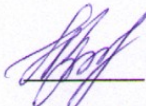


Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Зав. ОСПО


Н.С. Зайцева

«18» октября 2017 г.

Торгово-экономический институт

Отделение среднего профессионального образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По дисциплине ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом
производстве

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Красноярск 2017

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве: фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС СПО и учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчик



М.В. Леонтьев

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы, описание показателей и критериев оценивания компетенций

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
1	1	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследование и давать оценку полученным результатам; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства. <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в 	<p>Тесты</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Контрольные работы</p> <p>Вопросы к зачету</p>

	<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p> <p>ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4.Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</p> <p>ПК 6.1.Участвовать в производства.</p> <p>ПК 6.2.Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3.Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p> <p>планировании основных показателей</p>	<p>круговороте веществ в природе;</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеристики микрофлоры воды, почвы и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - схему микробиологического контроля; - санитарно- технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю и одежде; - правила личной гигиены работников пищевого производства. 	
--	---	--	--

2 МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ВЛАДЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса

Текущее тестирование по какому-либо разделу курса проводится после того, как на лекционных и семинарских занятиях был пройден учебный материал по данной теме. Тестирование проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий по вариантам.

Пример текущего контроля знаний в виде тестирования

Тема «Гигиена окружающей среды» (вариант 1)

1. **Причиной кислотных дождей является повышенная концентрация в атмосфере:**
 - а) окислы серы;
 - б) озон;
 - в) кислород;
 - г) азот.
2. **Оптимальная относительная влажность воздуха в жилом помещении в %:**
 - а) 15 – 20 %;
 - б) 20 – 30 %;
 - в) 40 – 60 %;
 - г) 80 – 90 %.
3. **Часть солнечного спектра, оказывающая бактерицидное действие:**
 - а) видимый свет;
 - б) инфракрасные лучи;
 - в) ультрафиолетовые лучи;
 - г) все части спектра.
4. **Противопоказания к искусственному облучению УФЛ:**
 - а) активная форма туберкулеза;
 - б) заболевания щитовидной железы;
 - в) наличие пигментных пятен;
 - г) все перечисленное верно.
5. **Биологическим действием УФО солнечного спектра является:**
 - а) угнетающее действие;
 - б) витаминообразующее;
 - в) снижение остроты зрения;
 - г) образование метгемоглобина.
6. **К метеотропным заболеваниям относятся:**
 - а) бронхиальная астма;
 - б) гипертоническая болезнь;
 - в) ревматизм;
 - г) все перечисленное верно.
7. **Цифровой показатель кислорода в барокамере:**

- а) 16%;
 - б) 21%;
 - в) 40–60%;
 - г) 78%.
8. **Химическое соединение, вызывающее разрушение озонового слоя:**
- а) оксиды серы;
 - б) фреоны;
 - в) оксиды углерода;
 - г) оксиды железа.
9. **Барометр – анероид применяют для оценки:**
- а) температуры;
 - б) влажности;
 - в) скорости движения воздуха;
 - г) атмосферного давления.
10. **Соединения серы, находящиеся в воздухе способствуют:**
- а) раздражению дыхательных путей;
 - б) образованию метгемоглобина;
 - в) образованию карбоксигемоглобина;
 - г) заболеванию кариесом.
11. **Фактор, влияющий на интенсивность естественного УФО являются:**
- а) полярная ночь;
 - б) солнечная активность;
 - в) низкое стояние солнца над горизонтом;
 - г) пасмурная погода.
12. **Условия, при которых человек подвергается воздействию повышенного атмосферного давления:**
- а) работы при высоких температурах;
 - б) водолазные работы;
 - в) восхождение в горы;
 - г) полеты на летательных аппаратах.
13. **Для оценки температурного режима используют:**
- а) термометр;
 - б) барометр;
 - в) анемометр;
 - г) катотермометр.
14. **Цифровой показатель концентрации азота в атмосфере:**
- а) 4 %;
 - б) 16 %;
 - в) 78 %;
 - г) 0,93 %.
15. **Причиной развития у человека метгемоглобинемии может быть внесение в почву:**
- а) калийных удобрений;
 - б) фосфорных удобрений;
 - в) азотных удобрений;
 - г) пестицидов.
16. **Микроорганизм не образует в почве споры:**
- а) возбудитель сибирской язвы;
 - б) возбудитель столбняка;
 - в) возбудитель дизентерии;
 - г) возбудитель ботулизма.
17. **Первый этап самоочищения почвы:**

