

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ТО
В.В.Файзреева
« 28 » августа 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине
ОУД ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания
санитарии и гигиены

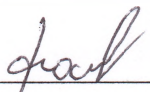
для профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Мамадыш
2020

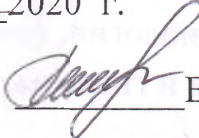
Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины в соответствии Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом МИНОБРНАУКИ РОССИИ №1565 от 9 декабря 2016 г.)

Обсужден и одобрен на заседании
цикловой методической комиссии
математических и общих
естественнонаучных
дисциплин

Разработала преподаватель:

 Фассахова Э.Р.

Протокол август
«28» а 2020 г.

Председатель ПЦК  В.В.Мирзаянова

2. Паспорт
контрольно - оценочных средств
по дисциплине ОП .01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом
производстве

№ п / п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролир уемой компетенц ии (или ее части)	Наименование оценочного средства
	Раздел 1. Основы микробиологии	ОК 1.- ОК 8.	Экспертная оценка практических занятий, рефератов, сообщений.
	Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, сообщений
	Тема 1.2. Основные пищевые отравления и пищевые инфекции.	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, сообщений

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
2.	Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.....	4
3.	Оценка освоения учебной дисциплины.....	5
3.1.	Формы и методы оценивания.....	5
3.2.	Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины.....	8
4.	Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине.....	15

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины **«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»** обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии **43.01.09. Повар, кондитер** следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

У1. соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

У2 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

У3 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

У4 выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

З1. основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

З2 возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

З3 санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

З4 правила личной гигиены работников пищевых производств;

З5 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

З6 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

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

Таблица 1.1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Форма контроля и оценивания
Уметь:	
У1, ОК1-7	Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ, Выполнение внеаудиторных самостоятельных работ Дифференцированный зачет
У 2. ОК1-7	Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ, Выполнение внеаудиторных самостоятельных работ Дифференцированный зачет
У3 ОК1-7	Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ, Выполнение внеаудиторных самостоятельных работ Дифференцированный зачет
У4 ОК1-7	Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ, Выполнение внеаудиторных самостоятельных работ Дифференцированный зачет
Знать:	
31 ОК1-7	Устный опрос, Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ
32. ОК1-7	Устный опрос, Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ
33 ОК1-7	Устный опрос, Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ
34	Устный опрос,

OK1-7	Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ
35 OK1-7	Устный опрос, Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ
36 OK1-7	Устный опрос, Экспертная оценка выполнения практических, лабораторных работ

3. Оценка освоения учебной дисциплины:

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Допуском до дифференцированного зачета является сдача обучающимся всех практических, лабораторных работ, выполнение индивидуального творческого задания (в рамках ВСР).

Контроль и оценка освоения уч

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля				
	Текущий контроль		Рубежный контроль		С
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	
Тема 1.1. Основы морфологии микроорганизмов	Устный опрос, тестовые задания Практическая работа №1 Самостоятельная работа	У4 З 1, 32, ОК 1-7			Диф зач
Тема 1.2. Физиология микроорганизмов	Устный опрос, тестовые задания Лабораторная работа №1, Самостоятельная работа	У4 З 1, 32, ОК 1-7			Диф зач
Тема 1.3. Воздействие микроорганизмов на пищевые продукты	Устный опрос, тестовые задания Практическая работа №2 Самостоятельная работа	У4 З 1, 32, ОК 1-7			Диф зач
Тема 2.1. Пищевые инфекции	Устный опрос, тестовые задания Практическая работа №3	У4 З 1, 32, ОК 1-7			Диф зач

