

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Макаров Алексей Владимирович  
Должность: И.о. директора технологического колледжа  
Дата подписания: 25.03.2024 11:42:12  
Уникальный программный ключ:  
7f14295cc243663512787ff4135f9c1205eca75e

Приложение к ППССЗ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Российский государственный аграрный университет –  
МСХА имени К.А. Тимирязева»  
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева)  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

## **КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

**по дисциплине «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»**

**специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

форма обучения: очная

*Москва, 2022*

## Содержание

1. Общие положения	3
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	3
3. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации	5

## 1. Общие положения

1.1 Комплект оценочных средств (КОС) дисциплины «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения ППСЗ обучающимися СПО.

1.2 КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

1.3 КОС разработаны на основании положений:

- ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- программы учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

## 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение,

		<p>энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>
--	--	---

### 3 Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации

#### Зачетная работа Вариант №1

*Выберите правильный вариант ответа.*

- Д.И. Ивановский обнаружил существование ультрамалых микроорганизмов - ...
  - бактерий
  - вирусов
  - плесневых грибов
  - водорослей
- Дрожжи – это одноклеточные, \_\_\_\_\_ микроорганизмы.
  - спорообразующие
  - неподвижные
  - многоядерные
  - палочковидные
- В молоке содержится много различных микробов, но быстрее всех развиваются ...
  - плесневые грибы
  - молочно-кислые бактерии
  - гнилостные бактерии
  - дизентерийные палочки
- Из перечисленных заболеваний выберите инфекционное
  - ботулизм
  - фузариотоксикоз
  - бруцеллез
  - эрготизм
- Чтобы на предприятии общественного питания не появились грызуны, нужно...
  - обрабатывать места возможного их появления кипятком
  - использовать препарат «Септодор»
  - своевременно удалять пищевые отходы
  - хранить продукты и сырье лишь в замороженном виде

*Вставьте пропущенное слово.*

6. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников ПОП осуществляют специалисты территориальных органов \_\_\_\_\_.

7. На предприятиях общественного питания чаще всего пользуются следующими дезинфицирующими препаратами: \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

8. В животных жирах стерины содержатся в виде \_\_\_\_\_, который обеспечивает нормальное состояние клеток, участвует в образовании половых клеток, желчных кислот, витамина D.

9. Первый принцип сбалансированного питания заключается в строгом соответствии энергетической ценности пищи \_\_\_\_\_ организма.

10. Глюкоза идет на образование энергии и частично откладывается в печени в виде запасного вещества - \_\_\_\_\_.

Установите соответствие

11. Между названиями кондитерских изделий и временем хранения в холодильной камере при температуре 2-4 градуса

1.	Пирожное с заварным кремом	А.	24 часа
2.	Кондитерские изделия с творожной начинкой	Б.	18 часов
3.	Пирожное «Картошка»	В.	36 часов
4.	Пирожное с белковым кремом	Г.	72 часа

Ответ: 1 \_\_, 2 \_\_, 3 \_\_, 4 \_\_.

12. Между концентрацией раствора хлорной извести и его назначением

1.	1% (рабочий)	А.	Для обработки оборудования
2.	0,5%	Б.	Для дезинфекции оборудования и инвентаря кондитерского цеха
3.	2%	В.	Для дезинфекции столовой посуды, рук
4.	0,2%	Г.	Для обработки помещений (полов, стен, дверей)

Ответ: 1 \_\_, 2 \_\_, 3 \_\_, 4 \_\_.

13. Между органолептическими показателями кулинарной продукции и оценкой качества

1.	Полностью отвечают требованиям, установленным рецептурой и технологией производства	А.	«Неудовлетворительно»
2.	Имеют дефекты (цвет, нарезка, слегка недосоленные)	Б.	«Отлично»
3.	Имеют дефекты (посторонние запах и вкус, несоответствующая консистенция)	В.	«Хорошо»
4.	Имеют дефекты (недосол, частичное подгорание, нарушение формы)	Г.	«Удовлетворительно»

Ответ: 1 \_\_, 2 \_\_, 3 \_\_, 4 \_\_.

