Министерство образования Московской области Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области "Сергиево-Посадский колледж"

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР

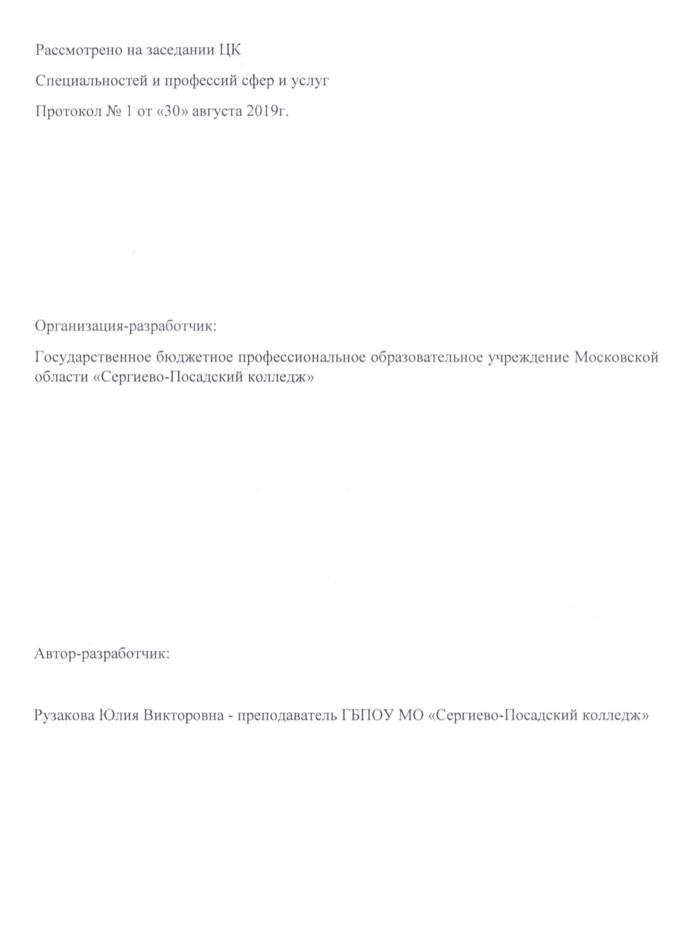
[[2] \_\_\_\_\_/С.Г.Панова/
30 » авуста\_\_\_\_\_2019 г.

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) среднего профессионального образования **ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»** 

43.01.09 Повар, кондитер



# 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

#### 1.1 Область применения фонда оценочных средств

ФОС предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

ФОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

#### ФОС разработаны в соответствии с:

программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09. Повар, кондитер;

рабочей программой учебной дисциплины ОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

| <u>№</u><br>п/п | Контролируемые разделы<br>дисциплины                 | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование<br>оценочного средства  |
|-----------------|--|---|--|
| 1               | Раздел 1.Основы<br>микробиологии.                    | ОК1-7, 9,10<br>ПК1.1- ПК5.                    | Экспертная оценка практических занятий, рефератов, сообщений.              |
| 2               | Раздел 2: Основы физиологии питания.                 | ОК1-7, 9,10<br>ПК1.1- ПК5.                    | Экспертная оценка практических занятий, рефератов, презентаций, сообщений. |
| 3               | Раздел 3: Санитария и гигиена в пищевом производстве | ОК1-7, 9,10<br>ПК1.1- ПК5.                    | Экспертная оценка практических занятий, рефератов, презентаций, сообщений. |

### 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

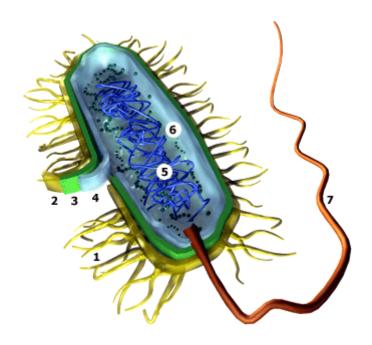
| Результаты обучения                  | Показатели оценки образовательных            |
|--------------------------------------|--|
| (освоенные умения, усвоенные         | результатов                                  |
| знания)                              |  |
| Умение соблюдать правила личной      | Соблюдает правила личной гигиены и           |
| гигиены и санитарные требования при  | санитарные требования при приготовлении      |
| приготовлении пищи.                  | пищи.  |
| Умение производить санитарную        | Умеет производить санитарную обработку       |
| обработку оборудования и инвентаря.  | оборудования и инвентаря.                    |
| Умение готовить растворы             | Умеет готовить растворы дезинфицирующих      |
| дезинфицирующих средств              | средств                                      |
| Умение выполнять простейшие          | Умеет выполнять простейшие                   |
| микробиологические исследования и    | микробиологические исследования и давать     |
| давать оценку полученных результатов | оценку полученных результатов                |
| Знание основных групп                | Знает основные группы микроорганизмов        |
| микроорганизмов                      |  |
| Знание об основных пищевых           | Знает основные пищевые инфекции и пищевые    |
| инфекциях и пищевых отравлениях      | отравления                                   |
| Знание о возможных источниках        | Знает о возможных источниках                 |
| микробиологического загрязнения в    | микробиологического загрязнения в пищевом    |
| пищевом производстве                 | производстве                                 |
| Знание санитарно-технологических     | Знает санитарно-технологические требования к |
| требований к помещениям,             | помещениям, оборудованию, инвентарю,         |
| оборудованию, инвентарю, одежде      | одежде                                       |
| Знание правил личной гигиены         | Знает правила личной гигиены работников      |
| работников пищевых производств       | пищевых производств                          |
| Знание классификацию моющих          | Знает классификацию моющих средств,          |
| средств, правила их применения,      | правила их применения, условия и сроки       |
| условия и сроки хранения             | хранения                                     |
| Знание правил проведения             | Знает правила проведения дезинфекции,        |
| дезинфекции, дезинсекции,            | дезинсекции, дератизации                     |
| дератизации                          |  |