	<i>Самостоятельная работа</i>				
Тема 2.2. Пищевые отравления	<i>Устный опрос, тестовые задания</i> <i>Практическая работа №4</i> <i>Самостоятельная работа</i>	У4 З 1, 32, ОК 1-7			Дис зач
Тема 2.3. Глистные заболевания	<i>Устный опрос, тестовые задания</i> <i>Самостоятельная работа</i>	У4 З 1, 32, ОК 1-7			Дис зач
Тема 3.1. Основы гигиены	<i>Устный опрос, тестовые задания</i> <i>Практическая работа №5</i> <i>Самостоятельная работа</i>	У1 34 ОК1-ОК7			Дис зач
Тема 3.2. Основы санитарии	<i>Устный опрос, тестовые задания</i> <i>Практическая работа №6</i> <i>Лабораторная работа №2</i> <i>Самостоятельная работа</i>	У1, У-3 33-36 ОК1-ОК7			Дис зач

3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

3.2.1. Типовые задания для оценки знаний З1- З6, умений У1- У4 (текущий контроль)

Вариант - 1

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

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

2. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

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

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

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

4. С какой целью производят маркировку инвентаря?

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

5.Допишите предложение

Питьевая вода по качеству должна соответствовать....

6.Как обрабатывают руки после соприкосновения с загрязненными предметами?

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

7.Дезинсекция это –

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

8.Расставьте по порядку операции по обработке яиц

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

Г) мытье в теплой воде

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

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

10.Прямой солнечный свет:

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

11.Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?

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

Эталоны ответов варианта № 1

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

				контроль за качеством».						
--	--	--	--	----------------------------	--	--	--	--	--	--

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)крупы и муку с вредителями

7.Что не влияет на качество сырья при хранении:

- А) соблюдение режима хранения
- Б) количество продуктов
- В) соблюдение правил товарного соседства
- Г)наличие специального складского оборудования

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

- А) на 50 и 40 см

Б) на 20 и 15 см

В) на 5 и 10 см

9. Параметры микроклимата в холодильных камерах для мяса:

А) 0°C, ОВВ 85 %

Б) 2-6°C, ОВВ 60 %

В) 2-6°C, ОВВ 70 %

10. Параметры микроклимата в холодильных камерах для рыбы:

А) -2°C, ОВВ 70 %

Б) -2°C, ОВВ 90 %

В) 2-6°C, ОВВ 60 %

11. Срок хранения сметаны:

А) 24 ч

Б) 36 ч

В) 72 ч

12. Твердые сыры хранят:

А) 72 ч

Б) 10 дней

В) 15 дней

13. 36 часов хранят:

А) молоко

Б) творог

В) сметану

14. Копченые колбасы хранят:

А) на стеллажах

Б) в подвешенном состоянии

В) в специальной таре

15. Параметры микроклимата склада сыпучих продуктов:

А) 12-17°C, ОВВ 90 %

Б) 12-17°C, ОВВ 65 %

В) 12-17°C, ОВВ 75 %

16. Хлеб хранят не более:

А) 2 ч

Б) 12 ч

В) 24 ч

17. Качество пищи зависит от:

А) качества сырья

Б) санитарного состояния рабочего места

В)настроения повара

18.Мясо нужно оттаивать:

А)в условиях мясного цеха

Б) возле тепловых аппаратов

В)в дефростерах

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

А)снижения обсемененности микробами

Б)улучшения вкуса мяса

В)улучшения цвета мяса

20.Избыток углеводов в питании приводит:

А) к ожирению

Б) к истощению

В) к потере зрения

21.Расшифруйте маркировку разделочных досок:

МВ, МС, РВ, РС, ОВ, ОС

22.Незаправленный мясной фарш хранят:

А)6 ч

Б)10 ч

В) 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

Эталоны ответов варианта №2

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

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

Вариант 3

1. Микробиология это...

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

2. Какие виды микроорганизмов размножаются спорами

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

3. Сколько бактерий находится в 1 грамме почвы?

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

4. Инфекционные заболевания это...

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

5. Заболевания, передающиеся через пищу это...

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

6. Симптомы сальмонеллеза

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

7. Чем можно отравиться?

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

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

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

9. Что запрещается поварам по правилам личной гигиены?

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

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

- а) 10 м
- б) 20 м
- в) 25 м
- г) 30 м

11. Дезинфекция это...

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

12. Дезинсекция это...

