

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Плешаков Владимир Александрович  
Должность: Врио ректора  
Дата подписания: 23.04.2025 12:31:46  
Уникальный программный ключ:  
cf3461e360a6506475208a5c93ea97a503b072

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Директор Колледжа АПТ

 М.А. Савин  
«16» 01 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 С.И. Завалишин  
«16» 01 2025 г.

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА  
ОП.04 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

по специальности 35.02.05 Агрономия

Барнаул 2025

**ПРИЛОЖЕНИЕ № 3**  
**К ООП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО**  
**35.02.05 АГРОНОМИЯ**

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 35.02.05 Агрономия (Приказ Министерства просвещения Российской Федерации № 444 от 13.07.2021 г.) и рабочей программы учебной дисциплины ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Алтайский ГАУ

## **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:

| <b>Результаты обучения:<br/>умения, знания и общие<br/>компетенции</b>                                                | <b>Показатели оценки<br/>результата</b>                                                                                       | <b>Форма контроля и<br/>оценивания</b>                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>У1</b> - 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 |
| <b>У2</b> - пользоваться микроскопической оптической техникой                                                         | Демонстрация умения пользоваться микроскопической оптической техникой                                                         | Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет |
| <b>У3</b> - 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 |
| <b>У4</b> - 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 |
| <b>У5</b> - 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 |
| <b>У6</b> - 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 |

|                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                             |                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>31</b> - основные группы микроорганизмов, их классификацию                                                                                       | демонстрация знаний основных групп микроорганизмов, их классификацию                                                                                        | Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение, дифференцированный зачет                                             |
| <b>32</b> - 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 |
| <b>33</b> - 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 |
| <b>34</b> - 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 |
| <b>35</b> - понятия патогенности и вирулентности                                                                                                    | демонстрация знаний понятия патогенности и вирулентности                                                                                                    | Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет |
| <b>36</b> - чувствительность микроорганизмов к антибиотикам                                                                                         | демонстрация знаний формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных                                                                                | Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях, дифференцированный зачет |
| <b>37</b> - 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 |
| <b>38</b> - 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 |
| <b>39</b> - нормы гигиены труда                                                                                                                     | демонстрация знаний норм гигиены труда                                                                                                                      | Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях,                          |

|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                               |                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             |                                                                                                                                                               | дифференцированный зачет                                                                                                   |
| <b>310</b> - классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения                                | демонстрация знаний классификации моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения                                           | Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях,<br>дифференцированный зачет |
| <b>311</b> - правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта                                                                          | демонстрация знаний правил проведения дезинфекции инвентаря и транспорта                                                                                      | Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях,<br>дифференцированный зачет |
| <b>312</b> - дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений                                                                               | демонстрация знаний дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений                                                                                          | Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях,<br>дифференцированный зачет |
| <b>313</b> - 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,<br>дифференцированный зачет |
| <b>314</b> - 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,<br>дифференцированный зачет |
| <b>314</b> - методы стерилизации и дезинфекции                                                                                              | демонстрация знаний методов стерилизации и дезинфекции                                                                                                        | Тестирование, устный опрос, экспертное наблюдение выполнения заданий на практических занятиях,<br>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. Иммуитет - 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) 1 мин до 15 мин;
- б) от 30 мин 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 спорным 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 CO <sub>2</sub> |
| 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) 1 мин до 15 мин;

б) от 30 мин 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 спорным 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) 1 мин до 15 мин;
- б) от 30 мин до нескольких часов

13. Спорообразование длится около

- а) 1 суток
- б) 5 дней

14. Микрококки-

- а) одиночные клетки
- б) спаренные клетки

15. Стрептококки-

- а) в виде цепочки клеток
- б) в виде спирали

16. Стафилококки -

- а) скопления клеток в виде виноградной грозди
- б) скопление клеток в виде цветочка

17. Бактерии могут передвигаться с помощью

- а) ножек
- б) ресничек.

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

- а) 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) 0,5 м
- 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. Иммуитет - 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) 100 в 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

Вставьте пропущенные слова в данный текст:

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) 1 раза 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 находиться 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) 1 мин до 15 мин;

б) от 30 мин до нескольких часов

11. Общее количество клеток бактерий - не более

А) 1 в 1 мл

б) 10 в 1 мл

в) 100 в 1 мл.

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 °C

б) +50 °C

в) +80 °C

г) +120 °C

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) 0,5 м

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 находиться 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 (дифференцированный 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. Дезинфекция. Меры дезинфекции.
2. Способы применения дезинфицирующих средств.

**Критерии оценивания:**

| <b>Оценка</b>           | <b>Условия оценивания</b>                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 |
| 3 «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                                               |