

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Фонд оценочных средств ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, Санитарии и гигиены разработан на основе федерального государственного стандарта (далее –фгос) по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм

Организация –разработчик: ОГАПОУ ААТ

Разработчик:

Васильченко Екатерина Сергеевна, преподаватель спец. дисциплин

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения ФОС

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность студента к выполнению вида профессиональной деятельности, работе на технологическом оборудовании

Цели и задачи общепрофессиональной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

В результате изучения общепрофессиональной дисциплины студент должен освоить основной вид деятельности Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

П.К. 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

П.К2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

П.К 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

П.К 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

П.К3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

П.К3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

П.К 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

П.К4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

П.К 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

П.К4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

П.К 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

П.К5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

П.К5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

П.К 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

- П.К6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.
- П.К6.3 Организовывать работу трудового коллектива.
- П.К6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- П.К 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Контрольно-оценочные материалы для текущей и промежуточной аттестации по дисциплине.

Контрольные задания для текущего контроля:

Практические занятия (время выполнения 2 - часа)

Вариант - 1

1. Кто отвечает за качество принятых на производство продуктов?
 - а) заведующий складом
 - б) заведующий производством
 - в) каждый работник предприятия
2. 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. Для чего 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....
6. Как обрабатывают руки после соприкосновения с загрязненными предметами?
 - а) 0,2 – 0,4% - ным раствором каустической соды
 - б) 0,5 – 2% - ным раствором кальцинированной соды
 - в) 0,2% - ным осветленным раствором хлорамина
7. Дайте определение дезинсекции, это-
 - а) комплекс мер по борьбе с грызунами
 - б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых
 - в) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний
8. Расставьте по порядку операции по обработке яиц
 - А) обработка в 1-2% растворе кальцинированной соде
 - Б) ополаскивание под проточной водой
 - в) дезинфекция в 0,5% растворе хлорамина
 - Г) мытье в теплой воде
9. Почему при хранении сухих продуктов влажность воздуха должна быть 65%?
 - А) для предупреждения увлажнения
 - Б) для предупреждения плесневения
10. Как прямой солнечный свет действует на бактерии:
 - А) благоприятен для жизни бактерий
 - Б) губителен для жизни бактерий
 - В) губителен для спор бактерий

11. Перечислите заболевания, которые относят к отравлениям немикробного происхождения?
- А) стафилококковые
 - Б) ботулизм
 - В) афлотоксикоз
 - Г) отравление цинком, мышьяком
 - Д) отравление проросшим картофелем

Эталоны ответов

- 1. Б
- 2. В
- 3. а
- 4. а
- 5. Требованиям ГОСТ 2274-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».
- 6. в
- 7. б
- 8. г – а – в – б
- 9. б
- 10. а
- 11. г, д

Вариант – 2

1. Какой вид должен быть у автотранспорта для перевозки пищевых продуктов:
- А) открытым
 - Б) закрытым
 - В) закрытым, обитым внутри оцинкованным железом
 - Г) не имеет значения
2. Какие пищевые продукты можно перевозить в открытом автотранспорте?
- А) мясо
 - Б) картофель
 - В) рыба
 - Г) мука
3. Перечислите документы, которые должны быть при перевозке пищевых продуктов:
- А) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность
 - Б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица
 - В) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная
4. Тара для перевозки продуктов должна быть:
- А) специальная тара с плотной крышкой
 - Б) герметично закрытая тара
 - В) ящики, лотки
5. Как часто должна производиться 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
6. Какие продукты запрещено принимать на предприятия общественного питания:
- А) потрошенную птицу
 - Б) утиные, гусиные яйца
 - В) мясо без клейма и сопроводительных документов
 - Г) крупу и муку с вредителями
7. 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
8. 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
9. Параметры микроклимата в холодильных камерах для мяса:
- А) 0°C, ОВВ 85 %
 - Б) 2-6°C, ОВВ 60 %
 - В) 2-6°C, ОВВ 70 %
10. Параметры микроклимата в холодильных камерах для рыбы:
- А) -2°C, ОВВ 70 %
 - Б) -2°C, ОВВ 90 %
 - В) 2-6°C, ОВВ 60 %
11. Срок хранения сметаны:
- А) 24 ч
 - Б) 36 ч
 - В) 72 ч
12. Сколько времени хранят твердые сыры:
- А) 72 ч
 - Б) 10 дней
 - В) 15 дней
13. 36 часов хранят:
- А) молоко
 - Б) творог
 - В) сметану
14. Места хранения копченых колбас:
- А) на стеллажах
 - Б) в подвешенном состоянии
 - В) в специальной таре
15. Перечислите параметры микроклимата склада сыпучих продуктов:
- А) 12-17°C, ОВВ 90 %
 - Б) 12-17°C, ОВВ 65 %
 - В) 12-17°C, ОВВ 75 %
16. Сколько времени хранится хлеб:
- А) 2 ч
 - Б) 12 ч
 - В) 24 ч
17. От чего зависит качество пищи:
- А) качества сырья
 - Б) санитарного состояния рабочего места
 - В) настроения повара
18. Мясо нужно оттаивать:
- А) в условиях мясного цеха
 - Б) возле тепловых аппаратов
 - В) в дефростерах
19. Мясо зачищают от загрязнений, сгустков крови, клейм. Это делают для:
- А) снижения обсемененности микробами
 - Б) улучшения вкуса мяса
 - В) улучшения цвета мяса
20. Избыток углеводов в питании приводит:

