

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ДОНЕЦКОЙ НАРОДНОЙ
РЕСПУБЛИКИ

ГПОУ ГОРЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ТОРГОВЛИ

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УВР

_____ Чуб В.И.

«___» _____ 2015 г.

УТВЕРЖДАЮ

и.о. директора ГПОУ «ГТПТТ»

_____ Ляпина Т.С.

«___» _____ 2015 г.

Комплект
контрольно – измерительных материалов
по учебной дисциплине
ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ
основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по направлению специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

2016 г.

ОДОБРЕНА Цикловой комиссией Технологических дисциплин Протокол №____ от «31» августа 2016г.	Разработана на основе государственного образовательного стандарта по специальности Базовая подготовка среднего профессионального образования 19.02.10. Технология продукции общественного питания.
Председатель цикловой комиссии _____/ Федченко Е.Э.	Заместитель директора по учебной работе _____/ Чуб В.И.

Составитель (автор) Веретенникова Наталья Ивановна, преподаватель первой категории ГПОУ Горловского техникума пищевых технологий и торговли.

Рецензент: Похожалова Валентина Анатольевна, заведующая отделением, преподаватель высшей категории, преподаватель-методист ГПОУ ГТПТТ

Содержание

1. Общие положения	4
2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке	4
3. Структура контрольного задания	5
3.1. Тест 1	5
3.2. Тест 2	8
4. Эталон ответов	10
5. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых для аттестации	12

1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ».

КИМ включает контрольные материалы для промежуточной аттестации в форме итоговой оценки результатов.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Код	Освоенные умения, усвоенные знания
У1	Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи.
У2	Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.
У3	Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.
У4	Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.
З1	Основные группы микроорганизмов.
З2	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.
З3	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве.
З4	Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.
З5	Правила личной гигиены работников пищевых производств.
З6	Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.
З7	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

3. Структура контрольного задания

3.1. Текст типового задания

Проверяемые результаты обучения: У1, У3, У4, У5, У6, У8, У9, У10, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37.

I вариант

1. Какие формы жизни можно отнести к микроорганизмам:

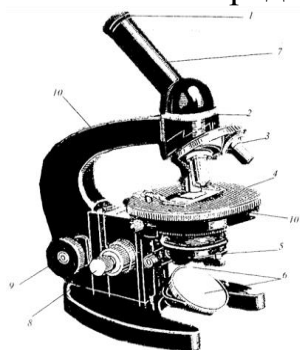
- а) бактерии; б) вирусы; в) дрожжи;
г) плесневые грибы; д) все ответы верны.

2. Свойство микроорганизмов, которое используют при консервировании продуктов сахаром (например, при варке варенья) – это (вставь слово)

3. 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



4. Это один из аппаратов часто применяемых в микробиологической лаборатории. Дайте его название и характеристику.

5. «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. Описание какого заболевания указано выше:

- а) дизентерия; б) сальмонеллез; в) гепатит; г) туберкулез.

6. Отрасль науки, изучающая воздействие условий труда на организм работника – это(дополни предложение).

7. К какой группе по энергетическим затратам, относится труд поваров, кондитеров и официантов:

- а) II б) III в) IV

8. В какое время в течение рабочего дня работоспособность максимальна:

- а) через 1,5 часа после начала рабочего дня;
- б) перед обеденным перерывом;
- в) в конце рабочего дня;

9. Основные факторы необходимые для оптимизации условий труда на пищевом производстве (3 верных ответа):

- а) снижение температурного режима;
- б) рационализация рабочего графика;
- в) снижение влажности;
- г) снижение загрязненности воздуха;
- д) улучшение технологического оснащения;
- е) улучшение вентиляции помещений.

10. Механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве – это(дополни предложение).

11. В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки: (3 верных ответа)

- 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.

12. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:

- а) 1;
- б) 2;
- в) 3.

13. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать или менять санитарную одежду:

- а) перед выходом из производственного помещения;
- б) перед посещением туалета;
- в) перед раздачей пищи;
- г) все ответы верны.

14. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятий общественного питания? (перечислите известные вам виды обследований)

15. 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.

16. Возможны ли встречные или пересекающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Почему?

17. Перечислите материалы, из которых возможно изготовление инвентаря и посуды.

18. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:

- а) шумовка; б) плита; в) морозилка;
г) разделочная доска; д) сито; е) разрубочный стул.

