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

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
_____ С.А.Дрягилева
от «14» июня 2019 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

Реж, 2019

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от «13» июня 2019 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от «14» июня 2019 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)** |
|---|---|---|---|
| **Знать:** | | тестовые задания | *Зачет* |
| -основные понятия и термины микробиологии; | знание основных понятии 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 микроорганизмо | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 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; | | |
| **Уметь:** | | | |
| -определять основные группы микроорганизмов: | определение основных групп микроорганизмов | | |
| -проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; | проведение микробиологических исследовании оценка полученных результатов | | |
| -соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; | соблюдение санитарно-гигиенических требовании 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 выполнений задании 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, передающимися 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) пропиновокислое брожение
Г) маслянокислое брожение

17**. К условно-патогенным микроорганизмам относят**
А) бактерии группы Protei
Б) бактерии группы аспергилиуса
В) бактерии группы кишечной палочки
Г) бактерии дрожжевой палочки

Блок 3. В заданиях с 18 по 24 установите соответствие

18.

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

19

| **Тип дыхания** | **Виды микроорганизмов** |
|---|---|
| 1.Аэробы | А. Возбудители маслянокислого |

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

20

| **Вид микроорганизмов** | **Температура развития** |
|---|---|
| 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

| **Вид микроорганизмов** | **Способы размножения** |
|---|---|
| 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

| **Вид заболевания** | **Источники** |
|---|---|
| 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

| **Тип взаимоотношений** | **Характеристика** |
|---|---|
| 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

| **Вид микроорганизма** | **Морфологическая характеристика** |
|---|---|
| 1. Бактерии группы Protei | 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. Бесспоровые 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

| **Ф И О студента**<br>**№ гр.** | | |
|---|---|---|
| **Задание: тестовые задания** | | |
| **Результаты освоения**<br>(объекты оценки) | **Критерии оценки результата**<br>(в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств) | **Отметка о выполнении**<br>(Прописью ставится отметка) |
| Знать:<br>основные понятия и термины микробиологии;<br>-классификацию микроорганизмов;<br>-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;<br>-генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;<br>-роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;<br>-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;<br>-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;<br>-основные пищевые инфекции и пищевые отравления;<br>-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;<br>-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;<br>-схему микробиологического контроля;<br>-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;<br>-правила личной гигиены работников пищевых производств;<br>Уметь: | 30-33,5 баллов оценка «5»<br>26-29 баллов оценка «4»<br>22-25 баллов оценка «3»<br>менее 21балла оценка «2» | |

| | | |
|---|---|---|
| -определять основные группы микроорганизмов;<br>-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;<br>-соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;<br>-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;<br>-осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; | | |