

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
БИРСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Экспертное заключение:
соответствует требованиям.
Руководитель МО сельскохозяйственного
профиля и автотранспорта:

_____ С.И.Султанбаев
21 июня 2025г.

Разработал: преподаватель Н.Х.Шайнурова
10 июня 2025г.

Утверждаю.
Директор ГБПОУ
Бирский многопрофильный
профессиональный колледж

_____ Е.Н.Литвинова
28 июня 2025г.

Рассмотрено на заседании МО
21 июня 2025г.

Фонд оценочных средств
ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены
для обучающихся по профессии СПО
35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

Согласие
на использование оценочных средств

Я, автор - разработчик оценочных средств по учебной дисциплине **ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены** по профессии среднего профессионального образования **35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства** Шайнурова Н.Х., даю согласие на использование предоставленных материалов в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых Обрнадзором РБ.

_____ Н.Х.Шайнурова
«10» июня 2025г.

Пояснительная записка к оценочным средствам по учебной дисциплине

Спецификация оценочных средств

1. НАЗНАЧЕНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольные измерительные материалы позволяют установить уровень освоения образовательных программ обучающимися образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих и служащих, в ходе проведения мероприятий по экспертизе качества освоения обучающимися образовательных программ в рамках осуществления федерального государственного контроля качества образования, экспертизы соответствия содержания и качества подготовки обучающихся образовательного учреждения по заявленным для государственной аккредитации образовательным программам, федеральным государственным стандартам.

2. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Содержание контрольных измерительных материалов определяется на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования

35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства

-рабочей программы дисциплины

3. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

3.1. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

КИМ состоит из разноуровневых заданий в 1 -2 вариантах по всем разделам дисциплины с различными типами заданий

Распределение заданий КИМ по основным содержательным разделам дисциплины

Содержательные блоки по кодификатору КЭС	Число заданий	Максимальный балл	Тип заданий
Раздел 1. Основы микробиологии	10	10	с выбором ответа открытого типа
Раздел 2. Основы санитарии гигиены	10	10	с выбором ответа открытого типа

Содержание и структура КИМ дают возможность достаточно полно проверить комплекс умений по разделам дисциплины, уметь использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности, в том числе самообразовании.

Распределение заданий оценочных средств по уровням сложности.

Уровень сложности	Число заданий	Максимальный бал	Тип заданий
базовый	10	10	с выбором ответа открытого типа

Критерий оценивания заданий оценочных средств

Оценка	Объем выполненной работы	Количество заданий
«5»	90-100%	10
«4»	70-80%	8-9
«3»	60%	6-7

Продолжительность оценочных средств

На выполнение работы отводится 45 минут.

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Всего
Время, мин	2.25	2.25	2.25	2.25	2.25	2.25	2.25	2.25	2.25	2.25	45
№ задания	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	
Время, мин	2.25	2.25	2.25	2.25	2.25	2.25	2.25	2.25	2.25	2.25	

4.

3.2. СТРУКТУРА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

КИМ состоит из 3 вариантов с 24 заданиями с выбором 1 или нескольких ответов, заданиями открытого типа, также 1 задание - решение задачи

Распределение заданий КИМ по основным содержательным разделам дисциплины

Содержательные блоки по кодификатору КЭС	Число заданий	Максимальный балл	Тип заданий
Раздел 1. Основы микробиологии	25	25	с выбором ответа открытого типа решение задачи
Раздел 2. Основы санитарии гигиены			

Содержание и структура КИМ дают возможность достаточно полно проверить комплекс умений по дисциплине, уметь использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для эффективного применения информационных образовательных ресурсов в учебной деятельности, в том числе самообразовании.

Распределение заданий оценочных средств по уровням сложности.

Уровень сложности	Число заданий	Максимальный бал	Тип заданий
базовый	25	25	с выбором ответа открытого типа решение задачи

Критерий оценивания заданий оценочных средств

Оценка	Объем выполненной работы	Количество заданий
«5»	90-100%	23-25
«4»	70-80%	18-22
«3»	60%	11-17

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО ОП.01.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по ОП.01.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены, проводятся с целью определения степени соответствия уровня освоения образовательных результатов требованиям ФГОС СПО по профессии по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства.

