

**БУЗУЛУКСКИЙ ГИДРОМЕЛИОРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ-ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежу-
точной аттестации обучающихся по дисциплине
ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена
(текущий контроль)**

ПО ДИСЦИПЛИНЕ: ОП. 07 Микробиология, санитария и гигиена

Специальность 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения
сельскохозяйственной продукции

РАЗРАБОТЧИК: Умарова С.А.

Бузулук 2025 г.

1.1. ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

1.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в процессе освоения программы подготовки специалиста среднего звена.

1.2.1. Текущий контроль успеваемости.

1.2.1.1. Тема 1.1. Морфология и классификация микроорганизмов

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.
Знать: - основные группы микроорганизмов и их классификацию; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	Изложение принципов, методов и основополагающих процедур дисциплины	Полнота и точность объяснения	Ответ на вопрос	1.2.1.1.1.
Уметь: - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и мо-	Систематизирование и аргументирование информации	Полнота и точность объяснения	Ответ на вопрос	1.2.1.1.1.

ющих средств; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.				
--	--	--	--	--

1.2.1.1.1. Вопросы для обсуждения

1. Морфология микроорганизмов
2. Бактерии. Плесневые грибы.
3. Дрожжи. Вирусы и фаги

2.1. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

2.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в процессе освоения программы подготовки специалиста среднего звена.

2.2.1. Текущий контроль успеваемости.

2.2.1.1 Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.

<p>Знать: - основные группы микроорганизмов и их классификацию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. 	<p>Изложение принципов, методов и основополагающих процедур дисциплины</p>	<p>Полнота и точность объяснения</p>	<p>Ответ на вопрос</p>	<p>2.2.1.1.1.</p>
<p>Уметь: - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. 	<p>Систематизирование и аргументирование информации</p>	<p>Полнота и точность объяснения</p>	<p>Ответ на вопрос</p>	<p>2.2.1.1.1</p>

2.2.1.1.1. Вопросы для обсуждения

1. Влияние физических факторов.
2. Влияние химических и биологических факторов.
3. Распространение микроорганизмов в природе

3.1. ПК 1.3. Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.

3.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.0 7 Микробиология, санитария и гигиена в процессе освоения программы подготовки специалиста среднего звена.

3.2.1. Текущий контроль успеваемости.

3.2.1.1. Тема 2.2. Основы микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.
<p>Знать: - основные группы микроорганизмов и их классификацию;</p> <p>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <p>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>- правила личной гигиены работников пищевых производств;</p> <p>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <p>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p>	Изложение принципов, методов и основополагающих процедур дисциплины	Полнота и точность объяснения	Ответ на вопрос	3.2.1.1.1.
<p>Уметь: - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p>	Систематизирование и аргументирование информации	Полнота и точность объяснения	Ответ на вопрос	3.2.1.1.1.

<ul style="list-style-type: none"> - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. 				
--	--	--	--	--

3.2.1.1.1. Вопросы для обсуждения

1. Контроль пищевых продуктов. Контроль воды.
2. Контроль воздуха производственных помещений.
3. Контроль чистоты рук и одежды персонала.

4.1. ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.

4.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в процессе освоения программы подготовки специалиста среднего звена.

4.2.1. Текущий контроль успеваемости.

4.2.1.1. Тема 2.1. Основные сведения о гигиене и санитарии

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.
Знать: - основные группы микроорганизмов и их классификацию; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	Изложение принципов, методов и основополагающих процедур дисциплины	Полнота и точность объяснения	Ответ на вопрос	4.2.1.1.1.

<ul style="list-style-type: none"> - правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. 				
<p>Уметь: - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. 	Систематизирование и аргументирование информации	Полнота и точность объяснения	Ответ на вопрос	4.2.1.1.1.

4.2.1.1.1. Вопросы для обсуждения

1. Основные сведения о гигиене и санитарии труда
2. Виды дезинфицирующих растворов и их применение
3. Личная гигиена работников предприятий

5.1. ПК 1.5. Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства.

5.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.0 7 Микробиология, санитария и гигиена в процессе освоения программы подготовки специалиста среднего звена.

5.2.1. Текущий контроль успеваемости.

