

**«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»  
(филиал)  
Федерального государственного бюджетного образовательного  
учреждения высшего образования  
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
ВрИО Директора  **С.П. Сергиенко**  
«31» августа 2022 года



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

***МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА***

Для специальности:  
35.02.10 «Обработка водных биоресурсов»

Санкт-Петербург

2022 г.

ФОС учебной дисциплины *Микробиология, санитария и гигиена* разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 35.02.10 Обработка водных биоресурсов, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 13.07.2021 г. N 443 и предназначена для реализации Государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности:

**35.02.10 Обработка водных биоресурсов**

**Разработчик(и):**

Молчанов Ю.С., преподаватель СПБМРК (филиала) ФГБОУ ВО «КГТУ»

**Рецензенты:**

Антипов Л.И., преподаватель СПБМРК (филиала) ФГБОУ ВО «КГТУ»

Арутюнян К.Т., Председатель правления р/к «Балтика»

Рассмотрена на заседании ПЦК (предметной цикловой комиссии) РОВБиПР.  
Протокол № 01 от «\_\_\_» августа 2022 г.

Председатель ПЦК: \_\_\_\_\_

## Пояснительная записка

### Содержание

1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
2. Контрольно – оценочные материалы для итоговой аттестации
3. Пакет экзаменатора
4. Рекомендуемая литература

### Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен овладеть следующими умениями (У) и знаниями (З):

#### Уметь:

У 1	Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
У 2	Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
У 3	Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

#### Знать:

З 1	Основные группы микроорганизмов;
З 2	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
З 3	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
З 4	Санитарно - технологические требования по дисциплине;
З 5	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, помещениях, оборудованию, инвентарю, одежде;
З 6	Правила личной гигиены работников пищевых производств.

Перечисленные умения и знания, в свою очередь, направлены на формирование элементов общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности.

**1. Контрольно – оценочные материалы для промежуточной аттестации, проводимой в форме дифференцированного зачёта.**

Инструкция по выполнению работы.

Контрольно-оценочные материалы представлены в 4-х вариантах.

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 14 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа

Время выполнения задания – 45 минут

Дифференцированный зачет по ОП. 03 «Микробиология, санитария, гигиена»

**1 вариант**

**1. Дайте определение**

**Микробиология-это** \_\_\_\_\_

**2. С чем связан эвристический этап микробиологии**

А) физиология микроорганизмов

б) с первыми находками на земле первых живых существ

в) с молекулярной биологией.

**3. Напишите положительную роль микробов в жизнедеятельности человека**

Положительная роль микробов- \_\_\_\_\_

**4. Какие микробы способны только размножаться в живых клетках это**

А) бактерии                                      б) дрожжи                                      в) вирусы

**5. Какую форму имеют кокки**

А) одноклеточные                                      б) шаровидной формы                                      в) спиральной формы

**6. Дайте характеристику Плесневелые грибы-**

**7. Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества — это**

А) пищевое отравление                                      б) острая кишечная инфекция                                      в) сальмонеллез

**8. Дайте определение: Производственная травма-это \_\_\_\_\_**

**9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию**

Рук- ногти \_\_\_\_\_.

**10. Сколько раз в неделю рабочий пищевого производства обязан менять санитарную одежду**

А) 1 раз в неделю                                      б) 3 раза в неделю                                      в) 2 раза в неделю

**11. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде- это**

А) дезинфекция                                      б) дератизация                                      в) дезинсекция

**12. Напишите, какими способами дезинфицируют рабочие столы, инвентарь, инструменты.**

**13. По форме вирусы бывают**

А) круглые                                      б) спиралевидные                                      в) Т-образные

**14. По форме бактерии бывают**

А) Шаровидные                                      б) спиралевидные                                      в) Т-образные

**2 вариант**

**1. Дайте определение**

**Микробиология-это \_\_\_\_\_**

**2. С чем связан физиологический этап микробиологии**

- А) с иммунитетом человека
- б) с физиологией микроорганизмов
- в) с первыми живыми существами на земле

**3. Напишите отрицательную роль микробов в жизнедеятельности человека**

Отрицательная роль микробов - вредные микробы вызывают различные заболевания человека.

