

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП. 01 «Микробиология, санитария и гигиена
в пищевом производстве»**

по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Белгород, 2020 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 2020г.
Председатель цикловой комиссии
Котлярова С.В./ _____

Согласовано
Зам.директора по УМР
_____/Е.Е.Бакалова
« ____ » _____ 20__ г.

Утверждаю
Зам.директора по УР
_____/Выручаева Н.В.
« ____ » _____ 20__ г.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой комиссии
_____/ _____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
от « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой комиссии
_____/ _____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № _____
От « ____ » _____ 20__ г.
Председатель цикловой комиссии
_____/ _____

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Составитель:
преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»
Володина О.В.

Экспертиза:
(внутренний рецензент) ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»,
преподаватель, _____.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	4
2	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	6
3	Оценка освоения учебной дисциплины	10
3.1	Формы и методы оценивания	10
3.2	Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины	12
4	Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине	22
5	Приложения. Задания для оценки освоения дисциплины	28

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

- 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;
- З1. Основные понятия и термины микробиологии;
- З2. Классификацию микроорганизмов;
- З3. Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- З4. Генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- З5. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- З6. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- З7. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- З8. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- З9. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- З10. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- З11. Схему микробиологического контроля;
- З12. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- З13. Правила личной гигиены работников пищевых производств.

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (починенных), за результат выполнения заданий;

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

Формой аттестации по учебной дисциплине является экзамен

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 2.1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы контроля и оценивания
<p>Уметь: У1 использовать лабораторное оборудование;</p> <p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;</p> <p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует работу с лабораторным оборудованием, микроскопом, - называет части микроскопа - демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности. - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - знание актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка при выполнении лабораторных работ;
<p>У2 определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - деление микроорганизмов на группы, - описание их отличительных признаков, - приведение примеров использования микроорганизмов в деятельности человека - оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - широта использования различных источников информации, включая электронные. Осуществляет обучение с использованием ПК, -осуществляет сбор информации с использованием Интернет-ресурсов; -разрабатывает и представляет ком- 	<ul style="list-style-type: none"> -устная проверка, экспертное наблюдение и оценка при выполнении лабораторных работ; тестирование, самостоятельная работа

<p>У3проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам</p> <p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (починенных), за результат выполнения заданий;</p>	<p>пьютерную презентации,</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация микробиологического исследования, - оценка полученных результатов - мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций; - точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач. -готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; -способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка при выполнении лабораторных работ; самостоятельная работа
<p>У4соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</p> <p>ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание необходимости и значимости мероприятий по соблюдению санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства, - готовность проведения разъяснительной работы среди работников пищевого производства - способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей; - мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации 	<p>Устная проверка; тестирование</p>
<p>У5 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание необходимости и значимости проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря - готовность соблюдения проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка при выполнении лабораторных работ;
<p>Убосуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>ОК6. Работать в коллективе и в</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание необходимости и значимости проведения микробиологического контроля пищевого производства, - готовность соблюдения проведения микробиологического контроля пищевого производства - применение коммуникативных 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение и оценка при выполнении лабораторных работ;

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;	навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	
Знать: 31 основные понятия и термины микробиологии;	- понимание основных положений и терминов; - готовность использования этих знаний	Устная проверка; тестирование
32 классификацию микроорганизмов;	Понимание принципов классификации микроорганизмов; Обобщение разновидностей микроорганизмов;	Устная проверка; тестирование
33 морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	-изложение морфологии и строения бактерий; -объяснение движения бактерий; -объяснение значения капсуло- и спорообразования бактерий; -изложение морфологии и строения лучистых грибов, спирохет, микоплазм, риккетсий вирусов, грибов; -анализ сходства и отличий риккетсий от вирусов и бактерий. -анализ сходства и отличий микоплазм от вирусов и бактерий. - использование этих знаний при проведении самонаблюдений и оценке функций собственного организма	-письменная проверка;
34 генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	- понимание основных процессов жизнедеятельности; - формирование понимания необходимости этих знаний для сознательного участия в работе по охране здоровья человека и созданию оптимальных условий для его всестороннего развития	-письменный контроль; тестирование
35 роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	- формирование понимания основных биологических закономерностей развития организма человека;	Устная проверка
36 характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	-грамотно сопоставляет и анализирует качественное и количественное изменение микрофлоры воды, почвы и воздуха в зависимости от климатической зоны; -точно перечисляет основные понятия и определения.	Устная проверка; тестирование
37 особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	- грамотно перечисляет источники возникновения и виды пищевых инфекций и отравлений; -обосновывает необходимость мер по предупреждению пищевых инфек-	- сравнительный анализ;

	ций.на организм человека в связи с изменяющимися функциональными возможностями;	
38 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	-объяснение сущности понятий инфекция, инфекционная болезнь. Изложение условий возникновения и развития инфекционной болезни. -характеристика способов внедрения и локализации микробов в организме. -характеристика понятий: экзогенная, эндогенная, простая, смешанная, вторичная инфекция, -понятие о течение инфекционной болезни, инкубационном периоде, формах проявления болезни, исходе болезни. -объяснениемикробоносительства, рецидива	- сравнительный анализ;
39возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	-правильно перечисляет источники и пути обсеменения продуктов микроорганизма; -обосновывает отбор необходимых материалов для микробиологических исследований; -рекомендует меры по предупреждению микробиологического загрязнения.	- анализ результатов выполнения работ на лабораторных занятиях;
310 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	- грамотно перечисляет способы хранения сырья и продуктов, обосновывает необходимость их выбора.	Устная проверка
311 схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	-точно перечисляет основные объекты микробиологического контроля на ПОП, -объясняет способы контроля и методы исследования сырья, продуктов и готовой продукции.	- письменный контроль;
312 правила личной гигиены работников пищевых производств	-объясняет и обосновывает необходимость соблюдения личной гигиены работниками предприятий общественного питания.	Устная проверка

