

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»

СОГЛАСОВАНО
Председатель ПЦК
Санникова Е. Ю.

подпись председателя ПЦК

«08»июня 2023 г протокол №10

Комплект
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
ОП. 10 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ
(код и наименование)

Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности СПО

38.02.05 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»

(код и наименование)

г. Челябинск, 2023 г.

Разработчики:

ГБПОУ «ЮУГК»

преподаватель

Филинова И. Ф.

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

ГБПОУ «ЮУГК»

преподаватель

Смолина Л. А.

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	4
1.1. Область применения	4
1.2. Система контроля и оценки освоения программы УД.....	8
1.2.1. Организация текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения учебной дисциплины	8
2. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы	9
3. Задания для оценки освоения умений и усвоения знаний.....	10

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (далее УД) программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) по профессии 38.02.05 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

I. Общие компетенции (ОК): Таблица 1.

Таблица 1.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
1	2
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none">– оперативность использования новинок в области управления ассортиментом товаров, оценки их качества, управления структурным подразделением.– активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;– успешность в профессиональной деятельности– точность, аккуратность, внимательность при экспертизе потребительских товаров.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none">– рациональность организации собственной деятельности в соответствии с поставленной целью.– правильность выбора способов (технологии) решения задачи в соответствии с заданными условиями и имеющимися ресурсами.– обоснованность применения типовых и нестандартных методов и способов решения профессиональных задач.– эффективность и качественная оценка решения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none">– рациональность выбора способа разрешения проблемы в соответствии с заданными критериями.– анализ ситуации по заданным критериям и определение рисков.– верность оценки последствий принятых решений.– ответственность за принятое решение
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none">– оперативность и результативность нахождения и применения информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с	<ul style="list-style-type: none">– результативность, широта, корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных

использованием информационно-коммуникационных технологий.	<p>данных, необходимых для решения профессиональных задач.</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность и скорость владения приёмами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, – активность применения информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> – конструктивность и эффективность взаимодействия и общения с коллегами и руководством, потребителями в ходе обучения и при решении профессиональных задач – четкость выполнения обязанностей при работе в команде и / или выполнении задания в группе – соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде. – адекватность профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и индивидуальных особенностей участников коммуникации – положительные отзывы с производственной практики.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> – ответственность за результаты выполнения профессиональных обязанностей членами команды. – адекватность самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – рациональность организации работы подчиненных, – своевременность контроля и коррекции (при необходимости) процесса и результата выполнения ими задания
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> – правильность владения механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности. – адекватность владения способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной само регуляции и само поддержки. – позитивность динамики достижений в процессе освоения курса – результативность самостоятельной работы
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - устойчивость интереса к инновациям в области управления ассортиментом товаров, оценки качества, менеджмента, бухгалтерского учёта, экономики организации; – быстрота адаптивности к смене производственных заданий; - ориентированность в сложных профессиональных ситуациях; – объективность и обоснованность оценки возможностей новых технологий

Освоенные умения, усвоенные знания	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
умения		
соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях профессиональной деятельности	- правильность соблюдения правил личной гигиены и санитарных требований	Учебная и производственная практика
знания		
основные группы микроорганизмов	- сформированность знаний по характеристике основных групп микроорганизмов	Собеседование 1
основные пищевые инфекции и пищевые отравления	- полнота изложения профилактики пищевых инфекций -правильность определения путей попадания болезнетворных организмов в продовольственные товары	Собеседование 2
микрофлора отдельных групп продовольственных товаров	- правильность определения вида порчи товаров - обоснованность выбора мер предупреждения их порчи	Собеседование 3
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	- полнота и правильность изложения санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Собеседование 4
правила личной гигиены работников торговли	Точность применения правил личной гигиены работников торговли	Собеседование 5

1.2 Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины

1.2.1. Организация текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения учебной дисциплины

Промежуточный контроль освоения УД осуществляется на итоговом аттестационном занятии. Условием допуска к дифференцированному зачёту по дисциплине является положительная текущая аттестация по УД.

Предметом оценки освоения УД являются умения и знания.

Критерии оценки:

Ответ студента оценивается по пятибалльной шкале. Общая оценка студента складывается из его знаний и умений выходить на различный уровень воспроизведения материала.