14. Между теорией питания и ее сущностью

1.	Религиозные посты	А.	Средство, содействующее очищению и возвышению духа над плотью
2.	Раздельное питание	Б.	Исключение из употребления продуктов животного происхождения
3.	Голодание	В.	Употребление при одном приеме пищи продуктов только одной группы
4.	Вегетарианство	Г.	Освобождает организм от ядовитых веществ, накопившихся от неправильного питания

Ответ: 1\_\_, 2\_\_, 3\_\_, 4\_\_.

15. Между заболеванием и блюдами, запрещенными к употреблению

1.	Сердечно-сосудистые заболевания, гипертония	А.	Редис, консервы, копчености, грибные бульоны, острые закуски
2.	Заболевания почек	Б.	Жирные сорта мяса, острые закуски, сдобные мучные изделия
3.	Острые и хронические заболевания кишечника с выраженной дисфункцией	В.	Молоко, овощи, жареные блюда
4.	Язва желудка, гастриты с повышенной секрецией желудочного сока	Г.	Соленые продукты, консервы, острые закуски

Ответ: 1\_\_, 2\_\_, 3\_\_, 4\_\_.

16. Укажите последовательность действий при уборке зала.

1. вытирают пыль с окон
2. вытирают обеденные столы
3. вытирают пыль с радиаторов, мебели
4. моют пол

17. Укажите последовательность подготовки яиц для приготовления крема

1. сортируют
2. замачивают в теплой воде
3. промывают в 0,5% -ном растворе кальцинированной соды
4. выборочно овоскопируют
5. дезинфицируют 0,5% раствором хлорамина
6. ополаскивают проточной водой

18. Расположите в порядке увеличения частоты осуществления лабораторного и инструментального производственного контроля территориальными центрами гигиены ФГУЗ

1. вода питьевая из разводящей сети
2. смывы с инвентаря, столовой посуды, рук
3. готовая продукция
4. упаковочные и вспомогательные материалы

19. Расположите продукты в порядке увеличения энергетической ценности

1. яблоки
2. сметана 30%-ной жирности
3. сосиски молочные
4. картофель

20. Расположите продукты в порядке увеличения срока годности

1. пироги из мяса птицы
2. креветки вареные
3. лук зеленый обработанный
4. мясо жареное, тушеное

Выполните практические задания.

21. Ситуационная задача:

Василий Мартинчик занялся приготовлением блюд из мяса на мангале (шашлыков).

Через 2 недели органы Роспотребнадзора запретили его деятельность. Почему?

- А) он готовил полуфабрикаты прямо на глазах у покупателей
- Б) он хранил полуфабрикаты в холодильном шкафу своего киоска
- В) он использовал для жаренья готовый древесный уголь
- Г) он осуществлял жаренье непосредственно перед реализацией

22. Ситуационная задача:

Последовательно выберите правильные ответы и осуществите расчеты. Для обработки раковин, умывальников, унитазов используют...

- А) хлорную известь
  - Б) хлорамин
  - В) гипохлорит кальция
- Концентрация должна быть...
- А) 10%
  - Б) 5%
  - В) 2%

Чтобы приготовить 10 литров раствора такой концентрации берут ..... воды и ..... дезинфицирующего вещества.

**Зачетная работа  
Вариант №2**

*Выберите правильный вариант ответа.*

1. Некоторые палочковидные бактерии при неблагоприятных условиях образуют

- А. споры
- Б. плёнки
- В. сгустки
- Г. бациллы

2. Кислород микробам нужен ...

- А. для размножения
- Б. для питания
- В. для дыхания
- Г. для образования спор

3. Выловленную крупную рыбу немедленно потрошат и замораживают, предотвратив этим выделение опасного для жизни человека - ...

- А. афлотоксина
- Б. яда ботулинуса
- В. сероводорода
- Г. соляной кислоты

4. Микроорганизмы, вызывающие заболевания человека называются

- А. патогенными
- Б. потогенными
- В. потогонными
- Г. ветрогонными

5. Химические соединения, губительно действующие на микробы, называются ...

- А. дезинформирующими
- Б. антисептиками
- В. психрофильными
- Г. пастеризователями

*Вставьте пропущенное слово.*

6. Пищевые отравления, возникающие при наличии у персонала гнойничковых заболеваний называют \_\_\_\_\_ интоксикацией.

7. Дезинфицирующие средства обычно содержат \_\_\_\_\_.

