

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж»
(ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ГАПОУ ЧАО
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Анадырь
2026

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Разработчик:

Еркова Н. А., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 6 от 13 января 2026 г.

Утверждена Приказом № 01-10/36 от 29.01.2026 г. «Об утверждении документов по организации учебного процесса»

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

1. Вопросы и задания для текущего контроля

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов

1. Основные понятия и термины микробиологии.

2. Устойчивость микробов к воздействию факторов внешней среды и влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.

3. Устойчивость микробов к воздействию факторов внешней среды и влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.

4. Устойчивость микробов к воздействию факторов внешней среды и влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.

Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

5. Пищевые отравления и опасности, связанные с производством продукции.

6. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.

7. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.

8. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.

9. Составление сравнительной характеристики продуктов по пищевой, физиологической и энергетической ценности.

Раздел 2. Основы физиологии питания

Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

10. Физиологическое значение основных пищевых веществ.

11. Физиологическая роль углеводов, витаминов, минеральных веществ и воды в организме.

12. Физиологическая роль углеводов, витаминов, минеральных веществ и воды в организме.

Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи

13. Всасывание пищевых веществ, физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи.

Тема 2.3. Обмен веществ и энергии

14. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки.

15. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценность белков, жиров и углеводов.

Тема 2.4. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

16. Энергетическая ценность питания и режим суточного рациона. Принципы составления суточного рациона питания для детей, подростков и возрастных групп.

17. Принципы составления суточного рациона питания для детей, подростков и возрастных групп.

Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

Тема 3.1 Санитарно-эпидемиологические требования к персоналу

18. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

19. Медицинские обследования персонала, требования к санитарной одежде.

20. Организация контроля за прохождением медосмотров, за соблюдением правил личной гигиены

21. Требования к территории, планировке, устройству и отделке помещений.

22. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению

Тема 3.2. Требования к санитарному содержанию помещения

23. Моющие, дезинфицирующие средства, их применение. Дератизация, дезинсекция

24. Требования к материалам, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, инструменты, посуду и тару.

25. Требования к мытью и обработке оборудования, инвентаря, посуды и тары

Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

26. Санитарные требования к реализации готовой пищи.

27. Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж). Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов.

28. Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.

29. Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.

30. Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.

2. Вопросы и задания для итогового контроля

Теоретические вопросы

1. Предмет, методы и история развития микробиологии.
2. Систематика микроорганизмов.
3. Химический состав бактерий.
4. Питание бактерий.
5. Ферменты микроорганизмов и их практическое значение.
6. Дыхание микроорганизмов.
7. Размножение микроорганизмов.
8. Общая характеристика инфекции.
9. Общая характеристика инфекционной болезни. Стадии её развития.
10. Эпидемиология инфекционных заболеваний у детей.
11. Иммуитет. Его виды и характеристика.
12. Общее понятие о стандартах пищевых продуктов.
13. Основные обозначения качества продукции.
14. Методы санитарного исследования продуктов питания.
15. Органолептические показатели мясной продукции.
16. Незаменимые аминокислоты, их химическая структура и физиологическое значение для организма человека.
17. Классификация и химический состав колбас.
18. Микробиология яйца. Строение яйца.
19. Продукты переработки молока.
20. Пищевые отравления микробного происхождения.
21. Пищевые интоксикации. Токсины. Вирулентность.
22. Пищевые отравления немикробной этиологии.
23. Отравления ядовитыми продуктами. Токсины.
24. Первичная обработка пищевых продуктов.
25. Тепловая обработка пищевых продуктов.
26. Санитарно – гигиенические требования к оборудованию и посуде.
27. Химический состав зерна и его пищевая ценность.

28. Примеси к зерну и его грибковые поражения.
29. Поражение зерна амбарными вредителями и меры борьбы с ними.
30. Поражение муки амбарными вредителями и вредными примесями.
31. Санитарно – эпидемиологические требования к вентиляции, ототплению предприятию общественного питания.
32. Гигиена воздуха, водоснабжения предприятия общественного питания.
33. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.
34. Моющие средства и их классификация.
35. Санитарные требования к скоропортящимся продуктам и их транспортировке.
36. Санитарные требования к оборудованию и к обработке посуды на предприятиях общественного питания.
37. Санитарные требования к качеству пищевых продуктов и их реализации.
38. Пищеварение. Основы физиологии питания.
39. Белки и их биологическая ценность в рационе питания человека.
40. Аминокислоты и их биологическая ценность.
41. Жиры.
42. Углеводы.
43. Витамины.
44. Минеральные вещества.
45. Рациональное питание. Вегетарианство. Раздельное питание.
46. Питание детей и подростков.
47. Диетическое и лечебно – профилактическое питание.
48. Основные физиологические принципы диетического питания.
49. Серология. Серологические реакции.
50. Пищевые добавки.