5.2.1.1. Тема 1.5. Микроорганизмы зерна и продуктов его переработки

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений,

				представленные в пункте.
<p>Знать: - основные группы микроорганизмов и их классификацию;</p> <p>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <p>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>- правила личной гигиены работников пищевых производств;</p> <p>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <p>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p>	<p>Изложение принципов, методов и основополагающих процедур дисциплины</p>	<p>Полнота и точность объяснения</p>	<p>Ответ на вопрос</p>	<p>5.2.1.1.1.</p>
<p>Уметь: - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.</p>	<p>Систематизирование и аргументирование информации</p>	<p>Полнота и точность объяснения</p>	<p>Ответ на вопрос</p>	<p>5.2.1.1.1.</p>

5.2.1.1.1. Вопросы для обсуждения

1. Микрофлора зерна и муки

2. Микрофлора крупы
3. Микрофлора комбикормов

6.1. ПК 2.2. Организовывать выполнение работ по получению, первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.

6.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.0 7 Микробиология, санитария и гигиена в процессе освоения программы подготовки специалиста среднего звена.

6.2.1. Текущий контроль успеваемости.

6.2.1.1. Тема 1.2. Физиология микроорганизмов

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.
<p>Знать: - основные группы микроорганизмов и их классификацию;</p> <p>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <p>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>- правила личной гигиены работников пищевых производств;</p> <p>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <p>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p>	Изложение принципов, методов и основополагающих процедур дисциплины	Полнота и точность объяснения	Ответ на вопрос	6.2.1.1.1.
<p>Уметь: - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продук-</p>	Систематизирование и аргументирование информации	Полнота и точность объяснения	Ответ на вопрос	6.2.1.1.1.

<p>ции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. 				
--	--	--	--	--

6.2.1.1.1. Вопросы для обсуждения

1. Обмен веществ у микроорганизмов
2. Ферменты микроорганизмов
3. Химический состав микроорганизмов

7.1. ПК 2.3. Оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных животных и соответствие микроклимата в животноводческих помещениях, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля.

7.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в процессе освоения программы подготовки специалиста среднего звена.

7.2.1. Текущий контроль успеваемости.

7.2.1.1. Тема 1.1. Морфология и классификация микроорганизмов

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.
<p>Знать: - основные группы микроорганизмов и их классификацию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - методы предотвращения порчи сырья и го- 	Изложение принципов, методов и основополагающих процедур дисциплины	Полнота и точность объяснения	Ответ на вопрос	7.2.1.1.1.

товой продукции; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.				
Уметь: - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	Систематизирование и аргументирование информации	Полнота и точность объяснения	Ответ на вопрос	7.2.1.1.1.

7.2.1.1.1. Вопросы для обсуждения

1. Цель и задачи микробиологической лабораторией
2. Общие представления о культивировании при работе с микроорганизмами
3. Классификация микроорганизмов

8.1. ПК 2.4. Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.

8.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в процессе освоения программы подготовки специалиста среднего звена.

8.2.1. Текущий контроль успеваемости.

8.2.1.1. Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.
<p>Знать: - основные группы микроорганизмов и их классификацию;</p> <p>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <p>- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p> <p>- правила личной гигиены работников пищевых производств;</p> <p>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</p> <p>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p>	Изложение принципов, методов и основополагающих процедур дисциплины	Полнота и точность объяснения	Ответ на вопрос	8.2.1.1.1.
<p>Уметь: - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции;</p> <p>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>- выполнять простейшие микробиологические</p>	Систематизирование и аргументирование информации	Полнота и точность объяснения	Ответ на вопрос	8.2.1.1.1.

исследования и давать оценку полученных результатов.				
--	--	--	--	--

8.2.1.1.1. Вопросы для обсуждения

1. Количественный учет бактерий в воздухе
2. Микрофлора почвы
3. Микрофлора воды. Микрофлора воздуха

9.1. ПК 2.5. Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.

9.2. Этапы формирования компетенции и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена в процессе освоения программы подготовки специалиста среднего звена.

9.2.1. Текущий контроль успеваемости.

9.2.1.1. Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы

Наименование знаний, умений	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценочное средство	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, представленные в пункте.
Знать: - основные группы микроорганизмов и их классификацию; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств, правила	Изложение принципов, методов и основополагающих процедур дисциплины	Полнота и точность объяснения	Ответ на вопрос	9.2.1.1.1.

