

Документ подписан простой электронной подписью
Информации о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Инспектор филиала
Дата подписания: 22.09.2025 21:16:28
Уникальный программный ключ:
cba47a2f4b9180af2546ef5354c4938c4a04716d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ – МСХА
имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА
(ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева)

Калужский филиал
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель технологического колледжа
О.А. Окунева
«» 2025г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
форма обучения: очная

1. Общие положения

1.1. Цели и задачи контроля

Целью текущего контроля успеваемости обучающихся является обеспечение систематического контроля и оценки уровня освоения предметных результатов, уровня сформированности общих и профессиональных компетенций по дисциплине ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Главной задачей текущего контроля успеваемости является повышение мотивации обучающихся к регулярной учебной и самостоятельной работе, закрепление, углубление знаний, закрепление и совершенствование умений, обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности посредством внедрения эффективной системы оценки в образовательный процесс.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;
- проводить простые микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- пользоваться микроскопической оптической техникой;
- соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

знать:

- основные группы микроорганизмов, их классификацию;
- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;
- методы стерилизации и дезинфекции;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;
- правила личной гигиены работников;
- нормы гигиены труда;
- классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения

2.1 Общие и профессиональные компетенции:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	– Умения	– Знания
ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.2 ПК 3.1-3.2 ПК 4.1-4.5 ОК 01-09	– использовать лабораторное оборудование; – определять основные группы микроорганизмов; – проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов.	– основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; – генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; – характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – микробиологию основных пищевых продуктов; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – схему микробиологического контроля

3. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине

ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

Форма промежуточной аттестации: другие формы контроля (1, 2, 3 семестр); экзамен (6 семестр).

3.1 Задания для промежуточной аттестации (экзамен)

1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве как дисциплина, ее цель и задачи.

2. Основные группы микроорганизмов, их классификация и роль в пищевом производстве.
3. Санитарные требования к предприятиям пищевой промышленности.
4. Понятие о санитарно-показательных и условно-патогенных микроорганизмах.
5. Методы контроля качества и безопасности сырья и готовой продукции в пищевом производстве.
6. Правила личной гигиены работников пищевого производства.
7. Дезинфекция и стерилизация на предприятиях пищевой промышленности: методы, режимы, контроль эффективности.
8. Основы микробиологического контроля качества воды в пищевом производстве.
9. Пищевые инфекции и интоксикации: причины, профилактика, меры борьбы.
10. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и таре на предприятиях пищевой промышленности.
11. Санитарная обработка оборудования и инвентаря в пищевом производстве, дезинфекционные средства.
12. Санитарное законодательство и нормативно-техническая документация в области пищевого производства и санитарно-эпидемиологического благополучия.
13. Санитарный контроль и надзор за соблюдением санитарных норм и правил на предприятиях пищевой промышленности
14. Влияние различных факторов на развитие микроорганизмов в пищевых продуктах (температура, влажность, кислотность и т. д.).
15. Санитарные правила при хранении и транспортировке пищевых продуктов.
16. Микробиологические аспекты обработки и хранения мяса и мясных продуктов.
17. Микробиологический контроль качества молока и молочных продуктов.
18. Микробная обсемененность и санитарные требования к производству и хранению овощей, фруктов и ягод.
19. Требования к организации питания на предприятиях пищевой промышленности и в учреждениях общественного питания.
20. Основы рационального питания и его значение для здоровья человека.
21. Гигиена труда и производственный травматизм на предприятиях пищевой промышленности, их профилактика.
22. Что изучает микробиология в контексте пищевого производства.
23. Какие основные группы микроорганизмов вы знаете и какова их роль в

пищевой промышленности.

24. Каковы основные санитарные требования, предъявляемые к предприятиям пищевой промышленности.

25. Что такое санитарно-показательные микроорганизмы и каков их значение в контроле качества пищевых продуктов.

26. Какие методы контроля качества и безопасности продуктов используются в пищевой промышленности.

27. Каковы требования к личной гигиене работников пищевого производства.

28. Как осуществляется дезинфекция и стерилизация в пищевой промышленности и каковы требования к их проведению.

29. Какие существуют методы контроля качества воды для использования в пищевом производстве.

30. Каковы причины пищевых инфекций и интоксикаций и как их можно предотвратить.

31. Каковы санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к оборудованию, инвентарю и таре в пищевой промышленности.

32. Как осуществляется санитарная обработка оборудования в пищевом производстве и какие дезинфекционные средства используются.

33. Какова роль микроорганизмов в процессе брожения и ферментации при производстве различных пищевых продуктов.

34. Какие факторы влияют на развитие микроорганизмов в пищевых продуктах и как они могут быть контролированы.

35. Опишите процесс дезинфекции и стерилизации на предприятиях пищевой промышленности и укажите, какие требования предъявляются к их выполнению.

36. Опишите основные методы контроля качества воды, используемой в пищевом производстве.

37. Объясните причины пищевых инфекций и отравлений и предложите стратегии их предотвращения.

38. Укажите основные санитарно-гигиенические требования для оборудования, инвентаря и тары на предприятиях пищевой промышленности.

39. Опишите процесс санитарной обработки оборудования на предприятиях пищевой промышленности и перечислите используемые дезинфицирующие средства.

40. Опишите роль микроорганизмов в процессах ферментации и брожения при производстве различных продуктов питания.

41. Перечислите факторы, влияющие на рост микроорганизмов в продуктах питания, и предложите стратегии управления ими.

