

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Сергеевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 04.09.2024 08:59:32
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет
имени П.А.Столыпина»**

Университетский колледж агробизнеса

ПСССЗ по специальности 36.02.01 Ветеринария

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.03 Основы микробиологии**

Обеспечивающее преподавание
дисциплины подразделение

Инженерное отделение

Разработчик:

Ведущий преподаватель
дисциплины

Е.А. Куц

Омск

СОДЕРЖАНИЕ	
Элемент документа	Стр.
Введение	3
Часть 1. Ожидаемые результаты изучения студентом ППССЗ по направлению ППССЗ по специальности 36.02.01 Ветеринария ОП.03 Основы микробиологии представленных в части 3 оценочных средств	4
Часть 2. Общая схема оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины ОП. 08 очередным потоком студентов ППССЗ по специальности 36.02.01 Ветеринария. Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств	5
2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля	5
2.2 Общие критерии оценки результатов изучения студентом ОП 03. по специальности 36.02.01 Ветеринария	5
2.3 Реестр элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине ОП. 03 ОПОП по специальности 36.02.01 Ветеринария учебной дисциплины	6
Часть 3. Оценочные средства учебной дисциплины ОП.03	8
3.1 Средства, применяемые для входного контроля	8
3.2 Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	8
3.3 Средства, применяемые для текущего контроля	8
3.4 Средства, применяемые для рубежного контроля	39
3.5 Средства, применяемые для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	39

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ, использованные в данном документе	
ППССЗ -	программа подготовки специалистов среднего звена
СПО -	среднее профессиональное образование
ФГОС -	федеральный государственный образовательный стандарт
ФОС -	фонд оценочных средств
РПУД -	рабочая программа учебной дисциплины
УМКД -	учебно-методический комплекс дисциплины
ППС -	профессорско-преподавательский состав
ПЦМК-	председатель цикловой методической комиссии
уч. год -	учебный год

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящий фонд оценочных средств по дисциплине ОП.03 Основы микробиологии является неотъемлемой составляющей образовательного стандарта Университетского колледжа агробизнеса федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

2. Фонд оценочных средств по дисциплине ОП.03 Основы микробиологии (ФОС ОП) является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной дисциплины ОП.03 Основы микробиологии.

3. Фонд оценочных средств по дисциплине ОП.03 Основы микробиологии является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами указанной дисциплины в составе основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППССЗ СПО) по направлению 36.02.01 Ветеринария.

4. При помощи ФОС ОП. 03 осуществляется контроль, и управление процессом формирования студентами перечисленных в Части 1. настоящего ФОС ОП 03. общекультурных и профессиональных компетенций, из числа предусмотренных ФГОС СПО в качестве результатов освоения учебной дисциплины ОП.03 Основы микробиологии.

5. Фонд оценочных средств по дисциплине ОП.03 Основы микробиологии включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине ОП.03 Основы микробиологии являются преподаватели отделения СПО, обеспечивающего изучение студентами дисциплины ОП.03 Основы микробиологии в университете. При этом использован опыт разработки подобных изданий в университете.

Содержательной основой для разработки ФОС ОП.03 послужила Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Основы микробиологии, утвержденная в установленном порядке в 2017 году в составе ППССЗ по специальности 36.02.01 Ветеринария

7. Настоящий ФОС ОП.03 разработан на основе утверждённого в университете макета основных профессиональных образовательных программ (ППССЗ СПО) с учётом специфики структуры аудиторной и внеаудиторной составляющих учебного процесса. В него в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования ППССЗ 36.02.01 Ветеринария.

ЧАСТЬ 1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ

студентом ППСЗ 36.02.01 Ветеринария
учебной дисциплины ОП.03 Основы микробиологии персональный уровень достижения
которых проверяется с использованием, представленных в части 3, оценочных средств

Компетенции, знания и умения формируемые в результате освоения дисциплины				
ПК 1.2	Выбирать и реализовывать технологии первичной обработки продукции растениеводства.	Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения	Проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.	-
ПК 1.3	Выбирать и использовать различные методы оценки и контроля количества и качества сельскохозяйственного сырья и продукции растениеводства.	Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения.	Проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.	-
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.	Обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами.	
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения			

**ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03 очередным потоком студентов ППСЗ 36.02.01
Ветеринария.**

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий	
		Оценка со стороны	
		преподавателя	представителя производства
Входной контроль	1	X	
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС: (не предусмотрено учебным планом)	2		
Текущий контроль:	3		
- Самостоятельное изучение тем	3.1	X	
- в рамках практических занятий и подготовки к ним	3.2	X	
- в рамках общеуниверситетской системы контроля успеваемости	3.3	X	
Рубежный контроль:	4		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5	X	X
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы			

**2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения студентом ППСЗ 36.02.01
Ветеринария ОП. 03 (ФОС ОП. 03)**

1. Формальный критерий получения студентом положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины студентом выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине студент успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев	
качественной оценки работы студента в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения студентом программы дисциплины (текущей)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС:

успеваемости)	
2.1.1. Критерии оценки качества усвоения знаний: - полное воспроизведение теоретической информации (знания), - точное воспроизведение информации, - аргументированный ответ, - логичное изложение, - содержание и объем выполненной работы соответствует цели. 2.1.2. Критерии оценки качества овладения умениями: - выполненная работа (задание) соответствует требованиям стандарта качества (ГОСТ, требованиям рекомендациям, нормативам, нормативным документам), - план работы соответствует целям и задачам	- работа выполнена в установленные сроки, - работа выполнена в полном объеме, - содержание работы соответствует цели и задачам, - оформление работы соответствует требованиям, - защита работы соответствует требованиям.
2.3 Критерии оценки качественного уровня рубежных результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки* качественного уровня результатов изучения дисциплины
- воспроизведение теоретических знаний в полном объеме в соответствии с требованиями программы, - точное воспроизведение формулировок видов знаний, - аргументированное изложение теоретического материала, - выполненное задание соответствует стандартам качества, - рациональное использование предметных умений для решения профессиональных задач	- выполнение (решение) профессиональных задач в соответствии с требованиями стандарта качества, - владение видами профессиональной деятельности в соответствии с требованиями ФГОС СПО, - владение общими и профессиональными компетенциями в соответствии с требованиями программы
* оценка за дифференцированный зачет	