Тестовые задания:

Вариант 1.

1. Что изучает наука – гигиена?

- а) сохранение здоровья человека
- б) физиологические функции организма
- в) анатомо – физиологические данные организма
- г) строение и функции клетки организма

2. Какие микроорганизмы включают царство фунгицидов?

- а) грибы
- б) простейшие
- в) бактерии, вирусы

3. Бактерии с тонкой клеточной стенкой называются?

- а) фирмикуты
- б) грацимикуты
- в) мендозикуты
- г) тенерикуты

4. Какие бактерии имеют шаровидные клетки?

- а) диплококки
- б) кокки
- в) стафилококки
- г) тенерикуты

5. За какие функции в микробной клетке отвечают рибосомы?

- а) дыхание
- б) выделение
- в) синтез белков
- г) обмен

6. Какую форму имеет вирион полиомиелита?

- а) палочковидные
- б) пулевидные
- в) сферические
- г) в виде запятой

7. Укажите процент содержания белка в бактериальной клетке?

- а) 12 – 18%
- б) 2 – 5%
- в) 0,2 – 5%
- г) 40 – 80%

8. Дайте определение ланг – фазе бактериального цикла:

- а) фаза интенсивного роста
- б) фаза максимально устойчивых без изменений состояний

микроорганизмов

- в) фаза между посевом бактерий в начальном их размножения
- г) фаза характеризуется отмиранием бактерий

9.Какой иммунитет создается в организме человека после введения вакцины

- а) пассивный
- б) активный
- в) врожденный
- г) приобретённый

10.К какому типу инфекций относятся микотоксикозы?

- а) к грибковым
- б) к дыхательным
- в) к урологическим
- г) к половым

11.Укажите путь проникновения цитомегавируса в организм человека:

- а) через кровь, кожу
- б) через слюну, слизистые оболочки
- в) через сперму, дыхательные пути
- г) все перечисленные варианты

12. Как называется инструмент для отбора проб колбасных изделий для санитарной экспертизы?

- а) щуп
- б) овоскоп
- в) микротом
- г) микроскоп

13.Содержание белка в мясе птицы составляет:

- а) 14% - 18%
- б) 20 – 22%
- в) 196 – 3%
- г) 70 – 80%

14.Что составляет пугу яйца?

- а) двойная оболочка, покрывающая слой белка у тупого конца яйца
- б) линия границы между белком и желтком
- в) внешняя оболочка яйца
- г) внутренняя оболочка яйца

15. Укажите основной химический состав эндоспермы зерна

- а) жиры, углеводы
- б) углеводы, белки
- в) жиры, белки, минеральные вещества, белки, витамины.

16. Назовите пищевые отравления микробного происхождения

- а) брадикардии
- б) геморрагии
- в) пищевые сальмонеллезы, паратифозные и дизентерийные инфекции;
- г) органические поражения.

17. Какие дозы свинца являются смертельными для организма человека (мг)?

- а) 1,0 – 1,2
- б) 0,5 – 0,7
- в) 0,2 – 0,25
- г) 0,02 – 0,025

18. В каких продуктах питания по мере их хранения накапливается яд – соланин?

- а) молоко молочные продукты
- б) колбасы колбасные изделия
- в) картофель
- г) свекла, морковь

19. Как называется документ санитарной характеристики предприятия

- а) билет
- б) декларация
- в) отчет
- г) паспорт

20. Какими документами руководствуется при контроле за качеством пищевых продуктов санитарно – эпидемиологическая станция

- а) ГОСТ
- б) РТУ, МРТУ
- в) ВТУ
- г) всеми выше перечисленными

Вариант 2.

1. Что изучает наука- микробиология

- а) физиологию растений и животных
- б) строение биологию и экологию микробов
- в) цитологию микроорганизмов
- г) гистологию микробной клетки

2. Как называются чужеродные вещества генетически отличающиеся от структур собственного организма

- а) эритроциты
- б) антигены
- в) антитела

3. Отклонение от типичных свойств в физиологии бактерий называется

- а) вариант
- б) сероват
- в) хемовар
- г) штамм

4. Бактерии с толстой клеточной стенкой называется

- а) фирмикуты
- б) грацимикуты
- в) мендзомекуты
- г) тенерикуты

5. Какую функцию в бактериальной клетке выполняют фимбрии?

- а) дыхательную
- б) выделительную
- в) движения
- г) обмена

6. Объясните форму вирус ВИЧ:

- а) палочковидный
- б) пулевидный
- в) сферический
- г) в виде запятой

7. Укажите процент содержания углеводов в бактериальной клетке:

- а) 12 – 18%
- б) 40 -80%
- в) 2 – 5 %
- г) 0.2 – 5%

8. основой плотной питательной среды для микроорганизмов являются:

- а) белок мяса или рыбы
- б) агар – агар
- в) сывороточный бульон
- г) МПБ

9. Какой иммунитет создается в организме человека после введения сыворотки в кровь больного?