их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.				
Уметь: - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	Систематизирование и аргументирование информации	Полнота и точность объяснения	Ответ на вопрос	9.2.1.1.1.

9.2.1.1.1. Вопросы для обсуждения

1. Свойства патогенных микроорганизмов
2. Защитные силы организма в борьбе с инфекциями
3. Пищевые заболевания микробной природы

10. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний и умений.

10.1. Рубежный контроль.

10.1.1. Рубежный контроль 5 недель.

10.1.1.1. Форма контроля – *среднее арифметическое всех оценок за текущий рубеж.*

10.1.1.2. Процедура проведения: Выставляется средняя арифметическая оценка за все текущие занятия.

10.1.1.3. Шкала оценивания

Оценка	Описание оценки
отлично	Средняя арифметическая всех текущих оценок от 4,5 до 5.
хорошо	Средняя арифметическая всех текущих оценок от 3,5 до 4,4.
удовлетворительно	Средняя арифметическая всех текущих оценок от 2,5 до 3,4.
неудовлетворительно	Средняя арифметическая всех текущих оценок от 2 до 2,4.

10.1.2. Рубежный контроль 9 недель.

10.1.2.1. Форма контроля – *среднее арифметическое всех оценок за текущий рубеж.*

10.1.2.2. Процедура проведения: выставляется средняя арифметическая оценка за все текущие занятия.

10.1.2.3. Шкала оценивания

Оценка	Описание оценки
отлично	Средняя арифметическая всех текущих оценок от 4,5 до 5.
хорошо	Средняя арифметическая всех текущих оценок от 3,5 до 4,4.
удовлетворительно	Средняя арифметическая всех текущих оценок от 2,5 до 3,4.
неудовлетворительно	Средняя арифметическая всех текущих оценок от 2 до 2,4.

10.1.3. Рубежный контроль 13 недель.

10.1.3.1. Форма контроля – *контрольная работа.*

10.1.3.2. Процедура проведения – контрольная работа проводится на бумажных носителях и включает в себя 4 задания по изученным темам данного рубежа. Каждое подзадание оценивается в 1 балл.

10.1.3.3. Шкала оценивания

Оценка	Описание оценки
отлично	6,5-7 баллов
хорошо	5-6 баллов
удовлетворительно	3,5-4,5 балла
неудовлетворительно	3 и меньше баллов

Пример варианта теста.

Вариант №1.

1. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей?

- а) способствует развитию;
- б) подавляет жизнедеятельность;
- в) приостанавливает развитие.

2. Укажите физические методы дезинфекции:

- а) ультрафиолетовое излучение;
- б) обработка раствором хлорной извести;
- в) обработка горячей водой $t\ 75 - 100^{\circ}\text{C}$;
- г) обработка раствором хлорамина;
- д) обработка паром;
- е) прокаливание в жарочном шкафу.

3. Как обрабатывают рабочую поверхность разубочного стула?

- а) зачищают ножом и моют горячей водой;
- б) зачищают ножом и обрабатывают 0,2 % раствором хлорной извести;

- в) зачищают ножом и посыпают солью.
4. С какой целью производят маркировку инвентаря?
- а) для предотвращения микробного заражения продуктов;
 - б) для определения последовательности использования досок;
 - в) в целях эстетического оформления.
5. Укажите концентрацию раствора хлорной извести для дезинфекции при обработке столовой посуды ручным способом:
- а) 0,1 %;
 - б) 0,2 %;
 - в) 0,5 %;
 - г) 1 %;
 - д) 10 %.
6. Какая группа из микроорганизмов не имеет клеточного строения:
- а) Бактерии;
 - б) Плесневые грибы;
 - в) Дрожжи;
 - г) Вирусы.
7. В каких продуктах содержатся фитанциды?
- а) лук;
 - б) мясо;
 - в) рыба;
 - г) чеснок;
 - д) цитрусовые.

**БУЗУЛУКСКИЙ ГИДРОМЕЛИОРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ-ФИЛИАЛ
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Оценочные материалы для проведения текущего контроля и
промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
ОП.07 Микробиология, санитария и гигиена
(промежуточная аттестация)**

Специальность 35.02.20 Технология производства, первичной переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

РАЗРАБОТЧИК:

Умарова С.А.