Текущий контроль успеваемости обучающихся – это систематическая проверка усвоения образовательных результатов, проводимая преподавателем на текущих занятиях согласно расписанию учебных занятий в соответствии с программой подготовки квалифицированных рабочих кадров (ППКРС) по профессии. Текущий контроль освоения программы учебной дисциплины осуществляется проверкой усвоения знаний и умений при выполнении заданий на лабораторных и практических занятиях.

Промежуточная аттестация обучающихся – процедура, проводимая с целью оценки качества освоения обучающимися содержания части учебной дисциплины в рамках проведения дифференцированного зачета (тестирование). Комплект материалов для промежуточной аттестации представлен в виде теста с вариантами ответов. Тестовые задания дифференцированного зачета позволяет оценить усвоенные знания. Условием положительной аттестации дисциплины является положительная оценка освоения всех умений и знаний по всем контролируемым показателям.

Практические занятия: При выполнении индивидуальных заданий на практических занятиях осуществляется текущий контроль освоения программы учебной дисциплины

Продолжительность оценочных средств

На выполнение работы отводится 45 минут.

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	Всего
Время, мин	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	90
№ задания	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	-	
Время, мин	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	3.60	-	

4. КОДИФИКАТОР ЭЛЕМЕНТОВ СОДЕРЖАНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ, ПРОВЕРЯЕМЫХ ЗАДАНИЯМИ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Код раздела	Код контролируемого элемента	Элементы содержания, проверяемые заданиями оценочных средств
1	Основы микробиологии	
	1.1	Понятия о микроорганизмах
	1.2	Физиология и генетика микроорганизмов
	1.3	Микроорганизмы поверхности растений и прикорневой зоны
	1.4	Микрофлора почвы
2	Основы санитарии гигиены	
	2.1	Санитарные требования
	2.2	Дезинфекция
	2.3	Дезинсекция и дератизация

Кодификатор требований к уровню подготовки обучающихся для проведения оценочных средств по учебной дисциплине

Код раздела	Код контролируемого требования	Требования, проверяемые заданиями оценочных средств
1	уметь:	
	1.1	– обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
	1.2	– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
	1.3	– пользоваться микроскопической оптической техникой;
	1.4	– соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;
	1.5	– готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств различной концентрации; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.
2	знать:	
	2.1	- основных групп микроорганизмов, их классификации;
	2.2	– значения микроорганизмов в природе, в жизни человека и животных;
	2.3	– правил отбора, доставки и хранения биоматериала;
	2.4	– типов питательных сред и правил работы с ними;
	2.5	– методов стерилизации и дезинфекции;
	2.6	– понятий патогенности и вирулентности;
	2.7	– форм воздействия патогенных микроорганизмов;
	2.8	– санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;
	2.9	– правил личной гигиены работников;
	2.10	– норм гигиены труда;
	2.11	– классификации моющих и дезинфицирующих средств, правил их применения, условий и сроков хранения; правил проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений.

Оценочные средства для текущего контроля знаний по Разделу 1 Основы микробиологии

Тема 1.1. Понятия о микроорганизмах

1 вариант

1. Ответьте на вопрос. У каких микроорганизмов шаровидные клетки, расположенные цепочками различной длины?
2. Ответьте на вопрос. Скопления в виде грозди винограда имеют микроорганизмы под названием?

3. Дополните предложение. Длинные бактерии с несколькими (5-6) крупными завитками называются _____
4. Выберите правильный ответ. Клетки с пучком жгутиков на конце:
 - а) монотрихи; б) лофотрихи; в) амфитрихи; г) перитрихи.
5. Ответьте на вопрос. Какие одноклеточные или многоклеточные низшие организмы, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и доступе кислорода? _____
6. Дополните предложение. _____ невозможно выращивать на искусственных питательных средах.
7. Выберите правильный ответ. Эти микроорганизмы поражают пшеницу и кукурузу:
 - а) пеницилл; б) фузариум; в) аспергилл; г) мукор
8. Ответьте на вопрос. Какой ученый, первый наблюдавший простейших при помощи лупы. _____
9. Ответьте на вопрос. Какой способствующий фактор для развития гнилостных бактерий? _____
10. Дайте определение. Иммуитет – это _____