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

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Таблица 3.1

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые У, З	Форма контроля	Проверяемые У, З	Форма контроля	Проверяемые У, З
Раздел 1			<i>Контрольная работа №1</i>	<i>У1, У2, У3. З 1, 32,33,34,35,36,37 ОК 1, ОК 3</i>		
Тема 1.1 Основы микробиологии	<i>Устный опрос Лабораторная работа №1 Лабораторная работа №2 Лабораторная работа №3 Тестирование Самостоятельная работа</i>	<i>У1, У2, У3 З 1, 32, 33,34,35,36,37 ОК 1, ОК 5</i>				
Раздел 2			<i>Контрольная работа №2</i>	<i>У4, У5, У6 З 8, 39, 310, 311, 312, 313, ОК 6, ОК 9</i>	<i>Экзамен</i>	<i>У1, У 2, У 4.3 1, 34, 36 ОК 4, ОК 7 У5. У7, У10, У13. ОК 8, ОК9</i>
Тема 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания	<i>Устный опрос Лабораторная работа №4 Лабораторная работа №5 Лабораторная работа №6 Тестирование Самостоятельная работа</i>	<i>У4, У5, У6 З 8, 39, 310, 311, 312, 313 ОК 2, ОК 4</i>				

3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

3.2.1 Типовые задания для оценки знаний У1, У2, У3, З1, З2, З3, З4, З5, З6, З7 (рубежный контроль)

1) Задания в тестовой форме

I вариант

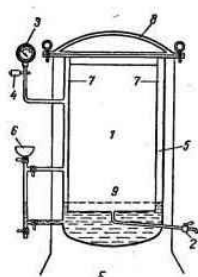
1. Какие формы жизни можно отнести к микроорганизмам:

- а) бактерии б) вирусы в) дрожжи
г) плесневые грибы д) все ответы верны

2. Свойство микроорганизмов, которое используют при консервировании продуктов сахаром (например при варке варенья) – это (вставь слово)

3. Соотнесите факторы внешней среды и их виды:

А) физические факторы; Б) Химические факторы; В) Биологические факторы.	1) температура 2) влажность 3) симбиоз 4) кислотность среды 5) антагонизм 6) концентрация
--	--



4. Это один из аппаратов часто применяемых в микробиологической лаборатории. Дайте его название.

5. «Заболевание, возникающее при попадании микроба – палочки с пищей через рот в кишечник человека. Сопровождается повышенной температурой, многократным жидким стулом, иногда и кровью и слизью, болью в животе, слабостью. После выздоровления человек может остаться бактерионосителем. Часто заражение происходит от немытых рук и овощей»

Описание какого заболевания указано выше:

- а) дизентерия б) сальмонеллез в) гепатит г) туберкулез

6. Отрасль науки, изучающая воздействие условий труда на организм работника – это.....(дополни предложение)

7. К какой группе по энергетическим затратам, относится труд поваров, кондитеров и официантов:

- а) II б) III в) IV

8. В какое время в течение рабочего дня работоспособность максимальна:

- а) через 1,5 часа после начала рабочего дня
б) перед обеденным перерывом
в) в конце рабочего дня

9. Основные факторы необходимые для оптимизации условий труда на пищевом производстве (3 верных ответа):

- а) снижение температурного режима б) рационализация рабочего графика
в) снижение влажности г) снижение загрязненности воздуха
д) улучшение технологического оснащения е) улучшение вентиляции помещений

10. Механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве – это.....(дополни предложение)

11. В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки: (3 верных ответа)

- а) при наличие ран и гнойничков б) перед разделкой рыбы в) после посещения туалета
г) при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи
д) в процессе приготовления пищи е) перед началом работы

12. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:



4. Это один из аппаратов часто применяемых в микробиологической лаборатории. Дайте его название.

5. «Заболевание, вызываемое микробами через 3-5 часов после приема пищи, обсемененной бактериями. В кишечнике вызывают воспалительный процесс, а при гибели бактерий выделяется токсин. Заболевание сопровождается рвотой, жидким стулом, болью в животе, повышенной температурой. Часто заражение происходит от яиц и молока »

Описание какого заболевания указано выше:

а) дизентерия б) сальмонеллез в) ящур г) сибирская язва

6. Отрасль науки, изучающая воздействие условий труда на организм работника – это.....(дополни предложение)

7. К какой группе по энергетическим затратам, относится труд поваров, кондитеров и официантов:

а) I б) V в) III

8. В какое время в течение рабочего дня работоспособность максимальна:

а) через 3 часа после начала рабочего дня

б) после обеденного перерыва

в) в конце рабочего дня

9. Основные факторы необходимые для оптимизации условий труда на пищевом производстве (3 верных ответа):

а) рационализация рабочего графика

б) снижение температурного режима

в) снижение загрязненности воздуха

г) снижение влажности

д) улучшение вентиляции помещений

е) улучшение технологического оснащения

10. Механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве – это.....(дополни предложение)

11. В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки: (3 верных ответа)

а) перед началом работы б) в процессе приготовления пищи

в) при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи

г) после посещения туалета

д) перед разделкой рыбы е) при наличии ран и гнойничков

12. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:

а) 3

б) 4

в) 2

13. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать или менять санитарную одежду:

а) перед выходом из производственного помещения

б) перед посещением туалета

в) перед раздачей пищи

г) все ответы верны

14. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятий общественного питания? (перечислите известные вам виды обследований)

15. Сопоставь понятие и его определение:

А) дезинфекция

Б) Дератизация

В) Дезинсекция

1) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде

2) комплекс мер по уничтожению грызунов

3) комплекс мер по уничтожению насекомых

16. Возможны ли встречные или пересекающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Почему?

17. Перечислите материалы, из которых возможно изготовление инвентаря и посуды.

18. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:

- а) морозилка б) сито в) шумовка
г) разделочная доска д) плита е) разрубочный стул

19. Перечислите признаки недоброкачества рыбы.

20. Сопоставьте способ тепловой обработки и продукты:

А) творог	1) жарят 7-10 мин.
Б) яйцо	2) варят 2ч
В) мясо	3) жарят 15-20 мин.
Г) рыба	4) жарочный шкаф 5-8 мин.