### 3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

|   | Виды аттестации  |                                  |
|---|--|----------------------------------|
| Наименование элемента умений или знаний   | Текущий контроль   | Промежуточная<br>аттестация      |
| Умение соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи. | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. | Аттестация в форме<br>диф.зачета |
| Умение производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.                       | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации                       | Аттестация в форме диф.зачета    |

|  | по Интернет-<br>ресурсам. Оценка<br>выполнения рефератов.  |                                  |
|--|--|----------------------------------|
| Умение готовить растворы дезинфицирующих средств   | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов, сообщений. | Аттестация в форме<br>диф.зачета |
| Умение выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения сообщений.            | Аттестация в форме<br>диф.зачета |
| Знание основных групп микроорганизмов  | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.   | Аттестация в форме<br>диф.зачета |
| Знание об основных пищевых инфекциях и пищевых отравлениях   | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.   | Аттестация в форме диф.зачета    |
| Знание о возможных источниках микробиологического загрязнения в пищевом производстве               | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов, сообщений. | Аттестация в форме<br>диф.зачета |
| Знание санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде          | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.   | Аттестация в форме диф.зачета    |
| Знание правил личной гигиены работников пищевых производств  | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов, сообщений. | Аттестация в форме<br>диф.зачета |
| Знание классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения               | Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка защиты презентаций               | Аттестация в форме<br>диф.зачета |

| Знание правил проведения   | Оценка защиты  |                    |  |  |
|--|--|--------------------|--|--|
| дезинфекции, дезинсекции,  | практических занятий.  |                    |  |  |
| дератизации  | Оценка обзора информации   | Аттестация в форме |  |  |
|  | по Интернет-ресурсам.  | диф.зачета         |  |  |
|  | Оценка выполнения  |                    |  |  |
|  | рефератов, сообщений.  |                    |  |  |
| 4. Контрольное тестирование на тему: микроорганизмов»                      | 4. Контрольное тестирование на тему: «Морфология и физиология микроорганизмов» |                    |  |  |
| 1. Дополните фразы:  |  |                    |  |  |
| А) Культуры, с незначительной примесью других видов организмов называются  |  |                    |  |  |
| Б) Культуры, выращенные в лаборатории содержащие других микроорганизмов, н | <u>*</u>   |                    |  |  |
| В) Культуры, состоящие из двух и более                                     | видов клеток микроорганизмов,  | называются         |  |  |
| 2. Выберите правильный ответ: Бактерии размножаются                        |  |                    |  |  |
| А) бесполым способом (делением клетки на две части                         |  |                    |  |  |
| Б) почкованием   |  |                    |  |  |
| В) половым способом  |  |                    |  |  |
| 3. Выбери правильный ответ: Вирусы разрушаются при температуре             |  |                    |  |  |
| А) 40-50 градусов  |  |                    |  |  |
| Б) 30-40 градусов  |  |                    |  |  |
| В) 60-80 градусов  |  |                    |  |  |
| 4.Вставьте слова в предложения: Вирусы являются,                           |  |                    |  |  |
| т.к. живут и размножаются в клетках и вызывают их гибель.                  |  |                    |  |  |
| Вирусы вызывают такие тяжелые заболен                                      | зания как  |                    |  |  |
| 5. Расшифруйте цифровые обозначения схемы строения бактериальной клетки:   |  |                    |  |  |
| 1  | 5  |                    |  |  |
| 2  | 6  |                    |  |  |
| 3  | 3  |                    |  |  |
| A  |  |                    |  |  |



- 6. Перечислите, что относится к ростовым веществам:
- 7. Выбери правильный ответ: Брожение бывает
- А) вирусным
- Б) спиртовым
- В) минеральным
- 8. Дайте ответ на вопрос: Что такое питательная среда для микробной культуры?
- \_\_\_\_\_
- 9. Выберите правильный ответ на вопрос: Источником чего для клетки микроорганизмов являются жиры?
- А) источником энергии
- Б) источником глюкозы и фруктозы
- В) катализатором химических реакций
- 10. Кратко ответьте: Что такое ростовые вещества?
- 5. Тестовые задания к теме «Распространение микроорганизмов в природе и влияние на них внешней среды».
- 1. Выберите ,из перечисленных ниже, холодолюбивые микроорганизмы:

| А) психрофильные микроорганизмы  |
|--|
| Б) мезофильные микроорганизмы  |
| В) термофильные микроорганизмы   |
| 2. Охарактеризуйте следующие тепловые способы обработки пищевых продуктов в целью уничтожения микроорганизмов, вызывающих их порчу:  |
| А) Пастеризация -  |
| Б) Стерилизация -  |
| 3. Вставьте слова в предложение:   |
| Высушиванием яичной массы при температуре градусов в специальных распылительных сушках вырабатывают, срок годности которого увеличивается до   |
| 4. Дайте определение:  |
| Симбиоз – это  |
| 5. <i>Выберите правильный ответ</i> : От чего зависит содержание микроорганизмов в воздухе?  |
| А) от наличия в нем паразитов  |
| Б) от наличия в нем питательных веществ  |
| В) от близости к населенным пунктам и время года   |
| 6. Дополните фразы:  |
| Чем выше от поверхности земли, тем в воздухе микроорганизмов.  |
| В теплое время года в воздухе микроорганизмов, чем в холодное.   |
| Вода, используемая для кондитерского производства должна соответствовать требованиям ГОСТ 2874-82, а именно – иметь не более бактерий в 1 мл, бактерий группы кишечной палочки не более в 1 л. |
| 6. Тестовые задания к теме «Микробиология основных пищевых продуктов».   |
| <b>1.</b> Выберите правильный ответ: Какие из перечисленных ниже продуктов являются наиболее загрязненными микроорганизмами?   |
| А) Куски мяса массой 2-3 кг  |
| Б) мясные мелкопорционные п/ф  |
| В) мясные субпродукты  |

| 2. Даите опреоеление оиологического бомбажа:   |  |  |  |
|--|--|--|--|
| 3. Какие из перечисленных ниже молочных продуктов является наимее благоприятной средой для развития микроорганизмов? |  |  |  |
| А) сухое молоко  |  |  |  |
| Б) пастеризованное молоко  |  |  |  |
| В) мягкие сыры   |  |  |  |
| 4. Допишите: Меланж – это, используется для  |  |  |  |
| 5. При какой температуре следует хранить на предприятиях общественного питания                                       |  |  |  |
| перечисленные ниже продукты?   |  |  |  |
| А) Сливочное масло при градусах  |  |  |  |
| Б) Сыры приградусах  |  |  |  |
| В) Меланж при градусах   |  |  |  |
| Г) Мука и крахмал при градусах   |  |  |  |
| Вопросы для контрольного тестирования по теме «Пищевые инфекции и отравления».                                       |  |  |  |
| 1. Выберите правильный ответ: Как называются микроорганизмы, вызывающие у человека инфекционные заболевания?         |  |  |  |
| А) плесневые   |  |  |  |
| Б) патогенные  |  |  |  |
| В) ферментные  |  |  |  |
| 2. Дайте определение иммунитета: Иммунитет это -   |  |  |  |
| 3. <i>Выберите правильный ответ</i> : Какие продукты чаще всего являются источником распространения сальмонелл?      |  |  |  |
| А) овощи и фрукты  |  |  |  |
| Б) Мясо, птица, яйца   |  |  |  |
| В) рыба и морепродукты   |  |  |  |
| 4. Выберите правильный ответ: Какие из перечисленных ниже заболеваний являются зоонозами?                            |  |  |  |
| А) туберкулез и сибирская язва   |  |  |  |
| Б) дизентерия и холера   |  |  |  |

| В) брюшной тиф и сальмонелле   | 23               |                                |
|--|------------------|--------------------------------|
| 5. <i>Дополни высказывание</i> : В целях предупрежде соблюдать правила |                  |                                |
| на   |                  | ; проверять наличие на         |
| на;  |                  |                                |
| перед  | использованием   | проводить                      |
| куриных яиц; меланж класть то заправленном виде не более               | олько в <u> </u> | ; хранить салаты и винегреты в |
| 6.   |                  |                                |

Рис. 1 Бледная поганка относится к самым ядовитым грибам, отравление сопровождается высокой летальностью (до 90%). Токсическое действие этих грибов обусловливается содержанием в них аманитоксина. Яд этого гриба не разрушается нагреванием и пищеварительными ферментами.

- А) отравления грибами
- Б) ботулизм
- В) стафилококковое отравление.

| 9. Дополните высказывание: Анализ воды проводится при пользовании городским водопроводом раз в квартал. Вода, используемая на предприятиях общественного питания должна по ГОСТу иметь: бактерий группы кишечной палочки не более в 1 л. |
|--|
| 10. Выберите правильный ответ: Какие из перечисленных микроорганизмов вызывают глистные заболевания?   |
| А) аскариды и солитер  |
| Б) стафилококки иботулинус   |
| В) кишечная палочка.   |
| 7. Вопросы для контрольного тестирования на тему: «Основы санитарии и гигиены».  |
| 1. Дайте определение: Производственная травма – это  |
| 2. <i>Дополни высказывание</i> : При ожоге кипятком небольших участков тела пораженное место необходимо быстро   |
| в течение 5-10 минут, приставшую к коже ткань одежды, на обожженный  |
| участок наложить   |
| 3. <i>Дополни высказывание</i> : При повреждении кожи рук на производстве рану следует, закрыть ее   |
| и надеть   |
| 4. Перечислите предметы одежды, которые входят в комплект санитарной одежды повара и кондитера:  |
| 5. Как приготовить 0,1% раствор гипохлорида кальция для дезинфекции столовой посуды?   |
| 6. Выберите правильный ответ: Дератизация – это  |
| А) комплекс мер по борьбе с грызунами  |
| Б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых   |
| В) комплекс химических мер по уничтожению возбудителей инфекций во внешней среде   |
| 7. Дайте расшифровку маркировок разделочных досок:   |
| MC   |
| PB   |
| OC -   |

