

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области «Режевской политехникум»

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО «Режевской  
политехникум»

 С.А. Дригилова

от «16» июня 2018 г.

**Комплект оценочных средств**  
**для проведения промежуточной аттестации**  
в рамках основной образовательной программы (ОПОП)  
по программам подготовки специалистов среднего звена  
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве  
19.02.01 Технология продукции общественного питания

Рассмотрено: на заседании  
предметно-цикловой  
комиссии протокол № 11  
от «15» июня 2018 г.

Одобрено: на заседании методического  
совета техникума протокол № 11 от  
«16» июня 2018 г.

**Разработчик:**

Хамидуллина Равида Анваровна преподаватель , первая квалификационная категория

## I. Паспорт комплекта оценочных средств

### 1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины

**ОП.01** Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Таблица 1

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
<b>Знать:</b>		тестовые задания	<i>Зачет</i>
-основные понятия и термины микробиологии;	знание основных понятий и терминов микробиологии		
-классификацию микроорганизмов	знание классификации микроорганизмов		
-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	знание морфологии основных групп микроорганизмов		
-генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	знание генетической и химической основы и формы изменчивости микроорганизмов;		
-роль микроорганизмов в	знание роли микроорганизмов		

круговороте веществ в природе;	в круговороте веществ в природе		
-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	знание характеристики микрофлоры почвы, воды, и воздуха		
-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	знание особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов		
-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	знание основных признаков пищевых инфекций и отравлений		
-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	знание основных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условий их развития		
-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	знание методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции		
-схему микробиологического контроля;	знание схемы микробиологического контроля		
-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	знание санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю,		

	одежде;		
-правила личной гигиены работников пищевых производств;	знание правил личной гигиены работников пищевых производств;		
<b>Уметь:</b>			
-определять основные группы микроорганизмов:	определение основных групп микроорганизмов		
-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	проведение микробиологических исследований оценка полученных результатов		
-соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	соблюдение санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства		
-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	проведение санитарную обработку оборудования и инвентаря		

## 2. Комплект оценочных средств

### 2.1. Задания для проведения дифференцированного зачета

#### Тестовые задания.

#### Инструкция

по выполнению тестового задания для проведения контрольного опроса студентов по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

**Уважаемые студенты!**

Вашему вниманию представляется тестовые задания для проведения контрольного опроса студентов по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» Вы должны выполнить предложенные вам тестовые задания за 50 минут.

При выполнении задания с формулировкой «**Выберите правильный вариант ответа**» Вы должны выбрать один правильный ответ из предложенных.

При выполнении заданий с формулировкой «**Выберите все правильные варианты ответов из предложенных**» Вы должны выбрать один, или несколько или все правильные ответы из предложенных вариантов.

При выполнении заданий с формулировкой «**Установите соответствие**» Вы должны найти такие однозначные связи между позициями первого и второго столбиков, чтобы одной позиции первого столбика соответствовала только одна позиция второго, а повтор используемых позиции категорически запрещен.

Оценка тестового задания проводится следующим образом:

Всего вопросов: 24

С 1 по 11 задания за каждый правильный ответ Вы получаете по 1 баллу, с 12 по 24 задания за каждый правильный ответ 0,5 баллов.

30-33,5 баллов оценка «5»

26-29 баллов оценка «4»

22-25 баллов оценка «3»

менее 21 балла оценка «2»

**Блок1. В заданиях с 1- 11 выберите правильный вариант ответа.**

**1. Процесс спорообразования у бактерий вызван**

- А) размножением
- Б) реакцией на неблагоприятные условия
- В) жизненными процессами обменного характера

**2. Количество спор, образуемых бактериальной клеткой**

- А) 1
- Б) 2
- В) бесконечное множество

**3. Количество воды в вегетативной клетке микроба колеблется в пределах**

- А) 45-55%
- Б) 55-65%
- В) 65-75%
- Г) 70-85%

**4. Превращать углеводы в этиловый спирт и углекислый газ способны**

- А) бактерии
- Б) бактериофаги
- В) дрожжи
- Г) плесневые грибы

**5. К микроорганизмам, не имеющим клеточной структуры, относят**

- А) вирусы

- Б) актиномицеты
- В) плесневые грибы
- Г) бактериофаги

**6. Микроорганизмы поглощают питательные вещества путем.**

- А) тургора
- Б) диссимиляции
- В) плазмолиза
- Г) осмоса

**7. Дыхательные процессы обеспечивают**

- А) защитные потребности
- Б) потребности размножения
- В) энергетические потребности
- Г) пищевые потребности

**8. Под патогенностью понимается**

- А) способность определенного микроорганизма при соответствующих условиях вызвать специфическое болезнетворное состояние микроба
- Б) степень болезнетворности микроба
- В) способность микроорганизма вызвать только определенное заболевание с характерными признаками и особенностями течения

**9. При пастеризации погибают**

- А) споры
- Б) ядро споры
- В) живые клетки
- Г) вегетативные клетки

**10. Наибольшую жизнедеятельность при низких температурах проявляют**

- А) вирусы
- Б) дрожжи
- В) плесневые грибы
- Г) бактерии

**11. Процесс стерилизации происходит при однократном прогревании продукта при температуре**

- А) от 120 до 140С
- Б) от 100 до 110С
- В) от 60 до 90С
- Г) от 40 до 60С

Блок 2. В заданиях с 12 по 17 выберите все правильные варианты ответов из предложенных