- а) активный
- б) врожденный
- в) пассивный
- г) приобретенный

10. К какому типу инфекции относится сальмонеллез?

- а) К урологическим
- б) к дыхательным
- в) к половым
- г) к пищевым

11. Укажите путь проникновения вируса ящура в организм человека:

- а) воздушно – капельным путем
- б) через кровь и молоко
- в) поврежденную кожу
- г) все выше перечисленные варианты

12. Содержание белка в мясе (говядина) колеблется в пределах:

- а) 14 – 18 %
- б) 20 – 22%
- в) 6 – 3%
- г) 70 – 80%

13. Назовите паразитарные поражения мяса сельскохозяйственных животных:

- а) ящур, сибирская язва
- б) мышечные кровоизлияния
- в) трихинеллез, финноз
- г) лейкопения, тромбоз

14. Перечислите органолептические показатели исследования пищевой продукции:

- а) биохимический анализ
- б) физико – химические показатели
- в) вкус, цвет, запах

15. Что называется халазами белка?

- а) его прозрачность
- б) его свежесть
- в) тяжи из плотного белка

г) определенный химико - физический состав.

16. Какие углеводы представлены в хлебных злаках?

а) крахмал, клетчатка

б) сахарин, фруктоза

в) лактоза, целлюлоза

17. Укажите пути заражения токсикоинфекциями:

а) больной человек или животное

б) через пищу или корм (алиментарно)

в) через тактильный контакт

г) все выше перечисленные

18. Какая доза мышьяка является смертельной (г.)?

а) 1,0 - 1,2

б) 0,9 – 1,1

в) 0,5 – 0,7

г) 0,15 – 0,17

19. Икра и органы, каких рыб обладают токсичными свойствами во время нереста?

а) плотва, бель, карп, лещ;

б) линь, окунь, скумбрия, щука, налим;

в) кита, осётр, сёмга;

г) форель, горбуша.

20. Какие органы осуществляют санитарный надзор за качеством продукции предприятий и торговых точек?

а) УВД;

б) санитарно-эпидемиологические станции;

в) налоговые органы;

с) управление культуры

Практические задания

Задание 1.Посещение столовой и употребление в пищу «Салата из свежих овощей» вызвало у людей пищевое отравление.

Вопросы:

1. Какие заболевания называются пищевыми?

2. Возбудителем какого заболевания является «Салат из свежих овощей»?

3. Перечислите причины, вызывающие кишечные инфекции?

4. Почему дизентерию называют «Болезнью грязных рук»?

5. Симптомы больного дизентерией?
6. Меры предупреждения и профилактики данного заболевания?

Задание 2. Нарушены условия хранения хлеба, что послужило причиной его непригодного употребления в пищу.

Вопросы: 1.

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

Задание 3. НаПОП после окончания работы остались нереализованными следующие блюда:

1. борщ украинский;
2. суп молочный;
3. мясо заливное;
4. блинчики с творогом;
5. гуляш из говядины;
6. рыба жареная.

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

Задание 4. Кафе «Мечта» решило организовать в «день села» торговлю шашлыками. Какие условия необходимы для организации такой торговли?

Задание 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, рН - 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?

Задание 6. Какое сырье и продукты не разрешается принимать на предприятия общественного питания:

1. живую рыбу;
2. грибы мятые;
3. сельскохозяйственную птицу без клейма;

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

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

Поясните почему?

Задание 7. Возникают в основном от употребления зараженных продуктов из зерна и зернобобовых культур.

1. Микотоксикозы
2. Кишечные инфекции.
3. Пищевые отравления.

Задание 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?

Задание 9. Производилась разгрузка охлажденного мяса (полутушами). Температура в холодильнике была +8°C. Мясо было уложено на чистую подстилку и покрыто брезентом. Грузчики были в халатах защитного цвета. Какие требования были нарушены при разгрузке?

Задание 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.

Ключи:

Вариант №1	Вариант №2
-------------------	-------------------

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

1. – А	1. – А
2. – А	2. – А
3. – Б	3. – Б
4. – Б	4. – Б
5. – В	5. – В
6. – В	6. – В
7. – Г	7. – Г
8. – В	8. – В
9. – Б	9. – Б
10. – А	10. – А
11. – Г	11. – Г
12. – А	12. – А
13. – Б	13. – В
14. – А	14. – В
15. – Б	15. – В
16. – В	16. – А
17. – В	17. – Г
18. – В	18. – Г
19. – Г	19. – Б
20. – Г	20. – Б