МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Казанский государственный аграрный университет»
(ФГБОУ ВО Казанский ГАУ)

Институт агробиотехнологий и землепользования
Кафедра биотехнологии, животноводства и химии

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ А.В.Дмитриев
«_21»_ мая 2026 г.____

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ОП.04 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

по специальности среднего профессионального образования

35.02.05 Агрономия

Квалификация
Агроном

Форма обучения
очная

Казань – 2026 г.

Составитель:

преподаватель Должность, ученая степень, ученое звание	Смердова Виктория Владимировна Ф.И.О.

Оценочные средства обсуждены и одобрены на заседании кафедры растениеводства и плодоовощеводства «30» апреля 2026 года (протокол № 8)

Заведующий кафедрой:

д. с.-х. н., профессор Должность, ученая степень, ученое звание	Амиров Марат Фуатович Ф.И.О.

Рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии Института агробиотехнологий и землепользования «05» мая 2026 года (протокол № 8)

Председатель методической комиссии:

доцент, к.с-х.н. Должность, ученая степень, ученое звание	Сержанова Альбина Рафаилевна Ф.И.О.

Согласовано:

Декан факультета среднего профессионального образования	Лукманов Руслан Рушанович Ф.И.О.

Протокол ученого совета института № 8 от «05» мая 2026 года

I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена.

Комплект контрольно-оценочных средств включает задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения учебной дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 35.02.05 Агрономия следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	**Показатели оценки результата**	**Форма контроля и оценивания**
У1 - обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами	Демонстрация умения обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
У2 - пользоваться микроскопической оптической техникой	Демонстрация умения пользоваться микроскопической оптической техникой	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
У3 - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	Демонстрация умения проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
У4 - соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты	Демонстрация умения соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
У5 - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Демонстрация умения готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет

У6 - дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др	Демонстрация умения дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет

З1 - основные группы микроорганизмов, их классификацию	демонстрация знаний основных групп микроорганизмов, их классификацию	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение, дифференцированный зачет
З2 - значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных	демонстрация знаний значения микроорганизмов в природе, жизни человека и животных	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
З3 - микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования	демонстрация знаний микроскопических, культуральных и биохимических методов исследования	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
З4 - правила отбора, доставки и хранения биоматериала	демонстрация знаний правил отбора, доставки и хранения биоматериала	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
З5 - понятия патогенности и вирулентности	демонстрация знаний понятия патогенности и вирулентности	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
З6 - чувствительность микроорганизмов к антибиотикам	демонстрация знаний формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
З7 - формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных	демонстрация знаний формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
З8 - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др., правила личной гигиены работников	демонстрация знаний санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др., правила личной гигиены работников	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет

39 - нормы гигиены труда	демонстрация знаний норм гигиены труда	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях,

		дифференцированный зачет
310 - классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения,условия и сроки хранения	демонстрация знаний классификаци моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
311 - правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта	демонстрация знаний правил проведения дезинфекции инвентаря и транспорта	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
312 - дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений	демонстрация знаний дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
313 - основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения	демонстрация знаний основных типов пищевых отравлений и инфекций, источников возможного заражения	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
314 - санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции	демонстрация знаний санитарных требований к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
314 - методы стерилизации и дезинфекции	демонстрация знаний методов стерилизации и дезинфекции	Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Стремление выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины

ПК 2.6 Проводить диагностику болезней и степень их развития с целью совершенствования системы защиты растений и распространенность болезней	Демонстрирует готовность проводить диагностику болезней и степень их развития с целью совершенствования системы защиты растений и распространенность болезней	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины

1.3. Материалы для оценки компетенций

Задания открытого типа

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

1. Микробиология – это наука, изучающая организмы не видимые ……..
2. По строению клетки все микробы делятся на эукариоты и…….
3. По форме бактерии бывают1……., ,2……. , 3…….
4. По типу клеточного строения бактерии относятся к……
5. Дрожжи – это одноклеточные ……..
6. По строению клетки грибы и дрожжи относятся к
7. Бактерии размножаются простым делением на……части.
8. В основе современной классификации прокариот лежит один морфологический признак – строение ……
9. Тело у грибов носит название……
10. У грибов есть вегетативное, бесполое и…..размножение
11. По форме дрожжи бывают……. и……
12. Вирусы - это внутриклеточные ……не имеющие ……строения
13. Вирусы устойчивы к высушиванию и к воздействию ……
14. Вирусы погибают при нагревании до..... градусов
15. Споры бактерий погибают в автоклаве при нагревании до.....градусов
16. Микроорганизмы, не имеющие истинного оформленного ядра, называются…....
17. Шаровидные клетки, соединенные в цепочку, называются.....…
18. Шаровидные бактерии в виде виноградной грозди называются……..
19. Мероприятие, направленное на уничтожение вредоносных, листогрызущих насекомых называется ……
20. Система мероприятий, направленных на борьбу с грызунами называется ……
21. Почвенные микроорганизмы - прокариоты.....
22. В кислых серых лесных почвах преобладают……
23. Микрофлора нейтральных (черноземных) почв представлена преимущественно ……..
24. Почвенные микроорганизмы – эукариоты ……
25. Ядро у прокариотных микроорганизмов состоит из ……
26. В основе классификации микроорганизмов лежат……..
27. Бактерии размножаются простым делением клетки на…….
28. В основе классификации прокариот лежат три группы признаков……
29. При мелиорации кислых почв для смены грибной микрофлоры на бактериальную в почву вносят…….
30. К аэробам относятся группы микроорганизмов ……

ПК 2.6 Проводить диагностику болезней и степень их развития с целью совершенствования системы защиты растений и распространенности заболеваний

1. Для увеличения количества аэробных бактерий в почве проводят……

2. Для получения стерильной посуды применяют высокие …….
3. Микроорганизмы – вызывающие заболевание человека называются ……или ……
4. Иммунитет - это способность организма человека противостоять ……
5. Дезинсекция - это комплекс мер по уничтожению вредных …….
6. Пищевые инфекционные заболевания возникают от патогенных микробов попавших в организм человека с ……
7. Назовите 3 наиболее распространенных пищевых инфекционных заболеваний.....
8. Гигиена – это наука о здоровье человека, изучающая влияние условий жизни и разрабатывающая меры по ……заболеваний
9. Почвенные патогенные грибы вызывают у растений заболевания - корневые.....
10. Для дезинфекции семян наиболее часто применяют растворы солей ..... металлов и вещества окислители.....
11. Микробные почвоудобрительные препараты применяют, обрабатывая …… перед посевом
12. Для мелиорации лесных почв применяют……., а солонцовых почв ……
13. Для определения численности и состава микроорганизмов в почвах проводят посев почвенной суспензии на .....питательные среды

Задания закрытого типа
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
1. По форме вирусы бывают:
а) округлыми,
б) спиралевидными
в) палочковидными
г) все ответы правильные
В ответ запишите букву правильного ответа

2. Продолжительность размножения бактерий:
а) 1мин до 15мин;
б) от 30мин до нескольких часов
В ответ запишите букву правильного ответа

3. Спорообразование длится около:
а) 1 суток
б) 5 дней
В ответ запишите букву правильного ответа

4. Микрококки -
а) одиночные клетки
б) пакеты по 8 клеток

В ответ запишите букву правильного ответа

5. Стрептококки -
а) в виде цепочки клеток
б) в виде спирали
В ответ запишите букву правильного ответа

6. Стафилококки -
а) скопления клеток в виде виноградной грозди
б) скопление клеток в виде цветочка
В ответ запишите букву правильного ответа

7. Бактерии могут передвигаться с помощью:
а) ножек
б) ресничек
в) жгутиков
В ответ запишите букву правильного ответа

8. К споровым бактериям относятся:
а) бациллы
б) сарцины
в) стрептококки
В ответ запишите букву правильного ответа

9. К зоонозам относятся заболевания, которые:
а) передаются человеку от больных людей;
б) передаются человеку от животных;
в) острые заболевания
В ответ запишите букву правильного ответа

10. По форме бактерии бывают –
а) кокковые
б) кубические
в) палочковидные
г) грушевидные
В ответ запишите буквы правильных ответов без пробелов и запятых

11. Установите соответствие между типом клетки и клеточными структурами:

Тип клетки	Клеточные структуры
1) эукариотический	а) ядерная мембрана
2) прокариотический	б митохондрии
	в) мезосома
	г) молекула ДНК

	д) хромосомы

Ответ запишите в виде последовательности цифр и прописных букв без пробелов и запятых

12. Установите соответствие между микроорганизмами и источниками питания:

Микроорганизмы	Источник питания
1) Сапрофиты	а) мертвые остатки растений
2) Паразиты	б) живые растения
	в) белки мертвых остатков
	г) белки в клетках живых организмов

Ответ запишите в виде последовательности цифр и прописных букв без пробелов и запятых

13. Установите соответствие между типом питания микроорганизмов и веществами:

Тип питания	Вещества
1) Автотрофы	а) углекислый газ CO2
2) Гетеротрофы	б) глюкоза
	в) белки
	г) минеральные вещества

Ответ запишите в виде последовательности цифр и прописных букв без пробелов и запятых

ПК 2.6 Проводить диагностику болезней и степень их развития с целью совершенствования системы защиты растений и распространенности заболеваний

1. Установите соответствие между микроорганизмами и источниками азота

Микроорганизмы	Источник азота
1) азотфиксаторы	а) аммиак
2) аммонификаторы	б атмосферный азот
3) нитрификаторы	в) белки и аминокислоты

Ответ запишите в виде последовательности цифр и прописных букв без пробелов и запятых

2. Для борьбы с болезнями растений применяют микробные препараты:
а) триходермин:

б) боверин:
в) тетрациклин
В ответ запишите букву правильного ответа

3. Грибная микрофлора преобладает в почвах:
а) каштановых ;
б) серых лесных;
в) черноземных;
г) дерново-подзолистых
В ответ запишите буквы правильных ответов без пробелов и запятых

4. Для образования клубеньков на корнях семена перед посевом обрабатывают препаратом «Нитрагин» следующих культур:
а) зерновые;
б) зернобобовые;
в) многолетние бобовые травы
В ответ запишите буквы правильных ответов без пробелов и запятых

5. Для борьбы с заболеваниями растений корневыми гнилями применяют:
а) дендробактерин;
б) азотобактерин;
в) фитобактериомицин
В ответ запишите букву правильного ответа

6. Для борьбы с болезнями растений применяют микробные препараты:
а) триходермин:
б) боверин:
в) тетрациклин
В ответ запишите буквы правильного ответа

7. Для борьбы с вредными насекомыми применяют микробные препараты:
а) фитобактериомицин;
б) боверин;
в) энтобактерин
В ответ запишите буквы правильных ответов без пробелов и запятых

8. Какая обработка почвы приводит к потере запасов гумуса:
а) поверхностная;
б) отвальная;
в) безотвальная
В ответ запишите буквы правильного ответа

9. Продолжительность размножения бактерий -
а) 1мин до 15мин;
б) от 30мин до нескольких часов

В ответ запишите букву правильного ответа

10. Спорообразование длится около
а) 1 суток
б) 5 дней
В ответ запишите букву правильного ответа

11. Микрококки -
а) одиночные клетки
б) пакеты по 8 клеток
В ответ запишите букву правильного ответа

12. Стрептококки-
а) в виде цепочки клеток
б) в виде спирали
В ответ запишите букву правильного ответа

13. Стафилококки -
а) скопления клеток в виде виноградной грозди
б) скопление клеток в виде цветочка
В ответ запишите букву правильного ответа

14. Бактерии могут передвигаться с помощью
а) ножек
б) ресничек
в) жгутиков
В ответ запишите букву правильного ответа

15. К споровым бактериям относятся:
а) бациллы
б) сарцины
в) стрептококки
В ответ запишите букву правильного ответа

16. К зоонозам относятся заболевания, которые:
а) передаются человеку от больных людей;
б) передаются человеку от животных;
в) острые заболевания
В ответ запишите букву правильного ответа

17. По форме бактерии бывают –
а) кокковые
б) кубические
в) палочковидные
г) грушевидные

В ответ запишите буквы правильных ответов без пробелов и запятых

2. Задания для оценки образовательных достижений дисциплины
2.1. Текущий контроль
2.1.1. Теоретические задания для устного опроса.
1. Понятие о микроорганизмах.
2. Морфология микробов.
3. Физиология микробов.
4. Химический состав микробов, питание, рост, развитие.
5. Генетика микроорганизмов
6. Микрофлора зерна и ее изменения при разных условиях хранения Фитопатогенные микроорганизмы.
7. Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве.
8. Возможности управления микробиологическими процессами в почве.
9. Санитарные требования к помещениям, содержанию рабочих мест в цехах.
10. Санитарные требования к спецодежде работников.
11. Санитарные требования к помещениям, содержанию рабочих мест в цехах.
12. Санитарные требования к спецодежде работников.