2 вариант

1. Выберите правильный ответ. Содержание воды в микробных клетках составляет:
 - а) 45-50% б) 25-40% в) 75-85% г) 50-60
2. Дополните предложение. Микроорганизмы имеющие смешанный тип питания называются _____
3. Дополните ответ. _____ - это процесс расщепления углеводов под действием ферментов.
4. Ответьте на вопрос. Какие микроорганизмы хорошо растут при низких температурах? _____
5. Дополните предложение. Антагонизм - это _____ выделяют молочную кислоту, которая угнетает гнилостные бактерии.
6. Выберите правильный ответ. Какой фактор способствует развитию грибов. _____
7. Дополните ответ. Бактериальное пищевое заболевание – это _____
8. Выберите правильный ответ. Палочкообразные бактерии, образующие споры.
 - а) вибрионы б) спирохеты в) бациллы г) кокки
9. Ответьте на вопрос. Наука о преимущественно одноклеточных микроорганизмах, невидимых не вооруженным взглядом называется _____
10. Дополните предложение. Аммонификация – это переход сложных _____ до соединения _____

Эталоны ответов.

1 вариант.

- 1 – стрептококки
- 2 – стафилококки
- 3 – спириллы
- 4 – Б
- 5 – плесневые грибы
- 6 – вирусы 7 – Б
- 8 – Луи Пастер 9 – аэробный
- 10 – комплекс защитных реакций организма предотвращающий проникновение и развитие болезнетворных микробов в организме

2 вариант 1 – В

- 2 – миксотрофы 3 – брожение
- 4 – психрофилы
- 5 – Молочно-кислые бактерии
- 6 – влажность
- 7 – сальмонеллёр
- 8 – микробиология
- 9 – В
- 10 – азотистых продуктов, аммиака

Тема 1.2. Физиология и генетика микроорганизмов

1. Ответьте на вопрос. Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов? _____
2. Дополните ответ. Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются _____
3. Выберите правильный ответ. При какой температуре протекает метод пастеризации?
а) 30-60°C б) 60-90°C в) 90-100°C г) 100-120°C
4. Ответьте на вопрос. При какой температуре протекает метод стерилизации?
5. Дополните предложение. У микроорганизмов под названием термофильные, оптимальная температура жизнедеятельности протекает при _____
6. Дополните предложение. Повышенная влажность способствует _____ количества растворимых _____
7. Выберите правильный ответ. На чем основаны способы консервирования, квашения и маринования?
а) на изменении температуры б) на изменении влажности в) на изменении давления г) на изменении реакции среды
8. Дополните предложение. Антибиотики, которые _____ плесневые грибы, _____ действующие на развитие _____ других _____
9. Ответьте на вопрос. Какое вещество используют для дезинфекции рук, посуды, оборудования? _____
10. Дополните предложение. Нижний _____ влажности среды для развития бактерий и плесневых грибов, составляет _____

Эталон ответов.

- 1 – 25-35°C
2 – температура, влажность, действие света, характер питательной среды
3 – Б
4 – 100-120°C
5 – 50°C
6 – увеличению, питательных веществ
7 – Г
8 – выделяют, губительно, микробов
9 – хлорная известь
10 – предел, 15%

Практические работы. «Анализ основных форм микроорганизмов. Характеристики заболеваний. Формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных» выполняется в соответствии с методическими указаниями к практическим работам по профессии 35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства..

Тест № 3. Пищевые инфекции и пищевые отравления

1. Дополните предложение. _____ возникают при употреблении пищи с содержанием в ней незначительного количества живых возбудителей.
2. Ответьте на вопрос. Какой инфекции принадлежат признаки: рвота, понос, обезвоживание организма, слабость, судороги? _____
3. Дополните предложение. Заболевание - вирусный гепатит А - сопровождается _____, поражением _____?
4. Ответьте на вопрос. Перечислите меры профилактики пищевых инфекций? _____
5. Выберите правильный ответ. Острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы? а) пищевые инфекции б) пищевые отравления в) зооноз г) микотоксикозы
6. Ответьте на вопрос. Какое отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба - Ботулинуса? _____
7. Дополните предложение. Ботулизм баночных _____ вызван _____
8. Ответьте на вопрос. Какие основные продукты, вызывают стафилококковое отравление? _____
9. Дополните предложение. Отравления микотоксикозы, возникающие в результате попадания в организм человека _____, пораженной ядами _____
10. Выберите правильный ответ. Отравление, возникающее из-за присутствия гликозида амигдалина, который при гидролизе в организме человека образует синильную кислоту а) отравление грибами