21. Как долго можно хранить студень в холодильнике при температуре 2-4°С

- а) 12ч б) 24ч в) 36ч

22. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:

- а) мясо б) рыба в) овощи г) творог

23. Для лучшего сохранения витамина С в киселях и компотах используют:

- а) сахар б) лимонную кислоту в) ванилин г) яблочный уксус

24. Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:

- а) ордер б) накладная в) сертификат

25. Сопоставьте группы пищевых добавок с конкретными примерами:

А) запрещенные	1) Е 240-формальдегид
Б) разрешенные	2) Е 213-бензоат кальция
В) не разрешенные в РФ	3) Е 210 -бензойная кислота

26. Бракераж – это...

- а) контроль технологического процесса
б) контроль за качеством готовой продукции
в) выявление бракованного товара на складе

27. Назовите федеральные службы осуществляющие надзор за санитарно-эпидемиологическим благополучием населения.

Эталон ответов

№ во-проса	1 вариант	2 вариант
A1	д	авг
A2	плазмолиз	плазмолиз
A3	A12Б46В35	A46Б23В15
A4	автоклав	Сушильный шкаф
A5	а	б
A6	гигиена труда	гигиена труда
A7	б	в
A8	а	б
A9	авг	бгв
A10	производственная травма	производственная травма
A11	вге	авг
A12	в	а
A13	г	г
A14	дерматовенеролог-2р/г, флюорография-1р/г, исследование крови на сифилис-1р/г, мазки на гонорею-2р/г, не реже 1 раза в год: исследование на бактерионосительство возбудителей кишечных инфекций, брюшной тиф и на наличие глистных заболеваний	дерматовенеролог-2р/г, флюорография-1р/г, исследование крови на сифилис-1р/г, мазки на гонорею-2р/г, не реже 1 раза в год: исследование на бактерионосительство возбудителей кишечных инфекций, брюшной тиф и на наличие глистных заболеваний
A15	A3Б1В2	A1Б2В3
A16	Встречные или пересекающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Встречные или пересекающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции строго за-

	строго запрещены, во избежание обсеменения микроорганизмов с одних объектов на другие	прещены, во избежание обсеменения микроорганизмов с одних объектов на другие
A17	Сталь, алюминий, никель, стекло, фарфор, некоторые виды пластмасс и др.	Сталь, алюминий, никель, стекло, фарфор, некоторые виды пластмасс и др.
A18	агд	бгв
A19	поверхность со слизью и плесенью, беловато-желтая с серым оттенком; мышцы липкие и дряблые; впалое глазное яблоко, тусклый клюв	Поверхность со слизью, чешуя тусклая, бурые жабры, впалые глаза, легко отделяется от костей, вздутое брюхо, запах неприятный
A20	A3Б2В1Г4	A4Б1В2Г3
A21	б	а
A22	б	в
A23	б	б
A24	г	в
A25	A3Б1В2	A2Б3В2
A26	а	б
A27	центр эпидемиологии, санитарии и гигиены (СЭС); Роспотребнадзор	центр эпидемиологии, санитарии и гигиены (СЭС); Роспотребнадзор

3.2 Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений по УД:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
85 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 84	4	хорошо
51 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 51	2	не удовлетворительно

3.3 Время на подготовку и выполнение:

подготовка 3 мин.;

выполнение 30 мин.;

оформление и сдача 12 мин.;

всего 45 мин.

2) Лабораторные работы

	Наименование темы	Вид и название работы студента	Количество часов на выполнение работы
Тема 1.	Основы микробиологии	Лабораторная работа № 1 Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории.	2
		Лабораторная работа № 2 Простейшие микробиологические исследований	2
		Лабораторная работа № 3 Приготовление и анализ дезинфицирующих растворов	2
Тема 2.	Гигиена и санитария	Лабораторная работа № 4 Воздействие микроорганизмов на пищевые	2

	предпри- тий обще- ственного питания	продукты	
		Лабораторная работа № 5 Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд	2
		Лабораторная работа № 6 Санитарные требования к реализации готовой продукции	2
		Итого	12

3) Самостоятельные работы

Раздел/Тема	Наименование внеаудиторной самостоя- тельной работы	Форма кон- троля	Кол. час
1	2	3	4
Тема 1. Основы микробиологии			
	Самостоятельная работа №1 Составить презентацию на тему: « Понятие об иммунитете»	Проверка пре- зентации	2
	Самостоятельная работа №2 Составить презентацию на тему: «Патоген- ные микроорганизмы»	Проверка пре- зентации	2
	Самостоятельная работа №3 Составить тест на тему: «Микробиология основ- ных пищевых продуктов»	Проверка теста	2
	Самостоятельная работа №4 Составить презентацию на тему: «Контроль качества на ПОП»	Проверка пре- зентации	2
Тема 2 Санита- рия и гигиена			
	Самостоятельная работа №5 Составить тест на тему: «Личная гигиена работ- ников общественного питания»	Проверка теста	2
	Самостоятельная работа №6 Составить презентацию на тему: «Гельминтозы»	Проверка пре- зентации	2
	Самостоятельная работа №7 Составить презентацию на тему: « Глистные заболевания»	Проверка пре- зентации	2
	Самостоятельная работа №8 Составить тест на тему: «Санитарно – эпидемио- логические требования к устройству, оборудова- ния поп»	Проверка теста	3
	Самостоятельная работа №9 Составить тест на тему: «Санитарно – эпидемио- логические требования к содержанию помеще- ний поп»	Проверка теста	4
	Самостоятельная работа №10 Составить презентацию на тему: «Влияние усло- вий внешней среды(влажности) на микроорга- низмы».	Проверка пре- зентации	4
	Самостоятельная работа №11 Составить презентацию на тему: «Влияние усло- вий внешней среды(температуры) на микроор- ганизмы». Составление отчета- анализа СанПиНа 2.3.2.1324 – 03	Проверка пре- зентации	3

	Написать реферат на тему: «Санитарно – эпидемиологические требования к выработке кондитерских изделий»		
ИТОГО			28

3.2.2. Типовые задания для оценки знаний У4, У5, У6

38, 39, 310, 311, 312, 313

(Рубежный контроль)

1) Задания в тестовой форме

Вариант 1

1. Обязательная часть

1. Какие микроорганизмы относят к спорообразующим микроорганизмам?

1. плесневые грибы
2. дрожжи
3. бактерии
4. вирусы

2. Микробы, нуждающиеся в кислороде воздуха.

1. анаэробы
2. условные анаэробы
3. аэробы

3. Микробы, усваивающие углерод, и азот из неорганических соединений?