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

13. Меры по уничтожению грызунов это...

- а) дезинсекция
- б) дезинфекция
- в) дератизация
- г) дезинфляция

14. Как называют контроль за качеством продукции?

- а) бракераж
- б) бракование
- в) брак
- г) бракеровка

15. Какие блюда получают оценку «отлично»?

- а) соответствующие ГОСТу по цвету, вкусу, запаху, консистенции.
- б) слегка не досоленные
- в) немного подгоревшие, но без запаха горелости
- г) имеющие незначительные недостатки, которые легко можно исправить

Эталон ответов вариант3

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

Вариант 4

1. Микробиология изучает:

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

2. Какой известный ученный открыл болезни пива и вина:

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

3. Какой вид микроорганизмов размножается спорами:

- а) бактерии

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

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

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

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

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

6. Дезинфекция это...

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

7. Дрожжи размножаются:

- а) спорами
- б) почкованием
- в) мицелием
- г) семенами

8. Дезинсекция это...

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

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

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

10. Меры по уничтожению грызунов это...

- а) дезинсекция
- б) дезинфекция

- в) дератизация
- г) дезинфляция

11. Микроорганизмы обитают:

- а) в воде
- б) в почве
- в) в воздухе
- г) везде

12. Что запрещается поварам по правилам личной гигиены?

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

13. Как называют контроль за качеством продукции?

- а) бракераж
- б) бракование
- в) брак
- г) бракеровка

14. В одном грамме почвы содержится:

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

15. Могут ли микроорганизмы обитать на теле человека:

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

Эталон ответов вариант 4

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

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

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

Оценка освоения дисциплины предусматривает использование интерактивных и практикоориентированных форм оценки результатов обучения. При наличии у студента рейтингового балла не ниже 4,5 балла (в рамках текущего, рубежного контроля), а также при условии представления им полного портфолио работ и регулярном посещении занятий по

дисциплине, студент может быть освобожден от проверки освоения дисциплины на итоговом дифференцированном зачете.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины **«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»** по профессии **19.01.17 Повар, кондитер**.

У1. соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

У2 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

У3 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

У4 выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

31. основные группы микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

32 возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

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

34 правила личной гигиены работников пищевых производств;

35 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

36 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Вариант № 1

Инструкция для обучающихся

Внимательно прочитайте задание.

Ответьте на вопросы. Один верный ответ – 1 балл

Время выполнения задания 2 часа

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

2. Микроорганизмы (микробы) классифицируют на основные группы:

1) _____;

2) _____;

3) _____;

4) _____.

3. Дайте определение: Чистой культурой микроорганизмов называют -
..... (продолжите).

4. Дайте определение: Болезнетворными (патогенными), называются микроорганизмы -
..... (продолжите)

5. Определенный период времени от момента попадания болезнетворных микробов в организм человека до появления первых признаков заболевания называется -
..... (продолжите)

6. Соедините стрелочками названия инфекционных заболеваний с видами возбудителей их вызывающих:

а) холера; г) сальмонеллы;

б) сальмонеллез; д) холерный вибрион;

в) брюшной тиф; е) палочка брюшного тифа.

7. Перечислите источники инфекций, через которые передаются инфекционные заболевания:

а) _____;

б) _____;

в) _____;

г) _____;

д) _____;

е) _____.

8. Перечислите основные виды зоонозов:

а) _____;

б) _____;

в) _____;

г) _____.

9. Дайте определение: Глисты (гельминты) - это
..... (продолжите).

10. Нормативные документы, являющиеся обязательными для всех предприятий общественного питания, регламентирующие санитарные нормы и правила по соблюдению санитарно - гигиенического режима на П.О.П. –
называются:..... (продолжите)

11. Практическое осуществление гигиенических норм и правил называется
_____ (продолжите).

12. Дайте определение: Дезинсекция на П.О.П. - это
..... (продолжите)

13. Перечислите на какие основные виды делится дезинфекция по способам обработки:

а) _____;

б) _____.

14. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п.2.5. в организациях (помещениях) запрещено осуществлять:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

15. Каждый работник предприятий общественного питания обязан иметь _____ (вставьте пропущенные слова), подтверждающую отсутствие у него инфекционных заболеваний.

16. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п.5.10. в производственных цехах не допускается хранить: бытовые предметы, _____, _____ (перечислите).

17. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 6.5. разделочный инвентарь закрепляется и хранится в _____ и имеет специальную _____, например: _____ (приведите 3-4 варианта).

18. Перечислите основные виды дезинфицирующих средств, используемых на П.О.П.:
.....(перечислите).

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

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

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

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

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

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

25. Решение задачи:

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

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

Вариант 2

Инструкция для обучающихся

Внимательно прочитайте задание.

Ответьте на вопросы. Один верный ответ – 1 балл

Время выполнения задания 2 часа

Дайте определение: Микроорганизмы (микробы) - это(продолжите).

2. Кто первым из естествоиспытателей (ученых) описал микробы:

- а) Антоний ван Левенгук;
- б) Луи Пастер;
- в) Роберт Кох.

3. Дайте определение: Споры бактерий – это(продолжите).

4. Перечислите основные факторы внешней среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов:

- а) _____;
- б) _____;
- в) _____;
- г) _____.

5. Процесс, протекающий в организме человека при попадании в него патогенных (болезнетворных) микробов называется(продолжите).

6. Перечислите основные виды острых кишечных инфекций:

- а) _____;
- б) _____;
- в) _____.

7. Пищевые инфекционные заболевания, передающиеся человеку от больных животных называются -(продолжите)

8. Дайте определение: Глистные заболевания - это(продолжите)

9. Наука о здоровье человека, изучающая влияние условий жизни и разрабатывающая меры профилактики заболеваний называется(продолжите).

10. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п.2.5. в производственных и складских помещениях предприятий общественного питания запрещено находиться(продолжите).

11. Дайте определение: Дезинфекция на П.О.П. - это(продолжите)

12. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 6.10 на предприятиях О.П. посуду с(продолжите) не используют.

13. Перечислите основные виды уборок производственных помещений, технологического оборудования, рабочих мест и их краткие характеристики:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

14. Назовите государственное учреждение, осуществляющее надзор, в области соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил на П.О.П.

_____ (назовите).

15. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 6.21 в моечных отделениях вывешивается _____ посуды и инвентаря с указанием _____ и _____ применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

16. Лицам, сопровождающим и осуществляющим выгрузку и погрузку продуктов, необходимо иметь:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

17. В соответствии с СанПиН, какое основное требование, предъявляется к организации производства на П.О.П.:

..... (назовите).

18. Как правильно выполняется следующая маркировка на производственном инвентаре и посуде:

а) сырые овощи - _____ (укажите);

б) вареное мясо - _____ (укажите).

19. Какую температуру должны иметь на раздаче готовые блюда:

а) первые блюда - не менее _____;

б) вторые блюда - не менее _____;

в) холодные закуски - не более _____.

20. Что обязательно должно быть у машины, осуществляющей перевозку продуктов на П.О.П.:

..... (продолжите).

21. Какие яйца нужно использовать для приготовления блюд «Яйцо всмятку» и «Яйцо в мешочек»: _____ (назовите и объясните почему).

22. Составить алгоритм подготовки повара к работе.

23. К лабораторно – инструментальным исследованиям относят: _____ (перечислите).

24. Заведующий производством осуществляет ежедневное ведение «Журнала _____», в котором фиксирует данные работников, допущенных к работе.

25. Решение задачи:

У ученика 2 класса Андрея поднялась температура тела + 38.6 С. Жалуется на боли в животе, тошноту, жидкий стул, слабость, озноб. С такими же жалобами обратились к врачу еще 7 учеников – одноклассников Андрея. Опрос школьников показал, что все получают обед в школьной столовой. Жалобы на плохое самочувствие появились у больных через 7 – 8 часов

после обеда в столовой, где они кушали рисовую кашу на молоке, пирожное с кремом и чай.
Какой кишечной инфекцией могли быть заражены школьники?

