Департамент образования Ярославской области

государственное профессиональное образовательное

учреждение Ярославской области

Рыбинский транспортно-технологический колледж

Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии технического профиля

*35.01.11 Мастер сельскохозяйственного производства*

 на базе основного общего образования



**Паспорт комплекта оценочных средств**

Контрольно – оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.09 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены**,** КОС разработаны в соответствии с: основной профессиональной образовательной программой.

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

**Форма промежуточной аттестации** по общепрофессиональной дисциплине – дифференцированный зачёт

**ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 1**

**Вставьте пропущенные слова в данный текст:**

1. Микробиология – это наука изучающая ………………… и ……………………. микроорганизмов.

2. Санитария –это отрасль здравоохранения, занимающаяся ………………………. и проведением практических…………………… - …………………. мероприятий

3. Микробы могут находиться – в ………………………… и ……………………….. состоянии.

4. Вредные воздействия микробов ………………………, ……………………, ………………

5. Бактерии размножаются – простым делением клетки на …………….. части

6. Вирусы устойчивы к высушиванию и к воздействию…………………

7. Разрушение вирусов происходит при нагревании до ………………...

8. Споры погибают при нагревании до …………… в течение 29мин

9. Вирусы - это внутриклеточные ……………………., не имеющие ………………. строения, размножающие только в …………………………. ………………………

**Выберите  правильный  ответ:**

10. По форме бактерии бывают –

а) шаровидные

б) пятиконечные

в) палочковидные

г) извилистые

11. По форме вирусы бывают-

а) округлыми,

б) спиралевидными

в) тэобразными.

12. Продолжительность размножения бактерий -

а)1мин до 15мин;

б) от 30мин до нескольких часов

13. Спорообразование длится около

а)1 суток

б) 5 дней

14. Микрококки-

а) одиночные клетки

б) спаренные клетки

15. Стрептококки-

а) в виде цепочки клеток

б) в виде спирали

16. Стафилококки -

а) скопления клеток в виде виноградной грозди

б) скопление клеток в виде цветочка

17. Бактерии могут передвигаться с помощью

а) ножек

б) ресничек.

18. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже:

а) 45С

б)10-18С

в)45-60С

19. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее ……. от пола

а) 2 м

б) 0,5м

в) 4

**Вставьте пропущенные слова в данный текст:**

20. Микроорганизмы (микробы) классифицируют на основные группы:

1…………………… 2……………………… 3…………………… 4………………………

21. Самой благоприятной средой для развития микробов в природе является

……………………… и ……………….. климат

22. Перечислите вредные воздействия микробов:

1………………………………. 2………………………… 3…………………………………

23. Культурные дрожжи используются человеком в – производстве спирта, ……………………, вина и …………………………….

24. По форме дрожжи делят на:

1………………………...... 2………………………….. 3…………………………...

25. Выходя на улицу или в туалет повар должен снять: …………………………………………………………………………………………………………

**Эталон ответа на тестовые задания №1.**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Варианты правильных ответов** |
| 1. | Наука изучающая свойства и жизнедеятельность микроорганизмов |
| 2. | Отрасль здравоохранения, занимающаяся разработкой и проведением практических санитарно- гигиенических мероприятий. |
| 3. | Подвижном и неподвижном |
| 4. | Гниение, плесневение, брожение |
| 5. | Две части |
| 6. | Низких температур |
| 7. | 60-80с |
| 8. | 120с |
| 9. | это внутриклеточные паразиты, не имеющие клеточного строения, размножающиеся только в живых клетках  |
| 10. | А, В |
| 11. | А,Б |
| 12. | Б |
| 13. | А |
| 14. | А |
| 15. | А |
| 16. | А |
| 17. | Б |
| 18. | А |
| 19. | Б |
| 20. | Бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы |
| 21. | Тёплый, влажный |
| 22. | Гниение, плесневение, брожение |
| 23. | Пива, хлебопечении |
| 24. | Шаровидные, элепсовидные, овальные |
| 25. | Сан. спец одежду |

**ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 2**

**Вставьте пропущенные слова в данный текст:**

1. Микроорганизмы – вызывающие заболевание человека называются ………………………. или ……………………….

2. Иммунитет - это …………………….. организма человека к ………………………………….