3.2 Задания для текущего контроля

Ответьте на вопросы:

Тестовые задания для текущего контроля (правильные ответы подчеркнуты)

1. Кто несет ответственность за качество принятых на производство продуктов?

- а) заведующий складом
- б) заведующий производством
- в) каждый работник предприятия

2. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

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

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

- а) во избежание передачи запаха
- б) во избежание передачи вкуса
- г) во избежание обсеменения микробами

4. С какой целью производят маркировку инвентаря?

- а) для предотвращения микробного заражения продуктов
- б) для определения последовательности использования досок
- в) в целях эстетического оформления

5. Как обрабатывают руки после соприкосновения с загрязненными предметами?

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

6. Дезинсекция это –

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

7. Расставьте по порядку операции по обработке яиц

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

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

- А) для предупреждения увлажнения

Б) для предупреждения плесневения

9. Прямой солнечный свет:

А) благоприятен для жизни бактерий

Б) губителен для жизни бактерий

В) губителен для спор бактерий

10. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?

А) стафилококковые

Б) ботулизм

В) афлотоксикоз

Г) отравление цинком, мышьяком

Д) отравление проросшим картофелем

11. Санитарная обработка автотранспорта:

А) ежедневно горячей водой. 1 раз в месяц – дезинфекция

Б) ежедневная дезинфекция

В) ежедневно горячей водой с кальцинированной содой. 1 раз в месяц – дезинфекция

12. Качество пищи зависит от:

А) качества сырья

Б) санитарного состояния рабочего места

В) настроения повара

13. Назовите виды документации, которую нужно иметь при транспортировании пищевых продуктов:

А) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность

Б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица

В) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная

14. Дезинфекция это...

а) меры по уничтожению грызунов

б) меры по уничтожению насекомых

в) меры по уничтожению микроорганизмов

г) меры по уничтожению глистов

15. Дезинсекция это...

а) меры по уничтожению глистов

б) меры по уничтожению насекомых

в) меры по уничтожению микроорганизмов

г) меры по уничтожению грызунов

16. Меры по уничтожению грызунов это...

а) дезинсекция

- б) дезинфекция
- в) дератизация
- г) дезинфляция

Другие тестовые задания для текущего контроля

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

1. Микробиология – это наука, изучающая и микроорганизмов.
2. Санитария – это отрасль здравоохранения, занимающаяся и проведением практических мероприятий
3. Микробы могут находиться – в и состоянии.
4. Вредные воздействия микробов,,
5. Бактерии размножаются – простым делением клетки на части
6. Вирусы устойчивы к высушиванию и к воздействию.....
7. Разрушение вирусов происходит при нагревании до
8. Споры погибают при нагревании до..... в течение 29 мин
9. Вирусы – это внутриклеточные, не имеющие строения, размножающие только в

Выберите правильный ответ:

10. По форме бактерии бывают –
 - а) шаровидные
 - б) пятиконечные
 - в) палочковидные
 - г) извилистые
11. По форме вирусы бывают
 - а) округлыми,
 - б) спиралевидными
 - в) т-образными.
12. Продолжительность размножения бактерий –
 - а) 1 мин до 15 мин;
 - б) от 30 мин до нескольких часов
13. Спорообразование длится около
 - а) 1 суток
 - б) 5 дней
14. Микрококки
 - а) одиночные клетки

б) спаренные клетки

15. Стрептококки

а) в виде цепочки клеток

б) в виде спирали

16. Стафилококки –

а) скопления клеток в виде виноградной грозди

б) скопление клеток в виде цветочка

17. Бактерии могут передвигаться с помощью

а) ножек

б) ресничек.

18. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже:

а) 45 °С

б) 10-18 °С

в) 45-60С °С

19. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее от пола

а) 2 м

б) 0,5 м

в) 4 м

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

20. Микроорганизмы (микробы) классифицируют на основные группы:

1.....

2.....

3.....

4.....

21. Самой благоприятной средой для развития микробов в природе является иклимат

22. Перечислите вредные воздействия микробов:

1.....

2.....

3.....

23. Культурные дрожжи используются человеком в – производстве спирта,, вина и

24. По форме дрожжи делят на:

1.....

2.....

3.....

Эталон ответа на тестовые задания.

№ Варианты правильных ответов

1. Наука, изучающая свойства и жизнедеятельность микроорганизмов
2. Отрасль здравоохранения, занимающаяся разработкой и проведением практических санитарно- гигиенических мероприятий.
3. Подвижном и неподвижном
4. Гниение, плесневение, брожение
5. Две части
6. Низких температур
7. 60-80 °С
8. 120 °С
9. это внутриклеточные паразиты, не имеющие клеточного строения, размножающиеся только в живых клетках
10. А, В
11. А, Б
12. Б
13. А
14. А
15. А
16. А
17. Б
18. А
19. Б
20. Бактерии, плесневые грибы, дрожжи, вирусы
21. Тёплый, влажный
22. Гниение, плесневение, брожение
23. Пива, хлебопечении
24. Шаровидные, эллипсоидные, овальные

Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

- достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;
- адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного

выполнения задания;

- надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

- комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

- объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;

- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется пятибалльная шкала для оценивания результатов обучения.

Перевод пятибалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации
«Отлично»	4,6-5
«Хорошо»	3,6-4,5
«Удовлетворительно»	3-3,5
«Неудовлетворительно»	≤ 2,9