1. гетеротрофные
2. паратрофные
3. аутоотрофные

4. Какие пищевые инфекционные заболевания передаются от больных людей и бактерионосителей этих заболеваний?

1. бруцеллез
2. сибирская язва
3. эпидемический гепатит
4. ящур

5. «Заболевание, возникающее при попадании микроба – палочки с пищей через рот в кишечник человека. Сопровождается повышенной температурой, многократным жидким стулом, иногда и кровью и слизью, болью в животе, слабостью. После выздоровления человек может остаться бактерионосителем. Часто заражение происходит от невымытых рук и овощей» Описание какого заболевания указано выше:

1. дизентерия
2. сальмонеллез
3. гепатит
4. туберкулез

6. В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки

1. при наличии ран и гнойничков
2. перед разделкой рыбы
3. в процессе приготовления пищи
4. при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи

7. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:

1. 1
2. 2
3. 3

8. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать или менять санитарную одежду:

1. перед выходом из производственного помещения
2. перед посещением туалета
3. перед раздачей пищи
4. все ответы верны

9. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:

1. разрубочный стул
2. плита
3. морозилка
4. разделочная доска

10. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:

1. рыба
2. овощи
3. дичь
4. молоко

11. Фитонциды – это...

1. Вещества, которые выделяют микробы в окружающую среду.
2. Это антибиотики
3. Это легколетучие вещества, выделяемые пищевыми продуктами

12. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания

1. Гусиные
2. Куриные
3. Утиные

13. Как называются микроорганизмы, вызывающие заболевания человека.

1. Патогенные
2. Вредные
3. Полезные.

14. Почему к проектированию холодного цеха предъявляют особые требования.

1. Потому что холодный цех относится к специализированным цехам.
2. Потому что выпускаемая продукция не подвергается тепловой обработке.
3. Потому что выпускаемая продукция плохо храниться.

15. Высота разрубочного стула

1. 50 см.
2. 80 см.
3. 20 см.

16. Почему кухонную посуду не дезинфицируют.

1. потому что из неё не едят посетители столовой.
2. потому что она постоянно подвергается тепловой обработке.
3. потому что она очень большая по размеру и это создает трудности

17. Сколько секций имеет ванна для мытья столовой посуды ручным способом.

1. две секции
2. три секции
3. четыре секции.

18. Расшифруйте маркировку разделочной доски «РС»

1. рыба горячая
2. рыбная гастрономия
3. рыба сырая

2. Дополнительная часть

19. Сопоставь понятие и его определение:

А) дезинфекция Б) Дератизация В) Дезинсекция

- 1) комплекс мер по уничтожению грызунов
- 2) комплекс мер по уничтожению насекомых
- 3) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде

3 часть

20. Каковы правила мытья столовой посуды.

2 вариант

1. Обязательная часть

1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

1. микробиология
2. физиология
3. санитария и гигиена

2. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.

1. Вирусы
2. Микробы
3. Дрожжи

3. Оптимальная температура для развития микробов

1. 18⁰С
2. 25⁰-35⁰С
3. 40⁰-50⁰С

4. Самой благоприятной средой для развития микробов является

1. Влажность
2. Почва
3. Температура

5. Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.

1. Сразу же перерабатывать все мясо.
2. Строго соблюдать условия и сроки хранения.
3. Ничего не надо предпринимать.

6. Температура и время хранения пастеризованного молока.

1. 36 час. t - 4⁰С
2. 48 час. t - 10⁰С
3. 12 ас. t - 0⁰С

7. Почему сливочное масло храниться до 10 суток при температуре 4⁰С.

1. Потому что, при длительном хранении оно приобретает желтый цвет.
2. Потому что, при более длительном хранении оно становится не вкусным.
3. Потому что, бактерии вызывают прогоркание жиров и придают маслу горький вкус.

8. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни.

1. Инкубационный период.
2. Болезнетворный период
3. Заразный период.

9. Что такое «болезни грязных рук»

1. Это когда плохо моются руки.
2. Это когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»
3. Это когда возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил.

10. Особо опасная инфекция, проникающая в организм человека через рот. Инкубационный период 2...6 дней. Признаки болезни: внезапные, неудержимые поносы и рвота, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35⁰С, судороги.

1. Холера
2. Паратиф
3. Брюшной тиф.

11. Пищевые отравления это -

1. Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.
2. Когда болит живот.
3. возбудители кишечных инфекций.

12. Что необходимо предпринимать, чтобы загрязнения ни попадали на продукты с тела и личной одежды работников предприятий общественного питания в процессе приготовления пищи.

1. Соблюдать личную гигиену.
2. Содержать в чистоте полость рта, тело, волосы.
3. Использовать санитарную одежду.

13. Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести.

1. Для обработки унитазов, раковин, умывальников.
2. Для обработки контейнеров для пищевых отходов.
3. Для дезинфекции столовой посуды, рук.

14. Можно ли использовать на предприятиях общественного питания моющие средства.

1. Да можно, но только разрешенные СанПиНом.
2. Нет, нельзя.
3. Не имеет значения.

15. Комплекс мер по уничтожению грызунов.

1. Дератизация
2. Дезинфекция
3. Дезинсекция.

16. Из каких материалов изготавливают разубочный стул и разделочные доски.

1. из твердых пород дерева
2. из мягких пород дерева
3. это не имеет значения, из любых материалов

17. Какой транспорт используют для перевозки продуктов.

1. любой чистый транспорт.
2. транспорт, имеющий закрытые будки.
3. специализированный транспорт, имеющий соответствующие надписи

18. Сколько секций имеет ванна для мытья кухонной посуды ручным способом.

1. две секции
2. три секции
3. четыре секции.

2. Дополнительная часть

19. Дайте расшифровку маркировки разделочных досок :

А) РГ Б) ОК В) МГ

3 часть

20. Каковы правила мытья кухонной посуды.

4 Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием промежуточной аттестации.

Вопросы к экзамену по дисциплине «Микробиология санитария гигиена в пищевом производстве».