**2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине ОП. 03 в составе
ППССЗ 36.02.01 Ветеринария**

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
1	
1. Средства, применяемые для входного контроля	Практическое задание для проведения входного контроля
	Критерии оценки выполнения практического задания входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень вопросов по темам
3. Средства, применяемые для текущего контроля	Вопросы для самостоятельного изучения тем дисциплины
	Общий алгоритм самостоятельного изучения тем дисциплины
	Критерии оценки самостоятельного изучения тем дисциплины
	Практические задания для проведения текущего контроля
	Критерии оценки выполнения практических заданий
4. Средства, применяемые для рубежного контроля	Не предусмотрен учебной программой дисциплины
5. Средства, применяемые для промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения промежуточного контроля
	Процедура проведения дифференцированного зачета
	Критерии оценки ответов на вопросы тестирования

ЧАСТЬ 3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 03

Часть 3.1 Средства, применяемые для входного контроля

ФОС ОП. 03 – 1.1

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

для проведения входного контроля в форме понятий и определений.

Микроорганизмы
Бактерии
Пищевые инфекции
Пищевые отравления
Токсикоинфекции.

ФОС ОП. 03 – 1.2

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

написанного студентом диктанта входного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, показавшему уверенные знания и умения, при написании определений.
- оценка «хорошо» - выставляется студенту, допустившему до 1-ой
- оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, допустившему более 2-х ошибок.
- оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, допустившему более 4-х ошибок.

Часть 3.2 Средства

для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

Работа над терминами

Термин – это слово или словосочетание, обозначающее строго определенное понятие какой – либо специальной области науки, техники, искусства, общественной жизни и т.п. При изучении основных разделов микробиологии, санитарии и гигиены учащиеся пользуются основными понятиями и терминами, которые отражают микробиологические процессы пищевых продуктов, характеристику пищевых отравлений и заболеваний, основы гигиены и санитарии труда. Основные понятия и термины находятся в словаре, которым учащиеся пользуются при выполнении теоретических заданий и домашних практических заданий.

Для систематизации и закрепления знаний рекомендуется составление тематических (по разделу) кроссвордов

Контроль этого вида самостоятельной работы осуществляется при помощи тестового опроса после изучения каждого из разделов рабочей программы. В тестовый контроль входят словарные слова из глав учебного пособия.

Усложненной формой работы является классификация словарных слов по системе, изложенной в методических указаниях по выполнению самостоятельной работы.

ФОС ОП. 03 – 3.2

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ

самостоятельного изучения тем дисциплины

- 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами.
- 2) На этой основе составить опорный конспект изложения темы.
- 3) Оформить отчётный материал в виде опорного конспекта и изложить его на практическом (семинарском) занятии.

ФОС ОП. 03 – 3.3

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

самостоятельного изучения тем дисциплины

- оценка «зачтено» выставляется, если студент оформил отчетный материал в виде опорного конспекта и реферата на основе самостоятельно изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде опорного конспекта и реферата на основе самостоятельно изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

ФОС ОП. 08 – 3.4

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ

для проведения текущего контроля

Тестовые задания по теме: «Морфология и классификация микроорганизмов»

1. Строение тела бактерий является:
 - А) многоклеточным
 - Б) одноклеточным
 - В) колониальным
2. Пенициллин относят к:
 - а. плесеням
 - б. дрожжевым грибам
 - в. ржавчинным грибам
3. Дрожжи размножаются:
 - а. только делением
 - б. только почкованием
 - в. делением и почкованием
4. Пекарские дрожжи в природе:
 - а. не известны
 - б. встречаются часто в нектаре цветов, соке плодов
 - в. встречаются, но очень редко

5. Тело грибов имеет строение:

- А. одноклеточное
- Б. доклеточное
- В. неклеточная грибница
- Г. Многоклеточная грибница

Тестовые задания по теме: «Общая характеристика микроорганизмов»

1. Какая максимальная температура ведет к гибели микробов:

- а) +25-35⁰С
- б) +45-50⁰ С
- в) +60-90⁰С
- г) +100-120⁰С

2. При какой влажности воздуха продукты хорошо сохраняются:

- а) повышенной
- б) средней
- в) пониженной

3. При какой концентрации веществ (соли и сахара) живут микробы:

- а) при небольшой концентрации
- б) при повышенной концентрации
- в) при средней концентрации
- г) при высокой концентрации

4. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринования овощей:

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

5. Какой свет губительно действует на микробы:

- а) дневной
- б) вечерний
- в) солнечный

Тестовые задания по теме: «Санитарные требования к транспортировке и хранению сельскохозяйственной продукции и сырья»»

Выберите правильный ответ:

1. Картофель, капусту, арбузы перевозят только в закрытых автомашинах?

- а) да
- б) нет

2. Скоропортящиеся продукты можно перевозить в автотранспорте без холодильного оборудования?

- а) нет
- б) да

3. Полуфабрикаты и готовые изделия следует перевозить порознь?

- а) нет
- б) да

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

- а) во избежание передачи запахов
 - б) во избежание передачи вкуса
5. Почему при хранении овощей, фруктов влажность воздуха должна быть 90%?
- а) чтобы не прорастали
 - б) чтобы не увядали
6. Почему при хранении сухих продуктов влажность должна быть 65%?
- а) для предупреждения увлажнения
 - б) для предупреждения плесневения
7. Почему хлеб хранят не более 24 часов?
- а) это продукт, готовый к употреблению
 - б) чтобы хлеб не черствел, не усыхал

Тестовые задания по теме: « Пищевые инфекционные заболевания и отравления»

1. Люди оказываются невосприимчивыми к тем или иным инфекционным заболеваниям. Такая невосприимчивость называется:
- а) иммунитетом;
 - б) бактерионосительство.
2. Стафилакковое отравление вызывается:
- а) палочками сальмонеллёр;
 - б) ЗОЛОТИСТЫМ Стафилококком.
- 3.Признаки пищевого отравления:
- А) тошнота;
 - Б) повышение температуры;
 - В) боли в области желудка и кишечника;
 - Г) все варианты верны.