3. Дезинсекция - это комплекс мер по …………………. вредных ……………………. являющихся ……………………. Возбудителей болезни

4. Пищевые инфекционные заболевания возникают от …………………….., попавших в ……………………. человека с ……………………

5. Дрожжи – это …………………… неподвижные ………………….. нуждающиеся в растворённых ………………………….. веществах и ………………………. условиях

6.Разрушение вирусов происходит при нагревании до ………………........

7. Вирусы - это внутриклеточные ……………………., не имеющие ………………. строения, размножающие только в …………………………. ………………………

8. Пищевые отравления - это ……………………. Заболевание, возникающее от употребления ……………………… пищи

9. Гигиена – это наука о ………………………. человека, область ………………….., изучающая влияние условий жизни на …………………….. ……………………… и разрабатывающая меры ………………………. заболеваний

**Выберите правильный ответ:**

10 . Зоонозы -

а) острое заболевание

б) возникает от микробов

в) передаётся человеку от животных

г) передаётся человеку от больных людей

11. Общее количество клеток бактерий - не более

А) 1 в 1мл

б) 10 в 1 мл

в) 100в 1мл.

12. Общее количество бактерий группы кишечной палочки - не более:

а) 3 в 1л.

б) 10 в 1л

13. Свет действующий губительно на микробы

а) дневной

б) вечерний

в) солнечный

14. Максимальная температура гибели микробов

а)  +35  С

б)  +50  С

в)  +80  С

г)  +120  С

15. Время года, когда микроорганизмов в воздухе больше

а) в тёплое

б) холодное

16. Возбудители заболеваний, которые передаются через воздух

а) инфекции дыхательных путей, гриппа, менингита

б) бронхит, чесотка

17. Микробиологическая порча муки происходит при увеличении содержания в ней влаги свыше

а) 5%

б) 15%.

18. Прогоркание муки является результатом

а) солнечной энергии

б) окисления жиров муки кислородом.

19. Для предотвращения порчи молока его хранят

а) в холодильнике при температуре 8С в течение 20ч

б) пастеризуют

в) при комнатной температуре

**Вставьте пропущенные слова в данный текст:**

20. Творог и сметану хранят в холодильнике при температуре ……………… С

21. По форме дрожжи делят на:

1………………………...... 2………………………….. 3…………………………...

22. Дезинфекция это комплекс мер по уничтожению возбудителей ……………………… …………………… во внешней среде физическими, химическими и биологическими методами

23. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать ………………….. ………………………… ……………….., предъявляемым к организациям общественного питания.

24. Моют посуду при температуре …………С

25. Чистую и кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте …………… м от пола

**Эталон ответа на тестовые задания №2**

|  |  |
| --- | --- |
| **№**  | **Варианты правильных ответов** |
| 1. | Вызывающие заболевание человека, называются болезнетворными или патогенными |
| 2. | Невосприимчивость организма человека к заболеванию |
| 3. | Комплекс мер по уничтожению вредных насекомых, являющихся переносчиками возбудителей болезни. |
| 4. | Пищевые инфекционные заболевания возникают от микробов попавших в организм человека с пищей |
| 5. | Дрожжи это одноклеточные неподвижные микроорганизмы нуждающиеся в растворённых питательных веществах и благоприятных условиях |
| 6. | 60-80С |
| 7. | Это внутриклеточные паразиты, не имеющие клеточного строения, размножающиеся только в живых клетках |
| 8. | Пищевые отравления – это острое заболевание, возникающее от употребления заражённой пищи. |
| 9. | Гигиена – это наука о здоровье человека, область медицины изучающая влияние условий жизни на здоровье человека и разрабатывающая меры профилактики заболеваний. |
| 10. | В |
| 11. | В |
| 12. | А |
| 13. | В |
| 14. | В |
| 15. | А |
| 16. | А |
| 17. | Б |
| 18. | Б |
| 19. | А,Б |
| 20. | 2-4 С |
| 21. | Шаровидные, элепсовидные, овальные |
| 22. | Дезинфекция это комплекс мер по уничтожению возбудителей **инфекционных заболеваний** во внешней среде физическими, химическими и биологическими методами |
| 23. | Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать **санитарно- эпидемиологическим требованиям** предъявляемым к организациям общественного питания. |
| 24. | 45С. |
| 25. | 0,5 метров от пола |

**ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 3**

**Вставьте пропущенные слова в данный текст:**

1. Вентиляция бывает - общая, местная вытяжная и………………………

2. Какие заболевания относятся к зоонозам - бруцеллёз, ……………….., сибирская язва, ящур

3. Заболевание холерой передаётся контактно - бытовым, водным и …………………… путём

4. Для дезинфекции оборудования, инвентаря , производственной посуды, деревянной тары применяют ……………………………………………………………………………………………

5. Для дезинфекции рук обслуживающего персонала применяют растворы хлорной извести ……………………………..

6. К механическим методам дезинсекции относятся …………………………………………………………………………………………………………

7. К физическим средствам дезинсекции относятся- …………………………………………………………………………………………………………

8. К химическим средствам дезинсекции относятся - …………………………………………………………………………………………………………

9. Гигиена – это наука о ………………………. человека, область ………………….., изучающая влияние условий жизни на …………………….. ……………………… и разрабатывающая меры ………………………. заболеваний

**Выберите правильный ответ:**

10. Кто из сотрудников проводит дератизацию с применением химических средств -

а) сотрудники санэпидемстанций

б) сотрудники ПОП

в) медики

11. За качеством воды устанавливается систематический химический анализ не реже

а) 1 раза в квартал

б) 1раза в месяц

в) 1 раз в год

12. Проверяют яйца на свежесть с помощью –

а) овоскопа

б) разбивания яйца

13. Зоонозы - пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больного животного через:

а) мясо и молоко

б) крупы, овощи

в) рога, копыта

14. Яйца которые использую для приготовления белкового крема

а) столовое

б) диетическое

15. Рыбу размораживают при температуре не выше:

 а) + 25-30С

б) +12С

в) + 5С

16. Отварные для салатов овощи хранят в холодильнике не больше

а) 6 часов

б) 30 минут

в) 20 часов

17. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике не более:

а) 6 часов

б) 30 минут

в) 20 часов

18. Готовые первые и вторые блюда могут находится на мармите не более:

а) 2 часов

б) 30 минут

в) 20 часов

19. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок- витрину и реализоваться в течении:

а) 2 часов

б) 1 часа

в) 20 часов

**Вставьте пропущенные слова в данный текст:**

20. Не заправленные салаты допускается хранить не более …………….. часов при температуре ………………………. С

21. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения рекомендуется хранить в холодной воде не более …..........часов.

22. Ополаскивают посуду при температуре …………С.

23. При изготовлении блюд, кулинарных изделий повар перед работой должен снять ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

24. Выходя на улицу или в туалет повар должен снять: …………………………………………………………………………………………………………

25. Персонал предприятий общественного питания должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Эталон ответа на тестовые задания №3.**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ вопр.** | **Варианты правильных ответов** |
| 1 | Смешанная |
| 2 | Туберкулёз |
| 3 | Пищевым |
| 4 | Растворы хлорной извести |
| 5 | 0,1-0,2% |
| 6 | Уборка, мойка помещений |
| 7 | Огонь, сухой и водяной пар, солнечные лучи |
| 8 | Гидроксид натрия, специальные химические препараты |
| 9 | Гигиена – это наука о **здоровье** человека, область **медицины** изучающая влияние условий жизни на **здоровье человека** и разрабатывающая меры **профилактики** заболеваний. |
| 10 | А |
| 11 | А |
| 12 | А |
| 13 | А |
| 14 | А |
| 15 | Б |
| 16 | А |
| 17 | Б |
| 18 | А |
| 19 | Б |
| 20 | Не более 3 часов, при температуре 4+2С |
| 21 | 2 часов. |
| 22 | 65С |
|  |  |
| 23 | Ювелирные украшения, часы, другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти, и не покрывать их лаком, не застёгивать спецодежду лаком. |
| 24 | Сан спец одежду |
| 25 | Халат и ли куртка, брюки, головной убор, обувь на резиновой основе |

**ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ (ТЗ) № 4**

**Вставьте пропущенные слова в данный текст:**

1. Иммунитет - это …………………….. организма человека к ………………………………….