- А) к ожирению
 - Б) к истощению
 - В) к потере зрения
- 21.Расшифруйте маркировку разделочных досок:
МВ, МС, РВ, РС, ОВ, ОС
- 22.Незаправленный мясной фарш хранят:
- А)6 ч
 - Б)10 ч
 - В) 12ч
- 23.П\Ф из котлетной массы в панировке хранят:
- А)24 ч
 - Б)12 ч
 - В)48 ч
- 24.В подсоленной холодной воде можно оттаивать:
- А) рыбное филе
 - Б) рыбу среднего размера
 - В) мелкую рыбу
- 25.При помощи жгутиков бактерии:
- А) размножаются
 - Б) питаются
 - В) передвигаются

Эталоны ответов

- 1. – г
- 2. – б
- 3. – б
- 4. – а
- 5. – в
- 6. – в
- 7. – б
- 8. – а
- 9. – б
- 10. – а
- 11. – а
- 12. – а
- 13. – б
- 14. – б
- 15. – б
- 16. – б
- 17. – а
- 18. – в
- 19. – а
- 20. – а
- 21. –
- 22. – а
- 23. – а
- 24. – б
- 25. - б

Вариант - 3

- 1.Для чего маркируют посуду, инструменты, инвентарь?
- 2.Какие меры безопасности предъявляют на ПОП для предупреждения ботулизма?
- 3.Какая максимальная температура ведет к гибели микробов:

- а) +25 – 35⁰С в) +60 – 90⁰С
б) +45 – 50⁰С г) +100 – 120⁰С
4. При какой температуре погибают споры бактерий?
 5. Дайте характеристику заболеванию сибирская язва.
 6. Дайте характеристику заболеванию ящур.
 7. Перечислите меры предупреждения на ПОП пищевых инфекционных заболеваний.
 8. Дайте характеристику заболеванию брюшной тиф.
 9. Дайте характеристику заболеванию сальмонеллез.
 10. Что называют пищевым отравлением?
 11. Что называют микробным пищевым отравлением?
 12. Дайте характеристику пищевому отравлению ботулизм.
 13. Дайте характеристику пищевому отравлению стафилококковой интоксикации.
 14. Перечислите меры предупреждения ботулизма.
 15. Перечислите меры предупреждения стафилококкового отравления?
 16. Что такое пищевые токсикоинфекции?
 17. Перечислите меры предупреждения токсикоинфекций, вызванных кишечной палочкой и протеем.
 18. Что такое афлотоксин?
 19. Что называют пищевыми отравлениями не бактериального происхождения?
 20. На какие группы делят отравления не микробного происхождения.
 21. Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля.
 22. В каких случаях возникает отравление цинком и медью.
 23. Какие санитарные требования предъявляют к сомнительным грибам поступившим на ПОП.
 24. В каких случаях возникают глистные заболевания у человека.
 25. Перечислите меры предупреждения глистных заболеваний на ПОП.

Вариант – 4

1. Что относят к микроорганизмам? В каких условиях они существуют?
2. На какие группы делят микробы участвующие в процессе применения пищи.
3. Что такое плесневые грибы?
4. В каких условиях размножаются вирусы.
5. При какой влажности воздуха продукты сохраняются.
6. При какой концентрации веществ (соли, сахара) живут микробы.
7. Какой свет губительно действует на микробы.
8. Какие микробы могут находиться в воздухе, и от каких факторов зависит их количество.
9. Как можно обеззараживать воду, предназначенную для питья.
10. Какие части тела человека наиболее благоприятны для обитания микробов.
11. Санитарные требования к содержанию в чистоте рук, всего тела, ротовой полости.
12. Санитарные требования к содержанию спец. одежды работников ПОП.
13. В каких случаях увеличивается обсеменение туш убойного скота.
14. Какие мясопродукты наименее стойки при хранении.
15. Какие рыбные продукты наименее стойки при хранении.
16. Какие баночные консервы наименее стойки при хранении.
17. Какие молоко и молочные продукты наименее стойки при хранении.
18. Какие пищевые жиры наименее стойки при хранении.
19. Какие овощи, плоды наименее стойки при хранении.
20. Что такое инфекция? И как она может передаваться.
21. Что такое иммунитет?
22. Почему острые кишечные инфекции называют болезнями « грязных рук»
23. Перечислите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных людей.
24. Перечислите причины, вызывающие острые кишечные инфекции.

25. Перечислите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных животных.