Тестовые задания по теме: «Значение пищевых веществ»

Указать правильный вариант ответа

1. Название науки, которая «изучает влияние пищи на организм человека»?
- а) нутриология;
 - б) физиология питания;
 - в) товароведение.
2. Как называют жиры, белки, углеводы?
- а) микроорганизмы;
 - б) бактерицидные вещества;
 - в) пищевые вещества.
3. Пища может находиться в желудке?
- а) 2 часа;
 - б) 15 часов;
 - в) 3-10 часов.

4. Желудочный сок -это?
- а) бесцветная жидкость кислой реакции;
 - б) бесцветная прозрачная жидкость щелочной реакции;
 - в) жидкость золотисто-желтого цвета щелочной реакции.
5. Гормон инсулин регулирует
- а) жировой обмен;
 - б) белковый обмен;
 - в) углеводный обмен.
6. Что такое диссимилиация?
- а) расход питательных веществ организмом человека
 - б) накопление питательных веществ организмом человека
7. К какому процессу относятся: тяжёлые физические нагрузки, заболевания, голодания?
- а) ассимиляции;
 - б) диссимилиации.
8. Сколько килокалорий содержится в 1 гр. белка?
- а) 9 ккал
 - б) 20 ккал
 - в) 4 ккал
9. Сколько килокалорий содержится в 1 гр. жира?
- а) 20 ккал
 - б) 9 ккал
 - в) 10 ккал
10. Сколько килокалорий содержится в 1 гр. углеводов?
- а) 4 ккал
 - б) 25 ккал
 - в) 1 ккал

Закрепляющий материал:

по теме: «Основные сведения о гигиене и санитарии труда»

Продолжить фразу:

1. Личная гигиена – это...
2. Перечислите основные правила личной гигиены.
3. Почему очень важное значение имеет содержание рук в чистоте.
4. Что входит в комплект санитарной одежды.
5. С какой целью работники ПОП проходят медицинское обследование.

По теме: «Морфология и классификация микроорганизмов»

Допишите фразу:

1. Микробиология-это наука, изучающая...

2. Полезные микробы участвуют в...
3. Вредные микробы вызывают...
4. Микробы могут находиться:
 - а)
 - б)
 - в)
 - г)
5. Микробы- это....

По теме: «Микробиология пищевых продуктов»

Дайте объяснение следующим утверждениям:

1. Почему микрофлора мясного фарша намного обильнее, чем куски мяса?
2. Почему солёная, вяленая, копчёная рыба более стойка при хранении?
3. Почему баночные консервы могут вызвать пищевые отравления?
4. Сухое молоко- неблагоприятная среда для развития микроорганизмов.
5. « Картофельная или меловая болезнь» хлеба.

По теме «Микробиологические процессы и их хозяйственная роль»

Дайте определения следующим процессам:

1. Молочнокислое брожение.
2. Маслянокислое брожение.
3. Лимоннокислое брожение.
4. Процесс гниения.
5. Уксуснокислое брожение.

Ситуационные задачи.

Задача 1

Посещение столовой и употребление в пищу «Салата из свежих овощей» вызвало у людей пищевое отравление.

Вопросы:

1. Возбудителем какого заболевания является «Салат из свежих овощей»?
2. Какие заболевания называются пищевыми?
3. Перечислите причины, вызывающие кишечные инфекции?
4. Почему дизентерию называют «Болезнью грязных рук»?
5. Симптомы больного дизентерией?
6. Меры предупреждения и профилактики данного заболевания?

Задача 2

Нарушены условия хранения хлеба, что послужило причиной его непригодного употребления в пищу.

Вопросы:

- 1.Что вызывает нарушение условий хранения хлеба?
- 2.Назовите оптимальные условия хранения?
- 3.Назовите болезни хлеба?
- 4.Дайте характеристику картофельной болезни хлеба?
- 5.Что является возбудителем меловой болезни хлеба?
- 6.Причины появления пигментных пятен на хлебе?

Задача 3

На ПОП после окончания работы остались нереализованными следующие блюда:

- борщ украинский;
- суп молочный;
- мясо заливное;
- блинчики с творогом;
- гуляш из говядины;
- рыба жареная.

Какие блюда можно оставить на следующий день? Что с ними нужно сделать?

Задача 4

Кафе « Мечта» решило организовать в «день села» торговлю шашлыками.

Какие условия необходимы для организации такой торговли?

Задача 5

Была исследована на доброкачественность питьевая вода из деревенского колодца.

Результаты лабораторного исследования, органолептических и некоторых физико-химических показателей получились следующими:

Запах - 1 балл; Вкус - 3 балла; Цветность - 5 °; Водородный показатель, pH - 7

Жесткость общая, мг/экв/л- 8,0; Хлориды, мг/л - 8,0; Нитраты, мг/л - 1,0

Отвечает ли данная вода требованиям нормативной документации.

Если нет, то по каким показателям. Какова причина загрязнения питьевой воды?

Задача 6

Какое сырье и продукты не разрешается принимать на предприятия общественного питания:

- живую рыбу;
- грибы мятые;
- сельскохозяйственную птицу без клейма;

- овощи и плоды с признаками гнили;
- пирожные с кремом из сливок.

Поясните почему?

Задача 7

После посещения ПОП работником СЭС в акте были отражены следующие замечания:

- не все ножи промаркированы;
- разделочные доски овощного и мясного цехов хранятся в моечной;
- отсутствует хлебoreзка;
- обработка яиц производится в моечной ванне горячего цеха;

Укажите правомерное замечание, обоснуйте ответ.

Задача 8

Заболевание возникло после употребления консервов из грибов домашнего приготовления. В семье заболели двое. Первые признаки заболевания наступили

через 8 часов после употребления и проявились следующим образом:

головокружение, сухость во рту, жажда. Наблюдалась рвота и судороги. Через сутки состояние ухудшилось, и больные были госпитализированы.

В стационаре наблюдались: ухудшение зрения, затруднение глотания,

резкая слабость, расширение зрачков, температура тела была нормальной.

Из 5 банок консервов, сохранившихся к началу заболевания, 4 оказались бомбажными.

Какое пищевое отравление можно подозревать на основании клинических данных? Какие профилактические меры необходимо соблюдать при данном отравлении?

Задача 9

Производилась разгрузка охлажденного мяса(полутушами). Температура в рефрижераторе была +8. Мясо было уложено на чистую подстилку и покрыто

брезентом. Грузчики были в халатах защитного цвета.

Какие требования были нарушены при разгрузке?