Инструкция для обучающихся

Внимательно прочитайте задание.

Ответьте на вопросы. Один верный ответ – 1 балл

Время выполнения задания 2 часа

Вариант 3

1. Бактерии классифицируют на основные группы по форме:

- 1) _____;
- 2) _____;
- 3) _____.

2. Кто первым из естествоиспытателей (ученых) изобрёл микроскоп:

- а) Роберт Кох;
- б) Луи Пастер;
- в) Антоний ван Левенгук.

3. Дайте определение: Дрожжи - это _____ (продолжите).

4. Чистую культуру микроорганизмов, выделенную (полученную) из определенного источника и отличающуюся от других представителей вида называется _____ (продолжите).

5. Перечислите основные источники (способы) передачи инфекции, распространения болезнетворных микроорганизмов:

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

6. Дайте определение: Иммуитет – это _____ (продолжите)

7. Пищевые отравления классифицируют на 2 основные группы:

- а) _____;
- б) _____.

8. Назовите 3 основных стадии развития глистов (гельминтов):

- а) _____;
- б) _____;
- в) _____.

9. Кто в РФ утверждает СанПиНы (СП) и возглавляет Роспотребнадзор: _____ (продолжите).

10. Дайте определение: Дезинфекция физическими методами на П.О.П. - это _____ (продолжите)

11. Дайте определение: Дератизация на П.О.П.- это: _____ (продолжите).

12. Площадка мусоросборников П.О.П. должны располагаться располагается на расстоянии от жилых домов, площадок для игр и отдыха.

а) не менее 15 м;

б) не менее 10 м.

в) не менее 25 м.

13. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 5.14 на предприятиях О.П. уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится _____, а уборка рабочих мест - _____ (вставьте пропущенные слова).

14. Для мытья посуды категорически запрещено использовать: _____.

15. Маркировочный ярлык тарного места следует сохранять до _____, с целью _____ ((продолжите).

16. В соответствии с СанПиН, какое основное требование, предъявляется к организации производственной деятельности на предприятиях О.П.: _____ (назовите).

17. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 8.7 мясной фарш хранят не более _____ часов, при температуре от +2 до + _____.

18. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 8.11 салаты, винегреты в незаправленном виде хранят не более _____ часов, при температуре от +2 до + _____.

19. Температура в толще готовых изделий из котлетной массы (котлет, биточков) должна быть не ниже + _____ Т (вставьте).

20. Ежедневно, по мере приготовления новой партии готовых блюд должен проводиться _____ блюд.

21. Перечислите последовательность, температуру, режим мойки мытья кухонной посуды:

а) 1 ванна - _____;

б) 2 ванна - _____;

в) _____.

22. Какое количество комплектов столовой посуды предусмотрено СП на 1 посадочное место в зале:

а) 2 - 3 комплекта;

б) 3 - 4 комплекта;

в) не менее 1 комплекта.

23. Перед началом работы производят осмотр рук и горла у повара медицинским работником с целью: _____ (продолжите).

24. Дайте определение: Производственный контроль – это _____ (продолжите).

25. Решение задачи:

Ужин многодетной семьи закончился резким ухудшением здоровья всех членов семьи, кроме бабушки. У всех заболевших начались жалобы на расстройство желудочно-кишечного тракта: тошноту, рвоту, резкие боли в животе, общую слабость. Через несколько часов появились жалобы на ухудшение зрения - нечеткое видение вблизи, «туман» перед глазами. При опросе выяснилось, что все, кроме бабушки, употребляли в пищу грибов домашней консервации.

Какое заболевание возникло у членов семьи и почему?

Инструкция для обучающихся

Внимательно прочитайте задание.

Ответьте на вопросы. Один верный ответ – 1 балл

Время выполнения задания 2 часа

Вариант 4

1.Какую роль играют микробы в жизнедеятельности человека?