Вариант – 5

Выберите правильный вариант ответа:

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) прокалывание 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. Кондитерские мешки для крема после стирки необходимо:
а) обрабатывать 0,2 % хлорной извести; б) обрабатывать паром; в) кипятить в течении 30 минут; г) сушить.
6. 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 %.
7. Какая группа из микроорганизмов не имеет клеточного строения:
А) Бактерии Б) Плесневые грибы В) Дрожжи Г) Вирусы
8. В каких продуктах содержатся фитанциды?
А) Лук Б) Мясо В) рыба Г) чеснок Д) Цитрусовые
9. Как обрабатывают разделочные доски?
а) зачищают ножом и моют горячей водой, обрабатывают кипятком; б) зачищают ножом и обрабатывают 0,2 % раствором хлорной извести; в) зачищают ножом и посыпают солью.
10. Хлеб, добавляемый в котлетную массу, замачивают:
а) в горячем молоке или в воде; б) в холодном молоке или в воде; г) в горячем бульоне.
11. Столовую посуду моют ручным способом :
а) в 2-х секционных ваннах; б) в 3-х секционных ваннах; в) в 4-х секционных ваннах.

Критерии оценки

Темы рефератов

Раздел 1. Основы микробиологии

1. «История развития микробиологии»
2. «Зоонозы»
3. «Пищевые инфекционные заболевания»
4. «Пищевые отравления»

Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве

1. «Санитарная культура повара (кондитера)»
2. «Санитарные требования к процессу реализации готовой продукции и обслуживанию посетителей»

Темы сообщений

1. «Пищевые инфекционные отравления»;
2. Причины, вызывающие острые кишечные инфекции и зоонозы;
3. Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой;
4. Меры предупреждения ботулизма и стафилококка.

Темы практических заданий для зачёта.

Изучение правил проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря.

Изучение правил соблюдения личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи.

Изучение правил приготовления и приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств

Критерии оценки

Практическое задание считается выполненным, если соответствует следующим требованиям:

5.2. Задания и вопросы для дифференцированного зачета

Вариант – 1

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....

6. Как обрабатывают руки после соприкосновения с загрязненными предметами?

- а) 0,2 – 0,4% - ным раствором каустической соды
- б) 0,5 – 2% - ным раствором кальцианированной соды
- в) 0,2% - ным осветленным раствором хлорамина

7. Дезинсекция это –

- а) комплекс мер по борьбе с грызунами
- б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых
- в) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний

8. Расставьте по порядку операции по обработке яиц

- А) обработка в 1-2% растворе кальцинированной соде
- Б) ополаскивание под проточной водой
- в) дезинфекция в 0,5% растворе хлорамина
- Г) мытье в теплой воде

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

- А) для предупреждения увлажнения

- Б) для предупреждения плесневения
10. Прямой солнечный свет:
- А) благоприятен для жизни бактерий
 - Б) губителен для жизни бактерий
 - В) губителен для спор бактерий
11. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?
- А) стафилококковые
 - Б) ботулизм
 - В) афлотоксикоз
 - Г) отравление цинком, мышьяком
 - Д) отравление проросшим картофелем

Эталоны ответов

- 1. Б
- 2. В
- 3. а
- 4. а
- 5. Требованиям ГОСТ 2274-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».
- 6. в
- 7. б
- 8. г – а – в – б
- 9. б
- 10. а
- 11. г, д

Вариант – 2

1. Кузов автотранспорта для перевозки пищевых продуктов должен быть:
- А) открытым
 - Б) закрытым
 - В) закрытым, обитым внутри оцинкованным железом
 - Г) не имеет значения
2. Какие пищевые продукты можно перевозить в открытом автотранспорте?
- А) мясо
 - Б) картофель
 - В) рыба
 - Г) мука
3. Назовите виды документации, которую нужно иметь при транспортировании пищевых продуктов:
- А) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность
 - Б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица
 - В) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная
4. Тара для перевозки продуктов должна быть:
- А) специальная тара с плотной крышкой
 - Б) герметично закрытая тара
 - В) ящики, лотки
5. 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
6. Запрещено принимать на пищеблоке:

- А) потрошенную птицу
 - Б) утиные, гусиные яйца
 - В) мясо без клейма и сопроводительных документов
 - Г) крупу и муку с вредителями
7. 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
8. 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
9. Параметры микроклимата в холодильных камерах для мяса:
- А) 0°C, ОВВ 85 %
 - Б) 2-6°C, ОВВ 60 %
 - В) 2-6°C, ОВВ 70 %
10. Параметры микроклимата в холодильных камерах для рыбы:
- А) -2°C, ОВВ 70 %
 - Б) -2°C, ОВВ 90 %
 - В) 2-6°C, ОВВ 60 %
11. Срок хранения сметаны:
- А) 24 ч
 - Б) 36 ч
 - В) 72 ч
12. Твердые сыры хранят:
- А) 72 ч
 - Б) 10 дней
 - В) 15 дней
13. 36 часов хранят:
- А) молоко
 - Б) творог
 - В) сметану
14. Копченые колбасы хранят:
- А) на стеллажах
 - Б) в подвешенном состоянии
 - В) в специальной таре
15. Параметры микроклимата склада сыпучих продуктов:
- А) 12-17°C, ОВВ 90 %
 - Б) 12-17°C, ОВВ 65 %
 - В) 12-17°C, ОВВ 75 %
16. Хлеб хранят не более:
- А) 2 ч
 - Б) 12 ч
 - В) 24 ч
17. Качество пищи зависит от:
- А) качества сырья
 - Б) санитарного состояния рабочего места
 - В) настроения повара
18. Мясо нужно оттаивать:
- А) в условиях мясного цеха
 - Б) возле тепловых аппаратов

