

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«АПАСТОВСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Утверждена

Директор ГАПОУ

«Апастовский аграрный колледж»

И.А. Нигматзянов

«30» *сентября* 2021

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине

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

по профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Образовательный уровень СПО

*базовая подготовка*

ФГОС СПО утвержден приказом Минобрнауки России  
от 09.12.2016г. № 1569

Классификация: Повар, кондитер  
(повар 3-4 разряд, кондитер 3-4 разряд)

Форма обучения: очная

Нормативный срок ППКРС – **3 года 10 месяцев**

на базе основного общего образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования - **естественнонаучный**

пгт Апастово, 2021 г.

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.)

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Апстовский аграрный колледж».

Разработчик: Сабирзянова Лейсан Маратовна, преподаватель

## I. Общая характеристика комплекта оценочных средств (КОС)

### 1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего (рубежного) контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработан в соответствии с: ФГОС, Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, учебным планом, рабочей программой УД.

### 1.2 Результаты освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

ПК.	УМЕТЬ
ПК 1.2- 1.4, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2- 3.6, ПК 4.2- 4.5, ПК 5.2- 5.5	У1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
	У2 определять источники микробиологического загрязнения;
	У3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря,
	У4 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
	У5 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
	У6 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов
	У7 рассчитывать энергетическую ценность блюд;
	У8 рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
	У9 составлять рационы питания для различных категорий потребителей
	<b>ЗНАТЬ</b>
	31 основные понятия и термины микробиологии;
	32 основные группы микроорганизмов,
	33 микробиология основных пищевых продуктов
	34 правила личной гигиены работников организации питания
	35 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
	36 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
	37 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
	38 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
	39 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	310 пищевые вещества и их значение для организма человека;
	311 суточную норму потребности человека в питательных веществах
	312 основные процессы обмена веществ в организме
	313 суточный расход энергии;
	314 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
	315 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

	316 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
	317 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
	318 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
	319 методики составления рационов питания

ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, не-обходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе</p>

		выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Различные этнокультурные, социальные, конфессиональные и иные группы. сохранение, преумножение и трансляция культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта: предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЗОЖ, Стрессово-устойчивая обстановка в различных ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Требования защиты окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Уважение к эстетическим ценностям

### 1.3 Формы контроля и оценивания результатов освоения учебной дисциплины

Элементы учебной дисциплины	Формы и методы контроля				
	Текущий контроль		Рубежный контроль		промежуточной аттестации
	Формы контроля	Проверяемые ОК, У,З	Формы контроля	Проверяемые ОК, У,З	
Тема 1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Пр. работа № 1	310-314 ОК1-ОК7	Оценка Устный опрос	310-314 ОК1-ОК7	Дифференцированный за-чет (контрольная работа итоговая)
Тема 2. Пищеварение и усвояемость пищи	Пр. работа № 2	315, 316 ОК1-ОК7	Оценка Устный и письменный опрос.	315, 316 ОК1-ОК7	
Тема 3. Обмен веществ и энергии	Пр. работа № 3	У7,У8, 312-314, ОК1-ОК7	Оценка Устный и письменный опрос.	У7,У8, 312-314, ОК1-ОК7	
Тема 4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Пр. работа № 4	У9, 317-319 ОК1-ОК7	Оценка Устный и письменный опрос.	У9, 317-319 ОК1-ОК7	
Тема 5. Основы микробиологии		31	Оценка Устный и письменный опрос.	31	
Тема 6. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве		32, 33, ОК1-ОК7	Оценка Устный и письменный опрос.	32, 33, ОК1-ОК7	
Тема 7. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Пр. работа № 5 Пр. работа № 6	У 1, У 2, 37, 38, ОК1-ОК7	Оценка Устный и письменный опрос.	У 1, У 2, 37, 38, ОК1-ОК7	
Тема 8. Личная и производственная гигиена		У 1, У 4, У5, 34, ОК1-ОК7	Оценка Устный и письменный опрос.	У 1, У 4, У5, 34, ОК1-ОК7	
Тема 9. Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Пр. работа № 7	У 1, У3, У4, У5, 35, 36 ОК1-ОК7	Оценка Устный и письменный опрос	У 1, У3, У4, У5, 35, 36 ОК1-ОК7	
Тема 10. Санитарно-гигиенические требования к	Пр. работа № 8	У1, У6, 39 ОК1-ОК7	Оценка Устный и письменный опрос	У1, У6, 39 ОК1-ОК7	