Критерии оценки устных ответов:
оценка 5 «отлично»
-глубокие и твердые знания всего учебного материала, содержащегося в рекомендованной (основной и дополнительной) литературе, глубокое понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых явлений (процессов);
-логически последовательные, полные, правильные и конкретные ответы на поставленные вопросы;
-твердые навыки, обеспечивающие решение задач дальнейшей учебы и предстоящей профессиональной деятельности.
оценка 4 «хорошо»
- достаточно твердые знания программного материала учебной дисциплины, содержащегося в основной и дополнительной литературе, правильное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых явлений (процессов), достаточные знания основных положений смежных дисциплин;
- правильные, без существенных неточностей, ответы на поставленные вопросы, самостоятельное устранение замечаний о недостаточно полном освещении отдельных положений;
- умение самостоятельно анализировать информацию, достаточные навыки и умения, обеспечивающие решение задач дальнейшей учебы и предстоящей профессиональной деятельности;
оценка 3 «удовлетворительно»
- знание основного материала учебной дисциплины без частных особенностей и основных положений смежных дисциплин;
- правильные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы;
- умение применять теоретические знания к решению основных практических

задач;
- посредственные навыки и умения, необходимые для дальнейшей учебы и предстоящей профессиональной деятельности;
оценка 2 «неудовлетворительно»
- отсутствие знаний значительной части программного материала;
- неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, существенные и грубые ошибки в ответах на дополнительные вопросы;
- неумение применять теоретические знания при решении практических задач;
- отсутствие навыков и умений, необходимых для дальнейшей учебы и предстоящей профессиональной деятельности.

2.1.2. Тестовые задания.
Тест №1.
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 29мин

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) тэобразными.

2. Продолжительность размножения бактерий -
а)1мин до 15мин;
б) от 30мин 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) 45С
б)10-18С
в)45-60С

19. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее ……. от пола
а) 2 м
б) 0,5м
в) 4

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 …… и..... климат

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……...
25. Выходя на улицу или в туалет повар должен снять:

Тест № 2.

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

1. Микроорганизмы – вызывающие заболевание человека называются …… или …….

2. Иммунитет - это.....организма человека к …….

3. Дезинсекция - это комплекс мер по.....вредных …… являющихся ..... Возбудителей болезни

4. Пищевые инфекционные заболевания возникают от..... , попавших в …… человека с ……

5. Дрожжи – это …… неподвижные …….. нуждающиеся в растворённых .....веществах и … ..... условиях

6. Разрушение вирусов происходит при нагревании до …….....

7. Вирусы - это внутриклеточные....., не имеющие ……. строения, размножающие только в ……. ……
8. Пищевые отравления - это ..... Заболевание, возникающее от употребления ..... пищи

9. Гигиена – это наука о ..... человека, область ……., изучающая влияние условий жизни на …….. …… и разрабатывающая меры ……. заболеваний

Выберите правильный ответ:
10. Зоонозы -
а) острое заболевание
б) возникает от микробов
в) передаётся человеку от животных

г) передаётся человеку от больных людей
11. Общее количество клеток бактерий - не более
А) 1 в 1мл
б) 10 в 1 мл
в) 100в 1мл.

12. Общее количество бактерий группы кишечной палочки - не более:
а) 3 в 1л.
б) 10 в 1л

13. Свет действующий губительно на микробы
а) дневной
б) вечерний
в) солнечный

14. Максимальная температура гибели микробов
а) +35 С
б) +50 С
в) +80 С
г) +120 С

15. Время года, когда микроорганизмов в воздухе больше
а) в тёплое
б) холодное

16. Возбудители заболеваний, которые передаются через воздух
а) инфекции дыхательных путей, гриппа, менингита
б) бронхит, чесотка

17. Микробиологическая порча муки происходит при увеличении содержания в ней влаги свыше
а) 5%
б) 15%.

18. Прогоркание муки является результатом
а) солнечной энергии
б) окисления жиров муки кислородом.
19. Для предотвращения порчи молока его хранят
а) в холодильнике при температуре 8С в течение 20ч
б) пастеризуют
в) при комнатной температуре

<u>Вставьте пропущенные слова в данный текст:</u>
20. Творог и сметану хранят в холодильнике при температуре..... С
21. По форме дрожжи делят на:

1……..... 2…….. 3……...
22. Дезинфекция это комплекс мер по уничтожению возбудителей …… ..... во внешней среде физическими, химическими и биологическими методами

23. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать …….. …… ..... , предъявляемым к организациям общественного питания.