- a)0,2-0,4% ным раствором каустической соды
- б) 0,5 2% ным раствором кальционированной соды
- в)0,2% ным осветленным раствором хлорамина
- 7. Дезинсекция это –
- а) комплекс мер по борьбе с грызунами
- б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых
- в)комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний
- 8. Расставьте по порядку операции по обработке яиц
- А) обработка в 1-2% растворе кальцинированной соде
- Б) ополаскивание под проточной водой
- в) дезинфекция в 0,5% растворе хлорамина
- Г)мытье в теплой воде
- 9.Почему при хранении сухих продуктов влажность воздуха должна быть 65%?
- А) для предупреждения увлажнения
- Б)для предупреждения плесневения
- 10. Прямой солнечный свет:
- А) благоприятен для жизни бактерий
- Б) губителен для жизни бактерий
- В) губителен для спор бактерий
- 11. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?
- А) стафилоккоковые
- Б) ботулизм
- В) афлотоксикоз
- Г) отравление цинком, мышьяком
- Д) отравление проросшим картофелем

- 1 Б
- 2.B
- 3.a
- 4.a
- 5. Требованиям ГОСТ 2274-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».

6.в

7.б

8.  $\Gamma - a - B - \delta$ 

9.б

10. a

11. г, д

#### Вариант – 2

1. Кузов автотранспорта для перевозки пищевых продуктов должен быть:

А)открытым

Б)закрытым

В)закрытым, обитым внутри оцинкованным железом

Г)не имеет значения

2. Какие пищевые продукты можно перевозить в открытом автотранспорте?

А)мясо

Б)картофель

В)рыба

Г)мука

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

- А) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность
- Б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица
- В) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная
- 4. Тара для перевозки продуктов должна быть:
- А)специальная тара с плотной крышкой
- Б)герметично закрытая тара
- В)ящики, лотки
- 5. Санитарная обработка автотранспорта:
- А) ежедневно горячей водой. 1 раз в месяц дезинфекция
- Б)ежедневная дезинфекция
- В)ежедневно горячей водой с кальцинированной содой. 1 раз в месяц дезинфекция
- 6.Запрещено принимать на пищеблоки:
- А) потрошенную птицу
- Б) утиные, гусиные яйца
- В)мясо без клейма и сопроводительных документов
- Г)крупу и муку с вредителями
- 7. Что не влияет на качество сырья при хранении:
- А) соблюдение режима хранения
- Б) количество продуктов
- В) соблюдение правил товарного соседства
- Г)наличие специального складского оборудования
- 8.Стеллажи и полки на складах должны быть удалены от стен и потолка:
- А) на 50 и 40 см
- Б)на 20 и 15 см
- В) на 5 и 10 см
- 9.Параметры микроклимата в холодильных камерах для мяса:
- A) 0°C, OBB 85 %
- Б)2-6°С, OBB 60 %
- B)2-6°C, OBB 70 %
- 10.Параметры микроклимата в холодильных камерах для рыбы:
- A) -2°C, OBB 70 %
- Б)-2°С, OBB 90 %
- B)2-6°C, OBB 60 %
- 11.Срок хранения сметаны:
- А)24 ч
- Б)36 ч
- В)72 ч
- 12. Твердые сыры хранят:
- А) 72 ч
- Б)10 дней
- В) 15 дней
- 13.36 часов хранят:
- А)молоко
- Б) творог
- В)сметану
- 14. Копченые колбасы хранят:
- А) на стеллажах
- Б)в подвешенном состоянии
- В) в специальной таре
- 15.Параметры микроклимата склада сыпучих продуктов:
- A)12-17°C, OBB 90 %

- Б)12-17°С, ОВВ 65 %
- B) 12-17°C, OBB 75 %
- 16. Хлеб хранят не более:
- А)2 ч
- Б)12 ч
- В)24 ч
- 17. Качество пищи зависит от:
- А) качества сырья
- Б) санитарного состояния рабочего места
- В)настроения повара
- 18. Мясо нужно оттаивать:
- А)в условиях мясного цеха
- Б) возле тепловых аппаратов
- В)в дефростерах
- 19. Мясо зачищают от загрязнений, сгустков крови, клейм. Это делают для:
- А)снижения обсемененности микробами
- Б)улучшения вкуса мяса
- В)улучшения цвета мяса
- 20.Избыток углеводов в питании приводит:
- А) к ожирению
- Б) к истощению
- В) к потере зрения
- 21. Расшифруйте маркировку разделочных досок:
- MB, MC, PB, PC, OB, OC
- 22. Незаправленный мясной фарш хранят:
- А)6 ч
- Б)10 ч
- В) 12ч
- 23.П\Ф из котлетной массы в панировке хранят:
- А)24 ч
- Б)12 ч
- В)48 ч
- 24.В подсоленной холодной воде можно оттаивать:
- А) рыбное филе
- Б) рыбу среднего размера
- В) мелкую рыбу
- 25. При помощи жгутиков бактерии:
- А) размножаются
- Б) питаются
- В) передвигаются

- 1 r
- 2. − **6**
- 3. -6
- 4. -a
- 5. в
- 6. B
- 7. -6
- 8. -a
- 9. б
- 10. a

- 11. a
- 12. a
- 13. -6
- 14. б
- 15. б
- 16. б
- 17. a
- 18. B
- 19. -a
- 20. a
- 21. –
- 22. -a
- 23. a
- 24. -6
- 25. б