Задача 10

Результаты исследования состояния микроклимата на предприятии общественного питания показали, что в горячем цехе в летний период времени физические параметры воздуха были следующими:

Температура воздуха - 28 С; Относительная влажность - 60%;

Скорость движения воздуха - 0,2 м/с.

Сделайте заключение о том, являются ли параметры микроклимата оптимальными

допустимыми или недопустимыми. В случае если наблюдаются отклонения

физических характеристик воздуха от нормативных, укажите причину этих отклонений, последствия для работников цеха и возможные пути разрешения

сложившейся ситуации

Вопросы по дисциплине «Микробиологии, санитарии и гигиены»

1. Каковы нормы потребления основных пищевых веществ:
Белки_____Жиры_____Углеводы_____
2. Как определяется энергетическая ценность пищи?
3. Пища обеспечивает организм энергии для выполнения операций. Назовите каких?
4. Перечислите принципы рационального сбалансированного питания?
5. Почему у детей потребность в пищевых веществах больше, чем у взрослых?
6. Какие продукты рекомендуют для питания детей?
7. Какую диету вы предложили бы больному с повышенным давлением? Сахарным диабетом?
8. Какая пища называется усвоенной?
9. В каких условиях развиваются вирусы?
10. Как можно обеззараживать воду, предназначенную для питья?
11. Что такое иммунитет?
12. В каких случаях повар, кондитер обязаны дезинфицировать руки?
13. Каковы правила ношения санитарной одежды повара?
14. Требования к участку, где построено предприятие?
15. Каков вид вентиляции используется для очистки воздуха?
16. Что относится к столовой посуде? Санитарная обработка.
17. Является ли обязательным соблюдение маркировки раздаточных досок, ножей?
18. Способы перевозки скоропортящихся продуктов?
19. Назовите химические методы дезинфекции?
20. Что такое дератизация и дезинсекция?
21. Что характерно для отравлений, вызванных ядовитыми растениями?
22. Перечислите, каких ядовитых рыб нельзя употреблять в пищу и почему?
23. Какова причина заражения человека бычьим цепнем?
24. Каковы признаки недоброкачества муки и мучных изделий?
25. Какие микроорганизмы вызывают порчу яиц?
26. какие изменения происходят в молоке при развитии нормальной микрофлоры?

Перечень рефератов

1. Влияние микробов на жизнедеятельность человека.
2. Питание детей и подростков.
3. Дизентерия – пищевая инфекция.
4. Брюшной тиф – пищевая инфекция.
5. Холера – пищевая инфекция.

6. Санитарные требования к канализации заготовительных предприятий и приёмных пунктов.
7. Санитарные требования к водоснабжению заготовительных предприятий и приёмных пунктов.
8. Санитарные требования к освещению заготовительных предприятий.
9. Санитарные требования к вентиляции заготовительных и приёмных пунктов.
10. Пищеварение и усвояемость пищи
11. Микробиология молока и молочных продуктов.
12. Микробиология мяса и мясных продуктов.
13. Микробиология яиц и яичных продуктов.

Темы для презентаций:

1. Гигиенические требования к отоплению, освещению, вентиляции, канализации, водоснабжению заготовительных пунктов.
2. Морфология микроорганизмов.
3. Микрофлора почвы.
4. Микрофлора воды.
5. Микрофлора воздуха.

ИТОГОВОЕ ТЕСТИРОВАНИЕ

Тема 1. Понятия о микроорганизмах

1. Формы жизни, относящиеся к микроорганизмам
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
бактерии+
дрожжи+
плесневые грибы+
животные
растения
2. Основоположником современной микробиологии является
Л. Пастер+
И.И. Мечников
А. Левенгук
Д.И. Ивановский
3. Полужидкая вязкая коллоидная система находящаяся внутри клетки
цитоплазма+
вакуоли
ядро
споры
4. Микроорганизмы, размножающиеся только в живых клетках
вирусы+
бактерии
дрожжи
грибы
5. Царства, относящиеся к эукариотам
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА
животные+
грибы+
растения+
бактерии
актиномицеты
вирусы

6. Бактерии по форме подразделяют на...
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

шаровидные+
палочковидные+
извитые +
стрептококки
диплококки

7. Некоторые бактерии при воздействии неблагоприятных внешних условий образуют ...
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ ВО
МНОЖЕСТВЕННОМ ЧИСЛЕ

споры +

8. Различают следующее расположение клеток у бактерий
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Одиночные клетки	Микрококки
Группа из двух клеток	Диплококки
В виде цепочки клеток	Стрептококки
	Спирохеты

9. Единица измерения, используемая для определения размеров бактерий
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
микромметр +

10. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы это плесневые...
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ ВО
МНОЖЕСТВЕННОМ ЧИСЛЕ

грибы

11. Микроорганизмы, расщепляющие сахар в спирт

дрожжи+

бактерии

грибы

актиномицеты

12. Функции, которые выполняют различные органы клетки дрожжей
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Регулирование обмена веществ и других химических процессов	Ядро
Участие в обмене веществ	Цитоплазматическая мембрана
Защита от неблагоприятных воздействий, придает форму	Оболочка
Регулирование обмена белка	Рибосомы
	Жгуты

13. Аэробными микроорганизмами называют микроорганизмы, ...

которые нуждаются в кислороде воздуха+

которые могут обходиться без кислорода

для которых кислород воздуха губителен

14. Микроскопические грибы бесполовым способом размножаются путем...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В РОДИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
спорообразования

15. Приспособляемость микроорганизмов к изменениям внешних условий – это...
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
адаптация

16. Виды брожения и их химические интерпретации

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

$C_6H_{12}O_6 = 2C_2H_5OH + 2CO_2$	Спиртовое брожение
$C_6H_{12}O_6 = 2CH_3CH(OH)COOH$	молочнокислородное брожение
$C_6H_{12}O_6 = CH_3CH_2CH_2COOH + 2CO_2 + 2H_2$	масляно-кислородное брожение
	пропионовокислородное брожение

17. Фазы развития микроорганизмов в течение, которых изменяются свойства и скорость размножения

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Характеризуется торможением размножения микробов вследствие приспособления к условиям новой среды	Лог-фаза
Фаза интенсивного деления клеток	Логарифмическая фаза
Фаза, в течение которой деление замедляется и останавливается	Стационарная фаза
Данная фаза характеризуется тем, что клетки теряют жизнеспособность и отмирают	Фаза отмирания
	Фаза дифференциации

18. Микроорганизмы-паразиты – это микроорганизмы,...