8. \_\_\_\_\_, обладая способностью окисляться, служат основным источником энергии, используемой в процессе мышечной деятельности человека.

9. Вторым принципом сбалансированного питания является в строго определенном \_\_\_\_\_ всех пищевых веществ.

10. Усвояемость пищи животного происхождения в среднем составляет \_\_\_\_\_ %.

*Установите соответствие*

11. Между названиями полуфабрикатов из мяса птицы и временем хранения при температуре  $4 \pm 2$  градуса

1.	Тушка, подготовленная к кулинарной обработке	А.	12 часов
2.	Полуфабрикаты рубленые, в панировке	Б.	48 часов
3.	Фарш куриный	В.	24 часа
4.	Субпродукты	Г.	18 часов

Ответ: 1\_\_, 2\_\_, 3\_\_, 4\_\_.

12. Между концентрацией раствора хлорной извести и его назначением

1.	5%	А.	Для обработки оборудования
2.	0,5%	Б.	Для дезинфекции оборудования и инвентаря кондитерского цеха
3.	2%	В.	Для обработки контейнеров для пищевых отходов
4.	10%	Г.	Для обработки раковин, умывальников, унитазов

Ответ: 1\_\_, 2\_\_, 3\_\_, 4\_\_.

13. Между названиями веществ и продуктами, в которых они встречаются в большом количестве

1.	Насыщенные жирные кислоты	А.	Подсолнечное масло
2.	Ненасыщенные жирные кислоты	Б.	Желток яйца
3.	Фосфатиды	В.	Кунжут
4.	Стерины	Г.	Говяжий жир

Ответ: 1\_\_, 2\_\_, 3\_\_, 4\_\_.

14. Между секретами, выделяемыми пищеварительными железами и их составом

1.	Слюна	А.	Пищеварительный сок слабощелочной реакции, содержащий амилазу
2.	Желудочный сок	Б.	Жидкость от светло-желтого до темно-зеленого цвета, слабощелочной реакции
3.	Сок поджелудочной железы	В.	Бесцветная жидкость кислой реакции, содержащая 0,4 – 0,5% соляной кислоты
4.	Желчь	Г.	Бесцветная прозрачная жидкость щелочной реакции, содержащая трипсин, химотрипсин, липазу и т.д.

Ответ: 1\_\_, 2\_\_, 3\_\_, 4\_\_.

15. Между заболеванием и блюдами, запрещенными к употреблению

1.	Сахарный диабет	А.	Острые приправы и закуски, тугоплавкие жиры
2.	Гепатит, холецистит, желчекаменная болезнь	Б.	Плоды и ягоды, сахар, сладкие овощи, кондитерские изделия
3.	Хронические гастриты с секреторной недостаточностью	В.	Молоко, жареные с грубой корочкой изделия, консервы, острые блюда, ржаной хлеб
4.	Туберкулез	Г.	Кислые и острые блюда, сдобные изделия, жареные блюда

Ответ: 1\_\_, 2\_\_, 3\_\_, 4\_\_.

16. Укажите последовательность операций при очистке воды

1. фильтрование
2. отстаивание
3. озонирование
4. обработка ультрафиолетом

17. Укажите последовательность действий при ожогах кипятком



1. приставшую к ране ткань одежды обрезать ножницами
  2. охладить струей водопроводной воды
  3. наложить стерильную повязку
  18. *Расположите в порядке увеличения частоты осуществления лабораторного и инструментального производственного контроля территориальными центрами гигиены ФГУЗ*
    1. рабочий дезинфицирующий раствор
    2. микроклимат
    3. готовая продукция
    4. уровни освещенности и шума
  19. *Расположите продукты в порядке увеличения энергетической ценности*
    1. огурцы соленые
    2. треска
    3. творог жирный
    4. морковь
  20. *Расположите продукты в порядке увеличения срока годности*
    1. вареная курица
    2. колбаса вареная
    3. рыбное филе
    4. салаты из рыбы без заправки
- Выполните практические задания.*
21. Ситуационная задача:  
 Вы индивидуальный предприниматель кафетерия. Вы приобрели моющие и дезинфицирующие средства. Укажите, где и каким образом вы будете их хранить.
22. Ситуационная задача:  
 Последовательно выберите правильные ответы и осуществите расчеты Для обработки контейнеров для пищевых отходов используют...
- А) хлорную известь  
 Б) хлорамин  
 В) гипохлорит кальция  
 Концентрация должна быть...
- А) 10%  
 Б) 5%  
 В) 2%

Чтобы приготовить 10 литров раствора такой концентрации берут \_\_\_\_\_ дезинфицирующего вещества.