- а) образование гумуса;
 - б) нитрификация;
 - в) минерализация;
 - г) оксигенация.
18. **Наличие метгемоглобина в крови связано:**
- а) с наличием кислорода в воздухе;
 - б) с наличием нитратов в пище и воде;
 - в) с наличием диоксида углерода в воздухе;
 - г) с наличием углекислого газа в воздухе.
19. **Показатель санитарного состояния почвы:**
- а) количество яиц и куколок мух в 0,25 м²;
 - б) гигроскопичность;
 - в) воздухопроницаемость;
 - г) химический состав почвы.
20. **Передача возбудителей кишечных заболеваний человеку из почвы происходит:**
- а) через пищевые продукты;
 - б) через поврежденную кожу;
 - в) через укус клеща;
 - г) воздушно-капельным путем.
21. **Заключительная стадия самоочищения почвы:**
- а) образование гумуса;
 - б) нитрификация;
 - в) минерализация;
 - г) оксигенация.
22. **Недостаток или избыток микроэлементов в почве приводит:**
- а) к недостатку или избытку их в организме человека;
 - б) нарушению промежуточного обмена веществ;
 - в) возникновению заболеваний;
 - г) все перечисленное верно.
23. **Микроэлемент, отсутствие или малое количество которого вызывает кариес зубов:**
- а) свинца;
 - б) селена;
 - в) цинка;
 - г) фтора.
24. **Химическое соединение, используемое в качестве коагулянта при обработке воды:**
- а) CuSO_4 ;
 - б) KMnO_4 ;
 - в) $\text{Al}_2(\text{SO}_4)_3$;
 - г) HOCl .
25. **Употребление воды с высоким содержанием хлоридов вызывает:**
- а) снижение секреции желудка;
 - б) повышение температуры тела;
 - в) метгемоглобинемию;
 - г) кариес.
26. **Летальный исход вызывает потеря организмом количества воды (в %):**
- а) 3 – 5 %;
 - б) 7 – 10 %;
 - в) 15 – 20 %;
 - г) 25 – 30 %.
27. **Основной источник йода для человека:**

- а) пища;
 - б) вода;
 - в) воздух;
 - г) все перечисленное верно.
28. **Какова оптимальная жесткость воды:**
- а) 3,5 мг экв/л;
 - б) 7,0 мг экв/л;
 - в) 10 мг экв/л;
 - г) 14 мг экв/л.
29. **Микроэлемент, недостаток которого приводит к возникновению эндемического зоба:**
- а) цинка;
 - б) меди;
 - в) мышьяка;
 - г) йода.
30. **Вещества, характеризующие загрязнение воды белковыми органическими соединениями:**
31. а) хлориды;
- б) фтор;
- Преимущество озона перед хлором при обеззараживании воды:**
- а) осветляет воду;
 - б) охлаждает воду;
 - в) более эффективен по отношению к патогенным простейшим;
 - г) более дешевый способ.
- в) нитриты;
 - г) селен.

Тема «Гигиена окружающей среды» (вариант 2)

1. **Химическое соединение, в высоких концентрациях вызывающее образование злокачественных опухолей:**
- а) окись углерода;
 - б) окислы серы;
 - в) бенз(а)пирен;
 - г) двуокись углерода.
2. **Прибор, используемый для непрерывной, автоматической записи температуры воздуха:**
- а) барограф;
 - б) термограф;
 - в) психрометр;
 - г) гигрограф.
3. **Источником оксида углерода в воздухе является:**
- а) транспорт;
 - б) уличная пыль;
 - в) дыхание;
 - г) промышленное предприятие, выбрасывающее с дымом сернистый газ.
4. **Парниковый эффект связан с повышением концентрации в атмосфере:**
- а) окислов серы;
 - б) окислов азота;
 - в) углекислого газа;
 - г) озона.

