

Министерство образования Саратовской области  
Новобурасский филиал  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«БАЗАРНОКАРАБУЛАКСКИЙ ТЕХНИКУМ АГРОБИЗНЕСА»

УТВЕРЖДАЮ

Зав. филиалом ГАПОУ СО «БТА»



Т.П. Бочкарева

«28 »августа 2020 г.


**КОНТРОЛЬНО  
ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**


**ОП.01** Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
естественнонаучного профиля на базе основного общего образования с  
получением среднего общего образования

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **ОП.01** «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

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

КОС разработаны в соответствии с:  
программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии  
Повар, кондитер

**Рассмотрено:** на заседании комиссии  
специальных дисциплин  
Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.  
Председатель  /Суслова Г.В./

**Одобрено:** методическим советом  
Протокол №1 от 04.09.2020 г.  
Председатель  /Шалакова О.В./

**2. Паспорт**  
**контрольно - оценочных средств**  
**по дисциплине ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и**  
**гигиены»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
	<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>		
1	Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Экспертная оценка практических занятий, сообщений
2	Тема 1.2. Основные пищевые отравления и пищевые инфекции.	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>	Экспертная оценка практических занятий, сообщений
	<b>Раздел 2:</b> <b>Основы физиологии питания</b>		
	Тема 2.1  Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Экспертная оценка практических занятий, сообщений
	<b>Тема 2.2</b>  <b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>	Экспертная оценка практических занятий, сообщений

	<b>Тема 2.3</b> <b>Обмен веществ и энергии</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>	Экспертная оценка практических занятий, сообщений
	<b>Тема 2.4</b> <b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>	Экспертная оценка практических занятий, сообщений
3	<b>Раздел 3: Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>		
4	<b>Тема 3.1</b> <b>Личная и производственная гигиена</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>	Экспертная оценка практических занятий, реферата.
5	<b>Тема 3.2</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>	Экспертная оценка практических занятий, реферата.
6	<b>Тема 3.3</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>	Экспертная оценка практических занятий, сообщений.
7	<b>Тема 3.4</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>ОК 1-7, 9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.6</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b>	Экспертная оценка практических занятий, реферата.

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Показатели оценки образовательных результатов</b>
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

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

<b>Наименование элемента умений или знаний</b>	<b>Виды аттестации</b>	
	<b>Текущий контроль</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>

У 1. Умение соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи.	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.	Аттестация в форме диф.зачета
У 2. Умение производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов.	Аттестация в форме диф.зачета
У 3. Умение готовить растворы дезинфицирующих средств	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов, сообщений.	Аттестация в форме диф.зачета
У 4. Умение выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения сообщений.	Аттестация в форме диф.зачета
З 1. Знание основных групп микроорганизмов	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.	Аттестация в форме диф.зачета
З 2. Знание об основных пищевых инфекциях и пищевых отравлениях	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.	Аттестация в форме диф.зачета
З 3. Знание о возможных источниках микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов, сообщений.	Аттестация в форме диф.зачета
З 4. Знание санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.	Аттестация в форме диф.зачета
З 5. Знание правил личной гигиены работников пищевых производств	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов, сообщений.	Аттестация в форме диф.зачета
З 6. Знание классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.	Аттестация в форме диф.зачета

	Интернет-ресурсам. Оценка защиты презентаций	
3 7. Знание правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Оценка защиты практических занятий. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов, сообщений.	Аттестация в форме диф.зачета

## **5. Контрольно-оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации по дисциплине.**

### **5.1.Контрольные задания для текущего контроля:**

#### 5.1.1 Практические занятия (время выполнения 2 - часа)

#### **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

1. Б

2. В

3. а

4. а

5. Требованиям ГОСТ 2274-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».



6.в

7.б

8. г – а – в – б

9.б

10. а

11. г, д

## Вариант – 2

1. Кузов автотранспорта для перевозки пищевых продуктов должен быть:

А) открытым

Б) закрытым

В) закрытым, обитым внутри оцинкованным железом

Г) не имеет значения

2. Какие пищевые продукты можно перевозить в открытом автотранспорте?

