

**1.** ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения общепрофессиональной дисциплины (ОП.01) «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии» программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой в образовательной организации в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Формой промежуточной аттестации по общепрофессиональной дисциплине является дифференцированный зачет.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции (ОК):

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. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**Результаты обучения**

(освоенные умения, усвоенные знания)

Показатели оценки образовательных результатов

Умение соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи.

Соблюдает правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи.

Умение производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.

Умеет производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.

Умение готовить растворы дезинфицирующих средств

Умеет готовить растворы дезинфицирующих средств

Умение выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов

Умеет выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов

Знание основных групп микроорганизмов

Знает основные группы микроорганизмов

Знание об основных пищевых инфекциях и пищевых отравлениях

Знает основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Знание о возможных источниках микробиологического загрязнения в пищевом производстве

Знает о возможных источниках микробиологического загрязнения в пищевом производстве

Знание санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде

Знает санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде

Знание правил личной гигиены работников пищевых производств

Знает правила личной гигиены работников пищевых производств

Знание классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения

Знает классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения

Знание правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Знает правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

В процессе освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими умениями, знаниями, которые формируются общими компетенциями и формируют профессиональную компетенцию

**Распределение оценивания результатов по видам контроля**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование элемента | Текущий контроль |
| У1  Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; | Контрольная работа, практическая работа. |
| У2  Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; | Контрольная работа, практическая работа. |
| У3 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; | Контрольная работа, практическая работа. |
| У4 выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; | Контрольная работа, практическая работа. |
| З1. Основные группы микроорганизмов; | Практическая работа,  самостоятельная внеаудиторная работа. |
| З2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления; | Практическая работа,  самостоятельная внеаудиторная работа. |
| З3 Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; | Практическая работа,  самостоятельная внеаудиторная работа. |
| З4 Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; | Практическая работа,  самостоятельная внеаудиторная работа. |
| З5 Правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; | Практическая работа,  самостоятельная внеаудиторная работа. |
| З7 Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации | Практическая работа,  самостоятельная внеаудиторная работа. |
| **Промежуточная аттестация** | Дифференцированный зачет |

2. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Формы контроля и оценки результатов освоения УД

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета. Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих компетенций в рамках освоения учебной дисциплины.

Формы текущего контроля

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра.

Текущий контроль результатов освоения ОП.01 01Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии в соответствии с рабочей программой происходит при использовании следующих форм контроля: выполнение практических занятий и защита результатов практических работ; оценка выполнения индивидуальных заданий

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение ситуационных задач, тестирование по темам отдельных занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий, мониторинг роста общекультурной грамотности обучающихся. Промежуточная аттестация представляет собой проверку усвоения учебной дисциплины осуществляется в конце её изучения

Выполнение практических занятий и защита результатов практических работ. Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний. В ходе практической работы студенты приобретают умения, предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины.

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

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

**1. Задания для подготовки докладов, сообщений, рефератов или презентаций**

1. Физиология микроорганизмов.
2. Морфология микробов
3. Распространение микробов в природе
4. Роль микроорганизмов в природе
5. Основные факторы внешней среды, влияющие на микробов
6. Распространение микробов в природе
7. Микробиология молока и молочных продуктов
8. Вопросы, которые рассматриваем микробиология
9. Водные инфекции, их характеристика
10. Назвать периоды развития микробиологии и исследователей этого периода
11. Микробиология мяса и мясопродуктов
12. Микробиология рыбы и рыбных продуктов
13. Микробиология основных пищевых продуктов
14. Пищевые инфекционные заболевания
15. Зоонозы
16. Острые кишечные инфекции
17. Пищевые отравления
18. Глистные заболевания
19. Виды глистов и меры предупреждения глистных заболеваний
20. Гигиена и санитария труда
21. Рациональная организация трудового процесса
22. Личная гигиена работников ПОП
23. Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала ПОП
24. Значение соблюдения правил личной гигиены
25. Санитарное – эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта, одежде.
26. Медицинское обследование работников ОП
27. Санитарное – эпидемиологические требования к устройству и содержанию ПОП
28. Санитарное – эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, таре.
29. Санитарно-эпидемиологические требования к работникам ПОП
30. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов
31. Санитарно-эпидемиологические требования к состоянию рабочего места повара, кондитера
32. Санитарно-эпидемиологические требования к процессу приготовления сладких блюд
33. Санитарно-эпидемиологические требования к процессу приготовления мучных кондитерских кремовых изделий
34. Санитарно-эпидемиологические требования к использованию пищевых добавок.
35. Санитарно-эпидемиологические требования к реализацииенннннннннннннннннн7 готовой продукции и обслуживанию потребителей
36. Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на ПОП
37. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в РФ
38. Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд

**2.ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ.**

**ТЕМА Основы микробиологии, понятие о микроорганизмах**

**Вариант А**

1 Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

a) Микробиология

б) Физиология

в) Микроорганизмы.