питающиеся органическими веществами живых организмов+

использующие для синтеза органические вещества;

питающиеся органическими веществами мертвых организмов.

19. Степень болезнотворности данного вида микроорганизма - это

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

вирулентность

20. Процесс, при котором происходит разложение белков или субстратов, богатых ими

гниение+

брожение

окисление

21. Особая группа микроорганизмов, не имеющих клеточного строения это...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

МНОЖЕСТВЕННОГО ЧИСЛА

вирусы

22. Функции, выполняющие основные вещества, входящие в состав микробной клетки

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

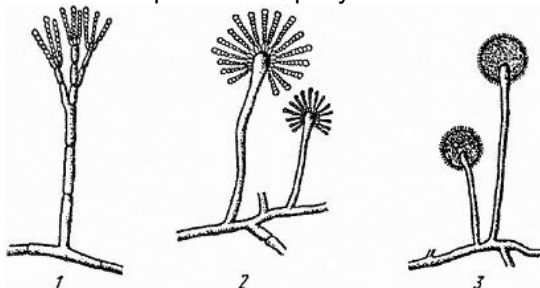
Белки	Основной пластический материал микробной клетки, входящий в состав оболочки и некоторых клеточных структур
Углеводы	Используются микробной клеткой в качестве источника энергии
Минеральные вещества	Входят в состав белков и ферментов микробной клетки, поддерживают нормальное осмотическое давление
	Осуществляют все биохимические процессы обмена веществ

23. Аэробные микроорганизмы используют энергию, выделяемую при окислении органических веществ кислородом воздуха

ВЫБЕРИТЕ, СОГЛАСНЫ ВЫ ИЛИ НЕТ С ПРЕДЛАГАЕМЫМ УТВЕРЖДЕНИЕМ

верно

24. Изображены на рисунке ...



грибы+
вирусы
бактерии

25. Капсула – слизистое образование, обволакивающее клетку, сохраняющее связь с клеточной стенкой и имеющее ... строение

аморфное+
плоское
объемное

26. Пигменты защищают клетку от светового воздействия и используют свет для

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В РОДИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

фосинтеза

27. Основные признаки бактерий

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Морфологические	Форма клетки, наличие или отсутствие жгутиков, способность к спорообразованию
Культуральные	Вид бактериальной колонии, наличие пигмента
Физиолого-биохимические	Способ получения энергии, потребности в питательных веществах, отношение к факторам внешней среды
	Способность выделять токсины, пигменты

28. Актиномицеты представлены семействами

2+

4

6

7

29. Организмы, не являющиеся самостоятельными и не способные размножаться вне живой клетки называются бактериофагами

ВЫБЕРИТЕ, СОГЛАСНЫ ВЫ ИЛИ НЕТ С ПРЕДЛАГАЕМЫМ ОПРЕДЕЛЕНИЕМ

не верно

Тема 2. Влияние условий внешней среды на микробы. Распространение микроорганизмов во внешней среде

30. Наибольшее количество микроорганизмов содержит среда

почва+

вода

воздух

тело человека

31. Факторы внешней среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

физические +

химические +

биологические +

лучевые

ядовитые

радиоактивные

32. Кардинальные температурные точки различных микроорганизмов

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

от -12 до 0°C	Психрофилы
от 5 до 10°C	Мезофилы
от 20 до 45°C	Термофилы
	Галафилы

33. Микроорганизмы, развивающиеся при относительно высоких температурах – это
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
термофилы

34. Алкалифильные микроорганизмы развиваются при pH среды

9,0+

7,0

4,5

3

35. Использование для сохранности продуктов соли и сахара относят к факторам...

химическим +

физическим

биологическим

36. Форма взаимоотношений, когда один из организмов развивается за счет другого – это...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

паразитизм

37. Галлофилы развиваются при концентрациях соли ...% и выше

20+

150

100

0

38. Формы микроорганизмов, уничтожаемые при пастеризации

вегетативные+

термофильные

споровые

39. Лучистую энергию подразделяют на

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

ультрафиолетовые лучи+

солнечный свет+

радиоактивное излучение+

радиоволны

высокочастотные колебания

40. Бактерицидными свойствами обладают ультразвуковые волны с частотой колебаний

более....

20кГц+

1000 кГц

8 кГц

41. Соответствие определений различных форм взаимоотношения между микроорганизмами
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Сожительство двух или более микроорганизмов между собой, приносящее взаимную пользу	Симбиоз
Тип взаимоотношений между организмами, когда один из них живет за счет другого, причиняя ему вред	Паразитизм
Враждебное взаимоотношение, когда один вид микроорганизмов угнетает или приостанавливает развитие другого	Антагонизм
Форма взаимоотношений, при которой один из микроорганизмов использует продукты жизнедеятельности другого и тем самым создает благоприятные условия для его развития	Метабиоз

	Синергизм
--	-----------

42. Белковое вещество (лизоцим), вырабатываемое различными тканями и органами животных и человека, содержится в яичном белке, слезах, слюне, молозиве и молоке
ВЫБЕРИТЕ, СОГЛАСНЫ ВЫ ИЛИ НЕТ С ПРЕДЛАГАЕМЫМ УТВЕРЖДЕНИЕМ
верно

43. Наиболее неблагоприятная среда для развития микроорганизмов
воздух+
почва
вода
тело человека

44. Все методы хранения пищевых продуктов подразделяются на...
4 группы+
12 групп
10 групп
1 группу

45. Вид брожения, используемый при производстве кисломолочных продуктов
молочнокислое+
спиртовое
маслянокислое

46. Порядок возрастания температуры подтипов пастеризации
УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

1.Длительная пастеризация
2.Кратковременная пастеризация
3.Моментальная пастеризация с выдержкой
4.Моментальная пастеризация без выдержки

47. Тепловая обработка при 100⁰С и выше выполняемая с целью повышения срока хранения продукции - это

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
стерилизация

48. Явление, наблюдаемое при воздействии на микроорганизмы среды с повышенным содержанием соли или сахара – это ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
плазмолиз

49. Антимикробные вещества растительного происхождения это...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ ВО
МНОЖЕСТВЕННОМ ЧИСЛЕ