В) в дефростерах

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

А) снижения обсемененности микробами

Б) улучшения вкуса мяса

В) улучшения цвета мяса

20. Избыток углеводов в питании приводит:

А) к ожирению

Б) к истощению

В) к потере зрения

21. Расшифруйте маркировку разделочных досок:

МВ, МС, РВ, РС, ОВ, ОС

22. Незаправленный мясной фарш хранят:

А) 6 ч

Б) 10 ч

В) 12 ч

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

А) 24 ч

Б) 12 ч

В) 48 ч

24. В подсоленной холодной воде можно оттаивать:

А) рыбное филе

Б) рыбу среднего размера

В) мелкую рыбу

25. При помощи жгутиков бактерии:

А) размножаются

Б) питаются

В) передвигаются

Эталоны ответов

1. – г

2. – б

3. – б

4. – а

5. – в

6. – в

7. – б

8. – а

9. – б

10. – а

11. – а

12. – а

13. – б

14. – б

15. – б

16. – б

17. – а

18. – в

19. – а

20. – а

21. –

22. – а

23. – а

24. – б

25. - б

Вариант - 3

1. Микробиология – наука изучающая:
 - а) влияние пищи на организм;
 - б) строение микроорганизмов;
 - в) свойства микроорганизмов;
 - г) приготовление пищи;
2. Микробы это:
 - а) живые микроорганизмы;
 - б) не живые микроорганизмы;
 - в) сухие организмы;
 - г) мокрые микроорганизмы;
3. По размеру различают:
 - а) большие;
 - б) средние;
 - в) мельчайшие;
 - г) нет размеров;
4. Микробы обитают в:
 - а) воздухе;
 - б) воде;
 - в) почве;
 - г) готовом блюде;
5. К микроорганизмам относятся:
 - а) бактерии;
 - б) вирусы;
 - в) антибиотики;
 - г) азотистые вещества;
6. Микробы состоят из:
 - а) одной клетки;
 - б) двух клеток;
 - в) трех клеток;
 - г) без клеток;
7. Брожения бывают:
 - а) молочнокислое;
 - б) спиртовое;
 - в) растительное;
 - г) животное;
8. Дрожжи используют при приготовлении:
 - а) хлеба;
 - б) масла;
 - в) сметаны;
 - г) творога;
9. Вредные микробы вызывают:
 - а) аппетит;
 - б) порчу продуктов;
 - в) отравления;
 - г) рвоту;
10. Не имеют клеточного строения:
 - а) дрожжи;
 - б) плесневые грибы;
 - в) бактерии;

- г) вирусы;
- 11. По форме бактерии бывают:
 - а) шаровидные;
 - б) трапецевидные;
 - в) квадратные;
 - г) палочковидные;
- 12. Клетка бактерии отделена:
 - а) тонкой оболочкой;
 - б) без оболочки;
 - в) плотной оболочкой;
 - г) водой;
- 13. Размеры шаровидных бактерий:
 - а) 0,1-0,3 мкм;
 - б) 0,2-2,5 мкм;
 - в) 0,5-0,8 мкм;
 - г) 1 мкм
- 14. Способы размножения грибов:
 - а) один;
 - б) три;
 - в) четыре;
 - г) два;
- 15. Плесневые грибы поражают:
 - а) кондитерские изделия;
 - б) жиры;
 - в) молоко;
 - г) мясо;

Вариант – 4

1. Бактерии выживают в самых неблагоприятных условиях благодаря
 - а) высокой способности к размножению
 - б) упрощенной организации структуры белка
 - в) примитивному строению
2. Какая максимальная температура ведет к гибели микробов:
 - а) 25-35°C
 - б) 45-50°C
 - в) 60-90°C
 - г) 100-120°C
3. При какой температуре погибают споры бактерий?
 - а) 45-50°C
 - б) 60-90°C
 - в) +100-120°C
4. При какой концентрации веществ (соли сахара) живут микробы:
 - а) при небольшой концентрации
 - б) при средней концентрации
 - в) при высокой концентрации
5. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей:
 - а) способствует развитию
 - б) подавляет жизнедеятельность
 - в) приостанавливает развитие
6. С какой целью производится маркировка инвентаря?
 - а) для предотвращения микробного заражения продуктов
 - б) для определения последовательности использования досок

в) в целях эстетического оформления

7. Укажите химические методы дезинфекции:

- а) ультрафиолетовое облучение;
- б) обработка раствором хлорамина;
- в) обработка кипятком

8. Соотнесите правильные ответы:

9. Выберите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных людей.

- а) брюшной тиф.
- б) сальмонеллёз
- в) холера
- г) сибирская язва
- д) ящур

10. Зоонозы – это пищевые инфекционные заболевания, которые

- а) передаются человеку от больных животных
- б) передаются от больных людей к здоровым
- в) возникают от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма человека вещества микробной и немикробной природы.

11. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?

- а) стафилококковые
- б) ботулизм
- в) афлотоксикоз
- г) отравление цинком, мышьяком
- д) отравление проросшим картофелем

12. Почему полуфабрикаты и готовые продукты необходимо перевозить порознь?

- а) во избежание передачи запаха
- б) во избежание передачи вкуса
- в) во избежание бактериального обсеменения.

