

Министерство образования Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласовано»
Руководитель МК
О.П.Долгих г.
«29» августа 2025 г.
Протокол № 1
от «29» августа 2025 г.

г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
А.В.Долгих
«29» августа 2025 г.



**Комплект контрольно-измерительных материалов
адаптированной учебной дисциплине
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.**

для профессии **16472 Пекарь.**
(профессиональная подготовка)

Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

с. Борское 2025 г.

Министерство образования Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласовано»
Руководитель МК
_____ О.П.Долгих
«__» августа 2025 г.
Протокол № _____
от «__» августа 2025 г.

г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Долгих
«__» августа 2025 г..

**Комплект контрольно-измерительных материалов
адаптированной учебной дисциплине
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом
производстве.**

для профессии **16472 Пекарь.**
(профессиональная подготовка)

**Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая степень умственной
отсталости)**

с. Борское 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Комплект измерительных материалов адаптированной учебной дисциплине предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве программы подготовки по профессии 16472 Пекарь.

Контрольно-измерительные материалы разработаны в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и/или инвалидов с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития).

Особенности психофизического развития данной категории обучающихся описаны в разделе 1 АОП ПО.

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

Формой проведения оценочной процедуры является дифференцированный зачёт, который проводится непосредственно после завершению обучения, по профессиональному модулю.

Дифференцированный зачёт проводится в форме выполнения заданий, которые включают в себя 2 варианта по 30 заданий.

Итогом дифференцированного зачёта является бальная система оценивания. Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по профессиональному модулю установлен показатель - не менее 70 %.

Результаты оценочной процедуры фиксируется в экзаменационном листе кандидата, протоколе дифференцированного зачёта.

В настоящем комплекте контрольно-измерительных материалов используются следующие термины и определения, сокращения:

ГБПОУ СО «Борский государственный техникум» - государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области «Борский государственный техникум».

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа по профессии;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

Кандидат – обучающийся, завершивший освоение профессионального модуля.

2. Рекомендации по интерпритации тестовых результатов.
Условия положительного/отрицательного заключения
Результатов тестовых заданий зачёта по дисциплине
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Задания позволяют оценить уровень теоретической подготовки обучающихся по освоению учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве .

Допуском к выполнению заданий 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 учебной дисциплине
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

1. Ознакомьтесь с 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.

1.Пояснительная записка

Материал контрольно-оценочных средств предназначен для оценки освоения итоговых образовательных результатов учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве программы подготовки по профессии 16472 Пекарь.

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве являются: Профессиональный стандарт по профессии 16472 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г., № 914н зарегистрированного Министерством юстиции № 682. программа учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Материал зачета содержит:

- Паспорт оценочных средств.
- Зачетный материал - пакет кандидата.
- Пакет эксперта-экзаменатора.

В материал зачета кандидата входят:

1. Практическое задание:
 - задание;
 - условия выполнения практического задания
2. Инструкция для кандидата по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине.

В Пакет эксперта-экзаменатора входят:

1. Практическое задание (из Экзаменационного пакета кандидата).
2. Инструментарий оценки практического задания:
 - сводная оценочная таблица
3. Инструкция для эксперта-экзаменатора по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине.

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированной кандидатом 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 учебной дисциплине 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, подписывается эксперт - экзаменатор.

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

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

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

ВПД – вид профессиональной деятельности;

ПК – профессиональная компетенция;

2. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Вид профессиональной деятельности

Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места.
Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации и хлебобулочных изделий.

2.2. Оцениваемые профессиональные компетенции

ПК 1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места.

ПК 1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства.

ПК 1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства.

ПК 1.4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.

ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента

ПК 2.2 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.

ПК 2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.

ПК 2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.

ПК 2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

ПК 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.

2. Рекомендации по интерпритации результатов зачета.

Условия положительного/отрицательного заключении результатов заданий зачёта

Задания зачета позволяют оценить уровень теоретической подготовки обучающихся по освоению учебной дисциплины ОП 01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Допуском к выполнению 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 учебной дисциплины обучающийся должен набрать установленное минимальное количество баллов, не менее 70%.

**Инструкция для эксперта-экзаменатора
по оценке зачёта по учебной 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 интерпретации результатов зачета.