**12. По форме бактерии подразделяются на**

- А) кокки
- Б) палочки
- В) спириллы
- Г) вибрионы

**13. К биологическим веществам, влияющим на жизнедеятельность микроорганизмов относят**

- А) формалин
- Б) лизоцим
- В) эритрит
- Г) фитонциды

14. **К пищевым инфекциям относятся**

- А) токсикоинфекции
- Б) зоонозы
- В) микотоксикоозы
- Г) острые кишечные инфекции

15. **К заболеваниям, передающимся от больных животных к человеку, относятся**

- А) холера
- Б) дизентерия
- В) сибирская язва
- Г) бруцеллез

16. **Наиболее опасными пищевыми отравлениями, относящимися к интоксикациям (токсикозам), являются**

- А) ботулизм
- Б) стафилококковое отравление
- В) пропиновокислородное брожение
- Г) маслянокислородное брожение

17. **К условно-патогенным микроорганизмам относят**

- А) бактерии группы *Proteі*
- Б) бактерии группы аспергилиуса
- В) бактерии группы кишечной палочки
- Г) бактерии дрожжевой палочки

Блок 3. В заданиях с 18 по 24 установите соответствие

18.

<b>Часть клетки бактерии</b>	<b>Характеристика</b>
1. Цитоплазма	А. Равномерно распределенное вещество, содержащее дезоксирибонуклеиновые кислоты
2. Рибосомы	Б. зернистые образования в которых осуществляются синтез клеточных белков
3. Ядро	В. прозрачная полужидкая масса белковой природы, где содержатся важные клеточные структуры
	Г. сильные складчатые, различной формы тельца, расположенные в погранично с оболочкой слое

19

<b>Тип дыхания</b>	<b>Виды микроорганизмов</b>
1. Аэробы	А. Возбудители маслянокислого

	брожения, возбудители ботулизма
2. Анаэробы	Б. молочнокислые бактерии, кишечная палочка, дрожжи
3. Условные (факультативные) анаэробы	В. палочка протей, микотоксикоозы (микроскопические грибы), кишечная палочка
	Г. Бактерии туберкулеза, сенная палочка, плесневые грибы

20

<b>Вид микроорганизмов</b>	<b>Температура развития</b>
1. Психрофиллы	А. минимальная +25-27С, максимальная +60С
2. Термофиллы	Б. минимальная +35С, максимальная +80С
3. Мезофиллы	В. минимальная -10С, максимальная +25-35С
	Г. минимальная -10С, максимальная +40-45С

21

<b>Вид микроорганизмов</b>	<b>Способы размножения</b>
1. Бактерии	А. При помощи спор, образующихся из воздушной части мицелия
2. Дрожжи	Б. Почкованием
3. Актиномиценты	В. делением клеток на две части
	Г. при помощи гиф и спор

22

<b>Вид заболевания</b>	<b>Источники</b>
1. Ботулизм	А. Домашние консервированные продукты, копченая рыба осетровых пород, колбасы
2. Ящур	Б. Готовые салаты, овощи, вода, свежие фрукты
3. Дизентерия	В. Кондитерские изделия, сыры, мороженое, рыбные и мясные кулинарные изделия
	Г. Мясо, молоко и продукты их переработки

23

<b>Тип взаимоотношений</b>	<b>Характеристика</b>
1. Симбиоз	А. Взаимоотношения, при которых один из микроорганизмов обладает бактериостатическим действием
2. Паразитизм	Б. Взаимоотношения, при которых один из организмов развивается за

	счет другого
3. Антагонизм	В. Взаимоотношения, при которых совместно обитающие виды микроорганизмов оказывают угнетающее действие друг на друга
	Г. Взаимоотношения, устанавливающиеся при совместном обитании в одной и той же среде двух и более микроорганизмов

24

<b>Вид микроорганизма</b>	<b>Морфологическая характеристика</b>
1. Бактерии группы <i>Proteï</i>	А. Подвижные палочки, оптимальная температура развития +55С, встречаются в воде, почве, сырых колбасах, в специях и приправах
2. Кишечная палочка	Б. Неподвижные спорообразующие палочки, оптимальная температура развития +37С, известны как возбудители раневых болезней
3. Клостридии группы перфрингес	В. Оптимальная температура развития микробов +37С, является постоянным обитателем желудочно-кишечного тракта человека и животных
	Г. Бесспорные подвижные палочки, оптимальная температура развития +25-37С, вызывают заболевания, происходящие по типу сальмонеллеза

**Условия выполнения задания:**

1. Место (время) выполнения задания: кабинет «Технология продукции общественного питания»
2. Максимальное время выполнения задания: 50 мин

## 2.2. Пакет экзаменатора

<b>Ф И О студента</b>		
<b>№ гр.</b>		
<b>Задание: тестовые задания</b>		
<b>Результаты освоения (объекты оценки)</b>	<b>Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно- оценочных средств)</b>	<b>Отметка о выполнении (Прописью ставится отметка)</b>
<p><b>Знать:</b>  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;  -возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;  -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  -схему микробиологического контроля;  -санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;  -правила личной гигиены работников пищевых производств;</p> <p><b>Уметь:</b></p>	<p>30-33,5 баллов оценка «5»  26-29 баллов оценка «4»  22-25 баллов оценка «3»  менее 21 балла оценка «2»</p>	

<ul style="list-style-type: none"><li>-определять основные группы микроорганизмов;</li><li>-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li><li>-соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</li><li>-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li><li>-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</li></ul>		
--	--	--