А) мясо

Б) картофель

В) рыба

Г) мука

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

А) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность

Б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица

В) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная

4. Тара для перевозки продуктов должна быть:

А) специальная тара с плотной крышкой

Б) герметично закрытая тара

В) ящики, лотки

5. Санитарная обработка автотранспорта:

А) ежедневно горячей водой. 1 раз в месяц – дезинфекция

Б) ежедневная дезинфекция

В) ежедневно горячей водой с кальцинированной содой. 1 раз в месяц – дезинфекция

6. Запрещено принимать на пищеблоке:

А) потрошенную птицу

Б) утиные, гусиные яйца

В)мясо без клейма и сопроводительных документов

Г)крупу и муку с вредителями

7.Что не влияет на качество сырья при хранении:

А) соблюдение режима хранения

Б) количество продуктов

В) соблюдение правил товарного соседства

Г)наличие специального складского оборудования

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

А) на 50 и 40 см

Б)на 20 и 15 см

В) на 5 и 10 см

9.Параметры микроклимата в холодильных камерах для мяса:

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 подсолённой 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

1. – г
2. – б
3. – б
4. – а
5. – в
6. – в
7. – б
8. – а
9. – б
10. – а
11. – а
12. – а
13. – б
14. – б
15. – б
16. – б
17. – а
18. – в
19. – а
20. – а
21. –
22. – а
23. – а
24. – б
25. – б

### Вариант - 3

1. Для чего маркируют посуду, инструменты, инвентарь?

2. Какие меры безопасности предъявляют на ПОП для предупреждения ботулизма?

3.Какая максимальная температура ведет к гибели микробов:

а) +25 – 35<sup>0</sup>С

в) +60 – 90<sup>0</sup>С

б) +45 – 50<sup>0</sup>С

г) +100 – 120<sup>0</sup>С

4.При какой температуре погибают споры бактерий?

5. Дайте характеристику заболеванию сибирская язва.

6. Дайте характеристику заболеванию ящур.

7. Перечислите меры предупреждения на ПОП пищевых инфекционных заболеваний.

8. Дайте характеристику заболеванию брюшной тиф.

9. Дайте характеристику заболеванию сальмонеллез.

10. Что называют пищевым отравлением?

11. Что называют микробным пищевым отравлением?

12. Дайте характеристику пищевому отравлению ботулизм.

13. Дайте характеристику пищевому отравлению стафилококковой интоксикации.

14. Перечислите меры предупреждения ботулизма.

15. Перечислите меры предупреждения стафилококкового отравления?

16. Что такое пищевые токсикоинфекции?

17. Перечислите меры предупреждения токсикоинфекций, вызванных кишечной палочкой и протеем.

18. Что такое афлотоксин?

19. Что называют пищевыми отравлениями не бактериального происхождения?

20. На какие группы делят отравления не микробного происхождения.

21. Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля.

22. В каких случаях возникает отравление цинком и медью.

23. Какие санитарные требования предъявляют к сомнительным грибам поступившим на ПОП.

24. В каких случаях возникают глистные заболевания у человека.

25. Перечислите меры предупреждения глистных заболеваний на ПОП.

#### **Вариант – 4**

1. Что относят к микроорганизмам? В каких условиях они существуют?

2. На какие группы делят микробы участвующие в процессе применения пищи.

3. Что такое плесневые грибы?

4. В каких условиях размножаются вирусы.

5. При какой влажности воздуха продукты сохраняются.