#### Вариант - 3

- 1. Для чего маркируют посуду, инструменты, инвентарь?
- 2. Какие меры безопасности предъявляют на ПОП для предупреждения ботулизма?
- 3. Какая максимальная температура ведет к гибели микробов:
  - a)  $+25 35^{\circ}$ C
- $^{1}$ B) +60 90 $^{0}$ C
- $6 + 45 50^{\circ} \text{C}$

- $\Gamma$ ) +100 120<sup>0</sup>C
- 4.При какой температуре погибают споры бактерий?
- 5. Дайте характеристику заболеванию сибирская язва.
- 6. Дайте характеристику заболеванию ящур.
- 7. Перечислите меры предупреждения на ПОП пищевых инфекционных заболеваний.
- 8. Дайте характеристику заболеванию брюшной тиф.
- 9. Дайте характеристику заболеванию сальмонеллез.
- 10. Что называют пищевым отравлением?
- 11. Что называют микробным пищевым отравлением?
- 12. Дайте характеристику пищевому отравлению ботулизм.
- 13. Дайте характеристику пищевому отравлению стафилококковой интоксикации.
- 14. Перечислите меры предупреждения ботулизма.
- 15. Перечислите меры предупреждения стафилококкового отравления?
- 16. Что такое пищевыетаксикоинфекции?
- 17. Перечислите меры предупреждения токсикоинфекций, вызванных кишечной палочкой и протеем.
- 18. Что такое афлоктоксин?
- 19. Что называют пищевыми отравлениями не бактериального происхождения?
- 20. На какие группы делят отравления не микробного происхождения.
- 21. Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля.
- 22. В каких случаях возникает отравление цинком и медью.
- 23. Какие санитарные требования предъявляют к сомнительным грибам поступившим на ПОП
- 24. В каких случаях возникают глистные заболевания у человека.
- 25. Перечислите меры предупреждения глистных заболеваний на ПОП.

#### Вариант – 4

- 1. Что относят к микроорганизмам? В каких условиях они существуют?
- 2. На какие группы делят микробы участвующие в процессе применения пищи.
- 3. Что такое плесневые грибы?
- 4. В каких условиях размножаются вирусы.
- 5. При какой влажности воздуха продукты сохраняются.
- 6. При какой концентрации веществ (соли, сахара) живут микробы.

- 7. Какой свет губительно действует на микробы.
- 8. Какие микробы могут находиться в воздухе, и от каких факторов зависит их количество.
- 9. Как можно обеззараживать воду, предназначенную для питья.
- 10. Какие части тела человека наиболее благоприятны для обитания микробов.
- 11. Санитарные требования к содержанию в чистоте рук, всего тела, ротовой полости.
- 12. Санитарные требования к содержанию спец. одежды работников ПОП.
- 13. В каких случаях увеличивается обсеменение туш убойного скота.
- 14. Какие мясопродукты наименее стойки при хранении.
- 15. Какие рыбные продукты наименее стойки при хранении.
- 16. Какие баночные консервы наименее стойки при хранении.
- 17. Какие молоко и молочные продукты наименее стойки при хранении.
- 18. Какие пищевые жиры наименее стойки при хранении.
- 19. Какие овощи, плоды наименее стойки при хранении.
- 20. Что такое инфекция? И как она может передаваться.
- 21. Что такое иммунитет?
- 22. Почему острые кишечные инфекции называют болезнями « грязных рук»
- 23. Перечислите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных людей.
- 24. Перечислите причины, вызывающие острые кишечные инфекции.
- 25. Перечислите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных животных.

#### Вариант – 5

Выберите правильный вариант ответа:

- 1. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей?
- а) способствует развитию; б) подавляет жизнедеятельность; в) приостанавливает развитие.
- 2. Укажите физические методы дезинфекции:
- а) ультрафиолетовое излучение; б) обработка раствором хлорной извести; в) обработка горячей водой t 75 100°C; г) обработка раствором хлорамина; д) обработка паром; е) прокаливание в жарочном шкафу.
- 3. Как обрабатывают рабочую поверхность разрубочного стула?
  - а) зачищают ножом и моют горячей водой;
- б) зачищают ножом и обрабатывают 0,2 % раствором хлорной извести; в) зачищают ножом и посыпают солью.
- 4. С какой целью производят маркировку инвентаря?
- а) для предотвращения микробного заражения продуктов; б) для определения последовательности использования досок;
  - в) в целях эстетического оформления.
- 5. Кондитерские мешки для крема после стирки необходимо:
- а) обрабатывать 0,2 % хлорной извести; б) обрабатывать паром; в) кипятить в течении 30 минут; г) сушить.
- 6. Укажите концентрацию раствора хлорной извести для дезинфекции при обработке столовой посуды ручным способом:
  - а) 0,1 %; б) 0,2 %; в) 0,5 %; г) 1 %; д) 10 %.
- 7. Какая группа из микроорганизмов не имеет клеточного строения:
- А) Бактерии Б) Плесневые грибы В) Дрожжи Г) Вирусы
- 8. В каких продуктах содержатся фитанциды?
- А) Лук Б) Мясо В) рыба Г) чеснок Д) Цитрусовые
- 9. Как обрабатывают разделочные доски?
- а) зачищают ножом и моют горячей водой, обрабатывают кипятком; б) зачищают ножом и обрабатывают 0,2 % раствором хлорной извести; в) зачищают ножом и посыпают солью.