5. **Фактор, не влияющий на микроклимат:**
 - а) освещенность;
 - б) температура воздуха;
 - в) влажность воздуха;
 - г) скорость движения воздуха.
6. **Цифровой показатель концентрации кислорода в атмосфере:**
 - а) 78%;
 - б) 21%;
 - в) 0,93 %;
 - г) 0,04%.
7. **Химическое соединение в высоких концентрациях вызывающее отек легких:**
 - а) сероводород;
 - б) окислы азота;
 - в) фотооксиданты;
 - г) углекислый газ.
8. **Антирахитическим действием обладают:**
 - а) инфракрасные лучи;
 - б) синие лучи;
 - в) ультрафиолетовые лучи;
 - г) красные лучи.
9. **Наибольшее значение в загрязнении воздуха городов в настоящее время играет:**
 - а) автотранспорт;
 - б) отопительные приборы;
 - в) промышленные предприятия;
 - г) несанкционированные свалки.
10. **Кессонная болезнь возникает в результате изменения концентрации:**
 - а) азота;
 - б) оксида углерода;
 - в) соединения серы;
 - г) кислорода.
11. **Показания для искусственного УФО с профилактической целью:**
 - а) активной формы туберкулеза;
 - б) заболевания щитовидной железы;
 - в) наличие пигментных пятен;
 - г) гиповитаминоз «Д»
12. **Для оценки влажности используют:**
 - а) термометр;
 - б) барометр;
 - в) анемометр;
 - г) психрометр.
13. **Заболевания и состояния человека, при которых применяется лечение в барокамере:**
 - а) заболевания ССС;
 - б) кессонная болезнь;
 - в) бронхиальная астма;
 - г) все перечисленное верно.
14. **Виды действия соединений серы, находящихся в воздухе городов, на организм человека:**
 - а) канцерогенное;
 - б) раздражающее дыхательные пути;
 - в) силикоз;
 - г) гонадотропное.

15. **Показатель санитарного состояния почвы:**
- а) гигроскопичность;
 - б) воздухопроницаемость;
 - в) химический состав почвы;
 - г) количество яиц гельминтов в грамме почвы.
16. **Инфекционное заболевание, фактором передачи которого является почва:**
- а) сыпной тиф;
 - б) грипп;
 - в) чесотка;
 - г) сибирская язва.
17. **Заболевания жителей эндемическим зобом связано:**
- а) с повышенным содержанием фтора в почве и воде;
 - б) с пониженным содержанием йода в почве и воде;
 - в) с повышенным содержанием йода в почве и воде;
 - г) с пониженным содержанием фтора в почве и воде.
18. **Попадание в рану человека загрязненной почвы, может явиться причиной развития:**
- а) холеры;
 - б) сальмонеллеза;
 - в) ботулизма;
 - г) газовой гангрены.
19. **Микроорганизм, образующий в почве споры:**
- а) возбудитель брюшного тифа;
 - б) возбудитель дифтерии;
 - в) возбудитель ботулизма;
 - г) возбудитель малярии.
20. **Заболевания жителей кариесом связаны:**
21. а) с повышенным содержанием фтора в почве и воде;
б) с пониженным содержанием йода в почве и почве;
в) с повышенным содержанием йода в почве и воде;
г) с пониженным содержанием фтора в почве и воде.
22. **Заболевания жителей флюорозом связаны:**
- а) с повышением содержания фтора в почве и воде;
 - б) с понижением содержания йода в воде и почве;
 - в) с повышением содержания йода в почве и воде;
 - г) с понижением содержания фтора в почве и воде.
23. **Химическое соединение, входящее в состав питьевой воды, вызывающее диспепсию:**
- а) фториды;
 - б) сульфаты;
 - в) нитраты;
 - г) хлориды.
24. **Микроэлемент, отсутствие или малое количество которого вызывает флюороз зубов и других костных образований:**
- а) меди;
 - б) мышьяка;
 - в) фтора;
 - г) йода.
25. **Допустимое микробное число питьевой воды:**
- а) 50;
 - б) 120;

- в) 150;
г) 200.
26. *Для питания хозяйственно питьевых водопроводов используют:*
а) атмосферные воды;
б) воды морей;
в) воды болот;
г) открытые водоемы.
27. *Норма водопотребления в полностью канализованных крупных населенных пунктах:*
а) 250 – 350 л/сутки;
б) 40 – 60 л/сутки;
в) 170 л/сутки;
г) 10 л/сутки.
28. *Ионы, обуславливающие жесткость воды:*
а) железо, хлор;
б) кальций, магний;
в) натрий, кальций;
г) медь, магний.
29. *Химические соединения, вызывающие метгемоглобинемию:*
а) хлориды;
б) нитраты;
в) сульфаты;
г) фториды.
30. *Жесткая вода имеет следующие свойства:*
а) может привести к отекам;
б) повышает аппетит;
в) ускоряет приготовление пищи;
г) влияет на сердечную деятельность.
31. *Метод осветления воды:*
а) озонирование;
б) кипячение;
в) фильтрация;
г) хлорирование.
32. *Основной источник фтора для человека:*
а) пища;
б) вода;
в) воздух.