- б) отравление ядрами косточковых плодов
в) отравление сырой фасолью
г) отравление цинком

Эталон ответов

- 1 – пищевые инфекции
- 2 – холера, брюшной тиф, дизентерия, вирусный гепатит А
- 3 - желтухой, печени
- 4 – соблюдение работниками правил личной гигиены, проведение дезинфекции и дератизации, соблюдение сроков хранения и реализации продуктов
- 5 – Б
- 6 – ботулизм
- 7 – консервов, из-за недостаточности стерилизации
- 8 – мясо и мясопродукты
- 9 – пищи, микроскопических грибов
- 10 – Б

Тест № 4. Глистные заболевания

1. Дополните предложение. Глистное заболевание, возникающее у человека в результате _____ организма глистами, _____ яйцами или личинками, которые попали с _____ пищей, _____ приготовленной с _____.
2. Ответьте на вопрос. Как проявляются глистные заболевания у человека? _____
3. Ответьте на вопрос. Какие стадии проходят глисты в своем развитии? _____
4. Выберите правильный ответ. Для профилактики глистных заболеваний на предприятиях производства необходимо:
а) проверять работников на глистоносительство не реже одного раза в год
б) проверять работников на глистоносительство не реже одного раза в 2 года
в) проверять работников на глистоносительство не реже одного раза в 5 лет
г) проверять работников на глистоносительство ежемесячно
5. Дополните предложение. Для профилактики глистных _____ на предприятиях производства необходимо _____.
6. Ответьте на вопрос. Перечислите меры профилактики глистных заболеваний на предприятиях _____.
7. Дополните предложение. Плохо _____ мясо, главная причина _____ бычьим цепнем?
8. Ответьте на вопрос. Какова причина заражения человека личинками широкого лентеца?

9. Выберите правильный ответ. Какова причина заражения человека аскаридами? а) грязные руки
б) плохо проваренное и прожаренное мясо
в) плохо проваренная и прожаренная рыба
г) плохо вымытые фрукты и овощи
10. Ответьте на вопрос. Этот гельминт, паразитирует в печени, желчном пузыре, поджелудочной железе человека или кошки _____.

Эталон ответов

- 1 – поражения, нарушением санитарных правил
- 2 – похудение, малокровие, задержка роста и умственного развития
- 3 - яйца – личинки – взрослый гельминт
- 4 – А
- 5 - заболеваний, соблюдать правила личной гигиены работников, особенно важно содержать руки в чистоте
- 6 – кипятить воду из открытых водоемов, проверять наличие клейма на мясных тушах, тщательно мыть овощи, фрукты, ягоды, особенно употребляемые в пищу в сыром виде, соблюдать чистоту на рабочем месте
- 7 – проваренное и прожаренное, заражения человека
- 8 – плохо проваренная и прожаренная рыба
- 9 – А,Г
- 10 – описторхисы

Оценочные средства для текущего контроля знаний по Разделу 2. Основы санитарии гигиены

Тест № 5. Санитарные требования к деятельности предприятий производства

1. Ответьте на вопрос. Какие санитарные требования предъявляются к месту застройки предприятий пищевого производства? _____
2. Выберите правильный ответ. Основное требование к планировке помещений предприятий пищевого производства.
а) последовательность и поточность б) перекрещивание потоков сырья
в) перекрещивание готовой продукции г) перекрещивание полуфабрикатов
3. Дополните предложение. При планировке помещений предприятий пищевого производства соблюдают основное требование _____
4. Ответьте на вопрос. Какой должна быть температура воды для мытья посуды? _____

5. Дополните предложение. Благоприятная температура воздуха для работника на предприятиях пищевого производства должна соответствовать _____
6. Дополните предложение. _____ освещение в производственных помещениях должно составлять 75-100 лк.
7. Выберите правильный ответ. Уровень производственного шума в помещениях предприятий пищевого производства не должен превышать
а) 60 ДБ б) 70 ДБ в) 80 ДБ г) 90 ДБ
8. Ответьте на вопрос. Чему способствует вентиляция помещений? _____
9. Ответьте на вопрос. На каком расстоянии от предприятия пищевого производства необходимо располагать бетонированную выгребную яму?
10. Дополните предложение. Для _____ скоропортящихся продуктов на предприятиях пищевого производства предусматриваются _____

Эталон ответов.