фитонциды

50. Классификация микроорганизмов по отношению к оптимальной температуре развития
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Психрофилы	10–15°С
Мезофиллы	25–35°С
Термофилы	50–65°С
	100–150°С

51. Микроорганизмы в зависимости от среды обитания подразделяют на три группы:
сапрофиты, паразиты и

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
МНОЖЕСТВЕННОГО ЧИСЛА

эпифиты+

52. Воздействие на продукцию температуры минус 10–25°С это процесс ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
замораживание+

53. Источниками искусственного ионизирующего излучения служат
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА
 ядерное оружие+
 атомные электростанции+
 радиоактивные изотопы
 космические лучи

54. Стадии полового процесса грибов
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Слияние клеток и объединение двух протопластов, которые приносят два различных ядра в одну клетку	Плазмोगамия
Слияние ядер в одно диплоидное ядро – ядро зиготы	Кариогамия
Деление диплоидного ядра с редукцией числа хромосом и восстановление в ядрах гаплоидного набора хромосом	Мейоз
	Эмбриогенез

55. Ферменты, участвующие в обменных процессах микроорганизмов классифицируют на ...классов

6+
 4
 3
 2

56. Отношение концентрации воды в фазе пара в воздушном пространстве над данным материалом к концентрации воды в воздухе над чистой водой при определенной температуре называют пассивностью воды

ВЕРНО ИЛИ НЕ ВЕРНО ДАННОЕ ВЫСКАЗЫВАНИЕ

не верно

57. По количественному вкладу в построение клетки химические элементы подразделяют на макроэлементы и

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ МНОЖЕСТВЕННОГО ЧИСЛА
 микроэлементы

58. Максимальная скорость роста психрофильных (или криофильных) микроорганизмов достигается при температурах ниже

20°C+
 65°C
 35°C

Тема 3. Микрофлора сырья и продуктов их переработки

59. Соответствие фаз молоко изменяющихся во время хранения и их определением
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Фаза характерна для свежесвыдоенного молока, при которой все микроорганизмы не развиваются	Статическая фаза
При данной фазе антимикробные вещества разрушаются и начинается интенсивное развитие микроорганизмов	Фаза смешанной микрофлоры
При данной фазе кислотность молока возрастает	Фаза молочнокислых бактерий
Фаза характеризуется наличием большого количества патогенных микроорганизмов, которые разлагают белки молока образуя побочные продукты такие как сероводород и углекислый газ	Фаза плесневых грибов и дрожжей
	Фаза вирусов

60. Препарат, используемый для производства кисломолочных продуктов и содержащий только чистую и определенную группу микроорганизмов – это...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
закваска

61. Болгарскую палочку используют для производства

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

ацидофилина+

простокваши «Мечниковской»+

варенца+

сметаны

Творога

йогурта

62. В состав кефирного грибка входит ... групп микроорганизмов

5+

0

50

63. Пути обсеменения мяса: эндогенный, ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ ПРИЛАГАТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

экзогенный

64. Качественный состав свежего мяса представлен

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

БГКП+

стафилококками+

микрококками+

бифидобактериями

лактобактериями

патогенными микроорганизмами

65. Факторы, влияющие на развитие микроорганизмов при созревании мяса и их оптимальные значения

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

от 2 до 4 ⁰ С	Температура
65 – 70%	Влажность
концентрация соли выше 15%	Осмотическое давление
от 4 до 5,5	Показатель pH
от 10 до 15 кПа	

66. Микроорганизмы, вызывающие следующие виды порчи мяса

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Аэробные бактерии родов <i>Pseudomonas</i> и <i>Achromobacter</i>	Ослизнение
Анаэробные и факультативно-анаэробные бактерии	Гниение
Палочки рода <i>Lactobacterium</i> , бактерии рода <i>Microbacterium</i> и дрожжи	Кислотное брожение
Аэробные или факультативно-анаэробные микроорганизмы: <i>Ps.fluorescens</i> , <i>Ps. Pyocyaneae</i> , <i>Ps. Sycyanea</i> , <i>Bact. Prodigiosum</i>	Пигментация
Плесневые грибы родов <i>Thamnidium</i> , <i>Rhizopus</i> , <i>Cladosporium</i>	

67. Стадии технологического производства хлеба
УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА
1. Подготовка сырья
 2. Замес теста
 3. Брожение
 4. Разделка
 5. Расслойка
 6. Выпечка готовых изделий
68. Вид сожителства наблюдаемый при созревании теста в результате взаимодействия дрожжей и молочнокислых бактерий -это
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
симбиоз
69. Для жизнедеятельности дрожжей и молочнокислых бактерий pH среды должно быть
4 – 5+
100
0
10 – 12
70. Процесс, при котором прессованные дрожжи выдерживают в питательной среде в течении 30 – 90 минут при температуре 30 – 32 °C – это...
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
активация
71. Оптимальная температура хранения замороженного мяса, °C
-15...-17 +
0...-5
-4...-5
72. Допустимая степень обсеменения колбасных изделий бактериями нормируется, число их НЕ должно превышать... клеток в 1 г продукта
 10^{5+}
 10^{12}
 10^1
73. Кратковременный повторный промесс теста с целью улучшения структуры тесты и обогащения его кислородом называют обминкой
ВЫБЕРИТЕ, СОГЛАСНЫ ВЫ ИЛИ НЕТ С ПРЕДЛАГАЕМЫМ ОПРЕДЕЛЕНИЕМ
Верно+
74. Вещество, влияющее на жизнедеятельность молочнокислых бактерий при производстве молочнокислых продуктов, используемое для лечения маститов называется...
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ В ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ
антибиотик
75. Прогоркание масла вызывают микроорганизмы, выделяющие фермент липазу
ВЫБЕРИТЕ, СОГЛАСНЫ ВЫ ИЛИ НЕТ С ПРЕДЛАГАЕМЫМ ОПРЕДЕЛЕНИЕМ
верно+
76. Кроме закваски при производстве сыра используют ...
сычужный фермент+
липазу
антибиотики
77. Тягучую болезнь хлеба вызывает ...
сенная палочка+
БГКП
бифидобактерия
78. Плесневение вызывается грибами родов *Aspergillus*, *Mucor*, *Penicillium* и др.
ВЫБЕРИТЕ, СОГЛАСНЫ ВЫ ИЛИ НЕТ С ПРЕДЛАГАЕМЫМ ОПРЕДЕЛЕНИЕМ
верно+
79. Экзогенное обсеменение яиц связано с загрязнением скорлупы...
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА
пометом+
почвой+
подстилкой+
внутренними органами
золой