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Понятие о микроорганизмах
2. Морфология микроорганизмов
3. Распространение микроорганизмов в природе
4. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса
5. Типы питания: аутотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты
6. Температура среды: психофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы.
7. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном и замороженном виде.
8. Термоустойчивость вегетативных клеток и спор: пастеризация и стерилизация
9. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы.
10. Влияние концентрации веществ, распространенных в среде обитания микроорганизмов.
11. Влияние различных излучений, использование УФ-лучей для дезинфекции воздуха.
12. Влияние химических факторов(реакция среды pH, антисептики) антисептики, возможность их практического использования.
13. Влияние биологических факторов на микроорганизмы: симбиоз, метаболизм, паразитизм, антогонизм.
14. Физиология микроорганизмов.
15. Типы брожения используемые при производстве продукции пищевой промышленности(спиртовое, молочнокислое, масляно-кислое)
16. Гниение: сущность, микроорганизмы- возбудители, вызывающие гниение продуктов.
17. Характерные особенности и свойства патогенных микробов.
18. Инфекционные заболевания: условия возникновения и развития.
19. Понятие о бактерионосительстве
20. Понятие об инкубационном периоде
21. Понятие об иммунитете, его виды
22. Микробные токсины и сила их действие.
23. Понятие о вакцинах, их классификация. Период вакцинации.
24. Понятие о сыворотках, их разновидности.
25. Микробиология основных пищевых продуктов
26. Виды порчи пищевых продуктов. Определение, основные признаки
27. Микрофлора мяса и мясных продуктов: состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.
28. Микробиология яиц.состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.
29. Микробиология рыбы и рыбных продуктов состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.
30. Микрофлора молочно-жировой продукции, состав, происхождение, условия способствующие размножению микроорганизмов.
31. Микрофлора плодоовощных товаров: состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.
32. Микрофлора молочных товаров состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.

33. Микрофлора кулинарной продукции : состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.
34. Микрофлора зерномучных товаров: состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.
35. Микрофлора тела здорового человека, ее состав и значение
36. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
37. Производственная гигиена, санитарная одежда, правила использования и хранения
38. Понятия пищевых отравлениях и их классификация
39. Пищевые отравления микробной природы: токсикозы(ботулизм, стафилококковые отравления, микотоксикозы). Причины их возникновения, меры профилактики.
40. Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика.
41. Токсикоинфекции
42. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики.
43. Санитарно- эпидемиологические требования к факторами внешней среды и благоустройству предприятий
44. . Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений ПОП.
45. Санитарно- эпидемиологические требования к транспортированию пищевых продуктов
46. Санитарно- эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции.
47. Санитарно- эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кондитерских изделий.
48. Санитарно- эпидемиологические требования к приемки и хранению пищевых продуктов.
49. Контроль качества готовой продукции.
50. Сальмонеллез, причины возникновения и меры профилактики, продукты представляющие наибольшую опасность.
51. Государственный санитарный надзор: цели и задачи. Правила и обязанности представителей санитарного надзора.
52. Санитарное законодательство. Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии, гигиены, охраны окружающей среды.
53. Охарактеризовать зоонозные инфекции.
54. Санитарные требования к производственным помещениям.
55. Предмет микробиологии и его содержание.
56. Понятие о микробиологических показателях безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
57. Охарактеризовать зоонозные инфекции.
58. Профилактика пищевых отравлений.
59. Пастеризация и стерилизация, как способ сохранения продукции.
60. Роль гнилостных микроорганизмов в природе.

Оценка освоения дисциплины предусматривает проведение экзамена.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП 01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Умения

- 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;

Знания

- З1. Основные понятия и термины микробиологии;
- З2. Классификацию микроорганизмов;
- З3. Морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- З4. Генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- З5. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- З6. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- З7. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- З8. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- З9. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- З10. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- З11. Схему микробиологического контроля;
- З12. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- З13. Правила личной гигиены работников пищевых производств.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Инструкция для обучающихся

вопросы

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 20 мин

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

- 1. Понятие о микроорганизмах
- 2. Влияние концентрации веществ, распространенных в среде обитания микроорганизмов.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

- 1. Морфология микроорганизмов
- 2. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию пищевых продуктов.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

- 1. Распространение микроорганизмов в природе.

2. Микрофлора плодоовощных товаров: состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса
2. Микрофлора молочных товаров состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Типы питания: аутотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты
2. Сальмонеллез, причины возникновения и меры профилактики, продукты представляющие наибольшую опасность.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Температура среды: психофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы.
2. Контроль качества готовой продукции.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном и замороженном виде.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Термоустойчивость вегетативных клеток и спор: пастеризация и стерилизация.
2. Токсикоинфекции.:

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Понятие об иммунитете, его виды.
2. Виды порчи пищевых продуктов. Определение, основные признаки

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Влияние различных излучений, использование УФ-лучей для дезинфекции воздуха.
2. Санитарные требования к производственным помещениям.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

1. Государственный санитарный надзор: цели и задачи. Правила и обязанности представителей санитарного надзора.
2. Понятие о вакцинах, их классификация. Период вакцинации.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
2. Санитарное законодательство. Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии, гигиены, охраны окружающей среды

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

1. Влияние химических факторов(реакция среды рН, антисептики) антисептики, возможность их практического использования.
2. Инфекционные заболевания: условия возникновения и развития.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

1. Влияние биологических факторов на микроорганизмы: симбиоз, метаболизм, паразитизм, антогонизм.
2. Санитарно- эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кондитерских изделий

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Физиология микроорганизмов.
2. Микробиология рыбы и рыбных продуктов состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

1. Типы брожения используемые при производстве продукции пищевой промышленности(спиртовое, молочнокислое, масляно-кислое).
2. Микрофлора зерномучных товаров: состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

- 1 Гниение: сущность, микроорганизмы- возбудители, вызывающие гниение продуктов. Роль гнилостных микроорганизмов в природе.
- 2 Понятия пищевых отравлениях и их классификация.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

1. Характерные особенности и свойства патогенных микробов.
2. Охарактеризовать зоонозные инфекции.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

1. Микрофлора мяса и мясных продуктов: состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.
2. Понятие о бактерионосительстве.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

1. Микробиология яиц, состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.
2. Понятие об инкубационном периоде.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

1. Микрофлора молочных товаров состав, происхождения, условия способствующие размножению микроорганизмов.
2. Охарактеризовать зоонозные инфекции.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

1. Микрофлора молочно-жировой продукции, состав, происхождение, условия способствующие размножению микроорганизмов.
2. Производственная гигиена, санитарная одежда, правила использования и хранения.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

1. Микрофлора тела здорового человека, ее состав и значение.
2. Понятие о сыворотках, их разновидности.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

1. Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений ПОП.
2. Понятие о микробиологических показателях безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25

1. Санитарно- эпидемиологические требования к приемки и хранению пищевых продуктов.
2. Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26

1. Пищевые отравления микробной природы: токсикозы(ботулизм, стафилококковые отравления, микотоксикозы). Причины их возникновения, меры профилактики.
2. Микробиология основных пищевых продуктов.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27

1. Микробные токсины и сила их действие.

- Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 28

- Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики.
- Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 29

- Предмет микробиологии и его содержание.
- Профилактика пищевых отравлений.

Дисциплина: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 30

- Пастеризация и стерилизация, как способ сохранения продукции.
- Роль гнилостных микроорганизмов в природе.

III Б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

К комплекту экзаменационных билетов прилагаются разработанные преподавателем и утвержденные на заседании ЦК критерии оценки по дисциплине.

Результаты зачета оформляются в соответствующей ведомости, а также в зачетных книжках студентов. Оценка «2» в зачетные книжки не ставится. Студенты, получившие на зачете оценку «2», считаются имеющими академическую задолженность и обязаны повторно сдать зачет в сроки, определенные администрацией колледжа.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
80 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 80	4	хорошо
50 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 50	2	не удовлетворительно

5. Приложения. Задания для оценки освоения дисциплины *Рабочая тетрадь по «Микробиологии, санитарии и гигиене на пищевом производстве»*

I ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ

Понятие о микроорганизмах

- Микробиология – это _____
- Закончите предложение:
Микробы – мельчайшие живые организмы – широко распространенные в _____
- Полезные микробы участвуют в производстве:
 - _____
 - _____
 - _____
 - _____
- Объясните: Какова роль микробов в природе? _____

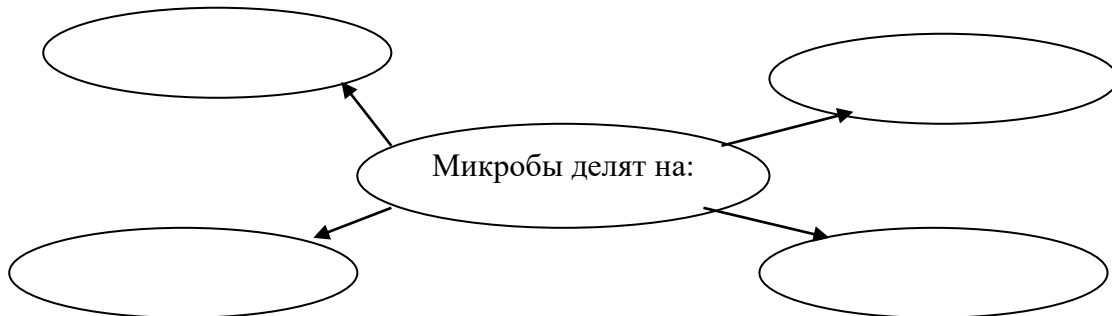
5. Заполните таблицу:

Ф.И. ученого	Открытия и заслуги в микробиологии
Антоний Левенгук	Открыл микробы, сконструировал микроскоп
Луи Пастер	
Роберт Кох	
И.И.Мечников	
С.Н.Виноградский	
Д.И.Ивановский	
А.А.Лебедев	
Н.Ф.Гамалея	

Морфология микробов

1. Заполните схему:

Микробы, наиболее часто встречающиеся в процессе приготовления пищи делят на:



2. Бактерии – это _____

3. Бактерии по форме делят на:

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____

4. Какую форму имеют кокки?

- а) изогнутую;
- б) спиралевидную;
- в) шаровидную;
- г) треугольную.

5. При какой температуре погибают споры бактерий?

- а) 150°C;
- б) 120°C;
- в) 90°C;
- г) 60°C.

6. Верно ли утверждение, что среди плесневых грибов есть полезные? _____

7. Ответьте: Кто открыл существование вирусов в природе? _____

Физиология микробов

1. Допишите фразу:

Микробы состоят из _____

Микробы питаются белками _____

2. По способу питания микробы делятся на:

а) _____ - усваивают углерод и азот из неорганических соединений.

б) _____ - усваивают готовые органические соединения мертвой природы (гнилостные бактерии, плесневые грибы, дрожжи).

в) _____ - нуждаются в сложных органических соединениях живых организмов (болезнетворные микробы).

3. Вставьте пропущенные слова в данный текст:

Дыхание микробам необходимо для _____, обеспечивающей все жизненные процессы.

4. Допишите фразы.

По способу дыхания микробы делятся на:

а) аэробы - _____

б) анаэробы - _____

в) условные анаэробы - _____

Влияние условий внешней среды на микроорганизмы

1. Допишите фразу:

Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются:

Жизнедеятельность микробов находится в зависимости от _____

2. Укажите оптимальную температуру для большинства микробов.

а) 5 – 15⁰С;

б) 25 – 35⁰С;

в) 45 – 55⁰С;

г) 65 – 75⁰С.

3. Вставьте пропущенные слова в данный текст:

Все микробы имеют максимальную, _____ и _____ температуру своего развития.

На губительном действии высоких температур на микробы основаны _____ (60-90⁰С) и _____ (100-120⁰С) пищевых продуктов.

В зависимости от температуры развития микробы делят на _____ (холодоустойчивые); _____ и _____.

4. Укажите пищевые продукты, которые быстро портятся.

а) сыры, грибы, хрен;

б) чеснок, изюм, курага;

в) молоко, рыба, овощи;

г) сухофрукты, печенье, конфеты.

5. Вставьте пропущенные слова в предложения:

Прямой _____ губит микробы, в том числе и болезнетворные.

Ультрафиолетовые лучи солнца и специальные лампы БУВ, используют для _____.

В общественном питании _____ применяют для дезинфекции рук, посуды и оборудования

Распространение микробов в природе

1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Возбудители каких заболеваний могут находиться в:			
почве?	воде?	воздухе?	на теле человека?