Бузулук, 2025 г.

Форма проведения промежуточной аттестации: зачет с оценкой в виде тестирования и выполнения заданий. Будут использоваться варианты на бумажных носителях. Студенту предлагается ответить на 30 заданий, из которых 7 тестовых заданий и 23 открытых вопроса. На подготовку ответов на вопросы заданий студентам отводится 45 минут.

Критерии оценки: Каждое тестовое задание будет оцениваться на 1 балл, каждое открытое задание – на 2 балла. Система оценок представлена в таблице 1.

Таблица 1 - Система оценок.

Диапазон оценки, в баллах	экзамен
[45;53]	отлично – (5)
[35;45)	хорошо – (4)
[27;35)	удовлетворительно – (3)
[0;27)	неудовлетворительно – (2)

Формируемая компетенция	Освоенные знания, умения	Показатель оценки результата
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><i>должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные группы микроорганизмов и их классификацию; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. <p><i>должен уметь:</i></p>	Правильность выбора; обоснованность

	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. 	
--	---	--

1. Кто несет ответственность за качество принятых на производство продуктов?

- а) заведующий складом
- +б) заведующий производством
- в) каждый работник предприятия

2. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

- а) получение готового продукта
- б) разнообразие блюд
- +в) уничтожение микроорганизмов

3. С какой целью необходимо соблюдать правила товарного соседства при хранении некоторых продуктов?

- +а) во избежании передачи запаха
- б) во избежании передачи вкуса
- г) во избежании обсеменения микробами

4. С какой целью производят маркировку инвентаря?

- +а) для предотвращения микробного заражения продуктов
- б) для определения последовательности использования досок
- в) в целях эстетического оформления

5. Допишите предложение

Питьевая вода по качеству должна соответствовать....

Ответ: требованиям ГОСТ 2274-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».

6. Как обрабатывают руки после соприкосновения с загрязненными предметами?

Ответ: 0,2% - ным осветленным раствором хлорамина

7. Дезинсекция это –

Ответ: комплекс мер по уничтожению вредных насекомых

8. Какой порядок операции по обработке яиц?

Ответ: мытье в теплой воде; обработка в 1-2% растворе кальцинированной соде; дезинфекция в 0,5% растворе хлорамина; ополаскивание под проточной водой

9. Почему при хранении сухих продуктов влажность воздуха должна быть 65%?

Ответ: для предупреждения плесневения

10. Прямой солнечный свет:

Ответ: благоприятен для жизни бактерий

11. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?

Ответ: отравление цинком, мышьяком, отравление проросшим картофелем

12. Кузов автотранспорта для перевозки пищевых продуктов должен быть:

Ответ: не имеет значения

13. Какие пищевые продукты можно перевозить в открытом автотранспорте?

Ответ: картофель

14. Назовите виды документации, которую нужно иметь при транспортировании пищевых продуктов:

Ответ: сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица

15. Тара для перевозки продуктов должна быть:

Ответ: специальная тара с плотной крышкой

Формируемая компетенция	Освоенные знания, умения	Показатель оценки результата
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<i>должен знать:</i> - основные группы микроорганизмов и их классификацию; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Правильность выбора; обоснованность

	<ul style="list-style-type: none"> - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. <p><i>должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. 	
--	---	--

1. Санитарная обработка автотранспорта:

а) ежедневно горячей водой. 1 раз в месяц – дезинфекция

б) ежедневная дезинфекция

+в) ежедневно горячей водой с кальцинированной содой. 1 раз в месяц – дезинфекция

2. Запрещено принимать на пищеблоки:

а) потрошенную птицу

б) утиные, гусиные яйца

+в) мясо без клейма и сопроводительных документов

г) крупу и муку с вредителями

3. Что не влияет на качество сырья при хранении:

а) соблюдение режима хранения

- +б) количество продуктов
- в) соблюдение правил товарного соседства
- г) наличие специального складского оборудования

4. Стеллажи и полки на складах должны быть удалены от стен и потолка:

- +а) на 50 и 40 см
- б) на 20 и 15 см
- в) на 5 и 10 см

5. Параметры микроклимата в холодильных камерах для мяса:

Ответ: 2-6оС, ОВВ 60 %

6. Параметры микроклимата в холодильных камерах для рыбы:

Ответ: -2оС, ОВВ 70 %

7. Срок хранения сметаны:

Ответ: 24 ч

8. Твердые сыры хранят:

Ответ: 72 ч

9. 36 часов хранят:

Ответ: творог

10. Копченые колбасы хранят:

Ответ: в подвешенном состоянии

11. Параметры микроклимата склада сыпучих продуктов:

Ответ: 12-17оС, ОВВ 65 %

12. хлеб хранят не более:

Ответ: 12 ч

13. качество пищи зависит от:

Ответ: Качества сырья

14. Мясо нужно оттаивать:

Ответ: в дефростерах

15. Мясо зачищают от загрязнений, сгустков крови, клейм. Это делают для:

Ответ: снижения обсемененности микробами

<i>Формируемая компетенция</i>	Освоенные знания, умения	Показатель оценки результата
------------------------------------	--------------------------	------------------------------------

<p>ПК 1.3.</p> <p>Контролировать качество выполнения технологических операций растениеводческими бригадами и принимать меры по устранению выявленных дефектов и недостатков.</p>	<p><i>должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные группы микроорганизмов и их классификацию; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. <p><i>должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. 	<p>Правильность выбора; обоснованность</p>
--	--	--

1. Избыток углеводов в питании приводит:

- +а) к ожирению
- б) к истощению
- в) к потере зрения

2. Незаправленный мясной фарш хранят:

+а) 6 ч

б) 10 ч

в) 12 ч

3. П\Ф из котлетной массы в панировке хранят:

+а) 24 ч

б) 12 ч

в) 48 ч

4. В подсоленной холодной воде можно оттаивать:

а) рыбное филе

+б) рыбу среднего размера

в) мелкую рыбу

5. При помощи жгутиков бактерии....

Ответ: питаются

6. Расшифруйте маркировку разделочных досок:

МВ, МС, РВ, РС, ОВ, ОС

7. Белки – это органические вещества, состоящие из:

Ответ: аминокислот

8. Для мытья столовой посуды ручным способом предприятие общественного питания должно быть обеспечено:

Ответ: трёхгнёздными ваннами;

9. Где должен храниться уборочный инвентарь:

Ответ: в закрытых шкафах;

10. Науку, изучающую влияние условий жизни и труда на здоровье человека и разрабатывающую меры профилактики заболеваний называют:

Ответ: гигиена

11. Режим питания – это распределение пищи в течение дня по:

Ответ: времени

12. К пищевым заболеваниям микробной природы относятся:

Ответ: брюшной тиф

13. Комплекс мер по уничтожению грызунов называется:

Ответ: дератизация

14. Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:

Ответ: сертификат

15. «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:

Ответ: сальмонеллез

Формируемая компетенция	Освоенные знания, умения	Показатель оценки результата
ПК 1.4. Выбирать технологии первичной переработки и хранения продукции растениеводства.	<p><i>должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- основные группы микроорганизмов и их классификацию;- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;- правила личной гигиены работников пищевых производств;- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. <p><i>должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none">- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции;- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Правильность выбора; обоснованность

	<ul style="list-style-type: none"> - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. 	
--	---	--

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

- +а) бактерии
- б) вирусы
- в) сине-зеленые водоросли

2. Вещества, находящиеся в растениях и оказывающие возбуждающее действие на нервную систему человека называются:

- а) фитонциды
- б) гликозиды
- +в) алкалоиды
- г) дубильные вещества

3. В большей степени санитарно-гигиеническим требованиям отвечают производственные столы:

- +а) цельнометаллические с крышками из нержавеющей стали;
- б) деревянные, обитые дюралюминием;
- в) с деревянной крышкой без покрытия водонепроницаемым материалом?

4. Складские помещения предприятий общественного питания должны быть обеспечены:

- а) естественным освещением;
- +б) приточно-вытяжной вентиляцией;
- в) канализацией?

5. Отсутствие витаминов в организме человека называется...

Ответ: авитаминоз

6. Комплекс мер по уничтожению грызунов называется...

Ответ: дератизация

7. Заболевания, обусловленные паразитированием различных червей в организме человека, называют...

Ответ: гельминтозы

8. Работники пищевого предприятия должны иметь личную ...