Положительная роль микробов - _____
(перечислите).

Отрицательная роль микробов - _____
(перечислите).

2.Кто первым из ученых изобрёл электронный микроскоп:

а) И.И.Мечников;

б) А.А.Лебедев;

в) А. Левенгук.

3. Перечислите строение плесневых грибов:

а) клетки - _____ (название);

б) тело гриба - _____;

в) _____.

4. Дайте определение: Вирусы - это _____
_____ (продолжите).

5. Перечислите основные виды иммунитета:

а) _____;

б) _____.

6.Пищевые инфекционные заболевания характеризуются общими признаками -
..... (перечислите их)

7. Пищевые отравления немикробного происхождения классифицируют на 3 основных группы:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

8. Дайте определение: Личная гигиена работников П.О.П. - это

.....(продолжите)

9. Каждый работник предприятий общественного питания обязан не реже 1 раза в 2 года обязан проходить _____ (вставьте пропущенные слова), подтверждающую его уровень знаний санитарно – гигиенических норм и правил.

10. Дайте определение: Дезинфекция химическими методами на П.О.П. - это

.....(продолжите)

11. Дайте определение: Дератизация на П.О.П.- это:

_____ (продолжите)

12. Каждый работник (повар) должен иметь комплектов санспецодежды:

а) не менее 3 - х;

б) не менее 2 - х;

в) не менее 4 - х.

13. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 4.15. для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во _____ исполнении, светильники не размещаются над _____, технологическим _____,

_____.

14. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п.2.5. в производственных и складских помещениях предприятий общественного питания запрещено находиться

_____ (продолжите).

15. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 7.8. для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в организации запрещается принимать:

_____ (перечислить не менее 5 показателей).

16. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 7.18. сметану, творог хранят в _____, не допускается оставлять _____ с творогом и сметаной (вставьте пропущенные слова).

17. Перечислите требования к размораживанию мяса, на предприятиях О.П.:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

18. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 7.21. очищенный картофель, корнеплоды хранят в холодной воде не более _____ часов.

19. Последовательность обработки яиц состоит из следующих операций:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

20. Готовность изделий из мяса и птицы определяется путем выделения _____ и на разрезе _____ (вставьте слова).

21. Перечислите последовательность, температуру, режим мойки мытья столовой посуды:

а) 1 ванна - _____;

б) 2 ванна - _____;

в) 3 ванна - _____;

г) _____.

22. Перечислите правила личной гигиены обязательные к исполнению сотрудниками общественного питания:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

23. Назовите перечень блюд (не менее 5), запрещенных к приготовлению на предприятиях общественного питания, организующих питание детей:

_____.

24. Сотрудники общественного питания обязательно проходят медицинские осмотры. Назовите их основные виды:

а) _____;

б) _____;

25. Решение задачи:

Мужчина 40 лет, любитель рыбных продуктов (особенно «строганины» и вяленых рыб), жалуется на неустойчивый стул, тошноту, боли в животе. Ухудшение самочувствия продолжается около полугода. На заражение каким гельминтом указывает данная клиническая картина болезни?

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 4 варианта

Время выполнения задания – 2 часа

Оборудование: столы, стулья, бумага, ручка.

Эталоны ответов

Вариант -1

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

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

3. Совокупность (объединение) микроорганизмов, имеющих сходные (похожие) свойства.

4. Вызывающие заболевания человека.

5. Инкубационным (скрытым) периодом.

6. а - д; б – г; в – е.

7. а) больной человек; б) бактерионоситель; в) почва; г) воздух; д) вода; е) животные, птицы.

