

**Министерство образования и науки Республики Татарстан**  
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Сабинский аграрный колледж»**

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**  
**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**  
**ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пи-**  
**щевом производстве**  
по профессии  
16675 Повар



**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат: 1E093667AA5CBF33044A6008CC579BE5  
Владелец: Бикмухаметов Закиржан Миннемуллович  
Действителен с 02.09.2025 до 26.11.2026

**2025**

Комплект контрольно-оценочных средств составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 16675 «Повар»

**Составитель:** преподаватель ГАПОУ «Сабинский аграрный колледж» Фахуртдинова Зилья Фаритовна

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>1. Пояснительная записка</b>                                                                                                   | 4  |
| <b>2. Паспорт комплекта оценочных средств</b>                                                                                     | 6  |
| <b>3. Экзаменационный пакет кандидата:</b>                                                                                        | 10 |
| Комплексное практическое задание                                                                                                  | 10 |
| Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине                           | 13 |
| <b>4. Пакет эксперта – экзаменатора:</b>                                                                                          | 14 |
| Инструментарий оценки комплексного практического задания                                                                          | 15 |
| Сводная оценочная таблица результатов освоения учебной дисциплины                                                                 |    |
| Условия положительного/отрицательного заключения по результатам оценки итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине | 19 |
| Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине               | 23 |

# 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов учебной дисциплины **ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **16675 Повар**.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве являются:

Профессиональный стандарт по профессии **16675 Повар**, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г., № 610н зарегистрированного Министерством юстиции № 557 программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Положение о региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения, утвержденное приказом министерства образования и науки Самарской области от 16.07.2014 № 229-од;

Положение о промежуточной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения (далее – Положение о промежуточной аттестации), утвержденное приказом по \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_.

*(наименование образовательной организации)*

Комплект оценочных средств содержит:

- Паспорт комплекта оценочных средств.
- Экзаменационный пакет кандидата.
- Пакет эксперта-экзаменатора.

**В Экзаменационный пакет кандидата входят:**

1. Комплексное практическое задание:
  - задание;
  - условия выполнения комплексного практического задания (расходные материалы, оборудование, инвентарь, нормативно-справочная документация);
  - приложение 1.
2. Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

**В Пакет эксперта-экзаменатора входят:**

1. Комплексное практическое задание (из Экзаменационного пакета кандидата).
2. Инструментарий оценки комплексного практического задания:
  - сводная оценочная таблица

3. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной кандидатом деятельности и/или характеристик продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Для оценки итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве проводится зачет.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее освоение кандидатом – не менее 70%.

Результаты оценочной процедуры заносятся в и в сводные оценочные таблицы, подписываются всеми членами аттестационно-квалификационной комиссии.

В настоящем комплекте оценочных средств используются следующие термины, определения и сокращения:

**Заданные требования** – требования, заданные в рамках конкретного практического задания (технологическая карта, задачная формулировка);

**Установленные требования** – требования, установленные нормативно-регламентирующими документами (Сборники рецептур, ГОСТы, ОСТы, СанПиНы и т.п.);

**ВПД** – вид профессиональной деятельности;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ПМ** – профессиональный модуль.

## **2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **2.1. Вид профессиональной деятельности**

Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

### **2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции**

ПК 1.1. Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания.

ПК 1.2. Уборка рабочих мест сотрудников основного производства организации питания по заданию повара.

ПК 1.3 Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания по заданию повара.

ПК 1.4 Упаковка и складирование по заданию повара пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

ПК 2.1 Подготовка по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

ПК 2.2 Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов по заданию повара.

ПК 2.3 Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара.

ПК 2.4 Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара.

ПК 2.5 Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара.

ПК 2.6 Приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара.

ПК 2.7 Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара

ПК 2.8 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара.

ПК 2.9 Приготовление блюд из яиц по заданию повара.

ПК 2.10 Приготовление блюд из творога по заданию повара.

ПК 2.11 Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара.

ПК 2.12 Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара.

ПК 2.13 Приготовление горячих напитков по заданию повара.

- ПК 2.14 Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара.
- ПК 2.15 Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара..
- ПК 2.16 Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара.
- ПК 2.17 Приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара.
- ПК 2.18 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара.
- ПК 2.19 Порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара.
- ПК 2.20 Помощь повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации.
- ПК 2.21 Прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара.
- ПК 2.22 Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара.

## **2. Рекомендации по интерпритации тестовых результатов.**

### **Условия положительного/отрицательного заключения Результатов тестовых заданий зачёта**

Тестовые задания позволяют оценить уровень теоритической подготовки обучающихся по освоению учебной дисциплины ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

Допуском к выполнению тестовых заданий дифференцированного зачёта являются положительные результаты теоретических знаний. В случае нарушения вышеперечисленных требований, обучающийся не допускается к выполнению тестовых заданий дифференцированного зачёта.