2 Мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.

a) Вирусы

б) Микробы

в) Бактерии

3 Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы

a) Да

б) Нет.

4 Кто является первооткрывателем микробов.

a) И.И. Мечников

б) Я.Я. Никитинский

в) А. Левенгук

5 Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы.

a) Бактерии

б) Вирусы

в) Дрожжи

6 Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, в своей

жизнедеятельности, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и в доступе воздуха.

a) Дрожжи

б) Плесневелые грибы

в) Бактерии

7 Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.

a) Вирусы

б) Микробы

в) Дрожжи

г) Бактерии

8 Особые инфекционные агенты, относящиеся к наиболее простым формам жизни, не имеющие клеточного строения.

a) Вирусы

б) Бактерии

в) Дрожжи

9 Состав микробов

a) Мышечная, костная, соединительная ткань.

б) Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода, ферменты.

10 Питание микробов.

a) Микробы питаются белками, жирами, углеводами, минеральными веществами.

б) Питательной средой.

11 Какие формы жизни можно отнести к микроорганизмам:

а) бактерии

б) вирусы

в) дрожжи

г) плесневые грибы

д) все ответы верны

12.Способы размножения микроскопических грибов:

а) почкованием  
б) клеткованием  
в) спорообразованием  
г) плесневением;

13.Плесневые грибы поражают:

а) кондитерские изделия;

б) жиры;

в) молоко;

г) мясо;

**Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятии в аудиторное

время

2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

**Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

«5» - 100 – 85% правильных ответов

«4» - 72 - 84% правильных ответов

«3» - 51 – 71% правильных ответов

«2» - 50% и менее правильных ответов

**Вариант Б**

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) 0,5- 1мкм

**Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятии в аудиторное

время

2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

**Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

«5» - 100 – 85% правильных ответов

«4» - 72 - 84% правильных ответов

«3» - 51 – 71% правильных ответов

«2» - 50% и менее правильных ответов

**Вариант В**

1. Неблагоприятная среда для жизни микроорганизмов.

a) Почва

б) Вода

в) Воздух

2.Оптимальная температура для развития микроорганизмов

а)18-20 с

б)25-35 с

в)50-80 с

3 При какой температуре замедляется развитие микроорганизмов

а) охлаждение t до +6 С и замораживании до -20С

б) охлаждение до t +10

в) охлаждение до +0 и замораживании до - 22

4. Назвать нижний предел влажности окружающей среды для развития бактерий и плесневелых грибов

а)80-20%

б)60-45%

в) 20-15%

5. Что губительно влияет на микробов

а) свет и химические вещества

б) воздух и радиоэлектрические вещества

в) мороз

г) мороз и биологические вещества

6. Бактерии, плесневелые грибы выделяют в окружающую среду

а) пробиотики

б) антибиотики

7.Благоприятная среда для развития микроорганизмов

а) почва

б) водоёмы

в) воздух

8. Болезнетворные микроорганизмы попадают в почву

а) трупами животных

б) испражнениями

в) сточными водами

9. Типы брожения

а) спиртовое

б) микрокислое

в) овощекислое

г) молочнокислое

10. Какой орган человека загрязняется микроорганизмами из окружающей среды в первую очередь

а) рот

б) желудочно-кишечный тракт

в) руки

11. Соотнесите факторы внешней среды и их виды:

А) физические факторы;

Б) Химические факторы;

В) Биологические факторы

1) температура

2) влажность

3) симбиоз

4) кислотность среды

5) антагонизм

6) концентрация

12. Описание какого заболевания указано?

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

а) дизентерия б) сальмонеллёз в) гепатит г) туберкулез

13. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?

А) стафилококковые

Б) ботулизм

В) афлотоксикоз

Г) отравление цинком, мышьяком

Д) отравление проросшим картофелем

**Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятии в аудиторное

время

2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

**Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

«5» - 100 – 85% правильных ответов

«4» - 72 - 84% правильных ответов

«3» - 51 – 71% правильных ответов

«2» - 50% и менее правильных ответов

**Вариант Г**

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:  
а) 25-35°С

б) 45-50°С

в) 60-90°С

г) I00-120°С

3. При какой температуре погибают споры бактерий?

а) 45-50°С

б) +I00-120°С

в) 60-90°С

4.При какой концентрации веществ (соли и сахара) живут микробы:  
а) при небольшой концентрации соли 3-4 % и сахара 7-12 %

б) при средней концентрации соли 7-12% и сахара 12-60%

в) при высокой концентрации соли до 10 – 20% и сахара до 60 – 70%

5. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей:  
а) способствует развитию

б)подавляет жизнедеятельность  
в) приостанавливает развитие

6. Выберите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных людей.