**Условия положительного/отрицательного заключения результатов
заданий зачёта учебной дисциплины ОП 01.Основы микробиологии,
санитарии и гигиены в пищевом производстве.**

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

Для принятия положительного заключения по освоению учебной дисциплины 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 заданиями для экзаменующихся, и показателями оценки результата 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, в соответствии с таблицей результатов и оценочными шкалами.

Спецификация зачета по учебной дисциплине

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

Назначение зачета – оценить уровень подготовки обучающихся по учебной дисциплине ОП.01Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОПОП профессии

1 Содержание зачета определяется в соответствии с профессией 16675 повар.

2 Принципы отбора содержания письменной экзаменационной работы:

-ориентация на требования к результатам освоения учебной дисциплины ОП.01Основы 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, дензинсекции, дератизации

3.13. Структура зачета

- Зачет состоит из обязательной и дополнительной части: обязательная часть содержит 18 тестовых вопросов, дополнительная часть – 2 задания.

- 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 ОП.01Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Дополнительная часть включает задания более высокого уровня сложности.

- Задания зачета блока А предлагаются в тестовой форме.

- Варианты зачета блока А (тестовые задания) равнозначны по трудности, одинаковы по структуре, параллельны по расположению заданий: под одним и тем же порядковым номером во всех вариантах зачета находится тестовое задание, проверяющее один и тот же элемент содержания.

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

4.1 Задания оцениваются по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ блока А - обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов. За правильный ответ блока В-

обучающийся получает 10баллов, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов. За правильный ответ блока С- обучающийся получает 12баллов, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

- 4.2 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

5. Время проведения зачета

На выполнение зачета работы отводится 90 минут.

6. Рекомендации по подготовке к работе

При подготовке к зачету рекомендуется использовать:

Основные источники:

1.3.П. Матюхина « Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии ,М. Издательский центр « Академия»- 2014

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 обучающихся

1. Форма проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.01Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве – зачет с использованием тестов.

2 Принципы отбора содержания зачета

Ориентация на требования к результатам освоения учебной дисциплины ОП.01Основы 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 поученных 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, дензинсекции, дератизации

3 Структура зачета

3.1 В задания зачета включено 18 заданий с выбором ответа из 4-х, (3-х; 2-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 (3,2) варианта ответов, из которых верен только один. В заданиях дополнительной части вы должны сами дать краткий ответ.

4 Перечень разделов, тем учебной дисциплины ОП.01Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, подлежащих контролю на зачете:

1. Основы микробиологии

2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания
3. Основы санитарии и гигиены

5 Система оценивания отдельных заданий (вопросов) в целом:

4.1 Задания оцениваются по 5-тибалльной шкале следующим образом: за правильный ответ блока А - обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов. За правильный ответ блока В- обучающийся получает 10баллов, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов. За правильный ответ блока С- обучающийся получает 12баллов, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

4.2 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

5. Время проведения зачета

На выполнение зачета работы отводится 2 учебных часа.

Вариант 1.

1. Обязательная часть

1.Какие микроорганизмы относят к спорообразующим микроорганизмам?

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

2. Микроны , нуждающиеся в кислороде воздуха.

1. анаэробы
2. условные анаэробы
3. аэробы

3. Микроны, усваивающие углерод, и азот из неорганических соединений?

1. гетеротрофные
2. парапатрофные
- 3.аутотрофные

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

- 1.брюцеллез
- 2.сибирская язва
- 3.эпидемический гепатит
- 4.ящур

5. «Заболевание, возникающее при попадания микрона – 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.разрубочный 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 легколетучие 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 м.
- 2.80 см.
- 3.20 см.

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 сырья

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

- 1.18⁰С
- 2.25⁰-35⁰С
- 3.40⁰-50⁰С

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. Стого соблюдать условия и сроки хранения.

3. Ничего не надо предпринимать.

6. Температура и время хранения пастеризованного молока.

1.36 час. $t - 4^{\circ}\text{C}$

2.48 час. $t - 10^{\circ}\text{C}$

3.12 час. $t - 0^{\circ}\text{C}$

7. Почему сливочное масло храниться до 10 суток при температуре 4°C .

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, неудержимые поносы и рвота, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35°C , 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** _____

Вопрос	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										
Вопрос	11	12	13	14	15	16	17	18		
Ответ										

19.

20.

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

№ пп	ФИО обучающегося	Итоги оценки ОП.01		
		Фактическое количество набранных баллов	% выполнения	Результат
	Макс. кол-во баллов	30		