80. Скорлупа выполняет функцию

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ ПРИЛАГАТЕЛЬНОГО В ВИНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

защитную

81. Свежими являются яйца, хранившиеся не более ... суток

25 +

40

70

82. Замороженная яичная смесь это...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

меланж+

83. Оптимальная температура для *Streptococcus lactis*

30-35°C+

40-45°C

50-55°C

84. Первая фаза изменения микрофлоры молока это ... фаза

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ ПРИЛАГАТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

статическая

85. Продолжительность фазы смешанной микрофлоры длится ... часов

12-18 +

20-28

6-8

86. Для уменьшения бактериальной обсемененности используют механическую очистку молока

ВЕРНО ИЛИ НЕ ВЕРНО ДАННОЕ ВЫСКАЗЫВАНИЕ

не верно+

87. Изменение цвета молока вызывают следующие микроорганизмы

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Образуется в результате развития в молоке аэробных пигментообразующих бактерий <i>Bact. prodigiosum</i>	Красный цвет
Возбудителем является аэробная палочка <i>Pseudomonas pyocyanea</i>	Синий цвет
Вызывают бактерии <i>Bad. sinxantum</i>	Желтый цвет
	Фиолетовый цвет

Тема 4. Пищевые инфекции и пищевые отравления.

88. Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества

пищевое отравление+

сальмонеллез

бруцеллез

89. Споры *Cl.botulinum* погибают при температуре:

120°C через 20 минут+

60°C через 30 минут

60°C мгновенно

90. Бактерии рода *Shigella* относятся к...

антропонозам+

сапронозам

зооантропонозам

91. Гельминтозы, передающиеся человеку при употреблении в пищу мяса:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

тениидоз+

описторхоз+

аскаридоз+

трихинеллез

эхинококкоз

92. Заболевания животных, которые могут передаваться человеку с молоком:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

бруцеллез+

ботулизм+

сальмонеллез+

туберкулез

эхинококкоз

93. Методы санитарно-микробиологических исследований

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Индикация и прямой подсчет микроорганизмов в исследуемом объекте	Микроскопический метод
Выделение микроорганизмов и их идентификация	Бактериологический метод
Заражение чувствительных животных и ускоренные методы исследований	Биологический метод
	Микробиологический метод

94. Содержание в пищевых продуктах 10^6 - 10^8 микроорганизмов в 1г. является признаком доброкачественности таких продуктов

ВЫБЕРИТЕ, СОГЛАСНЫ ВЫ ИЛИ НЕТ С ПРЕДЛАГАЕМЫМ ОПРЕДЕЛЕНИЕМ

неверно+

95. Заболевание, сопровождающееся желтухой, поражением печени

вирусный гепатит А+

холера

брюшной тиф

96. Профилактикой пищевых инфекций является...

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

соблюдение работниками правил личной гигиены+

проведение дезинфекции и дератизации+

соблюдение сроков хранения и реализации продуктов+

использование консервантов

использование антиоксидантов

97. Ядовитые вещества, вызывающие пищевые отравления и вырабатываемые микроорганизмами – это...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ ВО МНОЖЕСТВЕННОМ ЧИСЛЕ

токсины

98. Тяжелое пищевое отравление, возникающее при употреблении пищи с токсинами, вызывающими поражение центральной нервной и сердечнососудистой систем – это...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

ботулизм

99. Основные продукты, вызывающие стафилококковое отравление

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

мясо и мясопродукты+

молоко и молочные продукты+

грибы

фрукты

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

микотоксикозы+

пищевые инфекции

пищевые отравления

101. Пищевые отравления, вызываемые живыми микроорганизмами

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Вибрионы	Холера
Бактерии рода сальмонелла	Брюшной тиф

Бактерии группы кишечной палочки	Дизентерия
	Ботулизм

102. Бактерии рода сальмонелла погибают при температуре ...°C
60+
30
10
103. Вид отравления называемый «Пьяный хлеб» вызывает рода Fusarium
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ В
ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ
гриб
104. Бактерии рода Shigella являются возбудителями ...
дизентерии+
сибирской язвы
бруцеллеза
105. Ботулизм вызывают бактерии рода ...
Clostridium botulinum+
Escherichia coli
Bacillus cereus
106. Основное отличие пищевых отравлений от пищевых инфекций
пищевые отравления не передаются от одного человека другому+
пищевые отравления вызываются вирусами
пищевые отравления передаются от одного человека другому.
107. Бактерии рода Salmonella являются возбудителями заболевания ..
брюшной тиф и паратиф+
туберкулез
дизентерия
108. Русский ученый основоположник учения об иммунитете
Мечников+
Левенгук
Эрлих
109. Возбудителем Сибирской язвы является
Bacillus anthracis+
Clostridium botulinum
Escherichia coli
110. Целостная система биологических механизмов самозащиты организма, с помощью
которых он распознает и уничтожает все чужеродное это...
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ В
ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ
иммунитет+
111. Зооантропонозные инфекции – это заболевания общие для животных и человека, то есть
этими болезнями (зооантропонозами) люди заражаются от животных
ВЫБЕРИТЕ, СОГЛАСНЫ ВЫ ИЛИ НЕТ С ПРЕДЛАГАЕМЫМ ОПРЕДЕЛЕНИЕМ
верно+
112. Основателями учения об иммунитете являются И.И. Мечников и ...
П. Эрлих+
А. Левенгук
К. Линней
113. В истории холерных эпидемий было ... периода
4+
8
10
114. Профилактикой болезни сибирской язвы является вакцинация
ВЕРНО ИЛИ НЕ ВЕРНО ДАННОЕ ВЫСКАЗЫВАНИЕ
верно+
115. Заражение иерсиниозом происходит при употреблении в пищу ... и недостаточно
термически обработанных продуктов
сырых+
вяленых

жаренных

116. Инкубационный период листериоза длится ... дней

18-20+

6-7

2-3

Тема 5. Контроль санитарного состояния предприятий пищевой промышленности. Охрана окружающей среды