а) брюшной тиф.

б) сальмонеллёз

в) холера

г) сибирская язва

д) ящур

7. 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.

8. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?  
а) стафилококковые  
б) ботулизм  
в) афлотоксикоз  
г) отравление цинком, мышьяком  
д) отравление проросшим картофелем

9.3аразные заболевания, поражающие у человека кишечник —это

а) острые кишечные инфекции

б) холера

б) сальмонеллез

10.Напишите первую помощь при отравлении

а) покой, диета, согревающий компресс на живот

б) таблетки от рвоты, обильное питьё, покой

в) большое количество жидкости, вызвать рвоту, дать растолченный активированный уголь

11. Факторы глистного заболевания

а) Заражение гельминтами через почву

б) Заражение гельминтами от больного человека

в) Заражение гельминтами через воду

г) Заражение гельминтами через пищу

12.Какие заболевания относятся к зоонозам

а) сальмонеллез, дератизация, дизентерия, ящур

б) холера, эпидемический гепатит, сальмонеллез

в) бруцеллез, туберкулёз, ящур, сибирская язва

13.Глистные заболевания (гельминтозы) это

а) возникают у человека в результате поражения организма глистами (гельминтами),

б) возникают у человека в результате попадания яйца или личинок, которые попали с пищей, приготовленной с нарушением санитарных правил.

в) возникают у человека в результате поражения желудочного тракта инфекционным заболеванием

**Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятие в аудиторное

время

2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

**Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

«5» - 100 – 85% правильных ответов

«4» - 72 - 84% правильных ответов

«3» - 51 – 71% правильных ответов

«2» - 50% и менее правильных ответов

**Основные пищевые инфекции и пищевые отравления**

**Вариант А**

1 О чем свидетельствует наличие кишечной палочки на руках работника п.о.п.

a) Работали с загрязненными продуктами.

б) Низкая санитарная культура.

2 Каким образом происходит заражения мяса.

a) При убое и обработке на мясокомбинате.

б) При жизнедеятельности животных.

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

a) Сразу же перерабатывать все мясо.

б) Строго соблюдать условия и сроки хранения.

в) Ничего не надо предпринимать.

4. Бомбаж бывает

а) микробиологический

б) ложный

в) ветряный

г) химический

5 Что такое биологический бомбаж?

a) Вспученная банка консервы из-за нарушения режима стерилизации

б) Вспученная банка консервы из-за нарушения режима хранения.

6 Острые кишечные инфекции это - …

a) возбудители кишечных инфекций.

б) заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме.

7 Что такое «болезни грязных рук»

a) Это когда плохо моются руки.

б) Это когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»

в) Это когда возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил.

8 Особо опасная инфекция, проникающая в организм человека через рот.

Инкубационный период 2…6 дней. Признаки болезни: внезапные, неудержимые поносы и

рвота, слабость, головная боль, головокружение, t тела 350 С, судороги.

a) Холера

б) Паратиф

в) Брюшной тиф.

9 Как предотвратить заболевания человека заразным заболеванием Ящур.

a) Всё мясо и молочные продукты использовать только в те блюда, которые проходят

тепловую обработку.

б) Никак.

в) Таких животных нужно убивать.

10 Пищевые отравления это - …

a) Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для

организма вещества микробной и немикробной природы.

б) Когда болит живот.

в) возбудители кишечных инфекций.

11. Сколько раз в год повар обязан проходить исследования на глистоносительство

А) 1раз в год

б) 2раза в год

в) Зраза в год

12. Что относится к Продуктам временно ядовитым

А) картофель зеленый, рыба в период нереста

б) сырая фасоль, грибы

в) ядовитые примеси

13. Возбудители проникают в организм человека только через рот с водой или пищей

а) болезнь грязных рук

б) холера

в) пищевые отравления

**Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятие в аудиторное

время

2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

**Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

«5» - 100 – 85% правильных ответов

«4» - 72 - 84% правильных ответов

«3» - 51 – 71% правильных ответов

«2» - 50% и менее правильных ответов

**Вариант Б**

1. Микроорганизмы вызывающие заболевания человека называют

а) инкубационными

б) инфекционными

в) болезнетворными или патогенными

2.Бактерионоситель это

а) человек практически здоров и не болеет

б) человек который болеет и может заразить другого

в) человек у которого есть болезнетворные микробы, но сам остается практически здоров

3. К болезням группы острые кишечные инфекции относят

а) туберкулёз, бруцеллёз, ящур

б) дизентерия, холера, сальмонеллёз

в) ботулизм, стафилококк, эрготизм

4. Отравления возникающие в результате попадания в организм человека пищи, поражённой ядами микроскопических грибов это

а) афлотоксикоз

б) фузариотоксикозы

в) микотоксикозы

5. Глисты в развитии которых человек является «основным хозяином»

a) Цепень бычий и свиной, широкий лентец, описторхисы.