Для принятия положительного заключения по освоению профессионального модуля обучающийся должен набрать установленное минимальное количество баллов, не менее 70%.

**Инструкция для эксперта-экзаменатора  
по оценке зачёта по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и  
гигиены в пищевом производстве**

1. Ознакомьтесь с тестовыми заданиями для экзаменующихся, и показателями оценки результата тестовых заданий.
2. Ознакомьтесь с инструментами оценки.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям, и занесите результаты в таблицы.
4. Заполните таблицу итоговых результатов в соответствии с оценочной шкалой.
5. Заполните экзаменационный лист кандидата, совместно с другими членами комиссии, в соответствии с таблицей результатов и оценочными шкалами.

**2. Рекомендации по интерпритации тестовых результатов.**

**Условия положительного/отрицательного заключения  
Результатов тестовых заданий зачёта**

**ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.**

Тестовые задания позволяют оценить уровень теоритической подготовки обучающихся по освоению учебной дисциплины ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Допуском к выполнению тестовых заданий зачёта являются положительные результаты теоретических знаний. В случае нарушения вышеперечисленных требований, обучающийся не допускается к выполнению тестовых заданий зачёта.

Для принятия положительного заключения по освоению профессионального модуля обучающийся должен набрать установленное минимальное количество баллов, не менее 70%.

**Инструкция для эксперта-экзаменатора  
по оценке зачёта по дисциплине**

**ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.**

1. Ознакомьтесь с тестовыми заданиями для экзаменующихся, и показателями оценки результата тестовых заданий.
2. Ознакомьтесь с инструментами оценки.
3. Оцените выполнение заданий по установленным критериям, и занесите результаты в таблицы.
4. Заполните таблицу итоговых результатов в соответствии с оценочной шкалой.
5. Заполните экзаменационный лист кандидата, совместно с другими членами комиссии, в соответствии с таблицей результатов и оценочными шкалами.

## **Спецификация зачета по учебной дисциплине**

### **«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»»**

**Назначение зачета** – оценить уровень подготовки обучающихся по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»» с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОПОП специальности

**1 Содержание зачета** определяется в соответствии с профессией 16675 Помощник повара.

#### **2 Принципы отбора содержания письменной экзаменационной работы:**

– ориентация на требования к результатам освоения учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», представленным в соответствии с рабочей программой дисциплины:

##### **уметь:**

соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств

выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

##### **знать:**

основные группы микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены работников пищевых производств;

классификация моющих средств, правила их применения, условия, сроки их хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

#### **3.13. Структура зачета**

3.2 Зачет состоит из обязательной и дополнительной части: обязательная часть содержит 10 заданий, дополнительная часть – 2 задания.

3.3 Задания дифференцируются по уровню сложности. Обязательная часть включает задания, составляющие необходимый и достаточный минимум усвоения знаний и умений в соответствии с требованиями рабочей программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве». Дополнительная часть включает задания более высокого уровня сложности.

3.4 Задания к зачету предлагаются в тестовой форме.

3.5 Варианты зачета (тестовые задания) равноценны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий: под одним и тем же порядковым номером во всех вариантах дифференцированного зачета

находится тестовое задание, проверяющее один и тот же элемент содержания.

#### **4 Система оценивания отдельных заданий (вопросов) и экзамена в целом**

4.1 Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

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

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

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

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

#### **5. Время проведения зачета**

На выполнение дифференцированного зачета работы отводится 45 минут. Среднее время выполнения одного тестового задания обязательной и дополнительной части – 1-3 минуты. Ориентировочное время выполнения – 40 минут.

#### **6. Рекомендации по подготовке к письменной экзаменационной работе**

При подготовке к дифференцированному зачету рекомендуется использовать:

##### **Основные источники:**

1.З.П. Матюхина « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии »,М. Издательский центр « Академия»- 2007

##### **Дополнительные источники:**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования - М.: ПрофОбрИздат, 2007.-208с.

2. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу: ГОСТ Р.5935-09

3. Общественное питание. Требования к производственному процессу: ОСТ 28-1-2008

4. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения: федеральный закон: [принят Гос. Думой 30.03.2009г., №52]

##### **Нормативно-правовые источники:**

1. О Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: положение: утв. Постановлением Правительства РФ 30.06.2008г., №322

2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: СанПиН 2.3.2.1324-03: утв.Главным гос. санитарным врачом РФ 03.04.2008 г., №28

## **Инструкция для студентов**

**1. Форма проведения промежуточной аттестации** по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» – зачет с использованием тестов.