**4. Какие микробы образуют споры, которые нуждаются в питании.**

- А) дрожжи
- б) грибы
- в) бактерии

**5. Какую форму имеют вибрионы**

- А) спиральную
- б) шаровидную
- в) однониточную

**6. Дайте характеристику**

Бактерии- это \_\_\_\_\_ .

**7. Заразные заболевания поражающие у человека кишечник — это**

- А) пищевые отравления
- б) острые кишечные инфекции
- в) дизентерия

**8. Дайте определение**

Личная гигиена сотрудника рыбоперерабатывающего производства — это \_\_\_\_\_

**9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию.**

Тела - \_\_\_\_\_ .

**10. Зоонозы- это**

- А) острое заболевание
- б) передаётся человеку от животных
- в) передаётся человеку от больных людей

**11. Уничтожение мух, комаров, таракан химическими способами- это**

- А) дезинфекция
- б) дератизация
- в) дезинсекция

**12. Напишите, как обрабатывают тару рыбного цеха**

**13. Свет действующий губительно на микробы**

- А) дневной
- б) солнечный
- в) вечерний

**14. Напишите, какими способами дезинфицируют рабочие столы, инвентарь, инструмент**

---

**3 вариант**

**1. Дайте определение Микробы- это \_\_\_\_\_**

**2. С чем связан молекулярно-генетический этап микробиологии**

- А) с иммунитетом человека
- б) с физиологией микроорганизмов

в) развитие молекулярной биологии

**3. Напишите, что относят к микроорганизмам** \_\_\_\_\_

**4. Каики микроорганизмы расщепляют сахар в спирт**

А) бактерии                                      б) дрожжи                                      в) грибы

**5. Какую форму имеют палочки**

А) спиральную                                      б) однониточную                                      в) двойную нитку

**6. Дайте характеристику**

Дрожжи- это \_\_\_\_\_

**7. Опасная острая инфекция попадает через рот в кишечник-это**

А) холера                                      б) острая кишечная инфекция                                      в) болезнь грязных рук

**8. Дайте определение**

Пищевые отравления- это \_\_\_\_\_

**9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию.**

Полость рта- ежедневно \_\_\_\_\_.

**10. Максимальная температура гибели микробов**

А) +35 °С                                      б) +50°С                                      в) +120°С

**11. Комплекс мер по уничтожению грызунов -это**

А) дезинфекция                                      б) дератизация                                      в) дезинсекция

**12. Напишите, как обрабатывают инвентарь на рыбоперерабатывающих предприятиях.**

**13. Что относится к Продуктам временно ядовитым**

А) картофель зеленый, рыба в период нереста    б) сырая фасоль, грибы    в) ядовитые примеси

**14. Перечислите симптомы отравления.**

#### 4 вариант

**1. Что изучает микробиология** \_\_\_\_\_

**2. С каким открытием связан морфологический этап**

А) с изготовлением первого микроскопа    б) с развитием молекулярной биологией    в) с иммунитетом человека

**3. Напишит, где используют плесневелые грибы.**

**4. Какие микробы сохраняют свою жизнедеятельность при высокой температуре**

А) вирусы                                      б) грибы                                      в) бактерии

**5. Какую форму имеют кокки**

А) однониточные                                      б) шаровидной формы                                      в) спиральной формы

**6. Дайте характеристику**

Вирусы- это \_\_\_\_\_

**7. Возбудители проникают в организм человека только через рот с водой или пищей**

А) болезнь грязных рук                      б) холера                      в) пищевые отравления

**8. Дайте определение**

Микробиология - это наука, изучающая

---

**9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию санитарной одежды рабочего пищевого производства.**

---

**10. Сколько раз в год сотрудник рыбного производства обязан проходить исследования на бактерионосительство**

А) 3 раза в год                                      б) 1 раз в год                                      в) 2 раза в год

**11. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде - это**

А) дезинфекция                                      б) дератизация                                      в) дезинсекция

**12. Прогоркание муки является результатом**

А) солнечной энергии                      б) окисления жиров муки кислородом                      в) хранение при повышенной влажности

**13. Заразные заболевания поражающие у человека кишечник — это**

А) острые кишечные инфекции                      б) холера                      в) сальмонеллез

**14. Напишите первую помощь при отравлении**

---

• **Критерии оценивания заданий:**

За каждое правильно выполненное тестовое задание (верный ответ) ставится 1 балл, за неверный ответ - 0 баллов.