8. а) Бруцеллез; б) сибирская язва, в) туберкулез; г) ящур.
9. Глисты – это простейшие черви, паразитирующие в организме человека.
10. СП, СанПиН.
11. Санитария.
12. Комплекс мер, направленный на уничтожение насекомых на предприятиях общественного питания.
13. а) физические; б) химические.
14. а) не размещать помещения под жилье, б) осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью организаций общественного питания, в) содержать домашних животных и птиц.
15. Личную медицинскую книжку.
16. Зеркала, комнатные растения.
17. В производственном цехе, маркировку, например «СМ» - сырое мясо, «СП» - сырая птица, «ВМ» - вареное мясо, «Х» - хлеб
18. Хлорная известь, хлорамин, хлорсепт, Аква - хлор.
19. Сальмонеллез.
20. Правила товарного соседства.
21. Бракеражная комиссия – в составе зав. производством, повар- бригадир, медработник.
22. Раздельно, в разных шкафах.
23. Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования.
24. не более 2-х час.
25. Да, данная частичная характеристика планировки складских помещений соответствует требованиям СанПиНа, но в данных помещениях не допускается использование естественного света, а только искусственного.

Вариант -2

1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
2. 1) бактерии; 2) плесневые грибы; 3) дрожжи; 4) вирусы.
3. Совокупность (объединение) микроорганизмов, имеющих сходные (похожие) свойства.
4. Вызывающие заболевания человека.
5. Инкубационным (скрытым) периодом.
6. а - д; б – г; в – е.
7. а) больной человек; б) бактерионоситель; в) почва; г) воздух; д) вода; е) животные, птицы.
8. а) Бруцеллез; б) сибирская язва, в) туберкулез; г) ящур.
9. Глисты – это простейшие черви, паразитирующие в организме человека.
10. СП, СанПиН.
11. Санитария.
12. Комплекс мер, направленный на уничтожение насекомых на предприятиях общественного питания.
13. а) физические; б) химические.

14. а) не размещать помещения под жилье, б) осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью организаций общественного питания, в) содержать домашних животных и птиц.
15. Личную медицинскую книжку.
16. Зеркала, комнатные растения.
17. В производственном цехе, маркировку, например «СМ» - сырое мясо, «СП» - сырая птица, «ВМ» - вареное мясо, «Х» - хлеб
18. Хлорная известь, хлорамин, хлорсепт, Аква - хлор.
19. Сальмонеллез.
20. Правила товарного соседства.
21. Бракеражная комиссия – в составе зав. производством, повар- бригадир, медработник.
22. Раздельно, в разных шкафах.
23. Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования.
24. не более 2-х час.
25. Да, данная частичная характеристика планировки складских помещений соответствует требованиям СанПиНа, но в данных помещениях не допускается использование естественного света, а только искусственного.

Вариант – 3

1. 1. Шаровидные – кокки, 2. палочковидные, 3. извитые (сложные).
2. в) Антоний ван Левенгук.
3. Дрожжи – это одноклеточные неподвижные микроорганизмы, нуждающиеся в растворенных питательных веществах и благоприятных условиях.
4. Штаммом.
5. а) больной человек; б) бактерионоситель; в) животные, птицы; г) окружающая среда (вода, воздух); д) продукты питания.
6. Иммуитет – это невосприимчивость организма к инфекционному заболеванию.
7. а) микробного происхождения, б) немикробного происхождения.
8. а) яйца, б) личинки, в) взрослая особь.
9. Главный санитарный врач РФ.
10. Это применение горячей воды (Т +75 С), кипятка, пара, ультрафиолетового излучения направленных (проводимых) с целью уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний на П.О.П.
11. Комплекс мер, направленный на уничтожение грызунов на предприятиях общественного питания.
12. в) не менее 25 м.
13. Уборщицами, работками на рабочем месте (поварами).
14. Губки, качественная обработка которых невозможна.
15. До конца реализации партии продуктов (сырья), с целью подтверждения качества и соответствия принятого товара.
16. Соблюдение поточности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

17. 6 часов, +4 С
18. 6 часов, +6 С.
19. +90 С.
20. Бракераж.
21. а) Мытье в 1 ванне с моющими средствами при температуре не ниже 40 С, б) ополаскивание во 2 ванне в проточной воде при температуре не ниже 65 С, в) обсушивание в перевернутом виде на стеллажах.
22. а) 2 - 3 комплекта.
23. С целью выявления простудных заболеваний, заболеваний желудочно- кишечного тракта, нагноений, порезов на руках.
24. Комплекс мер, включающий в себя проведение лабораторно- инструментальных исследований для исключения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.
25. Отравление грибами – заболевание ботулизм.