19. Перечислите признаки недоброкачества тушки птицы.

20. Сопоставьте способ тепловой обработки и продукты:

- а) рыба; б) лопатка говядины; в) яйцо; г) творог;
1) жарят 7-10 мин; 2) варят 2ч; 3) жарят 15-20 мин; 4) жарочный шкаф 5-8 мин.

21. Как долго можно хранить паштет из печени в холодильнике при температуре 2-4°C

- а) 12ч; б) 24ч; в) 36ч.

22. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:

- а) рыба; б) овощи; в) дичь; г) молоко.

23. Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:

- а) лицензия; б) сертификат; в) ордер.

24. Для лучшего сохранения витамина С в киселях и компотах используют:

- а) ванилин; б) яблочный уксус; в) сахар; г) лимонную кислоту.

25. Сопоставьте группы пищевых добавок с конкретными примерами:

- а) запрещенные; б) разрешенные; в) не разрешенные в ДНР.
1) Е 210 -бензойная кислота; 2) Е 213-бензоат кальция; 3) Е 240-формальдегид.

26. Бракераж – это...

- а) контроль за качеством готовой продукции;
б) выявление бракованного товара на складе;
в) контроль технологического процесса.

27. Назовите службы осуществляющие надзор за санитарно-эпидемиологическим благополучием населения.

II вариант

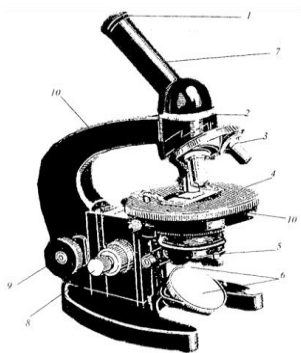
1. Какие формы жизни можно отнести к микроорганизмам (несколько верных ответов):

- а) бактерии; б) клещи; в) дрожжи;
г) плесневые грибы; д) вирусы; е) сине-зеленые водоросли.

2. Свойство микроорганизмов, которое используют при консервировании продуктов солью (например, при засолке огурцов) – это (вставь слово)

3. Соотнесите факторы внешней среды и их виды:

- а) физические факторы; б) химические факторы;
в) биологические факторы.
1) паразитизм; 2) концентрация; 3) ингибиторы;
4) свет; 5) метабиоз; 6) давление.



4. Это один из аппаратов часто применяемых в микробиологической лаборатории. Объясните его название.

5. «Заболевание, вызываемое микробами через 3-5 часов после приема пищи, обсемененной бактериями. В кишечнике вызывают воспалительный процесс, а при гибели бактерий выделяется токсин. Заболевание сопровождается рвотой, жидким стулом, болью в животе, повышенной температурой. Часто заражение происходит от яиц и молока.

Описание какого заболевания указано выше:

- а) дизентерия; б) сальмонеллез; в) ящур; г) сибирская язва.

6. это практическое осуществление гигиенических норм и правил (дополни предложение)

7. К какой группе по энергетическим затратам, относится труд кондитеров, поваров и официантов:

- а) II; б) III; в) IV.

8. В какое время в течение рабочего дня работоспособность минимальная:

- а) через 1,5 часа после начала рабочего дня;

- б) перед обеденным перерывом;
- в) в конце рабочего дня;

9. Основные факторы необходимые для оптимизации условий труда на пищевом производстве (3 верных ответа):

- а) снижение температурного режима;
- б) рационализация рабочего графика;
- в) снижение влажности;
- г) снижение загрязненности воздуха;
- д) улучшение технологического оснащения;
- е) улучшение вентиляции помещений.

10. Механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве – это(дополни предложение).

11. В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки: (3 верных ответа):

- 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.

12. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 повара:

- а) 1; б) 2; в) 3;

13. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать или менять санитарную одежду:

- а) перед выходом из производственного помещения;
- б) перед посещением туалета;
- в) перед раздачей пищи;
- г) все ответы верны.

14. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятий общественного питания? (перечислите известные вам виды обследований).

15. Сопоставь понятие и его определение:

- а) дезинсекция; б) дератизация; в) дезинфекция;
- 1) комплекс мер по уничтожению грызунов;
- 2) комплекс мер по уничтожению насекомых;
- 3) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.

16. Почему не допускаются встречные или пересекающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?