24. Моют посуду при температуре .....С

25. Чистую и кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте …..... м от пола

Тест № 3

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

1. Вентиляция бывает - общая, местная вытяжная и……

2. Какие заболевания относятся к зоонозам - бруцеллёз,..... , сибирская язва, ящур

3. Заболевание холерой передаётся контактно - бытовым, водным и …..... путём

4. Для дезинфекции оборудования, инвентаря , производственной посуды, деревянной тары применяют ……

5. Для дезинфекции рук обслуживающего персонала применяют растворы хлорной извести ……..

6. К механическим методам дезинсекции относятся ……

7. К физическим средствам дезинсекции относятся- …… ……

8. К химическим средствам дезинсекции относятся - ……

9. Гигиена – это наука о ..... человека, область ……., изучающая влияние условий жизни на …….. …… и разрабатывающая меры ……. заболеваний

Выберите правильный ответ:

10. Кто из сотрудников проводит дератизацию с применением химических средств -
а) сотрудники санэпидемстанций
б) сотрудники ПОП
в) медики

11. За качеством воды устанавливается систематический химический анализ не реже
а) 1 раза в квартал
б) 1раза в месяц
в) 1 раз в год

12. Проверяют яйца на свежесть с помощью –
а) овоскопа
б) разбивания яйца

13. Зоонозы - пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больного животного через:
а) мясо и молоко
б) крупы, овощи
в) рога, копыта

14. Яйца которые использую для приготовления белкового крема
а) столовое
б) диетическое

15. Рыбу размораживают при температуре не выше:
а) + 25-30С
б) +12С
в) + 5С

16. Отварные для салатов овощи хранят в холодильнике не больше
а) 6 часов
б) 30 минут
в) 20 часов

17. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике не более:
а) 6 часов
б) 30 минут
в) 20 часов

18. Готовые первые и вторые блюда могут находится на мармите не более:
а) 2 часов
б) 30 минут

в) 20 часов

19. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок- витрину и реализоваться в течении:
а) 2 часов
б) 1 часа
в) 20 часов

Вставьте пропущенные слова в данный текст:
20. Не заправленные салаты допускается хранить не более .....часов при температуре .....С

21. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения рекомендуется хранить в холодной воде не более ..... часов.

22. Ополаскивают посуду при температуре..... С.

23. При изготовлении блюд, кулинарных изделий повар перед работой должен снять
……
……
24. Выходя на улицу или в туалет повар должен снять:
……
25. Персонал предприятий общественного питания должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой
……
……

Тест № 4.
Вставьте пропущенные слова в данный текст:
1. Иммунитет - это.....организма человека к …….

2. Заболевание холерой передаётся контактно - бытовым, водным и …..... путём

3. Микробиология – это наука изучающая..... и …..... микроорганизмов.

4. Микроорганизмы – вызывающие заболевание человека называются ……. или …….

5. К механическим методам дезинсекции относятся
……
6. Бактерии размножаются – простым делением клетки на ..... части

7. Пищевые отравления - это ..... Заболевание, возникающее от употребления ..... пищи

8. К химическим средствам дезинсекции относятся -
……

9. Разрушение вирусов происходит при нагревании до ……...
Выберите правильный ответ:
10. Продолжительность размножения бактерий -
а)1мин до 15мин;
б) от 30мин до нескольких часов

11. Общее количество клеток бактерий - не более
А) 1 в 1мл
б) 10 в 1 мл
в) 100в 1мл.

12. Кто из сотрудников проводит дератизацию с применением химических средств -
а) сотрудники санэпидемстанций
б) сотрудники ПОП
в) медики

13. По форме вирусы бывают-
а) округлыми,
б) спиралевидными
в) тэобразными.

14. Максимальная температура гибели микробов
а) +35 С
б) +50 С
в) +80 С
г) +120 С
15. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике не более:
а) 6 часов
б) 30 минут
в) 20 часов
16. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее .....от пола
а) 2 м
б) 0,5м
в) 4 м

17. Для предотвращения порчи молока его хранят

а) в холодильнике при температуре 8С в течение 20ч
б) пастеризуют
в) при комнатной температуре

18. Готовые первые и вторые блюда могут находится на мармите не более:
а) 2 часов
б) 30 минут
в) 20 часов

19. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок- витрину и реализоваться в течении:
а) 2 часов
б) 1 часа
в) 20 часов

Вставьте пропущенные слова в данный текст:
20. Самой благоприятной средой для развития микробов в природе является …… и..... климат
21. По форме дрожжи делят на:
1……..... 2…….. 3……...
овальные

22. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать ……..
…… ..... , предъявляемым к организациям общественного питания.

23. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения рекомендуется хранить в холодной воде не более ..... часов.

24. Выходя на улицу или в туалет повар должен снять:
……
25. Персонал предприятий общественного питания должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой
……
……

Критерии оценивания:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	от 90% до 100% включительно	Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала производстве, в котором обучающийся легко ориентируется, умеет связывать теорию с практикой. Отличная оценка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме),

		качественное внешнее оформление.
«Хорошо»	от 80% до 90%	Обучающийся полно освоил учебный материал по дисциплине, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения тестовых заданий, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности
«Удовлетворительно»	от 60% до 80%	Обучающийся обнаруживает знания и понимание основных положений учебного материала по дисциплине, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в ответах.
«Неудовлетворительно»	менее 60%	Обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения тестовых заданий.

3. Промежуточная аттестация (зачет)

Вариант № 1

1. Краткая история развития микробиологии. Роль А. Левенгука, Л. Пастера, И.И. Мечникова и С.Н. Виноградского в развитии микробиологии.
2. Химический состав микроорганизмов. Обмен веществ. Типы питания микроорганизмов.

Вариант № 2

1. Мир микроорганизмов. Прокариотные и эукариотные микроорганизмы, их основные различия.
2. Дыхание микроорганизмов. Анаэробное и аэробное дыхание.

Вариант № 3

1. Применение ферментов микробного происхождения в сельском хозяйстве.
2. Практическое использование генетики микроорганизмов в биотехнологии и сельскохозяйственном производстве.

Вариант № 4

1. Характеристика грибов. Грибные заболевания растений.
2. Генетическая инженерия микроорганизмов

Вариант № 5

1. Предмет и задачи микробиологии. Задачи сельскохозяйственной и почвенной микробиологии.
2. Токсины микроорганизмов.

Вариант№ 6

1. Роль санитарно-гигиенических мероприятий в сельскохозяйственном производстве.
2. Генетика наука о наследственности и изменчивости. Изменение биологических свойств микроорганизмов. Понятие о патогенности и вирулентности.

Вариант № 7
1. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы. Критические температуры в жизнедеятельности микробов.
2. Влияние способов обработки почвы на характер микробиологических процессов.

Вариант № 8
1. Наследственность и изменчивость микроорганизмов. Формы изменчивости. Мутации.
2. Почва – среда обитания патогенных для растений, животных и людей микроорганизмов.

Вариант № 9
1. Принципы управления микробиологическими процессами в почве. Изменение состава микрофлоры почвы при мелиорации и орошении.
2. Приспособительные возможности у микробов к воздействию неблагоприятных условий.

Вариант № 10
1. Физические свойства, газовый состав, загрязненность и охрана окружающей среды.
2. Требование к выбору проекта, размещения построек и сооружений и санитарного благоустройства территории сельскохозяйственного предприятия.

Вариант № 11
1. Система водоснабжения и санитарно-гигиенические требования к ним. Гигиена водоснабжения.
12. Нормы параметров внутреннего воздуха и требования к вентиляции помещения.

Вариант № 12
1. Дезинфекция, виды дезинфекции. Средства и методы дезинфекции.
2. Основные типы пищевых отравлений и инфекции.

Вариант № 13
1. Дезинсекция. Методы дезинсекции.
2. Пищевые отравления и инфекции при несоблюдении санитарных требований к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.

Вариант № 14
1. Очистка и обеззараживание воды.
2. Гигиена транспорта.

Вариант № 15
1. Дератизация. Меры дератизации.
2. Способы применения дезинфицирующих средств.

Критерии оценивания:

Оценка	Условия оценивания
5 «Отлично»	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком, ответ самостоятельный, соответствует основным показателям оценки
4 «Хорошо»	ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений, материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные при наводящих вопросах преподавателя
5 «Удовлетворительно»	ответ полный, но при этом допущены две-три существенные ошибки или ответ неполный, несвязный
2 «Неудовлетворительно»	При ответе обнаружено непонимание обучающимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые обучающийся не смог исправить с помощью преподавателя