- 1 – должно быть на возвышенном, ровном месте, удаленным не менее 1 км от свалок и не менее 100 м от предприятий, загрязняющих атмосферу и почву. 2 – А
- 3 - внутренняя отделка должна быть без лишних архитектурных деталей 4 – 90-100°C
- 5 – 18-20°C
- 6 – Искусственное
- 7 – Б
- 8 – улучшает микроклимат
- 9 – не менее 20 м
- 10 – хранения, охлаждаемые камеры

Тест № 2.2 Гигиена труда

1. Ответьте на вопрос. К каким факторам относятся канцерогенные вещества? _____
2. Дополните предложение. Психофизиологический фактор относится к _____
3. Ответьте на вопрос. Перечислите мероприятия, которые способствуют уменьшению образования и распространения пыли? _____
4. Дополните предложение. Оксид углерода и сероводород относят к группе токсичных (ядовитых) _____ веществ?
5. Перечислите правила личной гигиены, которые обязаны соблюдать работники предприятий _____ пищевого производства _____
6. Выберите правильный ответ. Благоприятная температура воздуха для работника на предприятиях пищевого производства
а) 30-36°C б) 25-29°C в) 20-24°C г) 18-20°C
7. Дополните ответ. Искусственное освещение для работы работника в производственных помещениях должно составлять _____
8. Ответьте на вопрос. Какой уровень производственного шума должен поддерживаться в помещениях _____
9. Дополните предложение. _____ противопожарный инструктаж должны проходить все работающие независимо от _____, _____ работы и образования не реже одного раза в _____.
10. Выберите правильный ответ. К какой степени тяжести относится следующая электротравма: «Потеря сознания и нарушение функций сердечной деятельности и дыхания»?
а) I степень б) II степень в) III степень г) IV степень

Эталон ответов.

- 1 – химические
- 2 – умственному перенапряжению
- 3 - повышение влажности обрабатываемого продукта, внедрение автоматического и дистанционного оборудования
- 4 – удушающих
- 5 – работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения, перед началом работы тщательно мыть руки с мылом
- 6 – Г
- 7 – 75-100 лк
- 8 – не должен превышать 70 ДБ
- 9 – повторный, квалификации, стажа, 6 месяцев 10 – В.

Критерии оценивания

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов: **дифференцированный зачёт (зачёт)**.

Инструкция :

1. Выполнить тестовое задание

Вариант 1.
Тестовое задание № 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 29 мин
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) 1 мин до 15 мин;
б) от 30 мин до нескольких часов
13. Спороброзование 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. Эти микроорганизмы поражают пшеницу и кукурузу:
а) пеницилл б) фузариум; в) аспергилл г) мукор
19. На чем основаны способы консервирования, квашения и маринования?
а) на изменении температуры
б) на изменении влажности
в) на изменении давления
г) на изменении реакции среды

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.....

Задание 2. Решите задачу

Заболевание возникло после употребления консервов из грибов домашнего приготовления. В семье заболели двое. Первые признаки заболевания наступили через 8 часов после употребления и проявились следующим образом: головокружение, сухость во рту, жажда. Наблюдались рвота и судороги. Через сутки состояние ухудшилось, и больные были госпитализированы.

В стационаре наблюдались: ухудшение зрения, затруднение глотания, резкая слабость, расширение зрачков, температура тела была нормальной.

Из 5 банок консервов, сохранившихся к началу заболевания, 4 оказались бомбажными. Какое пищевое отравление можно подозревать на основании клинических данных? Какие профилактические меры необходимо соблюдать при данном отравлении?