117. Санитарно-показательные микроорганизмы и их описание

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Являющиеся обитателями кишечника животных и человека – E. Coli, энтерококки, протеи, сальмонеллы, термофилы, Clostridium perfringens, бактериофаги, дрожжи рода Candida.	Индикаторы фекального загрязнения
Являющиеся обитателями верхних дыхательных путей и носоглотки – гемолитические стрептококки (streptococcus pyogenes) и золотистые стафилококки (staphylococcus aureus).	Индикаторы орального загрязнения
Обитатели природных сред – аммонифицирующие и нитрифицирующие микроорганизмы, грибы, актиномицеты, сине-зеленые водоросли.	Индикаторы процесса самоочищения
	Индикаторы санитарного загрязнения

118. Наиболее важной специфичностью действия из методов дезинсекции имеет метод:

биологический+

физический

химический

119. Универсальным антимикробным действием обладают:

спирты+

гипохлориты кальция

четвертичные аммониевые соединения

120. Работоспособность максимальна в течение рабочего дня:

через 3 часа после начала рабочего дня+

после обеденного перерыва

в конце рабочего дня

121. Химические дезинфицирующие средства должны отвечать следующим требованиям:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

активно действующее вещество должно растворяться в воде+

быстро убивать микроорганизмы+

обладать широким спектром антимикробного действия+

повреждать обрабатываемые объекты

иметь губительное действие на человека

122. Наука, изучающая способы и средства уничтожения патогенных микроорганизмов – это ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

дезинфекция

123. Комплекс мер по уничтожению опасных членистоногих – это...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

дезинсекция

124. Активные меры, применяемые на пищевых предприятиях для уменьшения

распространения патогенных микроорганизмов

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Наука, изучающая способы и средства уничтожения патогенных микроорганизмов	Дезинфекция
--	-------------

Комплекс мер по уничтожению опасных членистоногих	Дезинсекция
Меры по истреблению грызунов	Дератизация
	Химизация

125. Индикатор фекального загрязнения

БГКП+

КОЕ

КМАФАнМ

126. Работник пищевой промышленности должен проходить медицинское обследование...раз(-а) в год

2+

1

5

127. Для задержания мелкодисперсной пыли используют ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

фильтр

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

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

травма

129. Количество комплектов санитарной одежды на 1 работника

2+

8

10

130. Группы опасных и вредных производственных факторов и их разновидности

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Движущиеся машины и механизмы; повышенная температура; повышенная запыленность воздуха; повышенная загазованность воздуха	Физические факторы
Общетоксические вещества; раздражающие вещества	Химические факторы
Физические перегрузки; монотонность труда	Психофизиологические факторы
	Биологические факторы

131. Температура горячей воды из системы горячего водоснабжения

не менее 65°C+

не менее 80°C

не менее 50°C

132. Сдавать анализы работнику пищевого производства необходимо

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

перед поступлением на работу+

при заболевании в семье кишечной инфекцией+

по эпидемиологическим показаниям+

один раз в пять лет

133. Норма содержания олова в консервированных продуктах, мг/кг продукта

200 +

1000

2500

134. Норматив содержания нитритов в колбасных изделиях, мг/кг продукта

50 +

1000

2000

135. Способ обработки продуктов для снижения содержания нитратов в картофеле
варка со сливом отвара+
жарка
сушка

136. Документ, выдаваемый санитарными органами на транспортное средство, перевозящее пищевые продукты
санитарный паспорт+
транспортная накладная
гигиенический сертификат

137. Химические дезинфицирующие средства должны отвечать следующим требованиям:
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА

быстро убивать микроорганизмы+
обладать широким спектром антимикробного действия+
быть стабильным при хранении в виде препарата и рабочих растворов+
повреждать обрабатываемые объекты
быть токсичными для человека

138. Для определения общей бактериальной обсемененности используют метод ...
посева+
разведения
микроскопический

139. Среду Кесслера используют для определения наличия бактерий группы кишечной палочки
ВЫБЕРИТЕ, СОГЛАСНЫ ВЫ ИЛИ НЕТ С ПРЕДЛАГАЕМЫМ УТВЕРЖДЕНИЕМ
верно+

140. При исследовании воздуха используют метод
оседания Коха+
чашечный
микрокопирования

141. Краткий анализ почвы предусматривает анализ
КМАФНМ и коли-титра+
КОЕ и КМАФНМ
КОЕ

142. Загрязненной считается вода с показателем КОЕ 100/мл и более
ВЕРНО ИЛИ НЕ ВЕРНО ДАННОЕ ВЫСКАЗЫВАНИЕ
не верно+

143. Воздух камер исследуют перед закладкой мяса (до и после дезинфекции) и периодически –
не реже 1 раза в квартал в процессе хранения мяса при температуре
минус 12 °С+
минус 18 °С
минус 22 °С

144. Общее количество микроорганизмов в 1 м³ чистого воздуха
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ЦЕЛЫМ ЧИСЛОМ
1500+

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

выполнения практических заданий текущего контроля

- оценка *«отлично»*. За глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент ориентируется, понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, за умение находить и использовать информацию.

- оценка *«хорошо»*. Если студень полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, акцентологическим и орфоэпическим минимумами, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но в его форме имеются отдельные неточности.

- оценка *«удовлетворительно»*. Если студень обнаруживает знания и понимание положенного учебного материала, понятийного аппарата, акцентологического и орфоэпического минимумов, но излагает их неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновать свои суждения.

- оценка *«неудовлетворительно»*. Если студень имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ

экзамена

Наименование элемента	Значение элемента
Нормативная база проведения промежуточной аттестации студентов по результатам изучения дисциплины	Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов и слушателей в ФГБОУ ВО Омский ГАУ
Основные условия допуска студента к дифференцируемому зачету:	Студент выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
Время ответа на тестовые вопросы	90 минут

ФОС ОП. 03 – 5.3

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

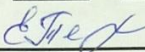
ответов на вопросы тестирования

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 85% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 70 до 85% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 60 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 60% правильных ответов.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины ОП.03 Основы микробиологии
в составе ППСЗ 36.02.01 Ветеринария.

1) Рассмотрен и одобрен:

а) На заседании предметно цикловой комиссии
Протокол №_10 от «14_» ____06____ 2022 г.

Председатель ПЦМК  / Е.И. Терещенко

б) На заседании методической комиссии отделения СПО
Протокол № 8 от «16» ____06____ 2022 г.

Председатель методического Совета  / М.В. Иваницкая