Критерии оценивания: Оценка выставляется в виде суммы баллов. За верно выполненное задание тестируемый получает один балл, за неверно выполненное – ноль баллов. После прохождения теста суммируются результаты выполнения всех заданий для выставления общей оценки за тест.

- оценка «зачтено» выставляется, если тестируемый набрал от 61% правильных ответов;
- оценка «не зачтено» если тестируемый набрал 60% и менее процентов правильных ответов.

2.2 Пример занятия семинарского типа ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1

Решение ситуационных задач на наличие патогенной микрофлоры в пищевых продуктах с использованием нормативной документации

Цель: закрепить знания по теме «Пищевые заболевания».

Задание: решить ситуационные задачи по теме «Расследование пищевых заболеваний», составить информационную листовку «Профилактика пищевых отравлений на предприятиях общественного питания».

Содержание работы:

1. Внимательно прочитайте ситуации, определите пищевые отравления.

Ситуация №1

Расследуйте случай заболевания, вызванного употреблением пищевого продукта. Овощные салаты послужили причиной массового заболевания людей, обедающих в одном из частных предприятий общественного питания города. После обследования условий приготовления пищи было установлено низкое санитарное состояние предприятия, нарушение режимов хранения готовых блюд на раздаче без учета жаркого летнего времени. Первые признаки заболевания появились через 3-4 часа после еды. Заболевание сопровождалось расстройством желудочно-кишечного тракта. Выздоровление наступило через 2-3 дня.

Ситуация №2

Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта. ПОП закупило партию сырой куриной продукции импортного производства. Часть мяса не поместилось в холодильник и в течение 3-х суток использовалось для приготовления блюд. Заболевание людей возникло через 10-12 часов после употребления кур жареных в гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела повысилась до 39 °C, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней.

Ситуация №3

Заболевание возникло после употребления консервов из черемши домашнего приготовления. В семье заболели двое. Первые признаки заболевания наступили через 8 часов после употребления и проявились в головокружении, сухости во рту, жажде. Наблюдалась 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. Больные умерли на 2 и 3 день болезни.

2. Оформите результаты расследования в виде таблицы 1

Таблица 1. Расследование пищевых заболеваний

Пункты расследования	Ситуация	Ситуация	Ситуация
----------------------	----------	----------	----------

	№1	№2	№3
1.Подозреваемый продукт			
2. Клинические признаки			
3. Инкубационный период			
4. Возможный диагноз (пищевое отравление)			
5. Причины возникновения заболевания (нарушения санитарного законодательства)			

3.Составьте информационную листовку «Профилактика пищевых отравлений на предприятиях общественного питания» по плану:

- название листовки;
- меры профилактики пищевых отравлений;
- автор (ФИО студента, группа).

Листовка может содержать иллюстрации, приветствуется творческий подход и цветная печать.

Норма времени – 2 ч.

Формат выполненной работы: таблица 5, выполненная в тетради для ВСП; информационная листовка (объем - один компьютерный лист формата А4).

Критерии оценки:

Оценка «5» выставляется в случае полного рассмотрения ситуации, отсутствия ошибок, грамотного текста.

Оценка «4» выставляется в случае полного выполнения всего объема работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат;

Оценка «3» выставляется в случае недостаточно полного рассмотрения ситуации, при наличии ошибок;

Оценка «2» выставляется в случае, если ситуация не раскрыта, работа выполнена крайне небрежно.

оценки составления листовки:

Оценка «5» - листовка выполнена аккуратно и творчески, меры профилактики указаны в полном объеме;

Оценка «4» - работа содержит небольшие неточности;

Оценка «3» -листовка выполнена неаккуратно, не полностью освещены меры профилактики;

Оценка «2»- работа выполнена небрежно, тема не раскрыта.