### **2 Принципы отбора содержания зачета**

Ориентация на требования к результатам освоения учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»:

**уметь:**

соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;

производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств

выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

**знать:**

основные группы микроорганизмов;

основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

правила личной гигиены работников пищевых производств;

классификация моющих средств, правила их применения, условия , сроки их хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

### **3 Структура зачета**

3.1 В задания зачета включено 10 заданий с выбором ответа из 4-х, (3-х) предложенных, 1 задание открытого типа, требующих краткого ответа студентов, и 1 задание открытого типа с развернутым ответом.

3.2 Зачет состоит из 3-х частей

I Обязательная часть (1 – 18) содержит задания с выбором ответа.

II Дополнительная часть (1) содержит задания с кратким ответом.

III В третьей части (1) - задание с развернутым ответом.

3.3 В заданиях обязательной части предлагаются для выбора 4 (3) варианта ответов, из которых верен только один. В заданиях дополнительной части вы должны сами дать краткий ответ.

## **4 Перечень разделов, тем учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», подлежащих контролю на дифференцированном зачете:**

1. Основы микробиологии

2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

3. Основы санитарии и гигиены

### **5 Система оценивания отдельных заданий (вопросов) и экзамена в целом:**

4.1 Тест оценивается по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

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

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

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

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

### **5. Время проведения зачета**

На выполнение зачета работы отводится 2 учебных часа. Среднее время выполнения одного тестового задания обязательной и дополнительной части – 3-5 минут. Ориентировочное время выполнения – 90 минут.

#### **Вариант 1.**

##### **1. Обязательная часть**

##### **1. Какие микроорганизмы относят к спорообразующим микроорганизмам?**

1. плесневые грибы
2. дрожжи
3. бактерии
4. вирусы

##### **2. Микробы, нуждающиеся в кислороде воздуха.**

1. анаэробы
2. условные анаэробы
3. аэробы

##### **3. Микробы, усваивающие углерод, и азот из неорганических соединений?**

1. гетеротрофные
2. паратрофные
3. аутоотрофные

##### **4. Какие пищевые инфекционные заболевания передаются от больных людей и бактерионосителей этих заболеваний?**

1. бруцеллез
2. сибирская язва
3. эпидемический гепатит
4. 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:**

1. дизентерия

2. сальмонеллез
3. гепатит
4. туберкулез
- 6. В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки**
  1. при наличие ран и гнойничков
  2. перед разделкой рыбы
  3. в процессе приготовления пищи
  4. при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи
- 7. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:**
  1. 1
  2. 2
  3. 3
- 8. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать или менять санитарную одежду:**
  1. перед выходом из производственного помещения
  2. перед посещением туалета
  3. перед раздачей пищи
  4. все ответы верны
- 9. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:**
  1. разубочный стул
  2. плита
  3. морозилка
  4. разделочная доска
- 10. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:**
  1. рыба
  2. овощи
  3. дичь
  4. молоко
- 11. Фитонциды – это...**
  1. Вещества, которые выделяют микробы в окружающую среду.
  2. Это антибиотики
  3. Это летучие вещества, выделяемые пищевыми продуктами
- 12. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания**
  1. Гусиные
  2. Куриные
  3. Утиные
- 13. Как называются микроорганизмы, вызывающие заболевания человека.**
  1. Патогенные
  2. Вредные
  3. Полезные.
- 14. Почему к проектированию холодного цеха предъявляют особые требования.**

1. Потому что холодный цех относится к специализированным цехам.
2. Потому что выпускаемая продукция не подвергается тепловой обработке.
3. Потому что выпускаемая продукция плохо храниться.

**15. Высота разубочного стула**

1. 50 см.
2. 80см.
3. 20см.

**16. Почему кухонную посуду не дезинфицируют.**

1. потому что из неё не едят посетители столовой.
2. потому что она постоянно подвергается тепловой обработке.
3. потому что она очень большая по размеру и это создает трудности

**17. Сколько секций имеет ванна для мытья столовой посуды ручным способом.**

1. две секции
2. три секции
3. четыре секции.

**18. Расшифруйте маркировку разделочной доски «РС»**

1. рыба горячая
2. рыбная гастрономия
3. рыба сырая

**2. Дополнительная часть**

**19.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

**3 часть**

**20. Каковы правила мытья столовой посуды.**

**Вариант 2.**

**1. Обязательная часть**

**1.Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.**

- 1.микробиология
- 2.физиология
- 3.санитария и гигиена

**2.Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.**

- 1.Вирусы
- 2.Микробы
- 3.Дрожжи

### **3. Оптимальная температура для развития микробов**

1. 18<sup>0</sup> С
2. 25<sup>0</sup>-35<sup>0</sup>С
3. 40<sup>0</sup>-50<sup>0</sup>С

### **4. Самой благоприятной средой для развития микробов является**

1. Влажность
2. Почва
3. Температура

### **5. Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.**

1. Сразу же перерабатывать все мясо.
2. Строго соблюдать условия и сроки хранения.
3. Ничего не надо предпринимать.

