

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Приморский индустриальный колледж»


СОГЛАСОВАНО

Руководитель МО
профессиональных
дисциплин

 И.В. Мироненко
« 11 » июня 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 Е.Н. Золотарева
« 11 » июня 2018 г.



КОМПЛЕКТ

контрольно-оценочных средств

для оценки результатов освоения учебной дисциплины

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

для профессии естественнонаучного профиля
43.01.09. «Повар, кондитер»
на базе основного общего образования
с получение среднего общего образования

г. Арсеньев

1. Паспорт контрольно – измерительных материалов

1.1 Общие положения

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены».

КИМ включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и аттестации в форме дифференцированного зачета.

КИМ разработан на основании программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены».

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

2.1 Знания и умения, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования компетенций.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и

	<p>источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации контексте профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 3 Планировать и реализовывать</p>	<p>Использование актуальной нормативно-</p>	<p>Определять актуальность нормативно-</p>	<p>Содержание актуальной</p>

собственное профессиональное и личностное развитие.	правовой документацию по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.	правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психологию коллектива. Психологию личности. Основы проектной деятельности.
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности).	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
ОК 7 Содействовать сохранению	Соблюдение правил экологической безопасности при	Соблюдать нормы экологической безопасности	Правила экологической безопасности при

<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>	<p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p>	<p>ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
<p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>	<p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p>	<p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, ОТ Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами, эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья.</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Возможные последствия нарушения санитарии и правил т/б.</p>

Контрольная работа по разделу «Основы микробиологии в пищевом производстве».

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. Основные заслуги И.И. Мечникова в развитии микробиологии:

- А. разработал гуморальную теорию иммунитета
- Б. создатель фагоцитарной клеточной теории иммунитета
- В. получил и использовал туберкулин
- Г. основоположник учения о микробном антагонизме

3. Ученый, который открыл возбудителей туберкулеза и холеры

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

4. Бациллы имеют:

- 1. цилиндрическую форму;
- 2. споры;
- 3. грамположительную окраску;
- 4. включения зёрен волютина;
- 5. грамотрицательную окраску.

5. Основные формы бактерий

- 1. шаровидные;
- 2. палочковидные;
- 3. вибрионы
- 4. извитые;
- 5. спирохеты.

6. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы – это

- А. дрожжи
- Б. вирусы
- В. бактерии

Г. плесневые грибы

7. Цитоплазматическая мембрана:

- А. принимает участие в синтезе белка;
- Б. придаёт определённую форму бактериям;
- В. защищает бактерии от неблагоприятных внешних воздействий;
- Г. является осмотическим барьером клетки;
- Д. регулирует метаболизм клетки.

8. Роль спор у бацилл:

- 1. для размножения;
- 2. для сохранения вида в неблагоприятных условиях;
- 3. для накопления резервных питательных веществ;
- 4. защитная реакция при попадании в микроорганизм;
- 5. признак старения клетки.

9. Микроорганизмы, использующие свет в качестве источника энергии и неорганические вещества как источник углерода:

- 1. хемолитотрофы;
- 2. хемоогранотрофы;
- 3. фотоогранотрофы;
- 4. фотолитотрофы;
- 5. ауксотрофы.

10. Размножение бактерий происходит:

- 1. поперечным делением;
- 2. продольным делением;
- 3. почкованием;
- 4. спорами;
- 5. путём образования фильтрующих форм.

11. К санитарно-показательным микроорганизмам, определяемым в объектах окружающей среды, относятся:

- 1. менингококки;
- 2. кишечная палочка;
- 3. кампилобактерии.

12. Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода

- А. аэробы

- Б. условные анаэробы
- В. анаэробы

13. Каким путем питательного вещества проникают в клетку через оболочку?

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

14. Микробы, у которых оптимальная температура жизнедеятельности 50°C

- А. психрофильные
- Б. мезофильные
- В. термофильные

15. Где заражается мясо здорового скота?