2.3 Пример контрольной работы

ВАРИАНТ 1

1. Бактерии. Размеры. Формы, особенности строения.
2. Споры бактерий. Строение и химический состав бактериальной споры.

3. Микрофлора мяса и мясопродуктов. Пороки мяса. Заболевания, передающиеся человеку через мясо
4. Понятие о коли-титр, коли-индекс. Практическое значение этих показателей при санитарно-микробиологической оценке пищевых продуктов.

ВАРИАНТ 2

1. Строение бактериальной клетки: функции её основных структурных элементов.
2. Влияние низких температур на жизнедеятельность микроорганизмов. Микробиологическое обоснование хранения пищевых продуктов в охлаждённом состоянии. (Значение спор микроорганизмов).
3. Понятие о «микробном числе». Практическое значение этого показателя при санитарно-микробиологическом анализе пищевых продуктов и объектов внешней среды.
4. Зооантропонозные инфекции. Меры профилактики.

ВАРИАНТ 3

1. Спорообразование у плесневых грибов. Их функции. Причины устойчивости спор во внешней среде.
2. Вода и природа её воздействия на микроорганизмы. Практическое использование этого фактора (гидрофиты, мезофиты, ксерофиты)
3. Иммуитет, его виды. Вакцины, сыворотки.
4. Копчение. Механизм воздействия копчения на микроорганизмы.

ВАРИАНТ 4

1. Строение плесневых грибов. Функции мицелия.
2. Молочнокислые микроорганизмы их применение в производстве кисломолочных продуктов (сметаны, творога, простокваши, кефира). Закваски.
3. Концентрация веществ, растворённых в среде и механизм их воздействия на микроорганизмы (плазмолиз, плазмоптис). Практическое использование (осмофилы, галофилы).
4. Гнилостные процессы, возбудители, химизм. Отрицательная роль в порче пищевых продуктов.

Критерии оценивания:

«Отлично» - ответ на вопрос правильный и в полном объеме, правильное решение задачи.

«Хорошо» - ответ на вопрос короткий, но верный, допущена неточность в решении задачи или одна ошибка.

«Удовлетворительно» - допущены ошибки в ответе на вопрос, задача решена с ошибками или не полностью.

«Неудовлетворительно» - отсутствует решение задач или выполнено с принципиальными ошибками, ответы на вопросы не верные.

2.4 Дифференцированный зачет

Итоговой формой контроля знаний по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» является дифференцированный зачет. Зачет проводится в учебной аудитории в виде ответа студента на вопросы билета.

Критерии оценивания зачета:

- оценка «зачтено» выставляется, если продемонстрированы: базовые знания о предмете и объектах изучения дисциплины, основные понятия дисциплины, основные законы при: правильном, полном ответе, умении оперировать специальными терминами. Но в ответе могут иметься: негрубые ошибки или неточности. Обязательным условием выставленной оценки является правильная речь в быстром или умеренном темпе. Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.
- оценка «не зачтено» ставится при фрагментарных знаниях базовых основ дисциплины, если: ответ схематичен, неполон, не показано умение оперировать специальными терминами, не показано умение приводить примеры практического использования научных знаний по дисциплине в выбранной профессии, студент не может ответить на дополнительные вопросы и письменной речи, как и при выставлении положительной оценки.

Контрольные вопросы к зачету

Перечень вопросов для зачета по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена питания в пищевом производстве»

1. Роль микробов в природе и жизни человека. Использование микробиологических процессов в промышленности и сельском хозяйстве.
2. Бактерии: основные формы, строение клетки, размеры, подвижность, размножение, спорообразование.
3. Плесневые грибы: строение, размножение. Характеристика отдельных представителей грибов-возбудителей порчи пищевых продуктов.
4. Дрожжи (особенности строения и размножение, систематика, использование).
5. Ультрамикробы, понятие, биологические особенности, значение для человека.

