

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Новосибирской области
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

методист

зав. отд. очн. формы обуч.

Шлыкова Г.Г. Шлыкова

Грамотина А.С. Грамотина

« 29 » сентября 2026 г.

« 29 » сентября 2026 г.

Фонды оценочных средств
ОП. 03. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены».
2025-2028 годы обучения

Разработчик:
Преподаватель
Дмитриева А.М.

п. Агролес 2026 г.

Содержание

1. Пояснительная записка.....	3
2. Образовательные результаты освоения общепрофессиональной дисциплины ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», подлежащие проверке.....	4
3. Вопросы для подготовки к экзамену по общепрофессиональной дисциплине ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены».....	5
4. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной дисциплине ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»	6
5. Эталоны ответов	16
6. Критерии оценивания заданий	17

1. Пояснительная записка

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения общепрофессиональной дисциплины ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» и входит в состав фонда оценочных средств ОПОП по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы», реализуемой в ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения».

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с рабочей программой по ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены».

Настоящий фонд оценочных средств предназначен для проведения аттестационных испытаний по ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» в форме экзаменационной работы с выполнением тестовых заданий.

Экзамен проводится в отдельном кабинете в один день, обучающимся выдаётся лист с экзаменационными тестовыми заданиями и чистые листы с печатью. При себе обучающимся разрешается иметь только авторучку синего цвета. Время, отведенное на выполнение заданий – не более 90 минут.

Полный фонд оценочных средств включает 2 варианта с 22 тестовыми заданиями, направленные на проверку сформированности всей совокупности образовательных результатов, заявленных во ФГОС и рабочей программе ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены».

**2. Образовательные результаты освоения общепрофессиональной дисциплины
ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», подлежащие проверке**
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

Умение 1.

Уметь соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;

Умение 2.

Уметь применять необходимые методы и средства защиты;

Умение 3.

Уметь готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

Умение 4.

Уметь дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;

Умение 5.

Уметь проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам.

Умения проверяются на практических работах и оцениваются согласно текущему контролю.

Знание 1.

Знать санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту;

Знание 2.

Знать правила личной гигиены работников;

Знание 3.

Знать нормы гигиены труда;

Знание 4.

Знать классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

Знание 5.

Знать правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;

Знание 6.

Знать основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;

Знание 7.

Знать санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции .

Знания проверяются текущим контролем и согласно учебному плану на экзамене в 4 семестре.

3. Вопросы для подготовки к экзаменационной работе по общепрофессиональной дисциплине ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» для обучающихся 2 курса по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы», 2025 – 2028 учебные года

Теоретические вопросы:

1. Основные группы микроорганизмов.
2. Источники микробиологического загрязнения в пищевых продуктах.
3. Правила личной гигиены работников в пищевом производстве.
4. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, спецодежде.
5. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.
7. Классификация моющих средств.

Практические задания*:

1. Изучение морфологии микроорганизмов.
2. Описание признаков колоний микроорганизмов, выросших на питательной среде.
3. Изучение и разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекционных заболеваний и гельминтозов.
4. Изучение и разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.
5. Требования к устройству и содержанию помещений.
6. Изучение и ознакомление с санитарными требованиями, предъявляемыми к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
7. Изучение санитарных требований к личной гигиене персонала.
8. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

*Примечание: умения проверяются на практических работах и оцениваются согласно текущему контролю.

4. Оценочные средства
для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной
дисциплине ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и
гигиены»

Экзамен в IV семестре

Выбрать один правильный ответ:

1. Что такое инфекция?

- А) Любое заболевание человека.
- Б) Процесс взаимодействия патогенного микроорганизма с организмом человека, приводящий к нарушению его функций.
- В) Состояние полного благополучия организма.
- Г) Процесс выработки антител.

2. Какие периоды выделяют в развитии инфекционного процесса?

- А) Острый, подострый, восстановительный.
- Б) Инкубационный, продромальный, период развития болезни, период реконвалесценции.
- В) Начальный, разгар, исход.
- Г) Ранний, поздний, терминальный.

3. Что такое антиген?

- А) Любой белок организма.
- Б) Чужеродное вещество, вызывающее иммунный ответ.
- В) Гормон.
- Г) Витамин.

4. Какие клетки способны захватывать и уничтожать микроорганизмы?

- А) Эритроциты.
- Б) Тромбоциты.
- В) Нейроны.
- Г) Фагоциты.

5. Что такое антитела?

- А) Белки, связывающиеся с антигенами.
- Б) Ферменты.
- В) Гемоглобины.
- Г) Гормоны.

6. Какой вид иммунитета формируется после перенесённого заболевания?

- А) Искусственный активный.
- Б) Естественный активный.
- В) Естественный пассивный.
- Г) Врождённый.

7. Что вводится человеку для создания искусственного активного иммунитета?

- А) Лечебная сыворотка с готовыми антителами.
- Б) Ослабленные возбудители (вакцина).
- В) Антигены.
- Г) Лейкоциты донора.

8. Что такое вакцина?

- А) Вода.
- Б) Ослабленные или убитые микроорганизмы.
- В) Комбинация антител и антигенов.
- Г) Синтетические иммуномодуляторы.

9. Острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы:

- А) Пищевая инфекция;
- Б) Пищевое отравление;
- В) Зооноз;
- Г) Микотоксикоз.

10. Какие заболевания возникают при употреблении пищи с незначительным количеством живых возбудителей?

- А) Пищевые инфекции;
- Б) Пищевые отравления;
- В) Зоонозы;
- Г) Микотоксикозы.