13. Приготовление каких блюд запрещено в предприятиях общественного питания?

- а) макаронно-флотски
- б) рулет с макаронами
- в) лапшевник с творогом

14. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

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

15. Обязательно ли студень после разборки мяса и измельчения вновь кипятить?

- а) нет б) да

Вариант – 5

Выберите правильный вариант ответа:

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) прокалывание в жарочном шкафу.

3. Как обрабатывают рабочую поверхность разрубочного 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. Кондитерские мешки для крема после стирки необходимо:
- а) обрабатывать 0,2 % хлорной извести; б) обрабатывать паром; в) кипятить в течении 30 минут; г) сушить.
6. 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 %.
7. Какая группа из микроорганизмов не имеет клеточного строения:
- А) Бактерии Б) Плесневые грибы В) Дрожжи Г) Вирусы
8. В каких продуктах содержатся фитанциды?
- А) Лук Б) Мясо В) рыба Г) чеснок Д) Цитрусовые
9. Как обрабатывают разделочные доски?
- а) зачищают ножом и моют горячей водой, обрабатывают кипятком; б) зачищают ножом и обрабатывают 0,2 % раствором хлорной извести; в) зачищают ножом и посыпают солью.
10. Хлеб, добавляемый в котлетную массу, замачивают:
- а) в горячем молоке или в воде; б) в холодном молоке или в воде; г) в горячем бульоне.
11. Столовую посуду моют ручным способом :
- а) в 2-х секционных ваннах; б) в 3-х секционных ваннах; в) в 4-х секционных ваннах.

**Перечень заданий для дифференцированного зачета по учебной дисциплине
«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»**

для профессии 43. 02. 15 « Поварское и кондитерское дело» группы 1 ПКД

- 1). Основные понятия дисциплины. История развития микробиологии.
- 2). Морфология микроорганизмов: бактерии. Строение клетки. Формы. Размножение
- 3). Морфология микроорганизмов: грибы. Строение клетки. Размножение.
- 4) Морфология микроорганизмов: дрожжи. Строение клетки. Формы. Размножение.
- 5) Морфология микроорганизмов: вирусы. Формы.
- 6) Физиология микроорганизмов.
- 7) Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.
- 8) Распространение микроорганизмов в природе: микрофлора почвы, воздух
- 9) Распространение микроорганизмов в природе: микрофлора воды, тела человека.
- 10) Микробиология мяса и мясопродуктов.
- 11) Микробиология рыбы и рыбных продуктов
- 12) Микробиология стерилизованных баночных консервов.
- 13) Микробиология молока и молочных продуктов.
- 14) Микробиология пищевых жиров, яиц и яичных продуктов
- 15) Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки, зернопродуктов.
- 16) Основные сведения о гигиене и санитарии. Определения: гигиена, санитария, гигиена труда, гигиена питания, производственная санитария
- 17) Личная гигиена работников общественного питания.
- 18) Улучшение условий труда на производстве.
- 19) Предупреждение травматизма и оказание доврачебной помощи.
- 20) Вредные привычки и борьба с ними.
- 21) Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение.
- 22) Пищевые инфекции.
- 23) Зоонозы. Меры предупреждения.
- 24) Острые кишечные инфекции. Меры предупреждения.
- 25) Пищевые отравления. Основные понятия. Классификация.
- 26) Пищевые отравления бактериального происхождения. Меры предупреждения.
- 27) Стафилококковое отравление. Меры предупреждения.
- 28) Микотоксикозы. Причины возникновения. Меры предупреждения
- 29) Пищевые отравления немикробного происхождения.
- 30) Глистные заболевания.
- 31) Моющие и дезинфицирующие средства. Требования. Классификация.
- 32) Требования к территории предприятий общественного питания.
- 33) Требования к планировке и устройству помещений.
- 34) Требования к отделке помещений.
- 35) Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению.
- 36) Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания.
- 37) Санитарные требования к оборудованию предприятий.

- 38) Санитарные требования к инвентарю и инструментам.
- 39) Санитарные требования к кухонной посуде и таре.
- 40) Санитарные требования к столовой посуде.
- 41) Дезинфекция на предприятиях общественного питания.
- 42) Дезинсекция на предприятиях общественного питания.
- 43) Дератизация на предприятиях общественного питания.
- 44) Требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов.
- 45) Требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов.
- 46) Требования к реализации готовой продукции.
- 47) Санитарный контроль качества готовой пищи.
- 48) Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.
- 49) Санитарные требования к тепловой обработке продуктов.
- 50) Санитарные правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий.
- 51) Возрастные особенности и нормы питания пожилых людей
- 52) Санитарные требования к приготовлению кондитерских и кремовых.
- 53) Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.
- 54) Белки. Строение. Продукты, наиболее богатые данными пищевыми веществами
- 55) Жиры. Строение. Продукты, наиболее богатые данными пищевыми веществами
- 56) Углеводы. Строение. Продукты, наиболее богатые данными пищевыми веществами
- 57) Витамины и минеральные вещества
- 58) Пищеварение. Понятие. Органы пищеварения
- 59) Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы
- 60) Возрастные особенности и нормы питания детей
- 61) Возрастные особенности и нормы питания подростков
- 62) Аппетит и голод. Определение, механизм возникновения

Дата _____

Группа _____

Фамилия Имя Отчество _____

ОП .01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Вариант 1

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. *Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы размером 0,4 – 10 мкм-*

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

3. *Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы- это*

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

4. *Частицы, не имеющие клеточного строения – это*

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

5. *Одноклеточные неподвижные микроорганизмы – это*

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

6. *Ученый, который открыл микробы*

- А. Роберт Кох
- Б. Луи Пастер
- В. Антоний Левенгук
- Г. Мечников И. И.