- 10. Хлеб, добавляемый в котлетную массу, замачивают:
- а) в горячем молоке или в воде; б) в холодном молоке или в воде; г) в горячем бульоне.
- 11. Столовую посуду моют ручным способом:
  - а) в 2-х секционных ваннах; б) в 3-х секционных ваннах; в) в 4-х секционных ваннах.

#### Критерии оценки

| % правильных ответов | оценка |
|----------------------|--------|
| 95%                  | 5      |
| 70%                  | 4      |
| 53%                  | 3      |
| 5%                   | 2      |

#### 8.2. Задания и вопросы для дифференцированного зачета

#### Вариант - 1

- 1. Кто несет ответственность за качество принятых на производство продуктов?
- а) заведующий складом
- б) заведующий производством
- в) каждый работник предприятия
- 2. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?
- а) получение готового продукта
- б) разнообразие блюд
- в) уничтожение микроорганизмов
- 3.С какой целью необходимо соблюдать правила товарного соседства при хранении некоторых продуктов?
- а) во избежании передачи запаха
- б) во избежании передачи вкуса
- г) во избежании обсеменения микробами
- 4.С какой целью производят маркировку инвентаря?
- а) для предотвращения микробного зарожения продуктов
- б) для определения последовательности использования досок
- в) в целях эстетического оформления
- 5.Допишите предложение

Питьевая вода по качеству должна соответствовать....

- 6. Как обрабатывают руки после соприкосновения с загрязненными предметами?
- a)0,2-0,4% ным раствором каустической соды
- б) 0.5 2% ным раствором кальцианированной соды
- в)0,2% ным осветленным раствором хлорамина
- 7. Дезинсекция это -
- а) комплекс мер по борьбе с грызунами
- б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых
- в)комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний
- 8. Расставьте по порядку операции по обработке яиц
- А) обработка в 1-2% растворе кальцинированной соде
- Б) ополаскивание под проточной водой
- в) дезинфекция в 0,5% растворе хлорамина
- Г)мытье в теплой воде
- 9.Почему при хранении сухих продуктов влажность воздуха должна быть 65%?
- А) для предупреждения увлажнения
- Б)для предупреждения плесневения
- 10. Прямой солнечный свет:
- А) благоприятен для жизни бактерий

- Б) губителен для жизни бактерий
- В) губителен для спор бактерий
- 11. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?
- А) стафилоккоковые
- Б) ботулизм
- В) афлотоксикоз
- Г) отравление цинком, мышьяком
- Д) отравление проросшим картофелем

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

#### Вариант – 2

- 1. Кузов автотранспорта для перевозки пищевых продуктов должен быть:
- А)открытым
- Б)закрытым
- В)закрытым, обитым внутри оцинкованным железом
- Г)не имеет значения
- 2. Какие пищевые продукты можно перевозить в открытом автотранспорте?
- А)мясо
- Б)картофель
- В)рыба
- Г)мука
- 3. Назовите виды документации, которую нужно иметь при транспортировании пищевых продуктов:
- А) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность
- Б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица
- В) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная
- 4. Тара для перевозки продуктов должна быть:
- А)специальная тара с плотной крышкой
- Б)герметично закрытая тара
- В)ящики, лотки
- 5. Санитарная обработка автотранспорта:
- А) ежедневно горячей водой. 1 раз в месяц дезинфекция
- Б)ежедневная дезинфекция
- В)ежедневно горячей водой с кальцинированной содой. 1 раз в месяц дезинфекция
- 6.Запрещено принимать на пищеблоки:
- А) потрошенную птицу
- Б)утиные, гусиные яйца
- В)мясо без клейма и сопроводительных документов

- Г)крупу и муку с вредителями
- 7. Что не влияет на качество сырья при хранении:
- А) соблюдение режима хранения
- Б) количество продуктов
- В) соблюдение правил товарного соседства
- Г)наличие специального складского оборудования
- 8.Стеллажи и полки на складах должны быть удалены от стен и потолка:
- А) на 50 и 40 см
- Б)на 20 и 15 см
- В) на 5 и 10 см
- 9.Параметры микроклимата в холодильных камерах для мяса:
- A) 0°C, OBB 85 %
- Б)2-6°С, OBB 60 %
- B)2-6°C, OBB 70 %
- 10.Параметры микроклимата в холодильных камерах для рыбы:
- A) -2°C, OBB 70 %
- Б)-2°С, OBB 90 %
- B)2-6°C, OBB 60 %
- 11.Срок хранения сметаны:
- А)24 ч
- Б)36 ч
- В)72 ч
- 12. Твердые сыры хранят:
- А) 72 ч
- Б)10 дней
- В) 15 дней
- 13.36 часов хранят:
- А)молоко
- Б) творог
- В)сметану
- 14. Копченые колбасы хранят:
- А) на стеллажах
- Б)в подвешенном состоянии
- В) в специальной таре
- 15. Параметры микроклимата склада сыпучих продуктов:
- A)12-17°C, OBB 90 %
- Б)12-17°С, OBB 65 %
- B) 12-17°C, OBB 75 %
- 16. Хлеб хранят не более:
- А)2 ч
- Б)12 ч
- В)24 ч
- 17. Качество пищи зависит от:
- А) качества сырья
- Б)санитарного состояния рабочего места
- В)настроения повара
- 18. Мясо нужно оттаивать:
- А)в условиях мясного цеха
- Б) возле тепловых аппаратов
- В)в дефростерах
- 19. Мясо зачищают от загрязнений, сгустков крови, клейм. Это делают для:
- А)снижения обсемененности микробами