«5» - (1 ошибка)

«4» - (2-3 ошибки)

«3» - (4-6 ошибок)

«неудовл» - 7 и более 12 ошибок)

Время выполнения практического задания - 45 минут

**Эталоны ответов**



## 1 вариант

1. Дайте определение: Микробиология-это наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

2. С чем связан эвристический этап микробиологии

А) физиология микроорганизмов

б) с первыми находками на земле первых живых существ

в) с молекулярной биологией.

3. Напишите положительную роль микробов в жизнедеятельности человека

Положительная роль микробов- *полезные микробы участвуют в производстве пищевых продуктов (сыр, творог, хлеб, квас)*

4. Какие микробы способны только размножаться в живых клетках это

А) бактерии

б) дрожжи

в) вирусы

5. Какую форму имеют кокки

А) однониточные

б) шаровидной формы

в) спиральной формы

6. Дайте характеристику Плесневелые грибы-

- *одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы.*

7. Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества — это

А) пищевое отравление

б) острая кишечная инфекция

в) сальмонеллез

8. Дайте определение

Производственная травма- *это механическое или тепловое повреждение организма человека на производстве.*

9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию

Рук- ногти *стричь коротко, руки тщательно мыть теплой водой с мылом и щеткой, не должно быть царапин, ожогов, порезов.*

10. Сколько раз в неделю рабочий пищевого производства обязан менять санитарную одежду

А) 1 раз в неделю

б) 3 раза в неделю

в) 2 раза в неделю

11. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде- это

А) дезинфекция

б) дератизация

в) дезинсекция

12. Напишите, какими способами дезинфицируют рабочие столы, инвентарь, инструменты.

*Мытье посуды, оборудования, инвентаря на рыбоперерабатывающих предприятиях производится с добавлением специальных моющих средств.*

*В санитарных правилах указан перечень чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, допущенных к употреблению органами Санитарно – Эпидемиологических служб.*

13. По форме вирусы бывают:

А) круглые

б) спиралевидные

в) Т-образные

14. По форме бактерии бывают:

А) шаровидные

б) спиралевидные

в) Т-образные

## 2 вариант

1. Дайте определение

Микроорганизмы - *это мельчайшие живые организмы, которые находятся вокруг нас.*

2. С чем связан физиологический этап микробиологии

А) с иммунитетом человека б) с физиологией микроорганизмов в) с первыми живыми существами на земле

3. Напишите отрицательную роль микробов в жизнедеятельности человека

**Отрицательная роль микробов - вредные микробы вызывают различные заболевания человека.**

4. Какие микробы образуют споры, которые нуждаются в питании.

А) дрожжи б) грибы в) бактерии

5. Какую форму имеют вибрионы

А) спиральную б) шаровидную в) однониточную

6. Дайте характеристику: Бактерии- это **одноклеточные микроорганизмы**.

7. Заразные заболевания поражающие у человека кишечник —это

А) пищевые отравления б) острые кишечные инфекции в) дизентерия

8. Дайте определение: Личная гигиена - **это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники пищевого предприятия.**

9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию Тела – **ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки.**

10. Зоонозы- это

А) острое заболевание б) передаётся человеку от животных в) передаётся человеку от больных людей

11. Уничтожение мух, комаров, таракан химическими способами- это

А) дезинфекция б) дератизация в) дезинсекция

12. Напишите, как обрабатывают тару рыбного цеха

**Тару моют в специальных моечных помещениях, в выделенных ваннах с применением моющих и дезинфицирующих средств.**

13. Свет действующий губительно на микробы

А) дневной б) солнечный в) вечерний

14. Напишите, какими способами дезинфицируют рабочие столы, инвентарь, инструменты. **Химические методы дезинфекции.**

### 3 вариант

1. Дайте определение Микробы- это **мельчайшие живые организмы, которые находятся вокруг нас.**