### **6. Температура и время хранения пастеризованного молока.**

1. 36 час. t - 4<sup>0</sup>С
2. 48 час. t - 10<sup>0</sup>С
3. 12 ас. t - 0<sup>0</sup>С

### **7. Почему сливочное масло храниться до 10 суток при температуре 4<sup>0</sup>С.**

1. Потому что, при длительном хранении оно приобретает желтый цвет.
2. Потому что, при более длительном хранении оно становится не вкусным.
3. Потому что, бактерии вызывают прогоркание жиров и придают маслу горький вкус.

### **8. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни.**

1. Инкубационный период.
2. Болезнетворный период
3. Заразный период.

### **9. Что такое «болезни грязных рук»**

1. Это когда плохо моются руки.
2. Это когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»
3. 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, неукротимые поносы и рвота, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35<sup>0</sup> С, судороги.**

1. Холера
2. Паратиф
3. Брюшной тиф.

### **11. Пищевые отравления это - ...**

1. Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.
2. Когда болит живот.

3. 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.**

1. Соблюдать личную гигиену.
2. Содержать в чистоте полость рта, тело, волосы.
3. Использовать санитарную одежду.

**13. Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести.**

1. Для обработки унитазов, раковин, умывальников.
2. Для обработки контейнеров для пищевых отходов.
3. Для дезинфекции столовой посуды, рук.

**14. Можно ли использовать на предприятиях общественного питания моющие средства.**

1. Да можно, но только разрешенные СанПиНом.
2. Нет, нельзя.
3. Не имеет значения.

**15. Комплекс мер по уничтожению грызунов.**

1. Дератизация
2. Дезинфекция
3. Дезинсекция.

**16. Из каких материалов изготавливают разрубочный стул и разделочные доски.**

1. из твердых пород дерева
2. из мягких пород дерева
3. это не имеет значения, из любых материалов

**17. Какой транспорт используют для перевозки продуктов.**

1. любой чистый транспорт.
2. транспорт, имеющий закрытые будки.
3. специализированный транспорт, имеющий соответствующие надписи

**18. Сколько секций имеет ванна для мытья кухонной посуды ручным способом.**

1. две секции
2. три секции
3. четыре секции.

**2. Дополнительная часть**

**19. Дайте расшифровку маркировки разделочных досок :**

А) РГ Б) ОК В) МГ

**3 часть**

**20. Каковы правила мытья кухонной посуды.**

**Форма листов для ответа.**

**БЛАНК ОТВЕТОВ**

**ВАРИАНТ № \_\_\_\_\_**

**Фамилия, имя \_\_\_\_\_**

**Группа № \_\_\_\_\_**

**Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. Подпись \_\_\_\_\_**

|               |           |           |           |           |           |           |           |           |           |           |
|---------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| <b>Вопрос</b> | <b>1</b>  | <b>2</b>  | <b>3</b>  | <b>4</b>  | <b>5</b>  | <b>6</b>  | <b>7</b>  | <b>8</b>  | <b>9</b>  | <b>10</b> |
| <b>Ответ</b>  |           |           |           |           |           |           |           |           |           |           |
| <b>Вопрос</b> | <b>11</b> | <b>12</b> | <b>13</b> | <b>14</b> | <b>15</b> | <b>16</b> | <b>17</b> | <b>18</b> | <b>19</b> | <b>20</b> |
| <b>Ответ</b>  |           |           |           |           |           |           |           |           |           |           |
| <b>Вопрос</b> | <b>21</b> | <b>22</b> | <b>23</b> | <b>24</b> | <b>25</b> | <b>26</b> | <b>27</b> | <b>28</b> | <b>29</b> | <b>30</b> |
| <b>Ответ</b>  |           |           |           |           |           |           |           |           |           |           |

**Шкала оценивания тестовых заданий.**

Оценка «5»(отл.) ставится за 30 б – 28 б выполненных заданий  
 Оценка «4» (хор) ставится за 27 б – 25 б выполненных заданий  
 Оценка «3» (удовл) ставится за 24 б - 21 б выполненных заданий  
 Оценка «2» (неуд) ставится за менее 21 б выполненных заданий

**Таблица результатов зачёта учебной дисциплины**

**ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.**

Наименование ОО: ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»

Дата проведения: \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ года

| №<br>пп             | ФИО обучающегося | Итоги оценки<br>ОП.01                             |                 |           |
|---------------------|------------------|---------------------------------------------------|-----------------|-----------|
|                     |                  | Фактическое количе-<br>ство набранных бал-<br>лов | %<br>выполнения | Результат |
| Макс. кол-во баллов |                  | 30                                                |                 |           |
|                     |                  |                                                   |                 |           |
|                     |                  |                                                   |                 |           |
|                     |                  |                                                   |                 |           |
|                     |                  |                                                   |                 |           |
|                     |                  |                                                   |                 |           |