- Б)улучшения вкуса мяса
- В)улучшения цвета мяса
- 20.Избыток углеводов в питании приводит:
- А) к ожирению
- Б) к истощению
- В) к потере зрения
- 21. Расшифруйте маркировку разделочных досок:
- MB, MC, PB, PC, OB, OC
- 22. Незаправленный мясной фарш хранят:
- А)6 ч
- Б)10 ч
- В) 12ч
- 23.П\Ф из котлетной массы в панировке хранят:
- А)24 ч
- Б)12 ч
- В)48 ч
- 24.В подсоленной холодной воде можно оттаивать:
- А) рыбное филе
- Б) рыбу среднего размера
- В) мелкую рыбу
- 25. При помощи жгутиков бактерии:
- А) размножаются
- Б) питаются
- В) передвигаются

- 1. r
- 2. − 6
- 3. 6
- 4. -a
- 5. − B
- 6. -B
- 7. б
- 8. -a
- $9. \quad -\, 6$
- 10. −a
- 11. a
- 12. -a13. -6
- 14. б
- 15. б
- 16. б
- 17. a
- 18. в
- 19. a
- 20. a
- 21. –
- 22. a
- 23. a
- 24. б
- 25. б

#### Вариант - 3

- 1. Микробиология наука изучающая:
- а) влияние пищи на организм;
- б) строение микроорганизмов;
- в) свойства микроорганизмов;
- г) приготовление пищи;
- 2. Микробы это:
- а) живые микроорганизмы;
- б) не живые микроорганизмы;
- в) сухие организмы;
- г) мокрые микроорганизмы;
- 3.По размеру различают;
- а) большие;
- б) средние;
- в) мельчайшие;
- г) нет размеров;
- 4. Микробы обитают в:
- а) воздухе;
- б) воде;
- в) почве;
- г) готовом блюде;
- 5.К микроорганизмам относятся:
- а) бактерии;
- б) вирусы;
- в) антибиотики;
- г) азотистые вещества;
- 6. Микробы состоят из:
- а) одной клетки;
- б) двух клеток;
- в) трех клеток;
- г) без клеток;
- 7. Брожения бывают:
- а) молочнокислое;
- б) спиртовое;
- в) растительное;
- г) животное;
- 8. Дрожжи используют при приготовлении:
- а) хлеба;
- б) масла;
- в) сметаны;
- г) творога;
- 9. Вредные микробы вызывают:
- а) аппетит;
- б) порчу продуктов;
- в) отравления;
- г) рвоту;
- 10.Не имеют клеточного строения:
- а) дрожжи;
- б) плесневые грибы;
- в) бактерии;
- г) вирусы;
- 11.По форме бактерии бывают:
- а) шаровидные;

- б) трапецевидные;
- в) квадратные;
- г) палочковидные;
- 12.Клетка бактерии отделена:
- а) тонкой оболочкой;
- б) без оболочки;
- в) плотной оболочкой;
- г) водой;
- 13. Размеры шаровидных бактерий:
- а) 0,1-0,3мкм;
- б) 0.2-2,5мкм;
- в) 0,5-0,8мкм;
- г) 1мкм
- 14. Способы размножения грибов:
- а) один;
- б) три;
- в) четыре;
- г) два;
- 15.Плесневые грибы поражают:
- а) кондитерские изделия;
- б) жиры;
- в) молоко;
- г) мясо;

#### Вариант – 4

- 1. Бактерии выживают в самых неблагоприятных условиях благодаря
  - а) высокой способности к размножению
  - б) упрощенной организации структуры белка
  - в) примитивному строению
- 2. Какая максимальная температура ведет к гибели микробов:
- a) 25-35°C
  - б) 45-50°C
  - в) 60-90°C
  - г) I00-120°C
- 3. При какой температуре погибают споры бактерий?
  - a) 45-50°C
  - б) 60-90°C
  - $^{\rm B)} + I00-120^{\circ} C$
- 4. При какой концентрации веществ (соли исахара) живут микробы:
  - а) при небольшой концентрации
  - б) при средней концентрации
  - в) при высокой концентрации
- 5. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей:
  - а) способствует развитию
  - б)подавляет жизнедеятельность
- в) приостанавливает развитие
- 6. С какой целью производится маркировка инвентаря?
  - а) для предотвращения микробного заражения продуктов
  - б) для определения последовательности использования досок
  - в) в целях эстетического оформления

- 7. Укажите химические методы дезинфекции:
  - а) ультрафиолетовое облучение;
  - б) обработка раствором хлорамина;
  - в) обработка кипятком
- 8. Соотнесите правильные ответы:

| 1. Дезинфекция – это | а) Комплекс мер по уничтожению вредных |
|----------------------|--|
|                      | насекомых, являющихся переносчиками    |
|                      | возбудителей болезней.                 |
| 2. Дезинсекция – это | б) Комплекс мер по борьбе с грызунами. |
| 3. Дератизация – это | в) Комплекс мер по уничтожению         |
|                      | возбудителей инфекционных заболеваний  |
|                      | во внешней среде физическими и         |
|                      | физическими методами.                  |