кулинарной обработке пищевых продуктов					
Тема 11 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов		У 1, У6, 37-39	Оценка Устный и письменный опрос	У 1, У6, 37-39	

## 2. 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 или посменный (тестовые работы) опрос, экспертная оценка выполнения ПР, 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.

### 2.1 Оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации)

Перечень вопросов к итоговому контролю

Комплект оценочных средств

Вариант № 1

Внимательно прочитайте задание. Ответьте на вопросы. Один верный ответ - 1 балл. Время выполнения задания 90 мин.

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;
------------	-----------------



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

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-гигиенического 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?

### 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 отличающиеся от других представителей вида называется .....(продолжите).
5. Перечислите основные источники (способы) передачи инфекции, распространения болезнетворных микроорганизмов:
  - а) \_\_\_\_\_ ; г) \_\_\_\_\_ ;
  - б) \_\_\_\_\_ ; д) \_\_\_\_\_ .
  - в) \_\_\_\_\_ ;
6. Дайте определение: Иммуниетет – 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:..... (продолжите).
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 + \_\_\_\_\_

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 грибы домашней консервации. Какое заболевание возникло у членов семьи и почему?

#### 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 - \_\_\_\_\_ (название);

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 5показателей).

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?

### 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. Микроорганизмы (микробы) – это мельчайшие одноклеточные организмы, участвующие в процессе круговорота веществ в природе и расщепляющие сложные вещества на простые.
2. а) Антони ван Левенгук
3. Споры - это сгущенная (концентрированная) форма бактерий, образующаяся при неблагоприятных условиях.
4. Температура, влажность, свет, реакция среды
5. Инфекционной болезнью.
6. Дизентерия, брюшной тиф, холера.
7. Зоонозами.
8. Поражение организма человека глистами (гельминтами).
9. Гигиена.
10. Запрещено находиться посторонним лицам.
11. Комплекс мер, направленный на уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.
12. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, с поврежденной эмалью
13. а) текущая – постоянно, своевременно, с применением моющих средств;  
б) заключительная (окончательная, итоговая) – в конце рабочего дня, с применением дезинфицирующих средств;  
в) генеральная – 1 раз в месяц, с дезинфекцией, дератизацией, дезинсекцией.
14. Роспотребнадзор - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
15. инструкция о правилах мытья, с указанием концентраций и объема.
16. а) санспецодежду, б) личную медицинскую книжку, в) медосмотр.
17. Соблюдение поточности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.
18. «С.О.», «В.М.».
19. а) не менее +75С; б) не менее + 65 С; в) не более +10+14 С.
20. Санитарный паспорт.
21. Диетические (с момента снесения не более 7 дней), наименьшая вероятность заражения сальмонеллезом.
22. Снять верхнюю личную одежду, тщательно вымыть руки с мылом, надеть правильно санспецодежду, подготовить рабочее место
23. Микробиологические исследования проб полуфабрикатов, готовых блюд, Микробиологические исследования смывов с рук поваров, оборудования, инвентаря, исследования питьевой воды, исследование параметров микроклимата производственных помещений.
24. Журнал здоровья.
25. Данные признаки указывают на заболевание – сальмонеллезом, что может являться результатом употребления пирожного с кремом.

## 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, крошки 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.

#### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

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	15 - 19	3	удовлетворительно
менее 65	менее 14	2	неудовлетворительно