Оценка «отлично» ставится, если студент полно, логично, осознанно излагает материал, имеет системные полные знания и умения по составленному вопросу. Содержание вопроса студент излагает связно, в краткой форме, не допускает терминологических ошибок и фактических неточностей.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся знает материал, строит ответ четко, логично, но допускает незначительные неточности в изложении материала и при демонстрации умений. В ответе допущены некоторые ошибки, иногда нарушалась последовательность изложения.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся ориентируется в основных понятиях, но при этом допускает неточности и ошибки в изложении материала, допускает ошибки методического и практического характера.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не ориентируется в основных понятиях, демонстрирует поверхностные знания, допускает грубые ошибки при выполнении заданий.

Условием положительной аттестации по дисциплине является положительная оценка освоения всех умений и знаний по всем контролируемым показателям.

2. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебное пособие для нач. проф. образования./ Л. В. Мармузова – Москва: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2000. -136с. (Профессиональное образование). - ISBN 5-8222-0065-6 (ИРПО).
2. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебное пособие для нач. проф. образования./ З. П. Матюхина – Москва: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 1999.-184 с. (Профессиональное образование). - ISBN 5-8222-0023-0 (ИРПО).
3. Трушина, Т. П. Микробиология, гигиена и санитария в торговле: учебное пособие / Т. П. Трушина – Ростов – на - Дону: Феникс, 2000. - 320 с. (Профессиональное образование). - ISBN 5-222-01417-7.

Дополнительные источники:

1. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999. № 52 ФЗ (изменения 30.12.2001);
2. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2.01.2000. № 29 - ФЗ;
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1324 - 03;
4. Санитарно-эпидемиологические правила. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. - СП 2.3.6.1066 - 01;
5. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. - СанПиН 2.3.2.1078 -01;

3. Задания для оценки умений и усвоения знаний

3.1. Перечень тем внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

1. Открытия Луи Пастера, И. И. Мечникова.
2. Вклад Р. Коха в развитие микробиологии.
3. Блезнетворные микробы.
4. Микрофлора почвы, воды, воздуха и тела человека.
5. Болезни «грязных рук».
6. Окислительные процессы: уксуснокислосое и лимоннокислосое брожение, их промышленное использование.
7. Меры предупреждения небактериальных пищевых отравлений.
8. Профилактика вредных привычек.

3.2. Перечень заданий внеаудиторной самостоятельной работы:

1. Воспроизводящая (репродуктивная), предполагающая алгоритмическую деятельность по образцу в аналогичной ситуации:
 - 1.1. Работа с учебной (или научной) литературой.
 - 1.3. Составление таблиц.
2. Реконструктивная, связанная с использованием накопленных знаний и известного способа действия в частично измененной ситуации:
 - 2.1. Решение задач (количественных, качественных).
3. Эвристическая (частично-поисковая), которая заключается в накоплении нового опыта деятельности и применении его в нестандартной ситуации:
 - 3.1. Подготовка сообщения по соответствующей теме.
 - 3.2. Разработка презентации по соответствующей теме.
4. Исследовательская (творческая), направленная на формирование знаний-трансформаций и способов исследовательской деятельности:
 - 4.1. Написание реферата.
 - 4.2. Написание микроисследования.

3. Задания для оценки умений и усвоения знаний:

Вопросы для устного собеседования

1. Какими факторами определяется количественный и качественный состав микрофлоры воздуха?
2. Какими способами дезинфицируют или очищают воздух помещений от микробов?
3. Какова микрофлора почвы?
4. Почему необходимо предохранять пищевые продукты от загрязнений почвой?
5. Каков качественный и количественный состав микрофлоры природных вод?

6. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к питьевой воде и воде, используемой в пищевых производствах?
7. Какими способами очищают и дезинфицируют питьевую воду?
8. Какими методами производится очистка сточных вод?
9. Какова микрофлора тела здорового человека?
10. Каков состав микрофлоры, здорового человека и какова особенность микрофлоры больных людей и бациллоносителей?

Вопросы для устного собеседования

1. Что представляет собой эпифитная микрофлора плодов и овощей?
2. Какие виды микробной порчи картофеля и овощей наиболее распространены?
3. Объясните, почему возбудителями порчи плодов и овощей являются в основном плесневые грибы?
4. Роль микробов при квашении (солении) и мочении плодов и овощей?
5. Каким образом происходит обсеменение микроорганизмами поверхности мяса?
6. Какое значение имеет бактериоскопическое исследование мяса и как оно проводится?
7. Какие микроорганизмы встречаются в мясе наиболее часто?
8. Какова микрофлора рыбы?
9. Почему рыба менее стойка при хранении, чем мясо теплокровных животных?
10. Что такое нормальная и аномальная микрофлора молока?
11. Какие заболевания могут распространяться через молоко?
12. Что собой представляет остаточная микрофлора баночных консервов?