б) Трихинеллы, эхинококк.

6.Отравления, продуктами временно ядовитыми относят к

а) пищевым отравлениям микробного происхождения

б) пищевым отравлениям немикробного происхождения

в) пищевым отравлениям инфекционного происхождения

7. Кишечная палочка попадает в пищевые продукты

а) при нарушении правил технологии приготовления

б) при нарушении правил хранения

в) при нарушении правил личной гигиены

8. Пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больных животных человеку это

а) холера

б) дизентерия

в) зоонозы

9.Коли-титр это

а) способ определения санитарного состояния продукта на кишечную палочку

б) способ определения санитарного состояния продукта на вирусы

в) способ определения санитарного состояния продукта на дрожжи

10.К бактериальным токсикозам относят

а) стафилококковое отравление

б) ботулизм

11 Сколько раз в год повар обязан проходить исследования на бактерионосительство

а) Зраза в год

б) 1раз в год

в) 2раза в год

12. Все источники инфекций делятся на группы

а) одна группа - внутриутробные

б) три группы - внешние, внутриутробные, внутренние

в) две группы- внешние, внутренние

13 Состояние организма, при котором он противостоит вредному действию микроорганизмов называют ...

а) иммунитет.

б) бактерионосительство

в) невосприимчивость

**Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятие в аудиторное

время

2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

**Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

«5» - 100 – 85% правильных ответов

«4» - 72 - 84% правильных ответов

«3» - 51 – 71% правильных ответов

«2» - 50% и менее правильных ответов

**ТЕМА 2.1. Пищеварение и усвояемость пищи**

Вариант А

1.Тело человека состоит 60-65% состоит из:

А) белков

Б) углеводов

В) воды

2. Начальный этап пищеварения заключается

А) в химической обработке пищи

Б) в механической обработке пищи

В) в энергетических превращениях

3. Пищевые соки человека содержат

 А) Ферменты

Б) Витамины

В) Гормоны

4. В ротовой полости под воздействием слюны начинается расщепление

А) белков

Б) углеводов

В) жиров

5. Вместимость желудка человека составляет

А) 1,0-1,5л

Б) 2,0-3,0л

В) 3,0-4,0л

6. Остатки не переваренной пищи подвергаются воздействию бактерий

А) в толстой кишке

Б) в тонкой кишке

В) в прямой кишке

7. Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь

А) в желудке

Б) в толстой кишке

В) в тонком кишечнике

8. В желудке в основном расщепляются

А) углеводы

Б) белки

В) жиры

9. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:

А) ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок

Б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок

В) желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок

10. Употребление избытка калорийной пищи может привести

А) к анемии

Б) к гипертонии

В) к ожирению

Вариант В

1.Где происходит переваривание пищи, расщепление белков?

А) в ротовой полости

Б) в пищеводе

В) в желудке

2. Функции ротовой полости в процессе пищеварения

А) расщепление белков, жиров, углеводов

Б) механическая переработка и начальное расщепление крахмала

В) переваривание жиров

3. В каком порядке расположены органы пищеварения?

А) ротовая полость – пищевод – желудок - тонкая кишка -толстая кишка-прямая кишка

Б) ротовая полость-пищевод-желудок - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка

В) ротовая полость- желудок- пищевод - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка

4. Начальный этап пищеварения заключается

А) в химической обработке пищи

Б) в механической обработке пищи

В) в энергетических превращениях

5 Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь

А) в желудке

Б) в толстой кишке

В) в тонком кишечнике

6. Пищевые соки человека содержат

 А) Ферменты

Б) Витамины

В) Гормоны

7. Предмет физиология питания изучает

А) свойства товара

Б) влияние пищи на организм человека

В) кулинарную обработку пищи

8. Какие органические вещества расщепляются до глюкозы?

А) белки

Б) углеводы

В) жиры

9. Основная роль в определении качества и вкуса пищи играют

А) губы

Б) зубы

В) язык

10. Белки расщепляются:

А) до жирных кислот

Б) до аминокислот

В) до дисахаридов

**Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятие в аудиторное

время

2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

**Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

«5» - 100 – 85% правильных ответов

«4» - 72 - 84% правильных ответов

«3» - 51 – 71% правильных ответов

«2» - 50% и менее правильных ответов

**«Энергетическая ценность пищи»**

1. Что нужно знать для того чтобы подсчитать энергетическую ценность пищевых продуктов.

А) полезные свойства продукта

Б) химический состав продукта.

1. Что служит источником энергии, затрачиваемой человеком.

А) пища

Б) вода

В) энергетическая ценность.

1. Что называется, энергетической ценностью

А) количество скрытой энергии, заключенной в пище.

Б) содержание пищевых веществ в продуктах.

4. Одинаковы ли понятия энергетическая ценность и калорийность.