- 9. Выберите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных людей.
  - а) брюшной тиф.
  - б) сальмонеллёз
  - в) холера
  - г) сибирская язва
  - д) ящур
- 10. Зоонозы это пищевые инфекционные заболевания, которые
  - а) передаются человеку от больных животных
  - б) передаются от больных людей к здоровым
- в) возникают от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма человека вещества микробной и немикробной природы.
- 11. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?
  - а) стафилококковые
  - б) ботулизм
  - в) афлотоксикоз
  - г) отравление цинком, мышьяком
  - д) отравление проросшим картофелем
- 12. Почему полуфабрикаты и готовые продукты необходимо перевозить порознь?
  - а) во избежание передачи запаха
  - б) во избежание передачи вкуса
  - в) во избежание бактериального обсеменения.
- 13. Приготовление каких блюд запрещено в предприятиях общественного питания?
  - а) макароныпо-флотски
  - б) рулет с макаронами
  - в) лапшевник с творогом
- 14. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?
  - а) получение готового продукта
  - б) разнообразие блюд
  - в) уничтожение микроорганизмов
- 15. Обязательно ли студень после разборки мяса и измельчения вновь кипятить?
  - а) нет
- б) да

#### Вариант – 5

Выберите правильный вариант ответа:

- 1. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей?
- а) способствует развитию; б) подавляет жизнедеятельность; в) приостанавливает развитие.

- 2. Укажите физические методы дезинфекции:
- а) ультрафиолетовое излучение; б) обработка раствором хлорной извести; в) обработка горячей водой t 75 100°C; г) обработка раствором хлорамина; д) обработка паром; е) прокаливание в жарочном шкафу.
- 3. Как обрабатывают рабочую поверхность разрубочного стула?
  - а) зачищают ножом и моют горячей водой;
- б) зачищают ножом и обрабатывают 0,2 % раствором хлорной извести; в) зачищают ножом и посыпают солью.
- 4. С какой целью производят маркировку инвентаря?
- а) для предотвращения микробного заражения продуктов; б) для определения последовательности использования досок;
  - в) в целях эстетического оформления.
- 5. Кондитерские мешки для крема после стирки необходимо:
- а) обрабатывать 0.2 % хлорной извести; б) обрабатывать паром; в) кипятить в течении 30 минут; г) сушить.
- 6. Укажите концентрацию раствора хлорной извести для дезинфекции при обработке столовой посуды ручным способом:
  - а) 0,1 %; б) 0,2 %; в) 0,5 %; г) 1 %; д) 10 %.
- 7. Какая группа из микроорганизмов не имеет клеточного строения:
- А) Бактерии Б) Плесневые грибы В) Дрожжи Г) Вирусы
- 8. В каких продуктах содержатся фитанциды?
- А) Лук Б) Мясо В) рыба Г) чеснок Д) Цитрусовые
- 9. Как обрабатывают разделочные доски?
- а) зачищают ножом и моют горячей водой, обрабатывают кипятком; б) зачищают ножом и обрабатывают 0.2 % раствором хлорной извести; в) зачищают ножом и посыпают солью.
- 10. Хлеб, добавляемый в котлетную массу, замачивают:
- а) в горячем молоке или в воде; б) в холодном молоке или в воде; г) в горячем бульоне.
- 11. Столовую посуду моют ручным способом:
  - а) в 2-х секционных ваннах; б) в 3-х секционных ваннах; в) в 4-х секционных ваннах.

#### Критерии оценки:

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка — 1 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка — 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

| Процент результативности | Оценка уровня подготовки |                   |
|--------------------------|--------------------------|-------------------|
| (правильных ответов)     | балл (отметка)           | вербальный аналог |
| 90 ÷ 100                 | 5                        | отлично           |
| 80 ÷ 89                  | 4                        | хорошо            |
| 70 ÷ 79                  | 3                        | удовлетворительно |

| менее 70 | 2 | неудовлетворительно |
|----------|---|---------------------|

# 9.Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Оборудование: учебные столы, стулья

Литература для обучающегося:

#### Нормативные:

- 1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-Ф3]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
- 2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <a href="http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html">http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html</a>
- 3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- 4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
- Введ. 2016-01-01. M.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 c.
- 5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия Введ. 2016 01 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования Введ. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

#### Основные источники:

- 1. **Мармузова Л.В.** Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевойпромышленности. -5-е изд., стер. М.: Академия, 2015. 160 с.
- 2. **Матюхина З.П.** Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. 7-е изд., стер.— М.: Академия, 2015. 256 с.

#### Дополнительные источники:

- 1. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.
- 2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.
- 3. Жарикова, Г.Г. Основы микробиологии: Практикум: учеб.пособие / Г.Г. Жаркова. М.: ИЦ Академия, 2012.
- 3. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: рабочая тетрадь/ Т.А. Качурина – М.: ИЦ Академия, 2014.
- 4. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / А.Н. Мартинчик. А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. М.: ИЦ Академия. 2014.

#### Интернет-ресурсы:

- 1. http://www.bestlibrary.ru On-line библиотека
- 2. http:// www.lib.mgu.ru/научная библиотека.