Вопросы для письменного собеседования

1. Перечислите основные условия, способствующие развитию плесени, поражающей бумагу и древесину?
2. Назовите основные виды микроорганизмов, поражающих бумагу, древесину.
3. Что собой представляет микрофлора кожи и меха?

Вопросы для письменного собеседования

1. Перечислите показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние предприятия торговли.
2. Какая служба осуществляет государственный санитарный надзор?
3. Перечислите важнейшие профилактические меры предупреждения заражения пищевых продуктов возбудителями пищевых заболеваний и устранения условий, способствующих их сохранению, размножению и токсинообразованию.

Вопросы для собеседования

1. Охарактеризовать основные формы бактерий: шаровидные, палочковидные и извитые.
2. Что могут образовывать бактериальные клетки при неблагоприятных условиях?
3. Что является органом движения бактериальной клетки?
4. В каких клеточных включениях протекают энергетические процессы?

Вопросы для собеседования

1. Каково строение тела плесневых грибов?
2. Какие грибы используются в промышленности для получения продовольственных товаров?
3. Какие признаки положены в основу плесневых грибов?
4. Как размножаются плесневые грибы?
5. В чем содержатся споры плесневых грибов?
6. Какие плесневые грибы вызывают заболевания плодов и ягод, овощей?

Вопросы для собеседования

1. Почему для работников торговли и общественного питания очень важны личная гигиена по санитарии и гигиене?
2. Какие требования предъявляются к выбору земельного участка для строительства предприятия?
3. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к территории предприятий общественного питания?
4. Перечислить органолептические показатели питьевой воды по ГОСТу.
5. Какие гигиенические требования предъявляются к водоснабжению предприятий общественного питания?
3. Что называется канализацией и каковы гигиенические требования, предъявляемые к ней?
4. Какие виды вентиляции используются на предприятиях общественного питания?
5. Выделить задачи системы кондиционирования предприятий общественного питания?
6. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к отоплению предприятий общественного питания.
7. В чем преимущество естественного освещения перед искусственным?

Вопросы для собеседования

1. Как должна проводиться приемка товаров в предприятиях общественного питания?
2. Какие продукты мы называем стандартными и нестандартными?
3. На какие, три группы делятся все пищевые продукты в зависимости от их доброкачественности?
4. Назовите основные признаки порчи мяса, рыбы, молока.
5. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к приемке особо скоропортящихся продуктов?
6. Какие параметры окружающей среды считаются самыми важными при хранении пищевых продуктов?
5. Какие санитарно-гигиенические требования, предъявляются к уборке транспорта для перевозки пищевых продуктов?
6. Что должна обеспечивать тара для перевозки пищевых продуктов?
7. Какие существуют упаковочные материалы?

Вопросы для собеседования

1. Каковы санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к содержанию территории предприятий общественного питания?
2. Какие требования предъявляются к уборке помещений?
3. Какие санитарные требования предъявляются к очистке и мытью инвентаря?
4. Что такое личная гигиена?
5. Какое значение имеет соблюдение правил личной гигиены работниками предприятий общественного питания?
6. Какую роль играет кожа для организма человека и какое значение имеет ее чистота?
7. Назовите средства мытья и дезинфицирования рук персонала предприятий общественного питания?
8. Каково назначение санитарной одежды?
9. Какие существуют правила пользования санспецодеждой?
10. Как правильно ухаживать за полостью рта?

Вопросы для собеседования

1. Каковы задачи и цели санитарно - гигиенической экспертизы?
2. Какие акты составляются при ее проведении?
3. Что определяется при органолептических исследованиях?
4. Какие существуют методы исследования пищевых продуктов?
5. Как проводятся физико-химические и бактериологические исследования?
6. Что такое фитосанитарная экспертиза?

7. Что является целью технологической и медицинской экспертизы?
8. По каким причинам может проводиться ветеринарно - санитарная экспертиза?
9. Что такое экологические свойства и экологические показатели товаров?
10. Укажите основные и нормативные документы, составляющие правовую нормативную базу санитарно-гигиенической экспертизы.
11. Назовите основные объекты санитарно-гигиенической экспертизы.
12. Перечислите основания для проведения разных видов санитарногигиенической экспертизы?