Вариант – 4

1. Положительная роль микробов – созревание вина, сыра, получение кисло – молочных продуктов, получение антибиотиков.
- Отрицательная роль микробов – гниение, плесневение продуктов, инфекционные заболевания и отравления.
2. б) А.А.Лебедев.
3. а) клетки - гифы (название); б) тело гриба – мицелий (грибница); в) плодовое тело.
4. Вирусы – это внутриклеточные паразиты, не имеющие клеточного строения, размножающиеся только в живых клетках.
5. Естественный (врожденный, приобретенный), искусственный (прививки).
6. Повышение температуры, боль в животе, расстройство желудочно – кишечного тракта.
7. а) продуктами ядовитыми по своей природе (ядовитые грибы, сырая фасоль), б) продуктами временно ядовитыми (проросший картофель, некоторые виды рыб), в) отравление ядовитыми примесями (цинком, свинцом, мышьяком).
8. Это ряд санитарных норм и правил, которые обязаны соблюдать все работники П.О.П.
9. Гигиеническую профессиональную подготовку.
10. Это использование и обработка химическими дезинфицирующими средствами (хлорамин, хлорсепт), с целью уничтожения болезнетворных микроорганизмов на П.О.П.
11. Комплекс мер, направленный на уничтожение грызунов на предприятиях общественного питания.
12. а) не менее 3 - х;
13. Влагопылезащитном, над плитами, технологическим оборудованием, производственными столами.
14. Запрещено находиться посторонним лицам.
15. 1.сырье и продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- 2.мясо и субпродукты всех видов с/х животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- 3.непотрошеную птицу (кроме дичи);
4. утиные и гусиные яйца;

- 5.консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки с ржавчиной;
- 6.крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные вредителями;
- 7.овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- 8.продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- 9.продукцию домашнего изготовления.
16. в таре с крышкой, ложки, лопатки (мерный инвентарь).
17. а) не размораживают в воде, б) у плиты, в) повторно не замораживают.
18. не более 2-х часов.
19. а) обработка 2% р-ром кальцинированной соды, б) обработка 0, 5 % р-ром хлорамина, в) ополаскивание холодной проточной водой
20. Прозрачного мясного сочка, серого цвета.
21. а) Мытье в 1 ванне с моющими средствами при температуре не ниже 40 С, б) мытье во 2 ванне с дезинфицирующими средствами при температуре не ниже 40 С, в) ополаскивание в проточной воде при температуре не ниже 65 С, г) обсушивание в перевернутом виде на стеллажах.
22. а) требования к внешнему виду (ногти на руках без лака, коротко острижены), волосы убраны под колпак;
- б) нельзя выходить на улицу и посещать туалет в санспецодежде;
- в) нельзя принимать пищу и курить на рабочем месте.
23. Яичница-глазунья, окрошки и холодные супы, макароны по-флотски (с мясным фаршем), заливные блюда (мясные и рыбные), студни, первые и вторые блюда из сухих пищевых концентратов быстрого приготовления, жареные во фритюре блюда, кондитерские изделия с кремом (пирожные и торты), продукты домашнего изготовления.
24. а) предварительный (при поступлении на работу), б) периодический (1 раз в полгода).
25. Описторхоз.

III.6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценивании ответов на задания для дифференцированного зачета учитывается количество правильных и неправильных ответов в соответствии с Таблицей 4.

Таблица 4

Процент результативности (правильных ответов)	Количество набранных баллов из максимально возможных баллов	Оценка уровня подготовки	
		балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	23-25	5	отлично
80 ÷ 89	20 – 22	4	хорошо
65 ÷ 79	14 – 19	3	удовлетворительно
менее 65	менее 14	2	неудовлетворительно