17. В скольких ваннах моют кухонную посуду:

а)1; б)2; в)3.

18. Сколько ванн используют для мытья столовой посуды?

а)2; б)3; в)4.

19. Перечислите признаки недоброкачества тушки рыбы.

20. Сопоставьте способ тепловой обработки и продукты:

а) рыба; б) лопатка говядины; в) яйцо; г) творог.

1) жарят 7-10 мин; 2) варят 2ч; 3) жарят 15-20 мин; 4) жарочный шкаф 5-8 мин.

21. Как долго можно хранить заливной язык в холодильнике при температуре 2-4°C?

а) 12 ч; б) 24 ч; в) 36 ч.

22. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:

а) мясо; б) рыба; в) овощи; г) творог.

24. Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:

а) ордер; б) накладная; в) сертификат;

4. Эталон ответов

№ вопроса	1 вариант	2 вариант
A1	д	А, в, г
A2	плазмолиз	плазмолиз
A3	A12B46B35	A46 B23 B15
A4	микроскоп	микроскоп
A5	а	б
A6	гигиена труда	гигиена труда
A7	б	в
A8	а	б
A9	авг	бгв
A10	производственная травма	производственная травма
A11	вге	авг
A12	в	а
A13	г	г
A14	дерматовенеролог-2р/г,	дерматовенеролог-2р/г,

	флюорография-1р/г, исследование крови на сифилис-1р/г, мазки на гонорею-2р/г, не реже 1 раза в год: исследование на бактерионосительство возбудителей кишечных инфекций, брюшной тиф и на наличие глистных заболеваний	флюорография-1р/г, исследование крови на сифилис-1р/г, мазки на гонорею-2р/г, не реже 1 раза в год: исследование на бактерионосительство возбудителей кишечных инфекций, брюшной тиф и на наличие глистных заболеваний
A15	A3B1B2	A1B2B3
A16	Встречные или пересекающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции строго запрещены, во избежание обсеменения микроорганизмов с одних объектов на другие	Встречные или пересекающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции строго запрещены, во избежание обсеменения микроорганизмов с одних объектов на другие
A17	Сталь, алюминий, никель, стекло, фарфор, некоторые виды пластмасс и др.	Сталь, алюминий, никель, стекло, фарфор, некоторые виды пластмасс и др.
A18	агд	бгв
A19	поверхность со слизью и плесенью, беловато-желтая с серым оттенком; мышцы липкие и дряблые; впалое глазное яблоко, тусклый клюв	Поверхность со слизью, чешуя тусклая, бурые жабры, впалые глаза, легко отделяется от костей, вздутое брюхо, запах неприятный
A20	A3 B2 B1 Г4	A3 B2 B1 Г4
A21	б	а
A22	б	в
A23	б	б
A24	г	в
A25	A3 B1 B2	A2 B3 B2
A26	а	б
A27	центр эпидемиологии, санитарии и гигиены (СЭС); потребнадзор	центр эпидемиологии, санитарии и гигиены (СЭС); потребнадзор

3.2. Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений по УД:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
85 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 84	4	хорошо
51 ÷ 69	3	удовлетворительно
менее 51	2	не удовлетворительно

Время на подготовку и выполнение:

подготовка 3 мин.;

выполнение 30 мин.;

оформление и сдача 12 мин.;

всего 45 мин.

5. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых для аттестации:

Перечень материалов и оборудования: варианты тестовых заданий.

Информационные источники:

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. 5 – е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011.-256 с.

Дополнительные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования - М.: ПрофОбрИздат, 2007.-208с.

2. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу: ГОСТ Р.5935-95

3. Общественное питание. Требования к производственному процессу: ОСТ 28-1-95

4. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федеральный закон: [принят Гос. Думой 30.03.1999г., №52]

5. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них

Нормативно-правовые источники:

1. О Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: положение: утв. Постановлением Правительства РФ 30.06.2004г., №322

2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них

пищевых продуктов и продовольственного сырья: СанПиН 2.3.2.1324-03: утв. Главным гос. санитарным врачом РФ 03.04.2003 г., №28

Интернет-ресурсы:

1. Гигиена и санитария [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.medlit.ru, свободный. – Загл. с экрана.
2. Микробиология [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www. microbiolog.ru](http://www.microbiolog.ru), свободный. – Загл. с экрана.