Вопросы для собеседования

1. Какие мероприятия осуществляют органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы Министерства здравоохранения России?
2. Перечислить обязанности предупредительного санитарного надзора за выполнением санитарных норм и правил (СанПиН) при проектировании, строительстве и реконструкции производства, а также за внедрением новой техники и технологии?
3. Какие функции текущего санитарного надзора осуществляют постоянно в предприятиях общественного питания?
4. Перечислить обязанности санитарной службы?
5. Персональная ответственность руководителя предприятия за санитарное состояние и содержание предприятия в целом.

Вопросы для подготовки к итоговой аттестации по дисциплине

1. Какие группы микроорганизмов наиболее важны для пищевой промышленности?
2. Каково строение бактериальной и дрожжевой клетки и в чем их различие?
3. На чем основана классификация бактерий?
4. Каково строение микроскопических грибов?
5. В чем различие отдельных классов грибов?
6. Какова роль дрожжей в пищевой промышленности?
7. Что такое вирусы и фаги и каково их строение?
8. В чем сущность обмена веществ у микроорганизмов?
9. Какие типы питания известны у микроорганизмов?
10. Какие условия внешней среды относятся к физическим факторам?
11. Как разделяются все микробы по отношению к температуре среды?
12. Как действуют на микроорганизмы солнечная и другие виды лучистой энергии?
13. Каково влияние влажности на микроорганизмы?
14. Каковы основные химические факторы внешней среды и как они влияют на микроорганизмы?
15. Что такое биологические факторы среды и как они проявляются?
16. Каковы причины широкого распространения микроорганизмов в природе?
17. Каковы условия обитания микроорганизмов в почве и составе микрофлоры?
18. Каковы источники обсеменения микроорганизмами водоемов и состав их микрофлоры?
19. Каков состав микрофлоры воздуха и условия существования микроорганизмов в воздушной среде?
20. Какие изменения вызывают микроорганизмы в пищевых продуктах?
21. Каковы основные группы микроорганизмов, вызывающих порчу пищевых продуктов?
22. Какие основные процессы окисления вам известны и как они применяются в пищевой промышленности?
23. В чем сущность процесса аммонификации?
24. Что такое гниение, и какие микроорганизмы его вызывают?
25. Какие процессы превращения минеральных азотсодержащих веществ в почве вы знаете?
26. В чем сущность превращений в природе соединений серы, фосфора и железа?

27. Что такое полезные и вредные микроорганизмы?
28. Какова роль микроорганизмов в производстве пищевых продуктов?
29. Охарактеризуйте основные способы передачи бактериальных инфекций и меры профилактики.
30. Какие бактериофаги используются при производстве пищевых продуктов?
31. Какие группы микроорганизмов наиболее важны для пищевой промышленности?
32. Каково строение бактериальной и дрожжевой клетки и в чем их различие?
33. На чем основана классификация бактерий?
34. Каково строение микроскопических грибов?
35. В чем различие отдельных классов грибов?
36. Какова роль дрожжей в пищевой промышленности?
37. Что такое вирусы и фаги и каково их строение?
38. В чем сущность обмена веществ у микроорганизмов?
39. Как осуществляется экспертиза пищевых продуктов по микробиологическим показателям.
40. Каковы задачи гигиены и санитарии.
41. Какие основные санитарно-гигиенические требования предъявляются к предприятиям торговли, общественного питания и службы сервиса.
42. Каким образом внешняя среда влияет на инфицирование пищевых продуктов?
43. В чем заключается гигиена воды, почвы и воздуха.
44. Какие разделы содержит «Закон об охране окружающей природной среды».
45. Какую ответственность несут предприятия торговли, общественного питания и сервиса за нарушение санитарно-гигиенических норм.
46. Как происходит санитарная оценка почвы, воды, воздуха по микробиологическим показателям.
47. Как производится санитарно-микробиологический контроль предприятий торговли.