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. *Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы размером 0,4 – 10 мкм-*
 - А. дрожжи
 - Б. вирусы
 - В. бактерии
 - Г. плесневые грибы
3. *Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы- это*
 - А. дрожжи
 - Б. вирусы
 - В. бактерии
 - Г. плесневые грибы
4. *Частицы, не имеющие клеточного строения – это*
 - А. дрожжи
 - Б. вирусы
 - В. бактерии
 - Г. плесневые грибы
5. *Одноклеточные неподвижные микроорганизмы – это*
 - А. дрожжи
 - Б. вирусы
 - В. бактерии
 - Г. плесневые грибы
6. *Ученый, который открыл микробы*
 - А. Роберт Кох
 - Б. Луи Пастер
 - В. Антоний Левенгук
 - Г. Мечников И. И.
7. *Ученый, который открыл возбудителей туберкулеза и холеры*
 - А. Роберт Кох
 - Б. Луи Пастер
 - В. Антоний Левенгук
 - Г. Мечников И. И.
8. *Ученый, который открыл защитные свойства организма, создал учение о невосприимчивости (иммунитете) организма к заразным заболеваниям*
 - А. Роберт Кох
 - Б. Луи Пастер
 - В. Антоний Левенгук
 - Г. Мечников И. И.
9. *Больше всего микроорганизмов находится в*
 - А. воде
 - Б. воздухе
 - В. почве
 - Г. в пище

10. *Вредные микробы участвуют в процессе*

- А. гниения
- Б. производства сыра
- В. квашения капусты
- Г. соления огурцов

11. *Наиболее благоприятная концентрация веществ в окружающей среде*

- А. 2 %
- Б. 0,2%
- В. 10%
- Г. 0,5%

12. *В среде, где концентрация растворимых веществ выше 2%, чем в клетке, вода из клетки переходит*

- А. в другую клетку
- Б. в окружающую среду
- В. остается в этой клетке
- Г. испаряется

13. *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

14. *Микроорганизмы, усваивающие углерод и азот из неорганических соединений*

- А. аутотрофные
- Б. паратрофные
- В. гетеротрофные

15. *Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода*

- А. аэробы
- Б. условные анаэробы
- В. анаэробы

16. *Каким путем питательные вещества проникают в клетку через оболочку?*

- А. путем всасывания
- Б. путем осмоса
- В. путем растворения
- Г. путем дыхания

17. *Какое вещество занимает большую часть (70-85%) клетки микроба?*

- А. вода
- Б. углеводы
- В. белки
- Г. жиры

18. *Вещества, ускоряющие биохимические процессы как внутри, так и снаружи клетки микробов.*

- А. ферменты

- Б. углеводы
- В. белки
- Г. жиры

19. *Размножение бактерий происходит путем*

- А. почкования
- Б. поперечным делением клетки надвое
- В. образования спор
- Г. распада гиф

20. *Размножение грибов происходит путем*

- А. почкования
- Б. поперечным делением клетки надвое
- В. образования спор
- Г. распада гиф

1. *Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов*
 - А. 0-5°C
 - Б. 5-15°C
 - В. 35-37°C
 - Г. 25-35°C

2. *Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются*
 - А. способы дыхания, питания
 - Б. температура, влажность, действие света, характер питательной среды
 - В. способы размножения, характер среды
 - Г. влажность, температура, способ дыхания

3. *При какой температуре протекает метод пастеризации?*
 - А. 30-60°C
 - Б. 60-90°C
 - В. 90-100°C
 - Г. 100-120°C

4. *При какой температуре протекает метод стерилизации?*
 - А. 30-60°C
 - Б. 60-90°C
 - В. 90-100°C
 - Г. 100-120°C

5. *Микробы, у которых оптимальная температура жизнедеятельности 50°C*
 - А. психрофильные
 - Б. мезофильные
 - В. термофильные

6. *Чему способствует повышенная влажность?*
 - А. увеличению количества растворимых питательных веществ
 - Б. повышению скорости размножения микробов
 - В. повышению скорости передвижения микробов
 - Г. повышению скорости дыхания микробов

7. *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. *Вещества, выделяемые плесневыми грибами, губительно действующие на развитие других микробов*
 - А. фитонциды
 - Б. антибиотики
 - В. ферменты
 - Г. катализаторы