2.Заболевание холерой передаётся контактно - бытовым, водным и …………………… путём

3. Микробиология – это наука изучающая ………………… и ……………………. микроорганизмов.

4. Микроорганизмы – вызывающие заболевание человека называются ………………………. или ……………………….

5. К механическим методам дезинсекции относятся …………………………………………………………………………………………………………

6. Бактерии размножаются – простым делением клетки на …………….. части

7. Пищевые отравления - это ……………………. Заболевание, возникающее от употребления ……………………… пищи

8.К химическим средствам дезинсекции относятся - …………………………………………………………………………………………………………

9. Разрушение вирусов происходит при нагревании до ………………...

**Выберите правильный ответ:**

10**.** Продолжительность размножения бактерий -

а)1мин до 15мин;

б) от 30мин до нескольких часов

11. Общее количество клеток бактерий - не более

А) 1 в 1мл

б) 10 в 1 мл

в) 100в 1мл.

12.Кто из сотрудников проводит дератизацию с применением химических средств -

а) сотрудники санэпидемстанций

б) сотрудники ПОП

в) медики

13. По форме вирусы бывают-

а) округлыми,

б) спиралевидными

в) тэобразными.

14. Максимальная температура гибели микробов

а)  +35  С

б)  +50  С

в)  +80  С

г)  +120  С

15. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике не более:

а) 6 часов

б) 30 минут

в) 20 часов

16. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее ……. от пола

а) 2 м

б) 0,5м

в) 4 м

17. Для предотвращения порчи молока его хранят

а) в холодильнике при температуре 8С в течение 20ч

б) пастеризуют

в) при комнатной температуре

18. Готовые первые и вторые блюда могут находится на мармите не более:

а) 2 часов

б) 30 минут

в) 20 часов

19. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок- витрину и реализоваться в течении:

а) 2 часов

б) 1 часа

в) 20 часов

**Вставьте пропущенные слова в данный текст:**

20. Самой благоприятной средой для развития микробов в природе является

……………………… и ……………….. климат

21. По форме дрожжи делят на:

1………………………...... 2………………………….. 3…………………………...

овальные

22. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать ………………….. ………………………… ……………….., предъявляемым к организациям общественного питания.

23. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения рекомендуется хранить в холодной воде не более …..........часов.

24. Выходя на улицу или в туалет повар должен снять: …………………………………………………………………………………………………………

25. Персонал предприятий общественного питания должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

**Эталон ответа на тестовые задания №4**

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Варианты правильных ответов** |
| 1. | Невосприимчивость организма человека к заболеванию |
| 2. | Пищевым |
| 3. | Наука изучающая свойства и жизнедеятельность микроорганизмов |
| 4. | Вызывающие заболевание человека, называются болезнетворными или патогенными |
| 5. | Уборка, мойка помещений |
| 6. | Две части |
| 7. | Пищевые отравления – это острое заболевание, возникающее от употребления заражённой пищи. |
| 8. | Гидроксид натрия, специальные химические препараты |
| 9. | 60-80С |
| 10. | Б |
| 11. | В |
| 12. | А |
| 13. | А |
| 14. | В |
| 15. | Б |
| 16. | Б |
| 17. | А, Б |
| 18. | А |
| 19. | Б |
| 20. | Тёплый, влажный |
| 21. | Шаровидные, элепсовидные, |
| 22. | Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать **санитарно- эпидемиологическим требованиям** предъявляемым к организациям общественного питания. |
| 23. | 2 часов |
| 24. | спец.одежду |
| 25. | Халат и ли куртка, брюки, головной убор, обувь на резиновой основе |

**Пакет экзаменатора**

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОТВЕТОВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Оценка** | **Критерии** | **Примечание** |
| «Отлично» | от 90% до 100%включительно | Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала по ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве,в котором обучающийся легко ориентируется, умеет связывать теорию с практикой. Отличная оценка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление. |
| «Хорошо» | от 80% до 90% | Обучающийся полно освоил учебный материал по дисциплине, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения тестовых заданий, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности |
| «Удовлетворительно» | от 60% до 80% | Обучающийся обнаруживает знания и понимание основных положений учебного материала по дисциплине, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в ответах. |
| «Неудовлетворительно» | менее 60% | Обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения тестовых заданий. |