Ответ: медицинскую книжку

9. Минеральные вещества подразделяются на две группы:и

Ответ: микроэлементы и макроэлементы

10. Недостаток витамина С в организме человека приводит к заболеванию ...

Ответ: цинга

11. Процесс подготовки пищевых веществ к усвоению организмом называется...

Ответ: пищеварение

12. Механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве – это

Ответ: производственный травматизм

13. Суточный расход энергии человека зависит от массы тела,, и коэффициента физической активности человека.

Ответ: пола, возраста

14. Различные кулинарные и кондитерские изделия, готовые к употреблению и реализуемые на предприятиях общественного питания называют ...

Ответ: готовая продукция

15. Основные типы предприятий общественного питания: _____, _____, _____, _____, _____.

Ответ: рестораны, кафе, бары, столовые, закусочные

<i>Формируемая компетенция</i>	Освоенные знания, умения	Показатель оценки результата
ПК 1.5. Организовывать первичную переработку и хранение продукции растениеводства.	<i>должен знать:</i> - основные группы микроорганизмов и их классификацию; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств;	Правильность выбора; обоснованность

	<ul style="list-style-type: none"> - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. <p><i>должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. 	
--	--	--

1. Отрасль здравоохранения, занимающаяся разработкой и проведением практических санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических мероприятий называется:

- а) гигиена
- б) физиология
- +в) санитария
- г) микробиология

2. Бракераж – это...

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

3. К пищевым интоксикациям бактериальной природы относятся:

- +а) ботулизм
- б) холера
- в) гельминты

4. Комплекс мер по уничтожению насекомых называется:

- а) дезинфекция
- +б) дезинсекция
- в) дератизация

5. Период от момента проникновения микробов в организм человека до проявления болезни называется _____ периодом.

Ответ: инкубационным

6. Все работники пищевых предприятий должны соблюдать _____ .

Ответ: личную гигиену

7. Заболевания, которые передаются человеку от больных животных называют..

Ответ: зоонозы

8. Комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний во внешней среде называется...

Ответ: дезинфекция

9. Федеральные службы осуществляющие надзор за санитарно-эпидемиологическим благополучием населения: _____ и _____.

Ответ: СЭС и Роспотребнадзор

10. Энергия, которая затрачивается на работу внутренних органов называется ..

Ответ: основной обмен

11. Санитарная оценка поступивших на предприятие пищевых продуктов производится _____ и _____ методами.

Ответ: органолептическим и лабораторным.

12. Контроль качества готовой продукции осуществляет _____ .

Ответ: бракеражная комиссия

13. Недостаток витамина D в организме человека вызывает заболевание ...

Ответ: рахит

14. Моносахариды – это самые простые углеводы, имеющие _____ вкус.

Ответ: сладкий

15. Период от момента проникновения микробов в организм человека до проявления болезни называется _____ периодом.

Ответ: инкубационным

<i>Формируемая компетенция</i>	Освоенные знания, умения	Показатель оценки результата
ПК 2.2. Организовывать выполнение работ по получению,	<i>должен знать:</i> - основные группы микроорганизмов и их классификацию;	Правильность выбора; обоснованность

<p>первичной переработке, хранению продукции животноводства в соответствии с технологическими картами, регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. <p><i>должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. 	
--	---	--

1. Для дезинфекции рук обслуживающего персонала применяют растворы хлорной извести следующей концентрации:

+а) 0,1...0,2%

б) 5...10%

в) 10-20%

2. «Заболевание, возникающее при попадания 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

3. Какие формы жизни можно отнести к микроорганизмам:

- а) бактерии
- б) вирусы
- в) плесневые грибы
- +г) все ответы верны

4. Белки – это органические вещества, состоящие из:

- а) глицерина
- б) высших жирных кислот
- +в) аминокислот

5. Самой благоприятной средой для развития микробов является

Ответ: влага

6. Количество скрытой энергии заключенной в пище называется ...

Ответ: энергетическая ценность

7. Поступившие на работу на предприятия пищевой промышленности должны пройти обучение по _____ .

Ответ: санитарному минимуму

8. Все работники пищевых предприятий должны соблюдать _____ .

Ответ: личную гигиену

9. Процесс подготовки пищевых веществ к усвоению организмом называется...