А) Да

Б) нет

1. Энергетическая ценность 1г белка составляет:

А) 9 ккал.

Б) 4 ккал.

В) 1 ккал.

1. Энергетическая ценность 1г углевода составляет:

А) 9 ккал.

Б) 1 ккал.

В) 4 ккал.

1. Энергетическая ценность 1г жира составляет:

А) 9 ккал.

Б) 4 ккал.

В)1 ккал.

8. Определить энергетическую ценность 100г пастеризованного молока, если содержится: белков -2,8г.; жиров-3,2г.; углеводов- 4,7г.

9. Определить энергетическую ценность 100г бисквитного пирожного, если содержится: белков -4,8г.; жиров -2,8г.; углеводов -77,7г.

10.При определении в 100 г. маргарина сливочного энергетической ценности получились следующие результаты.

              А) 1057 ккал.

              Б) 751,3 ккал.

             В) 345,8 ккал.

Найдите верный вариант, если мы знаем, что содержание белков, жиров, углеводов составляет: белки-0,3г.; жиры-82,9; углеводы-1,0 г.

**Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятие в аудиторное

время

2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

**Шкала оценки образовательных достижений**:

Критерии оценки:

«5» - 100 – 85% правильных ответов

«4» - 72 - 84% правильных ответов

«3» - 51 – 71% правильных ответов

«2» - 50% и менее правильных ответов

**ТЕМА 3,1. Общие сведения о санитарии и гигиене**

**Вариант А**

**1.Отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека.**

a) Личная гигиена.

б) Гигиена труда.

**2.Ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания**.

a) Личная гигиена.

б) Гигиена труда.

**3. Срок хранения пищевых отходов в цехах.**

a) Не более 4-7 часов.

б)1 сутки.

в) По мере заполнение емкостей под отходы.

**4. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.**

a) Дератизация

б) Дезинфекция

в) Дезинсекция.

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

a) Для обработки унитазов, раковин, умывальников.

б) Для обработки контейнеров для пищевых отходов.

в) Для дезинфекции столовой посуды, рук.

**6.Комплекс мер по уничтожению грызунов**.

a) Дератизация

б) Дезинфекция

в) Дезинсекция.

**7.Комплекс мер по уничтожению насекомых**.

a) Дератизация

б) Дезинфекция

в) Дезинсекция.

**8. Стафилококки имеют форму:**

a) цепочки;

б) пакета;

в) грозди винограда

**9. Инфекционные заболевания недопустимые у персонала ПОП, при которых нет доступа к работе**

а) Грипп типа Н, ветрянка, ОРВИ

б) туберкулёз, сифилис, гонорея,

в) туберкулёзные и венерические заболевания, ВИЧ-инфекции

г) синдром приобретённого иммунодефицита

**10.** **Наука, изучающая возбудителей инфекционных заболеваний у животных и человека.**а) ветеринарная микробиология  
б) санитарная микробиология  
в) с/х микробиология

г) промышленная микробиология.

**11 Укажите основные гигиенические требования к содержанию Тела –**

а) ежедневно перед работой одевать форму и мыть руки

б) ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием моющих средств.

в) ежедневно перед работой проверяться на гнойничковые заболевания

**12 Дайте определение, производственная травма- это**

а) повреждение организма человека на производстве при нарушении техники безопасности

б) не механическое повреждение организма человека на производстве***.***

в) механическое или тепловое повреждение организма человека на производстве***.***

**13Требования системы ХАССП это**

а) общепринятые правила на ПОП, заверенные руководителем предприятия

б) система оценки и управления опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции

в) правила по санитарным нормам прописанные СЭС в РФ

**Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятие в аудиторное

время

2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

**Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

«5» - 100 – 85% правильных ответов

«4» - 72 - 84% правильных ответов

«3» - 51 – 71% правильных ответов

«2» - 50% и менее правильных ответов

**Вариант Б**

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 избежание передачи запаха

б) во избежание передачи вкуса

в) во избежание 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.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

**6.Дезинсекция это –**

а) комплекс мер по борьбе с грызунами

б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых

в) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний

**7.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

**8.Прямой солнечный свет:**

а) благоприятен для жизни бактерий

б) губителен для жизни бактерий

в) губителен для спор бактерий

**9. Выберите несколько правильных ответов**

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

а) при наличии ран и гнойничков

б) перед разделкой рыбы

в) после посещения туалета

г) при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи

д) в процессе приготовления пищи

е) перед началом работы

10. **Сопоставь понятие и его определение**

А) дезинфекция

Б) Дератизация

В) Дезинсекция

1) комплекс мер по уничтожению грызунов

2) комплекс мер по уничтожению насекомых

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

**11. Выберите несколько правильных ответов**

Основные факторы необходимые для оптимизации условий труда на пищевом производстве:

а) снижение температурного режима б) рационализация рабочего графика

в) снижение влажности г) снижение загрязненности воздуха

д) улучшение технологического оснащения е) улучшение вентиляции помещений

**12.Параметры микроклимата склада сыпучих продуктов:**

а)12-17оС, ОВВ 90 %

б)12-17оС, ОВВ 65 %

в) 12-17оС, ОВВ 75 %

**13.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

**Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятие в аудиторное

время

2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

**Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

«5» - 100 – 85% правильных ответов

«4» - 72 - 84% правильных ответов

«3» - 51 – 71% правильных ответов

«2» - 50% и менее правильных ответов

**ТЕМА 3, 4. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов**

**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.Параметры микроклимата в холодильных камерах для мяса:**

а) 0оС, - 85 %

б)2-6оС, - 60 %

в)2-6оС, - 70 %

**9.Параметры микроклимата в холодильных камерах для рыбы:**

а) -2оС, - 70 %

б)-2оС, - 90 %

в)2-6оС, - 60 %

**10.Срок хранения сметаны:**

а)24 ч

б)36 ч

в)72 ч

**11.Твердые сыры хранят:**

а) 72 ч

б)10 дней

в) 15 дней

**12.36 часов хранят:**

а) молоко

б) творог

в) сметану

**13.Копченые колбасы хранят:**

а) на стеллажах

б) в подвешенном состоянии

в) в специальной таре

**14.Хлеб хранят не более:**

а)2 ч

б)12 ч

в)24 ч

**15.Качество пищи зависит от:**

а) качества сырья

б) санитарного состояния рабочего места

в) настроения повара

**16. Мясо нужно оттаивать:**

а) в условиях мясного цеха

б) возле тепловых аппаратов

в) в дефростерах

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

а) снижения обсемененности микробами

б) улучшения вкуса мяса

в) улучшения цвета мяса

**18.Избыток углеводов в питании приводит:**

а) к ожирению

б) к истощению

в) к потере зрения

**19. Неиспользованный мясной фарш хранят:**

а)6 ч

б)10 ч

в) 12ч

**20. П\Ф из котлетной массы в панировке хранят:**

а)24 ч

б)12 ч

в)48 ч

**21. В подсоленной холодной воде можно оттаивать:**

а) рыбное филе

б) рыбу среднего размера

в) мелкую рыбу

**22. Расшифруйте маркировку разделочных досок:**

МВ, МС, РВ, РС, ОВ, ОС

**Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятие в аудиторное

время

2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.

3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

**Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

«5» - 100 – 85% правильных ответов

«4» - 72 - 84% правильных ответов

«3» - 51 – 71% правильных ответов

«2» - 50% и менее правильных ответов

**3.Вопросы для самостоятельной подготовки студентов к дифференцированному зачёту по изучаемой дисциплине.**

Раздел 1. Теоретические основы микробиологии

1. Роль микробов в природе и жизни человека. Использование микробиологических процессов в промышленности и сельском хозяйстве.
2. Бактерии: основные формы, строение клетки, размеры, подвижность, размножение, спорообразование.
3. Плесневые грибы: строение, размножение. Характеристика отдельных представителей грибов-возбудителей порчи пищевых продуктов.
4. Дрожжи особенности строения и размножения, систематика, использование
5. Ферменты, их роль в жизнедеятельности микроорганизмов, свойства, условия, влияющие на активности ферментов.
6. Питание микроорганизмов: особенности. Классификация микроорганизмов по типу питания.
7. Дыхание микроорганизмов. Аэробные и анаэробные микроорганизмы.
8. Спиртовое брожение: возбудители, химизм и условия, промышленное использование. Участие в процессах порчи.
9. Молочнокислое брожение: возбудители, химизм, условия, промышленное использование. Участие в процессах порчи пищевых продуктов.
10. Маслянокислое брожение: возбудители, химизм, значение. Роль маслянокислых бактерий в процессах порчи пищевых продуктов.
11. Окислительные брожения: возбудители, условия, их промышленное использование. Участие в процессах порчи.
12. Гниение: возбудители, химизм. Роль гнилостных процессов в природе, порче пищевых продуктов.
13. Влияние высоких и низких температур на жизнедеятельность микроорганизмов.
14. Влияние влажности и концентрации среды на жизнедеятельность микроорганизмов и использование этих факторов для регулирования микробиологических процессов.
15. Влияние химических факторов рН среды, антисептики/ жизнедеятельность микроорганизмов.
16. Влияние биологических факторов на развитие микроорганизмов. Антибиотики и фитонциды.
17. Микрофлора почвы: типичные сапрофитные микробы, выживаемость патогенных микроорганизмов. Процессы самоочищения.
18. Микрофлора воды, ее эпидемиологическая роль. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям.
19. Микрофлора тела человека. Бактерионосительство.
20. Патогенные микроорганизмы и их биологические особенности. Защитные силы организма человека. Иммунитет и его виды.
21. Источники и способы передачи инфекций. Пути попадания патогенных микроорганизмов на продукты питания.
22. Микрофлора мясных продуктов. Условия, способствующие проникновению микроорганизмов в толщу мяса.
23. Микрофлора рыбных товаров. Условия, способствующие быстрой порче рыбы.
24. Микрофлора яиц и яичных продуктов. Изменения, происходящие в яйце под влиянием микроорганизмов.
25. Микрофлора молочных продуктов. Изменение состава микрофлоры молока и молочных продуктов в зависимости от температуры продукта и условий хранения. Опасность инфицирования молока патогенными микроорганизмами.
26. Микрофлора зерна, крупы и муки. Основные виды микробной порчи хлеба.
27. Микрофлора плодов и овощей, основные виды порчи. Микрофлора квашеных овощей.
28. Микрофлора жиров и стерилизованных баночных консервов.

Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
2. Медицинские осмотры и обследования. Их цели, значение и сроки проведения.
3. Кишечные инфекции. Источники и пути передачи, меры профилактики.
4. Сальмонеллезы, причины возникновения и меры профилактики.
5. Понятие о зоонозных инфекциях, источники заражения, меры профилактики.
6. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микрофлорой. Меры профилактики.
7. Ботулизм и меры его профилактики.
8. Стафилококковое отравление и его профилактика.
9. Микотоксикозы: причины возникновения, меры профилактики.
10. Пищевые отравления немикробного происхождения, меры профилактики.
11. Глистные инвазии. Пути заражения человека гельминтами. Виды гельминтов, меры профилактики.
12. Гигиена воздуха. Вентиляция предприятий общественного питания.
13. Санитарно-гигиенические требования к отоплению и освещению предприятий общественного питания.
14. Водоснабжения предприятий общественного питания. Способы очистки и дезинфекция воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды.
15. Гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы. Требования к очистке предприятий общественного питания /устройство канализации, сбор и вывоз мусора и пищевых отходов/.
16. Гигиенические требования к планировке и устройству помещений предприятий общественного питания.
17. Уборка помещений предприятий общественного питания, виды и способы, уборочный инвентарь.
18. Дезинфекция в условиях работы предприятий общественного питания. Способы физические и химические. Дезинфицирующие средства и правила их использования.
19. Методы и средства дезинсекции и дератизации.
20. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
21. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования.
22. Санитарно-гигиенические требования к перевозке пищевых продуктов.
23. Правила приема продуктов. Санитарная оценка качества продуктов, поступающих в предприятия общественного питания.
24. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.
25. Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов.
26. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке овощей, зелени, сыпучих продуктов.
27. Санитарно-гигиенические требования к обработке яиц, использованию меланжа и яичного порошка, приготовлению омлетов.
28. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке мяса, птицы, субпродуктов, приготовлению фарша.
29. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке рыбы.
30. Санитарно-гигиенические значение тепловой обработки.
31. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению салатов и винегретов.
32. Санитарные правила приготовления студней, заливных, паштетов.
33. Санитарно-гигиенические правила производства кондитерских изделий с кремом.
34. Правила применения ароматических веществ и красителей при производстве кондитерских и кулинарных изделий.
35. Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию потребителей.
36. Контроль за качеством готовой пищи. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию потребителей.
37. Задачи санитарного надзора в общественном питании. Государственная и ведомственная санитарная служба.
38. Производственный травматизм, вредные привычки, инфекционные заболевания недопустимые у персонала
39. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания
40. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического: санитарные требования к их приготовлению.
41. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно эпидемиологическое законодательство

**Тест по учебной дисциплине ОП.01**

**«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» по специальности 19.02. 10 «повар, кондитер»**

**1 Что изучал голландский исследователь Антонио Левенгук?**

А) разрабатывал приемы точной дезинфекции микробов.

Б) изучал простейшие микроорганизмы.

В) изучал возбудителей инфекционных болезней.

**2 При продаже готовой продукции следует следить…**

А) За жизнью простейших микроорганизмов.