- А. при жизни животного
- Б. при транспортировке
- В. при убое
- Г. при кормлении

16. 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

17. Наиболее распространенный вид порчи муки:

- А. прокисание
- Б. прогоркание
- В. плесневение
- Г. вспучивание

18. Способ обезвреживания молока при температуре $63\dots 95^{\circ}\text{C}$

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

19. Частицы, не имеющие клеточного строения – это
- А. дрожжи
 - Б. вирусы
 - В. бактерии
 - Г. плесневые грибы
20. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы – это
- А. дрожжи
 - Б. вирусы
 - В. бактерии
 - Г. плесневые грибы
21. Ученый, который открыл микробы
- А. Роберт Кох
 - Б. Луи Пастер
 - В. Антоний Левенгук
 - Г. Мечников И. И.
22. 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.
23. Микроорганизмы, усваивающие углерод и азот из неорганических соединений
- А. аутотрофные
 - Б. паратрофные
 - В. гетеротрофные
24. Каким путем питательного вещества проникают в клетку через оболочку?
- А. путем всасывания
 - Б. путем осмоса
 - В. путем растворения
 - Г. путем дыхания

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

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

26. Вещества, ускоряющие биохимические процессы как внутри, так и снаружи

клетки микробов.

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

27. Размножение бактерий происходит путем

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

28. Размножение грибов происходит путем

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

29. Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов

- А. 0-5°C
- Б. 5-15°C
- В. 35-37°C
- Г. 25-35°C

30. 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

31. 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 полупотрошенном виде и в кишечнике имеют много сальмонелл
- Г. птенцы выводятся из яичной скорлупы

32. Каким способом можно увеличить бактерицидную фазу?

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

**Контрольная работа по разделу «Основы физиологии питания»
1 ВАРИАНТ**

Тестовая часть

- 1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм**
 - А) физиология питания
 - Б) товароведение
 - В) организация предприятий общественного питания

- 2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:**
 - А) 4 ккал
 - Б) 6.8 ккал
 - В) 12 ккал

- 3. Молочный сахар это**
 - А) сахароза
 - Б) лактоза
 - В) мальтоза

- 4. Дайте определение энергетической ценности пищи:**
 - А) Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для восстановления энергии
 - Б) Распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объему.
 - В) Количество скрытой энергии, заключенной в пище

- 5. Белки расщепляются:**
 - А) до жирных кислот
 - Б) до аминокислот
 - В) до дисахаридов

- 6. 90% усвояемости пищи**
 - А) животного происхождения
 - Б) растительного происхождения
 - В) смешанная

- 7. Частичная недостаточность в организме какого-либо витамина является причиной**
 - А) авитаминоза
 - Б) гиповитаминоза
 - В) гипервитаминоза

Г) витаминизации

8. Основной обмен не зависит от

- А) пола
- Б) профессии
- В) массы тела

9. Диета №1 назначается

- А) при сахарном диабете
- Б) заболевании печени
- В) язве желудка

10. При термическом щажении из пищи исключают

- А) горячую пищу
- Б) острую пищу
- В) Крупнокусковую пищу

11. Белки не бывают

- А) заменимые
- Б) незаменимые
- В) ненасыщенные

12. Фермент амилаза расщепляет

- А) Жиры
- Б) белки
- В) Углеводы

13. Энергетическая ценность углеводов в суточной энергетической потребности должна составлять

- А) 12%
- Б) 30%
- В) 58%

14. Молоко, нагретое до температуры 72-75°C, убивающей болезнетворные микробы, при этом происходит минимальное изменение качества продукта. Срок хранения до 4 суток.

- А) стерилизованное молоко
- Б) пастеризованное молоко
- В) топленое молоко

15. Растительного жира в соотношении растительных жиров и животных жиров составляет

- А) 20%
- Б) 30%
- В) 70%

Практическая часть

16. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов

17. Какова роль жиров в жизнедеятельности человека

2 Вариант

Тестовая часть

1. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:

- А) ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок
- Б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок
- В) желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок

2. От каких факторов зависит обмен веществ:

- А) пол, возраст, масса тела, коэффициент физической активности
- Б) имени, места проживания, среды обитания
- В) структуры пищи, вегетарианства, белкового и жирового обмена веществ