Ответ: пищеварение

10. Метод стерилизация паром под давлением в сочетании с высокой температурой

Ответ: автоклавирование.

11. Протекающее в организме бактерий процесс, который характеризуется отслаиванием протоплазмы от плотной клеточной стенки при помещении клетки в гипертонический раствор называется...

Ответ: плазмолиз.

12. Недостаток витамина С в организме человека приводит к заболеванию ...

Ответ: цинга

13. Микрофлора развивающаяся на....

Ответ: эпифитная микрофлора.

14. Болезни животных, возникающие в результате поедания кормов пораженных плесневыми или дрожжевыми грибами ...

Ответ: микотоксикозы.

15. Механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве – это

Ответ: производственный травматизм

Формируемая компетенция	Освоенные знания, умения	Показатель оценки результата
ПК 2.3. Оценивать физиологическое состояние сельскохозяйственных животных и соответствие микроклимата в животноводческих помещениях, в том числе с использованием автоматизированных систем контроля.	<i>должен знать:</i> <ul style="list-style-type: none">- основные группы микроорганизмов и их классификацию;- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;- правила личной гигиены работников пищевых производств;- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. <i>должен уметь:</i> <ul style="list-style-type: none">- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции;- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Правильность выбора; обоснованность

	- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	
--	--	--

1. Для мытья столовой посуды ручным способом предприятие общественного питания должно быть обеспечено:

- +а) трёхгнёздными ваннами;
- б) двухгнёздными ваннами;
- в) четырёхгнёздными ваннами?

2. Где должен храниться уборочный инвентарь:

- +а) в закрытых шкафах;
- б) в стенных нишах;
- в) в вестибюле предприятий общественного питания?

3. Науку, изучающую влияние условий жизни и труда на здоровье человека и разрабатывающую меры профилактики заболеваний называют:

- а) микробиология
- б) физиология питания
- +в) санитария
- г) гигиена

4. Режим питания – это распределение пищи в течение дня по:

- +а) времени
- б) объему
- в) калорийности
- г) виду деятельности человека

5. Болезни животных, возникающие в результате поедания кормов пораженных плесневыми или дрожжевыми грибами ...

Ответ: микотоксикозы.

6. Нижний предел влажности среды для развития грибов

Ответ: 15%.

7. Биологические препараты, используемые для создания искусственного активного иммунитета...

Ответ: вакцины.

8.Метод стерилизация паром под давлением в сочетании с высокой температурой

Ответ: автоклавирование.

9.Микрофлора развивающаяся на....

Ответ: эпифитная микрофлора.

10. Микроорганизмы, обитающие в почве, прилегающей к корню растения....

Ответ: микрофлора ризосферы.

11.Группа ультрамикроскопических облигатных внутриклеточных паразитов, способных размножаться только в клетках живых организмов ...

Ответ: вирусы.

12. Способность некоторых антибиотиков и других препаратов вызывать гибель микроорганизмов это.....

Ответ: бактерицидное действие

13.Вещества, препятствующие размножению бактерий, фактически их не уничтожая, называют

Ответ: бактериостатическими.

14. Пороки зерна, вызываемые микроорганизмами, при неправильном его хранении..

Ответ: плесневение, самосогревание, гниение.

15. Коли-титр показывает

Ответ: наименьшее количество воды, в которой удаётся обнаружить хотя бы одну кишечную палочку.

<i>Формируемая компетенция</i>	Освоенные знания, умения	Показатель оценки результата
ПК 2.4. Контролировать качество выполнения технологических операций в области содержания и разведения сельскохозяйственных животных и принимать меры по устранению	<i>должен знать:</i> - основные группы микроорганизмов и их классификацию; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Правильность выбора; обоснованность

<p>выявленных дефектов и недостатков.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. <p><i>должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. 	
---	---	--

1. К пищевым заболеваниям микробной природы относятся:

- +а) брюшной тиф
- б) отравления растениями
- в) отравления нитратами
- г) гельминтозы

2. Комплекс мер по уничтожению грызунов называется:

- а) дезинфекция
- б) дезинсекция
- +в) дератизация

3. Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:

- а) ордер
- б) накладная
- +в) сертификат

4. «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

5. Уничтожение всех форм микроорганизмов (вегетативных форм и спор), находящихся как на поверхности, так и внутри объекта

Ответ: стерилизация.