Б) За сроком годности и максимально быстрой реализацией скоропортящихся продуктов

В) за покупателями

**3 Какой французский ученый установил, что ослабленные микробы могут стать**

**вакциной.**

А) Роберт Кох

Б) Илья Мечников

В)Луи Пастер

**4 Плесневые грибы это...**

А) одноклеточные неподвижные микроорганизмы

Б) частицы, не имеющие клеточного строения

В) одноклеточные или многоклеточные растительные микроорганизмы

**5 Вирусы вызывают...**

А) заболевания растений, животных и людей

Б) сбраживания сахара в спирт

В) плесневый запах и вкус у продуктов

**6 Дрожжи используют…**

А) в приготовлении сыра

Б) для приготовления вакцины

В) в производстве молочнокислых продуктов

**7 Основные клинические симптомы при бруцеллезе являются…**

А) интоксикация, боли в икроножных мышцах, печени

Б) длительная лихорадка

В) папулезная сыпь, гепатит

**8 После перенесённого инфекционного заболевания формируется иммунитет**

А) Натуральный

Б) Естественный

В) Искусственный

**9 Источник инфекции при дизентерии**

А) Человек

Б) Животный

В) Вода

**10 Тяжелые поражения ЦНС часто встречаются при …**

А) дизентерия

Б) сальмонеллёз

В) ботулизм

**11 Характерные осложнения для брюшного тифа являются…**

А) обезвоживание

Б) бред

В) кишечное кровотечение

**12 Употребление каких продуктов может привести к сальмонеллёзу?**

А) мясо птиц, животных, яиц, молока

Б) не мытые овощи, груши, виноград

В) овощные, грибные, рыбные консервы

**13 Основные признаки при заболевании ящуром**

А) восполнение и изъявление слизистой оболочки рта

Б) наступает сердечная недостаточность

В) боли в суставах и мышцах

**14 Что является возбудителем сибирской язвы?**

А) вирус

Б) спорообразующая палочка

В) беспоровые мелкие палочки

**15 Инкубационный период при бруцеллезе**

А) от 4 до 30 дней

Б) от 10 до 20 дней

В) от 1 дня до 1 месяца

**16 Кишечные палочки наиболее интенсивно размножаются при температуре…**

А) 20 до 37 С0

Б) 0до 10 С0

В) -5 до +1 С0

**17 Естественный иммунитет это-**

А) врожденный

Б) искусственный

В) создаваемый прививками

**18 Зоонозы это-**

А) Пищевые инфекции которыми болеют только люди

Б) Инфекции которые передаются людям от животных

В) Простейшие микроорганизмы

**19 Что является возбудителем холеры**

А) Вибрион

Б) Бактерии

В) Дизентерийная палочка

**20 Куринные яйца перед использованием моют:**

А) 1-2 % кальцинированной соды,5 % растворе хлорамина, проточной водой.

Б) в проточной воде

В) С моющим средством

**21 Через какие продукты происходит заражение эхинококками?**

А) рыба

Б) мясо птицы

В) плоды, овощи, фрукты и вода.

**22 Глистные заболевания проявляются у человека в виде.**

А) боли в животе

Б) похудания, задержка роста

В) лихорадка

**23 Какую посуду используют для приготовления и хранения готовой продукции?**

А) из нержавеющей стали

Б) из алюминия

В) медная посуда

**24 При какой температуре хранят готовый мясной фарш?**

А) от +2 до +4

Б) от -3 до +7

В) от 0 до – 10

**25 При какой температуре хранят салаты и винегреты в не заправленном виде**

А) от +4 до +2

Б) от 0 до -10

В) от -2 до +3

**26 Дератизация это-**

А) это комплекс мер по уничтожению вредных насекомых

Б) это комплекс мер по борьбе с грызунами (мышами, крысами)

В) это комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний

**27 Дезинфекция это-**

А) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний

Б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых

В) комплекс мер по борьбе с грузуна**28**

**Что относится к физическим методам дезинфекции?**

А) Замораживание

Б) Кипячение

В) Охлаждение

**29 При какой температуре применяют хлорсодержащие дезинфицирующие**

**препараты?**

А) не выше 100 С0

Б) не ниже 0 С0

В) не выше 50 С0

**30 Щетки для мытья посуды после окончания работы замачивают в горячей воде при**

**температуре…**

А) не ниже 100 С0

Б) не выше 70 С0

В) не ниже 45 С0

**Бланк ответов**

**Контрольная работа.**

**по учебной дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

Профессия 19.02.10 Повар, кондитер.

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выберите правильный(е) вариант(ы) ответа

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** | **29** | **30** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Количество баллов \_\_\_\_\_\_\_\_ Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Преподаватель \_\_\_ /Емельянова Ю.Ю./

**Модельный ответ**

**Контрольная работа.**

**по учебной дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

Профессия 19.02.10 Повар, кондитер.

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выберите правильный(е) вариант(ы) ответа

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| Б | Б | В | В | А | В | Б | Б | В | Б |
| **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** |
| Б | А | А | Б | А | А | А | Б | А | А |
| **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** | **29** | **30** |
| В | Б | А | А | А | Б | А | Б | В | В |

Количество баллов \_\_\_\_\_\_\_\_ Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Преподаватель \_\_\_ /Емельянова Ю.Ю./

Баллы:

28-30 баллов - 5 (отлично)

27-25 баллов - 4 (хорошо)

25-15 баллов -3 (удовлетворительно)

15- баллов - 2 (неудовлетворительно)