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

### **Вариант – 5**

Выберите правильный вариант ответа:

1. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей?  
а) способствует развитию; б) подавляет жизнедеятельность; в) приостанавливает развитие.
2. Укажите физические методы дезинфекции:  
а) ультрафиолетовое излучение; б) обработка раствором хлорной извести; в) обработка горячей водой  $t\ 75 - 100^{\circ}\text{C}$ ; г) обработка раствором хлорамина; д) обработка паром; е) прокаливание в жарочном шкафу.
3. Как обрабатывают рабочую поверхность разубочного стула?  
а) зачищают ножом и моют горячей водой;  
б) зачищают ножом и обрабатывают 0,2 % раствором хлорной извести; в) зачищают ножом и посыпают солью.
4. С какой целью производят маркировку инвентаря?  
а) для предотвращения микробного заражения продуктов; б) для определения последовательности использования досок;  
в) в целях эстетического оформления.
5. Кондитерские мешки для крема после стирки необходимо:  
а) обрабатывать 0,2 % хлорной извести; б) обрабатывать паром; в) кипятить в течении 30 минут; г) сушить.

6. Укажите концентрацию раствора хлорной извести для дезинфекции при обработке столовой посуды ручным способом:

а) 0,1 %; б) 0,2 %; в) 0,5 %; г) 1 %; д) 10 %.

7. Какая группа из микроорганизмов не имеет клеточного строения:

А) Бактерии Б) Плесневые грибы В) Дрожжи Г) Вирусы

8. В каких продуктах содержатся фитанциды?

А) Лук Б) Мясо В) рыба Г) чеснок Д) Цитрусовые

9. Как обрабатывают разделочные доски?

а) зачищают ножом и моют горячей водой, обрабатывают кипятком; б) зачищают ножом и обрабатывают 0,2 % раствором хлорной извести; в) зачищают ножом и посыпают солью.

10. Хлеб, добавляемый в котлетную массу, замачивают:

а) в горячем молоке или в воде; б) в холодном молоке или в воде; г) в горячем бульоне.

11. Столовую посуду моют ручным способом :

а) в 2-х секционных ваннах; б) в 3-х секционных ваннах; в) в 4-х секционных ваннах.

### Критерии оценки

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

### Темы рефератов

#### Раздел 1. Основы микробиологии

1. «История развития микробиологии»
2. «Зоонозы»
3. «Пищевые инфекционные заболевания»
4. «Пищевые отравления»

#### Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве

1. «Санитарная культура повара (кондитера)»
2. «Санитарные требования к процессу реализации готовой продукции и обслуживанию посетителей»

### Темы сообщений

1. «Пищевые инфекционные отравления»;
2. Причины, вызывающие острые кишечные инфекции и зоонозы;
3. Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой;
4. Меры предупреждения ботулизма и стафилококка.

### Темы практических заданий для зачёта.

Изучение правил проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря.  
Изучение правил соблюдения личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи.  
Изучение правил приготовления и приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств

### Критерии оценки

**Практическое задание считается выполненным, если соответствует следующим требованиям:**

Наименование изделия соответствует выбранной теме	Соблюдены требования санитарии и гигиены	Соблюдены требования безопасности труда	Соблюдены нормы времени	Соблюдены требования к организации рабочего места	Соответствие внешнего вида изделия
---	--	---	-------------------------	---	------------------------------------

### 5.2. Задания и вопросы для дифференцированного зачета

Вариант – 1

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

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

2. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

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

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

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

4. С какой целью производят маркировку инвентаря?

- а) для предотвращения микробного 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 кальцианированной соды
- в) 0,2% - ным осветленным раствором хлорамина



7. Дезинсекция это –

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

8. Расставьте по порядку операции по обработке яиц

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

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

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

10. Прямой солнечный свет:

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

11. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?

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

#### Эталоны ответов

1. Б

2. В

3. а

4. а

5. Требованиям ГОСТ 2274-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».

6. в

7. б

8. г – а – в – б

9. б

10. а

11. г, д

### Вариант – 2

1. Кузов автотранспорта для перевозки пищевых продуктов должен быть:

А) открытым

Б) закрытым

В) закрытым, обитым внутри оцинкованным железом

Г) не имеет значения

2. Какие пищевые продукты можно перевозить в открытом автотранспорте?