6. Микроорганизмы, которые достигают своего оптимального развития при температурах от 20 до 45°C относят к

Ответ: мезофилам.

7. Взаимоотношение, когда при совместном развитии популяций бактерии одного вида продуктами своей жизнедеятельности....

Ответ: антагонизм.

8. Комплекс мероприятий, направленных на уничтожение микроорганизмов, способных вызвать инфекционные заболевания.....

Ответ: дезинфекция.

9. Ферменты, которые выделяются микробными клетками во внешнюю среду и катализируют разложение сложных

Ответ: экзоферментами.

10. Микроорганизмы синтезирующие компоненты своей клетки из неорганических веществ называются....

Ответ: автотрофами.

11. Комплекс профилактических и ликвидационных мероприятий, направленных на уничтожение или уменьшение грызунов....

Ответ: дератизация.

12. Отклонение формы и размеров бактерий от характерных для данного вида называют....

Ответ: полиморфизм.

13. Процесс получения сухих культур микроорганизмов путём высушивания из замороженного состояния (-760C)

Ответ: лиофилизация.

14. Протекающее в организме бактерий процесс, который характеризуется отслаиванием протоплазмы от плотной клеточной стенки при помещении клетки в гипертонический раствор называется...

Ответ: плазмолиз.

15. Болезни животных, возникающие в результате поедания кормов пораженных плесневыми или дрожжевыми грибами ...

Ответ: микотоксикозы.

<i>Формируемая компетенция</i>	Освоенные знания, умения	Показатель оценки результата
<p>ПК 2.5.</p> <p>Контролировать соответствие работ, выполняемых при получении, первичной переработке, хранении продукции животноводства, требованиям нормативно-технической документации и принимать меры по устранению дефектов и недостатков, выявленных в процессе контроля.</p>	<p><i>должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные группы микроорганизмов и их классификацию; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. <p><i>должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при производстве и переработки сельскохозяйственной продукции; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; 	<p>Правильность выбора; обоснованность</p>

	- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	
--	--	--

1. Микробиология – это

- +а). наука, изучающая жизнь и свойства микробов
- б). наука, изучающая многообразие живых организмов
- в). наука, изучающая развитие биологии как науки
- г). наука, изучающая круговорот веществ в природе

2. Ученый, который открыл микробы

- а). Роберт Кох
- б). Луи Пастер
- +в). Антоний Левенгук
- г). Мечников И. И.

3. Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью?

- а). передвижение и питание
- б). дыхание и размножение
- +в). обезвоживание и сморщивание
- г). питание и размножение

4. Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода

- а). аэробы
- б). условные анаэробы
- +в). Анаэробы

5. Процесс разложения микроорганизмами белков до аммиачных форм азота
 Ответ: аммонификация (минерализация).

6. В симбиозе с бобовыми культурами атмосферный азот фиксируют микроорганизмы рода ...

Ответ: Rhizobium.

7. Биологическое окисление аммиака до нитрита с последующим окислением нитрита до нитрата ...

Ответ: нитрификация.

8. Процесс восстановления нитратов до нитритов и далее до газообразных оксидов и молекулярного азота

Ответ: денитрификация.

9. Процесс, при котором минеральные формы азота вследствие бурного развития

Микроорганизмов потребляются ими и переводятся в белок цитоплазмы....

Ответ: иммобилизация.

10. Анаэробный процесс превращения безазотистых органических веществ (главным образом углеводов) микроорганизмами, при котором происходит накопление продуктов неполного окисления (спиртов, органических кислот, углеводов и др.)

Ответ: брожение.

11. Пороки зерна, вызываемые микроорганизмами, при неправильном его хранении..

Ответ: плесневение, самосогревание, гниение.

12. Коли-титр показывает

Ответ: наименьшее количество воды, в которой удаётся обнаружить хотя бы одну кишечную палочку.

13. Коли-индекс показывает

Ответ: число кишечных палочек в одном литре воды.

14. Перфрингенс титр почвы это....

Ответ: наименьшее весовое количество почвы, выраженное в граммах, в котором обнаруживается жизнеспособная клетка *C. perfringens*.

15. Биологический метод консервирования кормов, в основе которого лежит процесс молочнокислого брожения.

Ответ: силосование.