2. Письменно ответьте на вопросы:

Как можно обеззараживать воду, предназначенную для питья?

3. Укажите, на какой глубине в почве содержится больше всего микробов?

а) от 1 до 60 см;

б) от 1 до 50 см;

в) от 1 до 40 см

г) от 1 до 30 см.

4. Письменно ответьте на вопрос:

Как можно очистить воздух в помещениях от микробов?

Какие части тела человека наиболее благоприятны для обитания микробов?

Проведение, каких мероприятий уберезет человека от многих заболеваний?

Микробиология основных пищевых продуктов

1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Название микробов, вызывающих порчу продуктов							
Мясо и мясопродукты	Рыба и рыбные продукты	Баночные консервы	Молоко и молочные продукты	Пищевые жиры	Яичные продукты	Овощи и фрукты	Зернопродукты

2. Читая утверждения, впишите в таблицу комментарий «ДА» или «НЕТ»:

№ п/п	Утверждение	Комментарий
1	На мясе размножаются микробы в процессе убоя скота и разделки туш	
2	Мясо может приобретать синюшный цвет в результате порчи	
3	Мясной фарш следует хранить при высокой температуре	
4	Мясо птицы сальмонеллами не заражается	
5	Субпродукты в общественное питания поступают в охлажденном виде	
6	На колбасных изделиях появляются микроорганизмы в результате нарушения процесса производства	
7	Процесс замораживания замедляет развитие микробов на поверхности рыбы	
8	Молоко не является прекрасной средой для развития микроорганизмов	
9	Продукты моря (ракообразные, головоногие) не могут подвергаться обсеменению микробами	
10	Баночные консервы не поражаются микробами, если соблюдать санитарно – гигиенические условия	
11	Растительные масла и жиры топлёные животные стойки к воздействию микробов	

II ПИЩЕВЫЕ ИНФЕКЦИИ, ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ И ГЛИСТНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ

Пищевые инфекционные заболевания

1. Письменно ответьте на вопросы:

Как называются микроорганизмы вызывающие заболевания человека?

Что такое инфекция и как она может передаваться? _____

Что такое инфекционные заболевания? _____

Кто такой бактерионоситель? _____

Что такое инкубационный период? _____

Что такое иммунитет? _____

По каким признакам различают иммунитет? _____

Пищевые инфекционные заболевания подразделяются на: _____

Почему острые кишечные инфекции называют «болезнями грязных рук»?

Что такое зоонозы? _____

Какие заболевания относят к острым кишечным инфекциям? _____

Какие заболевания относят к зоонозам? _____

2. Используя учебный материал, заполните таблицу:

№ п/п	Название инфекционных заболеваний	Возбудитель	Пути заражения	Меры предупреждения
1	Дизентерия			
2	Брюшной тиф			
3	Холера			
4	Эпидемический гепатит			
5	Сальмонеллез			
6	Бруцеллез			
7	Туберкулез			
8	Сибирская язва			
9	Ящур			

Пищевые отравления

1. Письменно ответьте на вопросы:

Что такое пищевые отравления и вследствие чего они возникают у человека?

Какие симптомы болезни имеют большинство отравлений? _____

Как освободить организм больного от ядов? _____

Как классифицируются пищевые отравления в зависимости от причины заболевания?

Что такое микотоксикозы и вследствие чего они возникают у человека?

Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля?

В каких случаях происходит отравление цинком и медью? _____

2. Используя учебный материал, заполните таблицу:

№ п/п	Пищевое отравление	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникновения
1	Ботулизм			
2	Стафилококковое отравление			
3	Эрготизм			
4	Фузариотоксикозы			

3. Укажите грибы, которые поступают на предприятия общественного питания в свежем виде.

- а) опята;
- б) мухоморы;
- в) шампиньоны;
- г) строчки.

Глистные заболевания

1. Продолжите предложение.

Глистные заболевания возникают у человека в результате _____

Мелкие глисты поражают следующие органы человека: _____

Глисты – это _____

2. Письменно ответьте на вопросы.

Как проявляются глистные заболевания у человека? _____

Сколько стадий проходят глисты в своем развитии и перечислите их?

Какие глисты чаще всего поражают человека? _____

Какие меры профилактики глистных заболеваний необходимо выполнять на рабочем месте предприятия общественного питания?

3. Используя учебный материал, заполните таблицу.

№ п/п	Виды гельминтов	Размер и форма	Паразитирует в органах	Человек заражается через:
1	Аскариды			
2	Цепень бычий и свиной			
3	Трихинеллы			
4	Широкий лентец			
5	Описторхисы			
6	Эхинококки			

III ОСНОВЫ ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ

Основные сведения о гигиене и санитарии труда

1. Письменно ответьте на вопросы.

Что такое гигиена труда? _____

Что такое производственная травма? _____

Что необходимо делать во избежание травматизма? _____

2. Допишите фразы.

Для оздоровления условий труда работников предприятий необходимо:

Здоровый образ жизни способствует _____

Для повышения защитных свойств организма каждому человеку следует соблюдать:

3. Используя учебный материал, заполните таблицу.

№ п/п	Наименование заболевания	Возбудитель заболевания	Источник распространения	Меры профилактики
1	Туберкулез			
2	Сифилис			
3	Гонорея			
4	ВИЧ – инфекция (СПИД)			

Личная гигиена работников предприятий общественного питания

1. Письменно ответьте на вопросы.

Что такое личная гигиена? _____

Перечислите требования, которым должен соответствовать внешний вид рук работников пищеблока. _____

В каких случаях повар, кондитер, официант обязаны мыть и дезинфицировать руки? _____

Какими средствами для мытья и дезинфекции рук должен пользоваться персонал предприятий общественного питания? _____

Что входит в комплект санитарной одежды повара и кондитера?

Какие правила обязаны выполнять повар и кондитер при ношении санитарной одежды?

Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятия общественного питания? _____

Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания

1. Допишите фразы:

Участок, где построено предприятие общественного питания, должен быть _____

К производственным помещениям относятся: _____

Складские помещения проектируются в _____ части здания.