А) мясо

Б) картофель

В) рыба

Г) мука

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

А) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность

Б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица

В) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная

4. Тара для перевозки продуктов должна быть:

А) специальная тара с плотной крышкой

Б) герметично закрытая тара

В) ящики, лотки

5. Санитарная обработка автотранспорта:

А) ежедневно горячей водой. 1 раз в месяц – дезинфекция

Б) ежедневная дезинфекция

В) ежедневно горячей водой с кальцинированной содой. 1 раз в месяц – дезинфекция

6. Запрещено принимать на пищеблоках:

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) 12 ч

23. П\Ф из котлетной массы в панировке хранят:

А) 24 ч

Б) 12 ч

В) 48 ч

24. В подсолённой 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

1. – г
2. – б
3. – б
4. – а
5. – в
6. – в
7. – б
8. – а
9. – б
10. – а
11. – а
12. – а
13. – б
14. – б
15. – б
16. – б
17. – а
18. – в
19. – а
20. – а
21. –
22. – а
23. – а
24. – б
25. – б

### Вариант - 3

1. Микробиология – наука изучающая:

- а) влияние пищи на организм;
- б) строение микроорганизмов;
- в) свойства микроорганизмов;

г) приготовление пищи;

2. Микробы это:

а) живые микроорганизмы;

б) не живые микроорганизмы;

в) сухие организмы;

г) мокрые микроорганизмы;

3. По размеру различают;

а) большие;

б) средние;

в) мельчайшие;

г) нет размеров;

4. Микробы обитают в:

а) воздухе;

б) воде;

в) почве;

г) готовом блюде;

5. К микроорганизмам относятся:

а) бактерии;

б) вирусы;

в) антибиотики;

г) азотистые вещества;

6. Микробы состоят из:

а) одной клетки;

б) двух клеток;

в) трех клеток;

г) без клеток;

7. Брожения бывают:

а) молочнокислое;

б) спиртовое;

в) растительное;

г) животное;

8. Дрожжи используют при приготовлении:

а) хлеба;

б) масла;

в) сметаны;

г) творога;

9. Вредные микробы вызывают:

а) аппетит;

б) порчу продуктов;

в) отравления;

г) рвоту;

10. Не имеют клеточного строения:

а) дрожжи;

б) плесневые грибы;

в) бактерии;

г) вирусы;

11. По форме бактерии бывают:

а) шаровидные;

б) трапецевидные;

в) квадратные;

г) палочковидные;

12. Клетка бактерии отделена:

а) тонкой оболочкой;

б) без оболочки;

в) плотной оболочкой;

г) водой;

13. Размеры шаровидных бактерий:

а) 0,1-0,3 мкм;

б) 0,2-2,5 мкм;

в) 0,5-0,8 мкм;

г) 1 мкм

14. Способы размножения грибов:

а) один;

б) три;

в) четыре;

г) два;

15. Плесневые грибы поражают:

а) кондитерские изделия;

б) жиры;

в) молоко;

г) мясо;

#### Вариант – 4

1. Бактерии выживают в самых неблагоприятных условиях благодаря

а) высокой способности к размножению

б) упрощенной организации структуры белка

в) примитивному строению

2. Какая максимальная температура ведет к гибели микробов:

а) 25-35°C

б) 45-50°C

в) 60-90°C

г) 100-120°C

3. При какой температуре погибают споры бактерий?

а) 45-50°C

б) 60-90°C

в) +100-120°C

4. При какой концентрации веществ (соли и сахара) живут микробы:

а) при небольшой концентрации

б) при средней концентрации

в) при высокой концентрации

5. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей:

а) способствует развитию

б) подавляет жизнедеятельность

в) приостанавливает развитие

6. С какой целью производится маркировка инвентаря?