Итоговый тест по дисциплине «Основы микробиологии»

1 вариант

1. Какие микроорганизмы относят к спорообразующим микроорганизмам?
 - а. плесневые грибы
 - б. дрожжи
 - в. бактерии
 - г. вирусы
2. Микробы, нуждающиеся в кислороде воздуха.
 - а. анаэробы
 - б. условные анаэробы
 - в. аэробы
3. Микробы, усваивающие углерод, и азот из неорганических соединений?
 - а. гетеротрофные
 - б. паратрофные
 - в. аутоотрофные
4. Какие пищевые инфекционные заболевания передаются от больных людей и бактерионосителей этих заболеваний?
 - а. бруцеллез
 - б. сибирская язва
 - в. эпидемический гепатит
 - г. ящур
5. «Заболевание, возникающее при попадании микроба – палочки с пищей через рот в кишечник человека. Сопровождается повышенной температурой, многократным жидким стулом, иногда и кровью и слизью, болью в животе, слабостью. После выздоровления человек может остаться бактерионосителем. Часто заражение происходит от немытых рук и овощей»
Описание какого заболевания указано выше:

- а. дизентерия
 - б. сальмонеллез
 - в. гепатит
 - г. Туберкулез
6. В каких случаях в течение рабочего дня работник магазина должен снимать или менять санитарную одежду:
- а. перед выходом из производственного помещения
 - б. перед посещением туалета
 - в. перед раздачей пищи
 - г. все ответы верны
7. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:
- а. разрубочный стул
 - б. плита
 - в. морозилка
 - г. разделочная доска
8. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:
- а. рыба
 - б. овощи
 - в. дичь
 - г. молоко
9. Фитонциды – это...
- а. Вещества, которые выделяют микробы в окружающую среду.
 - б. Это антибиотики
 - в. Это легколетучие вещества, выделяемые пищевыми продуктами
10. Как называются микроорганизмы, вызывающие заболевания человека.
- а. Патогенные
 - б. Вредные
 - в. Полезные.
11. Сопоставь понятие и его определение:
- | | |
|-------------|--|
| Дезинфекция | комплекс мер по уничтожению грызунов |
| Дератизация | комплекс мер по уничтожению насекомых |
| Дезинсекция | комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде |
12. Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести.
- а. Для обработки унитазов, раковин, умывальников.
 - б. Для обработки контейнеров для пищевых отходов.
 - в. Для дезинфекции столовой посуды, рук.
13. Какой транспорт используют для перевозки продуктов.
- а. любой чистый транспорт.
 - б. транспорт, имеющий закрытые будки.
 - в. специализированный транспорт, имеющий соответствующие надписи

2 вариант

1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
 - а. микробиология
 - б. физиология
 - в. санитария и гигиена
2. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.
 - а. Вирусы
 - б. Микробы
 - в. Дрожжи
3. Оптимальная температура для развития микробов
 - а. 18° С

- б. 25⁰-35⁰С
в. 40⁰-50⁰С
4. Самой благоприятной средой для развития микробов является
- Влажность
 - Почва
 - Температура
5. Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.
- Сразу же перерабатывать все мясо.
 - Строго соблюдать условия и сроки хранения.
 - Ничего не надо предпринимать.
6. Температура и время хранения пастеризованного молока.
- 36 час. t - 4⁰С
 - 48 час. t - 10⁰С
 - 12 час. t - 0⁰С
7. Почему сливочное масло храниться до 10 суток при температуре 4⁰С.
- Потому что, при длительном хранении оно приобретает желтый цвет.
 - Потому что, при более длительном хранении оно становится не вкусным.
 - Потому что, бактерии вызывают прогоркание жиров и придают маслу горький вкус.
8. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни.
- Инкубационный период.
 - Болезнетворный период
 - Заразный период.
9. Что такое «болезни грязных рук»
- Это когда плохо моются руки.
 - Это когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»
 - Это когда возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил.
10. Особо опасная инфекция, проникающая в организм человека через рот.
Инкубационный период 2...6 дней. Признаки болезни: внезапные, неустойчивые поносы и рвота, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35⁰ С, судороги.
- Холера
 - Паратиф
 - Брюшной тиф.
11. Пищевые отравления это - ...
- Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.
 - Когда болит живот.
 - возбудители кишечных инфекций.
12. Что необходимо предпринимать, что бы загрязнения ни попадали на продукты с тела и личной одежды работников предприятий общественного питания в процессе приготовления пищи.
- Соблюдать личную гигиену.
 - Содержать в чистоте полость рта, тело, волосы.
 - Использовать санитарную одежду.
13. Комплекс мер по уничтожению грызунов.
- Дератизация
 - Дезинфекция
 - Дезинсекция.

Критерии оценки:

Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.

Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50%