Питьевая вода по качеству должна соответствовать _____
Для очистки воздуха используется вентиляция _____ типа.
Все производственные помещения должны освещаться _____ светом.
Ежемесячная уборка помещений называется _____

2. Дайте определение следующим понятиям:

Дезинфекция это – _____

Дератизация это – _____

Дезинсекция это – _____

3. Используя учебный материал, заполните таблицу:

№ п/п	Наименование цеха	Место размещения цеха
1	Овощной цех	
2	Мясной цех	
3	Рыбный цех	
4	Горячий цех	
5	Холодный цех	
6	Кондитерский цех	
7	Раздаточная	
8	Буфет	

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

1. Письменно ответьте на вопросы:

Что относится к кухонной посуде? _____

Для чего маркируют посуду? _____

Что относится к столовой посуде? _____

Какие материалы допускаются для производства оборудования и инвентаря для предприятий общественного питания? _____

В чем состоит принципиальная разница при мытье столовой посуды и столовых приборов? _____

В чем осуществляется мытье столовой посуды ручным способом и опишите режим мытья? _____

Как моют столовые приборы? _____

2. Используя учебный материал, заполните таблицу.

№ п/п	Объект санитарно - гигиенического контроля	Санитарно – гигиенические требования
1	Механическое оборудование	
2	Немеханическое оборудование	
3	Инвентарь	
4	Инструменты	
5	Посуда	
6	Тара	

3. Проверка степени усвоения материала

Выберите правильный ответ:

1. Самым гигиеничным является следующее оборудование:

а) электрическое;

б) механическое.

2. На предприятиях общественного питания могут использоваться оборудование, инвентарь, посуда и тара только из разрешённых Минздравом материалов?

а) да;

б) нет.

3. Все ли виды оборудования ополаскивают горячей водой?

а) да;

б) нет.

4. Обязательно ли дезинфицировать инвентарь и инструменты?
- да;
 - нет.
5. Какую посуду разрешается использовать на предприятиях общественного питания?
- стеклянную;
 - пластмассовую;
 - алюминиевую.
6. С какой целью производится маркировка инвентаря?
- для предотвращения микробного заражения продуктов;
 - для определения последовательности использования разделочных досок;
 - в целях эстетического оформления.
7. Каким образом работники ЦГСЭН берут смывы на предприятиях общественного питания?
- просят поваров вымыть руки с дезинфицирующими средствами;
 - протирают влажным стерильным тампоном поверхности изучаемого объекта;
 - смывают горячей водой микроорганизмы с поверхности изучаемого объекта.

Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов

1. Перечислите санитарные правила перевозки скоропортящихся продуктов.

2. Продолжите предложение:

На все виды транспортируемых продуктов должны быть документы о

Тару для перевозки продуктов изготавливают из _____

Условия хранения продуктов должны отвечать определенным санитарным требованиям, направленным на сохранение качества сырья:

- _____
- _____
- _____
- _____
- _____

К особо скоропортящимся продуктам относят _____

3. Используя учебный материал, заполните таблицу

№ п/п	Вид складских помещений	Складируемый продукт	Температурный режим	Срок реализации
1	Холодильная камера для хранения мяса			
2	Холодильная камера для хранения рыбы			
3	Холодильная камера для хранения молочных продуктов			
4	Холодильная камера для гастрономических продуктов			
5	Камера для хранения фруктов и зелени			
6	Склад сухих продуктов			
7	Склад овощей			
8	Хранение хлеба			

Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

1. Используя учебный материал, заполните таблицу.

№ п/п	Вид продукта	Санитарно - гигиенические требования	Сроки хранения
1	Мясо		
2	Птица		
3	Рыба		
4	Молоко и молочные продукты		
5	Яичные продукты		

2. Продолжите фразы:

В результате тепловой обработки в продуктах происходят _____
Варка продуктов – это способ тепловой обработки, надежно обеспечивающий

Жарка продуктов – способ тепловой обработки, требующий _____

К пищевым добавкам относят: _____

Бракераж (контроль за качеством продукции) включает: _____

Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей

1. Допишите фразы:

Повара обязаны перед раздачей блюд сменить _____

Температура подачи блюд должна быть: _____

Горячие блюда с момента приготовления до раздачи должны храниться _____, а овощные

Холодные блюда реализуют в максимально _____, чтобы предупредить

Запрещается оставлять на следующий день: _____

При самообслуживании необходимо обеспечить движение потребителей

2. Ответьте на вопросы:

Какой запас пищи допустим на раздаче? _____

Как нужно организовывать продажу полуфабрикатов на предприятии общественного питания?

Какие требования предъявляют к рабочему месту официанта?

Каковы санитарные правила подачи блюд официантами?

Санитарно – эпидемиологический надзор и санитарно - эпидемиологическое законодательство

1. Допишите предложения:

В нашей стране государственный санитарно – эпидемиологический надзор осуществляет

Возглавляет Государственную санитарно – эпидемиологическую службу

Главная задача Государственной санитарно – эпидемиологической службы -

Цель предупредительного санитарно – пищевого надзора - _____

Текущий санитарно – пищевой надзор - _____

Государственная санитарно – эпидемиологическая служба РФ в своей работе руководствуется

Основными документами, определяющими качество пищевых продуктов, служат

В своей работе предприятия общественного питания руководствуются

6. Требования к оформлению текста

Формат А 4.

Поля: верхнее, нижнее, левое – 2 см, правое, - 1 см.,

Шрифт - TimesNewRoman.

Высота шрифта - 14 кегль;

Высота шрифта таблицы - 12 кегль;

Красная строка - 1 см.

Междустрочный интервал -одинарный.

Выравнивание текста - по ширине.

Номера страниц - арабскими цифрами, внизу страницы, по центру.

Исключить переносы в словах.

Лист изменений

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по дисциплине

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании ЦК

« ____ » _____ 20 ____ г. (протокол № _____).

Председатель ЦК _____ / _____ /

(обязательное)

Форма экзаменационного билета

Дисциплина _____
(наименование дисциплины)

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №

- 1 Вопрос.....
- 2 Вопрос.....
- 3 *

Примечание * Практическая (ое) задача/задание включается по усмотрению преподавателя.

К комплекту экзаменационных билетов прилагаются разработанные преподавателем и утвержденные на заседании ЦК критерии оценки по дисциплине.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если
- оценка «хорошо»
- оценка «удовлетворительно»
- оценка «неудовлетворительно»