9. *Какое вещество используют для дезинфекции рук, посуды, оборудования?*
- А. уксусную кислоту
 - Б. бензойную кислоту
 - В. хлорную известь
 - Г. пищевую соду
10. *Нижний предел влажности среды для развития бактерий и плесневых грибов*
- А. 15%
 - Б. 25%
 - В. 30%
 - Г. 50%
11. *Где заражается мясо здорового скота?*
- А. при жизни животного
 - Б. при транспортировке
 - В. при убое
 - Г. при кормлении
12. *Какие признаки говорят о порче свежего мяса?*
- А. изменение цвета
 - Б. появление слизи
 - В. изменение запаха
 - Г. появление липкой поверхности
13. *Чему способствует увеличение поверхности мяса?*
- А. увеличению массы мяса
 - Б. увеличению сроков хранения
 - В. увеличению обсеменения
 - Г. увеличению питательности
14. *Какие признаки говорят, что мясо птицы представляет большую санитарную опасность?*
- А. птицы летают и высидивают птенцов
 - Б. имеют перьевой покров и клюв
 - В. птицы часто поступают в полупотрашенном виде и в кишечнике имеют много Сальмонелл
 - Г. птенцы выводятся из яичной скорлупы
15. *Почему мясные субпродукты в общественном питании поступают в замороженном виде?*
- А. так вкуснее
 - Б. так уменьшается срок приготовления блюд
 - В. так как из внешней среды на ноги, хвосты, головы, уши попадают микроорганизмы
 - Г. так как содержат много влаги (печень, почки, мозги)
16. *Что необходимо использовать, чтобы достичь гибели микробов, при изготовлении колбасных изделий?*
- А. использование тепловой обработки
 - Б. использование низших сортов мяса
 - В. применение сырья с меньшей влажностью

Г. использование соли и веществ для копчения

17. К какой степени свежести относится следующее мясо: «В мясе наблюдаются следы распада мышечных волокон, исчерченность их сглажена. В мазке насчитывается не более 30 различных кокков и палочек»
- А. свежее мясо
 - Б. сомнительной свежести
 - В. несвежее мясо
 - Г. испорченное мясо
18. К какому пороку относится следующее мясо: «Поверхность мяса постепенно размягчается, становится мажущей, изменяет окраску, приобретает неприятный запах»?
- А. пигментация
 - Б. закисание
 - В. плесневение
 - Г. гниение
19. Оптимальная температура хранения замороженного мяса
- А. -10...-12°C
 - Б. -12...-15°C
 - В. -15...-17°C
 - Г. -17...-20°C
20. Допустимая степень обсеменения колбасных изделий бактериями нормируется, число их не должно превышать
- А. 10^7
 - Б. 10^5
 - В. 10^4
 - Г. 10^3 клеток в 1 г продукта

Вариант 3

1. *Что служит главным источником микрофлоры молока при машинном доении?*

- А. грязные доильные аппараты
- Б. молокопроводы
- В. молочные емкости
- Г. кожные покровы коровы

2. *Какими должны быть руки доярки?*

- А. с маникюром
- Б. с коротко остриженными ногтями
- В. без гнойных повреждений
- Г. обильно смазанные кремом

3. *Каким образом в молоко попадают микробы?*

- А. от больных животных
- Б. от мух
- В. от кормов
- Г. от воды

4. *Бактерицидная фаза молока – это*

- А. период времени, в течении которого молоко находится в вымени
- Б. период времени, в течении которого выдаивается молоко
- В. период времени до стерилизации
- Г. период времени, в течении которого сохраняются антимикробные свойства молока

5. *Каким способом можно увеличить бактерицидную фазу?*

- А. увеличение надоев
- Б. повышение температуры
- В. понижением температуры хранения молока
- Г. понижение первоначального обсеменения молока микробами

6. *Молоко сквашивается при*

- А. бактерицидной фазе
- Б. фазе смешанной микрофлоры
- В. фазе молочнокислых бактерий
- Г. фазе плесневых грибов и дрожжей

7. *Способ обезвреживания молока при температуре 63...95°C*

- А. пастеризация
- Б. стерилизация
- В. ультрастерилизация
- Г. кипячение

8. *Какой способ обезвреживания молока необходимо проводить в домашних условиях?*

- А. пастеризация
- Б. стерилизация

- В. ультрастерилизация
- Г. кипячение

9. Сухое молоко имеет влажность

- А. от 1 до 3%
- Б. от 4 до 7%
- В. от 8 до 10%
- Г. от 11 до 15%

10. При промышленной переработки молока в молочнокислых продуктах протекает процесс

- А. окисления
- Б. свертывания
- В. брожения
- Г. закисания

11. Какая рыба называется свежей?

- А. замороженная
- Б. охлажденная
- В. заснувшая
- Г. живая

12. Чем определяется качественный состав микрофлоры рыбы?

- А. составом микрофлоры воды
- Б. видовой принадлежностью
- В. возрастом рыбы
- Г. количеством и размерами чешуек

13. Какой уровень обсеменения рыбы считается нормой?

- А. 1×10^4
- Б. 2×10^4
- В. 3×10^4
- Г. 4×10^4 бактериальных клеток в 1 г продукта

14. При какой температуре рыба считается охлажденной?

- А. $+5 \dots 0^\circ\text{C}$
- Б. $0 \dots -5^\circ\text{C}$
- В. $-5 \dots -7^\circ\text{C}$
- Г. $-7 \dots -8^\circ\text{C}$

15. При какой температуре хранится мороженная рыба?