3. В связи с процессами роста потребность в витаминах:

- А) уменьшается
- Б) увеличивается
- В) никак не изменяется

4. В ротовой полости под воздействием слюны начинается расщепление

- А) белков
- Б) углеводов
- В) жиров

5. 85% усвояемости пищи

- А) животного происхождения
- Б) растительного происхождения
- В) смешанная

6. Фермент липаза расщепляет

- А) Жиры
- Б) белки
- В) Углеводы

7. При механическом щажении из пищи исключают

- А) горячую пищу

- Б) острую пищу
- В) Крупнокусковую пищу

8. Основной обмен зависит от

- А) роста
- Б) профессии
- В) возраста

9. Диета №9 назначается

- А) при сахарном диабете
- Б) заболевании печени
- В) язве желудка

10. Остатки непереваренной пищи подвергаются воздействию бактерий

- А) в толстой кишке
- Б) в тонкой кишке
- В) в прямой кишке

11. К макронутриентам относится

- А) белки
- Б) вода
- В) витамины

12. Белки бывают

- А) заменимые
- Б) насыщенные
- В) ненасыщенные

13. Энергетическая ценность жиров в суточной энергетической потребности должна составлять

- А) 12%
- Б) 30%
- В) 58%

14. Молоко получают путём нагрева его до 120 - 140°C, при такой температуре погибают все микробы и частично полезные для организма вещества. Срок хранения – до четырёх месяцев.

- А) топленое молоко
- Б) пастеризованное молоко
- В) стерилизованное молоко

15. Животный жир в соотношении растительных жиров и животных жиров составляет

- А) 20%
- Б) 30%
- В) 70%

Практическая часть

16. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г масла сливочного, если в 100 г содержится 0,5г белка, 82,5г жира, 0,8г углеводов.

17. Какова роль белков в жизнедеятельности человека

3 Вариант

Тестовая часть

1. Какое из, приведённых ниже, определений физиологии питания является верным?

- А) Физиология питания - это область науки живого организма
- Б) Физиология питания - это наука, изучающая влияние пищи на организм человека
- В) Физиология питания - это практическое осуществление гигиенических норм и правил

2. Энергетическая ценность 1 г жира составляет

- А) 4 ккал
- Б) 7 ккал
- В) 9 ккал

3. Вещества различной химической природы, выполняющие роль биологических регуляторов жизненных процессов в организме человека

- А) Минеральные вещества
- Б) Витамины
- В) Белки

4. Рациональное сбалансированное питание

- А) питание, основанное на исключении употребления продуктов животного происхождения
- Б) питание, соответствующее физиологическим потребностям организма, способствующее нормальному росту и развитию
- В) питание, назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания

5. Энергетической ценностью пищи называется

- А) Количество скрытой энергии, заключённой в пище
- Б) Суточный расход энергии
- В) Сбалансированное питание человека

6. Фермент пепсин расщепляет

- А) Жиры
- Б) белки
- В) Углеводы

7. При химическом щажении из пищи исключают

- А) горячую пищу
- Б) острую пищу
- В) Крупнокусковую пищу

8. Диета № 5 назначается

- А) при сахарном диабете
- Б) заболевании печени
- В) язве желудка

9. 65% усвояемости пищи

- А) животного происхождения
- Б) растительного происхождения
- В) смешанная

10. Жиры бывают

- А) заменимые
- Б) незаменимые
- В) ненасыщенные

11. Объем пищи, потребляемой за день, составляет

- А) 2,5-3,5л
- Б) 1,5-2л
- В) 1-1,5л

12. Оптимальным соотношением белков, жиров, углеводов в рационе является

- А) 1: 1: 4
- Б) 1: 0,5: 5
- В) 1: 1,5: 5
- Г) 1: 2 : 3

13. В тонком кишечнике происходят следующие процессы

- А) всасывания
- Б) выделения токсических веществ
- В) синтез витаминов
- Г) синтез белка

14. Установите правильную последовательность пищеварительного тракта

- А) желудок
- Б) пищевод
- В) ротовая полость
- Г) толстая кишка
- Д) глотка

Ж) тонкая кишка

15. Энергетическая ценность белка в суточной энергетической потребности должна составлять

- А) 12%
- Б) 30%
- В) 58%

Практическая часть

16. Определить энергетическую ценность 100 г пшеничного хлеба 1 сорта, если в 100 г хлеба содержат 7,6 г белков, 0,9 г жира, 49,7 г углеводов.