2. С чем связан молекулярно-генетический этап микробиологии

А) с иммунитетом человека б) с физиологией микроорганизмов в) развитие молекулярной биологии

3. Напишите, что относят к микроорганизмам:

**бактерии, дрожжи, микроскопические мицелиальные грибы, вирусы.**

4. Какие микроорганизмы расщепляют сахар в спирт

А) бактерии б) дрожжи в) грибы

5. Какую форму имеют палочки

А) спиральную б) однониточную в) двойную нитку

6. Дайте характеристику

Дрожжи- *это одноклеточные неподвижные микроорганизмы.*

7. Опасная острая инфекция попадает через рот в кишечник-это

А) холера                                      **б) острая кишечная инфекция**                                      в) болезнь грязных рук

8. Дайте определение : Пищевые отравления- *это острое заболевание, возникающие от употребления пищи, содержащие ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.*

9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию полости рта- *ежедневно чистить зубы утром и на ночь, а после каждого приема пищи полоскать рот.*

10. Максимальная температура гибели микробов

А) +35 °С                                      б) +50°С                                      **в) +120 °С**

11. Комплекс мер по уничтожению грызунов -это

А) дезинфекция                                      **б) дератизация**                                      в) дезинсекция

**12. Напишите, как обрабатывают инвентарь на рыбоперерабатывающих предприятиях:**

Моют горячей водой с моющими средствами.

**13. Что относится к Продуктам временно ядовитым**

**А) картофель зеленый, рыба в период нереста**    б) сырая фасоль, грибы    в) ядовитые примеси

14. Перечислите симптомы отравления.

**Тошнота, рвота, боли в желудки и кишечники.**

#### **4 вариант**

1. Что изучает микробиология

Ответ- *изучает строения, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.*

2. Скаким открытием связан морфологический этап

**А) с изготовлением первого микроскопа**    б) с развитием молекулярной биологией    в) с иммунитетом человека

3. Напишите, где используют плесневелые грибы.

Ответ - *в производстве сыров, лимонной кислоты, лекарственных препаратов.*

4. Какие микробы сохраняют свою жизнедеятельность при высокой температуре

А) вирусы                                      б) грибы                                      **в) бактерии**

5. Какую форму имеют кокки

А) одноклеточные                                      **б) шаровидной формы**                                      в) спиральной формы

6. Дайте характеристику: Вирусы- *это частицы, не имеющие клеточного строения и обладающие своеобразным обменом веществ.*

7. Возбудители проникают в организм человека только через рот с водой или пищей

**А) болезнь грязных рук**                                      б) холера                                      в) пищевые отравления

8. Дайте определение

Микробиология - *это наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.*

9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию санитарной одежды рабочего пищевого производства.

**подобрана по размеру, не иметь развевающихся концов, чистая, отутюжена.**

10. Сколько раз в год сотрудник рыбного производства обязан проходить исследования на бактерионосительство

А) 3 раза в год

б) 1 раз в год

В) 2 раза в год

11. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде — это

А) дезинфекция

б) дератизация

в) дезинсекция

12. Прогоркание муки является результатом

А) солнечной энергии

б) окисления жиров муки кислородом

в) хранение при

повышенной влажности

13. Заразные заболевания поражающие у человека кишечник — это

А) острые кишечные инфекции

б) холера

б) сальмонеллез

14. Напишите первую помощь при отравлении

- *Остановить или ограничить поступление яда в организм.*
- *Как можно скорее вывести уже попавший яд, если это возможно.*
- *Обеспечить пострадавшему безопасные условия.*
- *Привести пострадавшего в чувства, при необходимости - провести искусственное дыхание и непрямой массаж сердца.*

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Учебное пособие 2-е изд. перераб. и доп. Долганова Н.В
2. Основы физиологии, питания, гигиены и санитарии. Учебник З. П. Матюхина
3. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Долганова Н.В. Издательство: МИР, 2005
4. Экспертиза качества и сертификации рыбы и рыбных продуктов: учебное пособие. Автор: Голубенко О.А. Издательство: Альфа-М, Москва, 2011
5. Технология рыбы и рыбных продуктов : учеб. / под ред. А. М. Ершова. — СПб. : ГИОРД, 2006