а) для предотвращения микробного заражения продуктов

б) для определения последовательности использования досок

в) в целях эстетического оформления

7. Укажите химические методы дезинфекции:

- а) ультрафиолетовое облучение;
- б) обработка раствором хлорамина;
- в) обработка кипятком

8. Соотнесите правильные ответы:

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

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

- а) брюшной тиф.
- б) сальмонеллёз
- в) холера
- г) сибирская язва
- д) ящур

10. Зоонозы – это пищевые инфекционные заболевания, которые

- а) передаются человеку от больных животных
- б) передаются от больных людей к здоровым
- в) возникают от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма человека вещества микробной и немикробной природы.

11. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?

- а) стафилококковые
- б) ботулизм
- в) афлотоксикоз
- г) отравление цинком, мышьяком
- д) отравление проросшим картофелем

12. Почему полуфабрикаты и готовые продукты необходимо перевозить порознь?

- а) во избежание передачи запаха
- б) во избежание передачи вкуса
- в) во избежание бактериального обсеменения.



13. Приготовление каких блюд запрещено в предприятиях общественного питания?

- а) макароньпо-флотски
- б) рулет с макаронами
- в) лапшевник с творогом

14. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

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

15. Обязательно ли студень после разборки мяса и измельчения вновь кипятить?

- а) нет
- б) да

### Вариант – 5

Выберите правильный вариант ответа:

1. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей?

- а) способствует развитию; б) подавляет жизнедеятельность; в) приостанавливает развитие.

2. Укажите физические методы дезинфекции:

- а) ультрафиолетовое излучение; б) обработка раствором хлорной извести; в) обработка горячей водой  $t 75 - 100^{\circ}\text{C}$ ; г) обработка раствором хлорамина; д) обработка паром; е) прокаливание в жарочном шкафу.

3. Как обрабатывают рабочую поверхность разрубочного стула?

- а) зачищают ножом и моют горячей водой;
- б) зачищают ножом и обрабатывают 0,2 % раствором хлорной извести; в) зачищают ножом и посыпают солью.

4. С какой целью производят маркировку инвентаря?

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

5. Кондитерские мешки для крема после стирки необходимо:

- а) обрабатывать 0,2 % хлорной извести; б) обрабатывать паром; в) кипятить в течении 30 минут; г) сушить.

6. Укажите концентрацию раствора хлорной извести для дезинфекции при обработке столовой посуды ручным способом:

- а) 0,1 %; б) 0,2 %; в) 0,5 %; г) 1 %; д) 10 %.

7. Какая группа из микроорганизмов не имеет клеточного строения:

- А) Бактерии Б) Плесневые грибы В) Дрожжи Г) Вирусы

8. В каких продуктах содержатся фитанциды?

- А) Лук Б) Мясо В) рыба Г) чеснок Д) Цитрусовые

9. Как обрабатывают разделочные доски?

- а) зачищают ножом и моют горячей водой, обрабатывают кипятком; б) зачищают ножом и обрабатывают 0,2 % раствором хлорной извести; в) зачищают ножом и посыпают солью.

10. Хлеб, добавляемый в котлетную массу, замачивают:

- а) в горячем молоке или в воде; б) в холодном молоке или в воде; г) в горячем бульоне.

11. Столовую посуду моют ручным способом :

- а) в 2-х секционных ваннах; б) в 3-х секционных ваннах; в) в 4-х секционных ваннах.

## **Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации**

Оборудование: учебные столы, стулья  
Литература для обучающегося:

### **Основные источники:**

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник / З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2012.

### **Дополнительные источники:**

1. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.

3. Жарикова, Г.Г. Основы микробиологии: Практикум: учеб.пособие / Г.Г. Жаркова. – М.: ИЦ Академия, 2012.

3. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: рабочая тетрадь/ Т.А. Качурина – М.: ИЦ Академия, 20012.

4. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / А.Н. Мартинчик. А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – М.: ИЦ Академия. 2012.

### **Интернет-ресурсы:**

1. [http:// www.bestlibrary.ru](http://www.bestlibrary.ru) On-line библиотека
2. [http:// www.lib.mgu.ru/научная](http://www.lib.mgu.ru/научная) библиотека МГУ