### Эталоны ответов Вариант №1

1. Б;
2. Б;
3. Б;
4. В;
5. В;
6. Роспотребнадзор;
7. Хлорная известь, хлорамин;
8. Холестерина;

9. Энергозатратам;
10. Гликогена;
11. 1Б,2А,3В,4Г;
12. 1Г,2А,3Б,4В;
13. 1Б,2В,3А,4Г;
14. 1А,2В,3Г,4Б;
15. 1Б,2Г,3В,4А;
16. 2,1,3,4;
17. 1,4,2,3,5,6;
18. 2,1,3,4;
19. 1,4,3,2;
20. 2,3,1,4;
21. А
22. А, Б, 10л. 500г

### Эталоны ответов Вариант №2

1. А;
2. В;
3. Б;
4. А;
5. Б;
6. Стафилококковой;
7. Хлор;
8. Углеводы;
9. Соотношении;
10. 90;
11. 1Б,2Г,3А,4В;
12. 1Б,2А,3В,4Г;
13. 1Г,2А,3Б,4В;
14. 1А,2В,3Г,4Б;
15. 1Б,2Г,3В,4А;
16. 2,1,3,4;
17. 2,1,3;
18. 3,2,4,1;
19. 1,4,2,3;
20. 4,3,1,2;
21. В специально отведенном месте в таре производителя
22. А,А ,10 л. 1 кг

## Расчет итогового балла и его перевод в оценку:

Таблица 1

Расчет итогового балла	Перевод баллов в оценку
<ul style="list-style-type: none"><li>максимальное количество баллов за тестирование - 5 баллов;</li><li>максимальное количество баллов за решение 1 задачи - 6 баллов;</li><li>общее количество максимальных баллов - 21.</li></ul>	18-21 балла – «5» 14-17 балла – «4» 10-13 баллов – «3» 7-9 баллов – «2» Менее 7 баллов – «1»

## Примерные вопросы к дифференцированному зачету

1. Дайте определение микробиологии, как науки.
2. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?
3. Дайте определение санитарии. Что такое микробы?
4. Дайте определение гигиены.
5. Почему микробы быстро развиваются в пищевых продуктах?
6. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
7. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
8. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?
9. Что такое гигиена труда?
10. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?
11. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?
12. Определение: личной гигиены работников общепита и её требования?
13. Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера?
14. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?
15. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник п.о.п.?
16. Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.
17. Каково назначение маркировки разделочных досок и ножей?
18. Требования к планировке и устройству помещений?
19. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
20. Дезинфекция и дезинфицирующие средства?
21. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
22. Борьба с грызунами, мухами и тараканами?
23. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?
24. Требования к инвентарю и инструментам?
25. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?
26. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?
27. Требования к кухонной посуде и таре?
28. Определение: личной гигиены работников общепита и её требования?
29. Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера?
30. Требования к столовой посуде.
31. Дайте определение гигиены.
32. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.
33. Определение, виды инфекционных заболеваний?
34. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?
35. Что такое иммунитет?
36. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
37. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
38. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
39. Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера, сальмонеллез?
40. Какой вред здоровью приносит наркомания и алкоголизм?

41. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?
42. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?
43. Что такое гигиена труда?
44. Определение: личной гигиены работников общепита и её требования?
45. Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера?
46. Дайте определение микробиологии, как науки.
47. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?
48. Дайте определение санитарии.
49. Что такое микробы?
50. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
51. Санитарные требования к столовой посуде.
52. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук» ?
53. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
54. Какие средства используются в п.о.п. для уничтожения микробов?
55. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
56. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?
57. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?
58. Дайте определение санитарии.
59. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник п.о.п.?
60. Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера?
61. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?
62. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
63. Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.
64. Что такое микробы?
65. Каково назначение маркировки разделочных досок и ножей?
66. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
67. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?
68. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
69. Дезинфекция и дезинфицирующие средства?
70. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
71. Борьба с грызунами, мухами и тараканами?
72. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?