17. Какова роль углеводов в жизнедеятельности человека?

Контрольная работа по разделу «Санитария и гигиена в пищевом производстве»

I вариант

1. Основное требование к планировке помещений ПОП:

- А. последовательность и поточность
- Б. перекрещивание потоков сырья
- В. перекрещивание готовой продукции
- Г. перекрещивание полуфабрикатов

2. Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- А. иметь короткую стрижку
- Б. иметь маникюр
- В. работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения
- Г. перед началом работы тщательно мыть руки с мылом

3. Какие мероприятия способствуют уменьшению образования и распространения пыли?

- А. повышение влажности обрабатываемого продукта
- Б. проведение работ под слоем воды
- В. внедрение автоматического и дистанционного оборудования
- Г. отказ от данного вида работы

4. Какую из перечисленной посуды запрещается использовать на ПОП?

- А. фарфоровую
- Б. стеклянную
- В. из нержавеющей стали

Г. Цинковую

5. Чему соответствует маркировка «РС» на разделочной доске?

- А. рыба съедобная
- Б. рыба соленая
- В. рыба сырая
- Г. рыба сом

6. Для чего на ПОП проводят профилактические меры?

- А. чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи
- Б. чтобы пища была вкуснее
- В. чтобы готовые блюда эстетично выглядели
- Г. чтобы продукты дольше хранились

7. Для обработки столовой посуды, рук применяют хлорную известь концентрацией:

- А. 0,5%
- Б. 0,2%
- В. 0,5%
- Г. 5%

8. Механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве – это _____ (дополни предложение)

9. В какое время в течение рабочего дня работоспособность максимальна:

- а) через 1,5 часа после начала рабочего дня
- б) перед обеденным перерывом
- в) в конце рабочего дня
- г) после обеденного перерыва

10. Сопоставь понятие и его определение:

- А) дезинфекция
- Б) Дератизация
- В) Дезинсекция
- 1) комплекс мер по уничтожению грызунов
- 2) комплекс мер по уничтожению насекомых

3) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде

II вариант

1. Температура воды для мытья посуды должна соответствовать:

- А. 30-40°C
- Б. 50-60°C
- В. 70-80°C
- Г. 90-100°C

2. Чему способствует вентиляция помещений?

- А. понижает температуру
- Б. повышает температуру
- В. улучшает микроклимат
- Г. уменьшает влажность

3. К какому виду оборудования относятся электроплиты?

- А. механическое оборудование
- Б. тепловое оборудование
- В. холодильное оборудование
- Г. немеханическое оборудование

4. В каком порядке должны проходить зоны обработки при механизированном мытье посуды?

- А. ополаскивание горячей водой – мытье моющими растворами – вторичное ополаскивание – струйная очистка
- Б. струйная очистка – ополаскивание – мытье моющими растворами – вторичное ополаскивание
- В. струйная очистка – мытье моющими растворами – ополаскивание – вторичное ополаскивание
- Г. мытье моющими растворами – струйная очистка – ополаскивание – вторичное ополаскивание

5. Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- А. иметь короткую стрижку
- Б. иметь маникюр
- В. работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения

Г. перед началом работы тщательно мыть руки с мылом

6. Благоприятная температура воздуха для повара на ПОП:

А. 30-36°C

Б. 25-29°C

В. 20-24°C

Г. 18-20°C

7. Для обработки оборудования применяют хлорную известь концентрацией: А. 0,5% Б. 0,2% В. 0,5% Г. 5%

8. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:

а) шумовка

б) плита

в) морозилка

г) разделочная доска

д) сито

е) разрубочный стул

9. Сопоставьте способ тепловой обработки и продукты:

А) рыба

Б) мясо

В) яйцо

Г) творог

1) жарят 7-10 мин.