- А. 0°C
- Б. -50°C
- В. -10°C
- Г. -12°C

16. К какому способу обработки относится рыба, при котором, по мере образования насыщенного раствора поваренной соли и проникновения его в клетки тканей рыбы, происходит вытеснение воды из плазмы клеток?

- А. копчения
- Б. соления
- В. сушения

Г. вяления

17. К какому способу обработки относится рыба, при котором из рыбы испаряется значительная часть воды?

- А. копчения
- Б. соления
- В. сушения
- Г. вяления

18. К какому способу обработки относится рыба, когда на нее влияют антисептические вещества дыма или коптильной жидкости и высокая температура?

- А. копчения
- Б. соления
- В. сушения
- Г. вяления

19. С чем связан технологический процесс заготовки икры?

- А. с высокой температурой
- Б. с ручным трудом
- В. с высоким давлением
- Г. с высоким риском

20. Основной метод консервирования икры

- А. копчение
- Б. сушка
- В. посол
- Г. вяление

Вариант 4

1. *Наиболее распространенный вид порчи муки:*
 - А. прокисание
 - Б. прогоркание
 - В. плесневение
 - Г. вспучивание

2. *Какое свойство характерно для муки?*
 - А. лежкость
 - Б. гигроскопичность
 - В. термостойкость
 - Г. влагостойкость

3. *Бактерицидная фаза молока – это...*
 - А. период времени, в течении которого молоко находится в вымени
 - Б. период времени, в течении которого выдаивается молоко
 - В. период времени до стерилизации
 - Г. период времени, в течении которого сохраняются антимикробные свойства молока

4. *Молоко сквашивается при...*
 - А. бактерицидной фазе
 - Б. фазе смешанной микрофлоры
 - В. фазе молочнокислых бактерий
 - Г. фазе плесневых грибов и дрожжей

5. *Способ обезвреживания молока при температуре 63...95°C*
 - А. пастеризация
 - Б. стерилизация
 - В. ультрастерилизация
 - Г. кипячение

6. *Какой способ обезвреживания молока необходимо проводить в домашних условиях?*
 - А. пастеризация
 - Б. стерилизация
 - В. ультрастерилизация
 - Г. кипячение

7. *По какому показателю оценивается свежесть яиц?*
 - А. по размеру воздушной камеры
 - Б. по цвету скорлупы
 - В. по размеру
 - Г. по характерным вкраплениям

8. *К какому типу загрязнения относится микрофлора, попавшая в яйцо при его формировании?*

- А. экзогенное загрязнение
- Б. эндогенное загрязнение

9. Для уничтожения возбудителей инфекций, яйца всех видов птиц рекомендуется выдерживать в кипящей воде ...

- А. 1-5 мин
- Б. 6-10 мин
- В. 13-14 мин
- Г. не менее 20 мин

10. Не допускается использование яиц в хлебопекарном производстве

- А. с загрязненной скорлупой
- Б. с битой скорлупой
- В. яйца водоплавающих птиц
- Г. с патогенной микрофлорой

11. ... возникают при употреблении пищи с содержанием в ней незначительного количества живых возбудителей.

- А. пищевые инфекции
- Б. пищевые отравления
- В. зоонозы
- Г. микотоксикозы

12. Какой инфекции принадлежат признаки: рвота, понос, обезвоживание организма, слабость, судороги?

- А. холера
- Б. брюшной тиф
- В. дизентерия
- Г. вирусный гепатит А

13. Какое заболевание сопровождается желтухой, поражением печени?

- А. холера
- Б. брюшной тиф
- В. дизентерия
- Г. вирусный гепатит А

14. В чем заключается профилактика пищевых инфекций?

- А. соблюдение работниками ПОП правил личной гигиены
- Б. проведение дезинфекции и дератизации
- В. соблюдение сроков хранения и реализации продуктов
- Г. использование консервантов

15. Острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы

- А. пищевые инфекции
- Б. пищевые отравления
- В. зоонозы
- Г. микотоксикозы

16. Отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба - Ботулинуса

- А. стафилококковое отравление

- Б. ботулизм
- В. фузариотоксикозы
- Г. афлотоксикозы

17. *Чем вызван ботулизм баночных консервов?*

- А. из-за малого содержания сахара
- Б. из-за малого содержания консервантов
- В. из-за недостаточности стерилизации
- Г. из-за малого содержания соли

18. *Основные продукты, вызывающие стафилококковое отравление*

- А. грибы
- Б. фрукты
- В. мясо и мясопродукты
- Г. молоко и молочные продукты

19. *Отравления, возникающие в результате попадания в организм человека пищи, пораженной ядами микроскопических грибов*

- А. пищевые инфекции
- Б. пищевые отравления
- В. зоонозы
- Г. микотоксикозы

20. *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

ОТВЕТЫ

Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	А	в	г	б	а	в	а	г	в	а	г	б	в	а	в	б	а	а	б	В, г
2	г	б	б	г	в	а	г	б	в	а	бв	аб вг	в	в	вг	ав г	б	г	а	
3	аб вг	ба	аб	г	вг	в	а	г	б	в	в	а	а	г	г	б	вг	а	б	
4	в	б	г	в	а	г	а	б	в	вг	а	аб вг	г	аб в	б	б	в	г	г	б

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. **2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.**
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

19. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creativechef.ru/)

10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.