6. Ферменты, их роль в жизнедеятельности микроорганизмов, свойства, условия, влияющие на активность ферментов.
7. Питание микроорганизмов: особенности. Классификация микроорганизмов по типу питания.
8. Дыхание микроорганизмов. Аэробные и анаэробные микроорганизмы.
9. Спиртовое брожение: возбудители, химизм и условия, промышленное использование. Участие в процессах порчи.
10. Молочнокислое брожение: возбудители, химизм, условия, промышленное использование. Участие в процессах порчи пищевых продуктов.
11. Маслянокислое брожение: возбудители, химизм, значение. Роль маслянокислых бактерий в процессах порчи пищевых продуктов.
12. Окислительные брожения: возбудители, условия, их промышленное использование. Участие в процессах порчи.
13. Гниение: возбудители, химизм. Роль гнилостных процессов в природе, порче пищевых продуктов.
14. Влияние высоких и низких температур на жизнедеятельность микроорганизмов.
15. Влияние влажности и концентрации среды на жизнедеятельность микроорганизмов и использование этих факторов для регулирования микробиологических процессов.
16. Влияние химических факторов (Рн среды, антисептики) на жизнедеятельность микроорганизмов.
17. Влияние биологических факторов на развитие микроорганизмов. Антибиотики и фитонциды.
18. Микрофлора почвы: типичные сапрофитные микробы, выживаемость патогенных микроорганизмов. Процессы самоочищения.
19. Микрофлора воды, ее эпидемиологическая роль. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям.
20. Микрофлора плодов и овощей, основные виды порчи. Микрофлора квашенных овощей.
21. Микрофлора жиров и стерилизованных баночных консервов.

Гигиена и санитария общественного питания

1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
2. Медицинские осмотры и обследования. Их цели, значение и сроки проведения.
3. Кишечные инфекции. Источники и пути передачи, меры профилактики.
4. Сальмонеллез, причины возникновения и меры профилактики.
5. Понятие о зоонозных инфекциях, источники заражения, меры профилактики.
6. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Меры профилактики.
7. Ботулизм и меры его профилактики.
8. Стафилококковое отравление и его профилактика.
9. Микотоксикозы: причины возникновения, меры профилактики.

10. Пищевые отравления немикробного происхождения, меры профилактики.
11. Глистные инвазии. Пути заражения человека гельминтами. Виды гельминтов, меры профилактики.
12. Гигиена воздуха. Вентиляция предприятий общественного питания.
13. Санитарно-гигиенические требования к отоплению и освещению предприятий общественного питания.
14. Водоснабжение предприятий общественного питания. Способы очистки и дезинфекция воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды.
15. Гигиенические и эпидемиологическое значение почвы. Требования к очистке предприятий общественного питания (устройство канализации, сбор и вывоз мусора и пищевых отходов).
16. Гигиенические требования к планировке и устройству помещений предприятий общественного питания.
17. Уборка помещений предприятий общественного питания, виды и способы, уборочный инвентарь.
18. Дезинфекция в условиях работы предприятий общественного питания. Способы физические и химические. Дезинфицирующие средства и правила их использования.
19. Методы и средства дезинсекции и дератизации.
20. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
21. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования.
22. Санитарно-гигиенические требования к перевозке пищевых продуктов.
23. Правила приема продуктов. Санитарная оценка качества продуктов, поступающих в предприятия общественного питания.
24. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.
25. Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов.
26. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке овощей, зелени, сыпучих продуктов.
27. Санитарно-гигиенические требования к обработке яиц, использованию меланжа и яичного порошка, приготовлению омлетов.
28. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке мяса, птицы, субпродуктов, приготовлению фарша.
29. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке рыбы.
30. Санитарно-гигиеническое значение тепловой обработки.
31. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению салатов и винегретов.
32. Санитарные правила приготовления студней, заливных, паштетов.
33. Санитарно-гигиенические правила производства кондитерских изделий с кремом.
34. Правила применения ароматических веществ и красителей при производстве кондитерских и кулинарных изделий.

35. Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи.
36. Контроль за качеством готовой пищи. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию потребителей.

Пример билета к зачету по дисциплине

УТВЕРЖДАЮ
Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

« _____ » _____ 20__ г.

БИЛЕТ ЗАЧЕТА № 1

Министерство
образования и науки РФ
ФГАОУ ВО
«Сибирский федеральный
университет»

по дисциплине
специальность

институт

ОП.01 **Микробиология, санитария и
гигиена в пищевом производстве**
19.02.10 Технология продукции
общественного питания
ТЭИ ОСПО
курс 1, семестр 1

22. Роль микробов в природе и жизни человека. Использование микробиологических процессов в промышленности и сельском хозяйстве.

23. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

Составитель: _____ Т.А. Кондратюк

Одобрено на заседании совета ОСПО
Протокол № __ от « _____ » _____ 20__ г.