2) варят 2ч

3) жарят 15-20 мин.

4) жарочный шкаф 5-8 мин.

10. Для лучшего сохранения витамина С в киселях и компотах используют:

а) ванилин

б) яблочный уксус

в) сахар

г) лимонную кислоту

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии.
2. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.
3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Бактерии: основные формы, строение клетки, размеры, подвижность, размножение, спорообразование.
2. Санитарные требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов.
3. Выполнить расчет.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.
2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.
3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Дрожжи (особенности строения и размножения, систематика, использование).
2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Ферменты, их роль в жизнедеятельности микроорганизмов, свойства, условия, влияющие на активность ферментов.
2. Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.
3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Питание микроорганизмов: особенности. Классификация микроорганизмов по типу питания.
2. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания

3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Дыхание микроорганизмов. Аэробные и анаэробные микроорганизмы.

2. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.

3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Пищевые отравления бактериального происхождения

2. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд.

3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Микрофлора организма человека.

2. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.

3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.

2. Рациональное питание: понятие, основные принципы

3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

1. Гнилостные процессы, их роль в окружающей среде и пищевых продуктов.

2. Санитарные требования к транспорту и перевозке пищевых продуктов.

3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

1. Питание микроорганизмов: особенности. Классификация микроорганизмов по типу питания.

2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

1. Влияние высоких и низких температур на жизнедеятельность микроорганизмов.
2. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования.
3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

1. Влияние химических факторов (рН среды, антисептики) на жизнедеятельность микроорганизмов.
2. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда
3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Влияние биологических факторов на развитие микроорганизмов. Антибиотики и фитонциды.
2. Методы и средства дезинсекции и дератизации.
3. Выполнить расчет.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

1. Обмен веществ и питание микробов.
2. Дезинфицирующие средства и правила их использования.
3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

1. Микрофлора воды, ее эпидемиологическая роль. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям.
2. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре
3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

1. Микрофлора тела человека. Бактерионосительство.

2. Дезинфекция в условиях работы предприятий общественного питания. Способы физические и химические.

3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

1. Патогенные микроорганизмы и их биологические особенности.

Защитные силы организма человека. Иммуитет и его виды.

2. Уборка помещений предприятий общественного питания, виды и способы, уборочный инвентарь.

3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

1. Источники и способы передачи инфекций. Пути попадания патогенных микроорганизмов на продукты питания.

2. Гигиенические требования к планировке и устройству помещений предприятий общественного питания.

3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

1. Микрофлора мясных продуктов. Условия, способствующие проникновению микроорганизмов в толщу мяса.

2. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

1. Микрофлора рыбных товаров. Условия, способствующие быстрой порче рыбы.

2. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека

3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

1. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.

2. Гигиенические требования к планировке и устройству помещений предприятий общественного питания.

3. Выполнить расчет.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

1. Микрофлора молочных продуктов. Изменение состава микрофлоры молока и молочных продуктов в зависимости от температуры продукта и условий хранения.
2. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25

1. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов.
2. Глистные инвазии. Пути заражения человека гельминтами. Виды гельминтов, меры профилактики.
3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26

1. Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.
2. Пищевые отравления немикробного происхождения, меры профилактики.
3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27

1. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.
2. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.
3. Выполнить расчет.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 28

1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
2. Стафилококковое отравление и его профилактика.
3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 29

1. Рост и размножение микробов.
2. Ботулизм и меры его профилактики.
3. Выполнить расчет

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 30

1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии.
2. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
3. Выполнить расчет

ЛИТЕРАТУРА

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол. - М.: Изд.центр «Академия», 2013 г.160с
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013 г.256 с
3. Мартинчик А.Н. «Физиология питания, санитария и гигиена», учебник для сред.проф. образования - М, «Академия», 2017 г.192с

Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008 г. 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008., 206с
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2010 г.,720с
4. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007 г.,183с
5. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009 г.,346с.
6. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

Интернет- ресурсы:

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
Оформление перечней источников в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5-2008. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления" (утв. и введен в действие Приказом Ростехрегулирования от 28.04.2008 N 95-ст).