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 размножающиеся только в живых имеющих клеточного строения, клетках
10.	А, В
11.	А,Б
12.	Б
13.	А
14.	А
15.	А
16.	А
17.	Б
18.	Б
19.	Г
20.	Бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы
21.	Тёплый, влажный
22.	Гниение, плесневение, брожение
23.	Пива, хлебопечении
24.	Шаровидные, эллипсоидные, овальные
Эталоны ответов к заданию 2. Все признаки соответствуют заболеванию ботулизм. Микроорганизмы развиваются вне доступа кислорода. Заболевание возникло после употребления консервов из грибов домашнего приготовления. Больные должны быть госпитализированы. Бомбажные банки с консервами, консервы нельзя употреблять.	

Вариант 2.

Тестовое задание № 1 Вставьте пропущенные слова в данный текст:

1. Микроорганизмы – вызывающие заболевание человека называются или
2. Иммуитет - это организма человека к
3. Дезинсекция - это комплекс мер по вредныхявляющихся 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 в) 40 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
в) ангина
17. Микробиологическая порча муки происходит при увеличении содержания в ней влаги свыше
а) 5% б) 15%. в) 25%
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 температуреС

Задание 2.Решите задачу

Посещение столовой и употребление в пищу «Салата из свежих овощей» вызвало у людей пищевое отравление.

Вопросы:

1. Возбудителем, какого заболевания может стать «Салат из свежих овощей»?
2. Какие заболевания называются пищевыми?
3. Перечислите причины, вызывающие кишечные инфекции?
4. Почему дизентерию называют «Болезнью грязных рук»?
5. Симптомы больного дизентерией?
6. Меры предупреждения и профилактики данного заболевания?

.Эталон ответа на тестовые задания №1

№	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.	2-4С
21.	Шаровидные, эллипсоидные, 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.
	Эталоны ответов к заданию 2. К острым кишечным инфекциям относятся брюшной тиф, паратифы А и В, сальмонеллез, дизентерия, холера, инфекционный гепатит и другое. Кишечные инфекции характеризуются следующими основными признаками: 1. Фекально-оральным механизмом заражения, то есть, попадание возбудителя в организм происходит через рот, а возбудитель локализуется в кишечнике; 2. Пищевым, водным и контактно-бытовым путями передачи; 3. Поражением органов желудочно-кишечного тракта; Возбудители кишечных инфекций устойчивы к различным воздействиям и длительно сохраняются во внешней среде: в водопроводной воде — до 3 месяцев, на овощах и фруктах — от 5 дней до 14 недель. Пищевые продукты, особенно молочные и мясные, а также кулинарные изделия и холодные блюда являются наиболее благоприятной средой для возбудителей кишечных инфекций. Микробы сальмонеллы и дизентерийная палочка может размножаться при температуре от 20 до 40 °

Вариант 3.
Тестовое задание № 1

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 раз в квартал б) 1 раз 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. Какова причина заражения человека аскаридами?
 а) грязные руки
 б) плохо проваренное и прожаренное мясо
 в) плохо проваренная и прожаренная рыба
 г) плохо вымытые фрукты и овощи
19. Выберите правильный ответ. Отравление, возникающее из-за присутствия гликозида амигдалина, который при гидролизе в организме человека образует синильную кислоту а) отравление грибами
 б) отравление ядрами косточковых плодов
 в) отравление сырой фасолью
 г) отравление цинком

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

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

Задание 2. Реши задачу

Кафе « Мечта» решило организовать в «День города» торговлю шашлыками. Какие условия необходимы для организации такой торговли?

Эталон ответа на тестовые задания №1

№ 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,Г
19	В
20	Не более 3 часов, при температуре 4+2С
21	2 часов.
22	65С
23	Ювелирные украшения, часы, другие бытовые предметы, коротко стричь ногти, и не покрывать их лаком, не застёгивать спецодежду лаком.
24	Сан спец одежду
	Эталон ответов для задания №2. Для организации торговли шашлыками необходимы условия: 1. Для организации точки по приготовлению и реализации шашлыков необходимо наличие набора документов. 2. Требования к организации торговли шашлыками. Приготовление и реализация шашлыков в условиях уличной торговли производится только предприятиями общественного питания, мясоперерабатывающими предприятиями города и предпринимателями. 3. Требования, предъявляемые к организации процесса реализации