11. Какой из перечисленных возбудителей вызывает пищевую интоксикацию (токсикоз), а не токсикоинфекцию?

- А) Сальмонеллы;
- Б) Стафилококки;
- В) Кишечная палочка;
- Г) Клостридии ботулизма.

12. Что является характерным признаком ботулизма?

- А) Расстройство зрения;
- Б) Тошнота;
- В) Рвота;
- Г) Диарея.

13. Какие продукты чаще всего становятся причиной стафилококкового отравления?

- А) Грибы;
- Б) Фрукты;
- В) Мясо и мясопродукты;
- Г) Молоко и молочные продукты.

14. Какой путь передачи характерен для пищевых токсикоинфекций?

- А) Пищевой;
- Б) Воздушно-капельный;
- В) Контактнo-бытовой;
- Г) Водный.

15. Что является основной мерой профилактики пищевых инфекций?

- А) Соблюдение работниками правил личной гигиены;
- Б) Проведение дезинфекции и дератизации;
- В) Соблюдение сроков хранения и реализации продуктов;
- Г) Использование консервантов.

16. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до появления первых симптомов болезни?

- А) Прогномальный;
- Б) Инкубационный;
- В) Разгар болезни;
- Г) Реконвалесценции.

17. Какие микроорганизмы чаще всего используют как санитарно-показательные при контроле пищевых продуктов?

- А) Бактерии группы кишечной палочки (БГКП).
- Б) Молочнокислые бактерии.
- В) Дрожжи.
- Г) Плесневые грибы.

18. Какой фактор сильнее всего влияет на развитие микрофлоры в продукте?

- А) Цвет упаковки.
- Б) Водная активность (a_w) и pH продукта.
- В) Форма нарезки продукта.
- Г) Название продукта на этикетке.

19. Почему в консервах особенно важно отсутствие *Clostridium botulinum*?

- А) Они вызывают быструю порчу и неприятный запах.
- Б) Они образуют термостабильный токсин, опасный для человека.
- В) Они меняют цвет продукта.
- Г) Они увеличивают кислотность продукта.

20. В случае заболевания кишечными инфекциями членов семьи работник обязан:

- А) Остаться дома;
- Б) Проинформировать ответственное лицо;
- В) Взять больничный лист как минимум на 7 дней;
- Г) Работать, не снимая перчатки в течение целого дня.

21. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общепита, должны соответствовать требованиям:

- А) Технических регламентов и единым санитарным требованиям;
- Б) Санитарных правил;
- В) ТУ;
- Г) Федеральных законов.

22. Готовые блюда, требующие разогревания перед употреблением могут находиться на раздаче:

- А) Неограниченное время при сохранении органолептических показателей;
- Б) 24 часа с момента изготовления;
- В) Не более 3 часов с момента изготовления;
- Г) В течение рабочей смены.

23. Документ, устанавливающий санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью

человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний:

А) Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ;

Б) СП 2.1.3678-20;

В) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Г) Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 N 229.

24. Контроль качества и безопасности фритюрных жиров производится:

А) Один раз в 10 дней;

Б) Еженедельно;

В) Один раз в 3 дня;

Г) Ежедневно.

25. Локальные вытяжные системы оборудуются:

А) Над источниками выделения газов, мучной пыли, влаги;

Б) В складских помещениях;

В) В коридоре;

Г) В санузлах.

26. Маркировка емкостей с рабочими растворами дезсредств должна содержать информацию о:

А) Названии средства, его концентрации, дате приготовления, предельном сроке годности;

Б) Названии средства, его концентрации, дате приготовления, предельном сроке годности, лице, приготовившем раствор, различные рисунки;

В) Названии средства, дате приготовления;

Г) Названии средства, его концентрации.

27. Место хранения уборочного инвентаря:

А) В коридоре между цехами;

Б) В специально отведенном месте;

В) В убираемом помещении;

Г) Не регламентируется.

28. Одноразовые перчатки должны использоваться:

А) при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов;

Б) При мытье кухонной посуды;

В) При мытье столовой посуды;

Г) При мытье полов.

29. Осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний должен проводиться

А) Один раз в 3 дня;

Б) Ежедневно;

В) При наличии жалоб;

Г) По желанию работника.

30. Периодичность уборки на предприятиях общественного питания:

А) Не регламентируется;

- Б) Один раз в неделю;
- В) Один раз в месяц;
- Г) По мере необходимости, не реже одного раза в день.

31. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря:

- А) Запрещается;
- Б) Разрешается для хранения холодной продукции;
- В) Разрешается после мытья и дезинфекции;
- Г) Разрешается при отсутствии внешних повреждений.

32. Предприятие питания, осуществляющее приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели:

- А) Кафетерий;
- Б) Буфет;
- В) Столовая;
- Г) Закусочная.

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

- «5»- 32-29 баллов
- «4»- 28-24 балла
- «3»- 23-18 баллов
- «2»- 17 баллов и ниже.

Экзамен в IV семестре по ОП.03. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

Вариант 2

Выбрать один правильный ответ:

1. Что такое антитела?

- А) Белки, связывающиеся с антигенами.
- Б) Ферменты.
- В) Гемоглобины.
- Г) Гормоны.

2. Что такое вакцина?

- А) Вода.
- Б) Ослабленные или убитые микроорганизмы.
- В) Комбинация антител и антигенов.
- Г) Синтетические иммуномодуляторы.

3. Какие клетки способны захватывать и уничтожать микроорганизмы?

- А) Эритроциты.
- Б) Тромбоциты.
- В) Нейроны.
- Г) Фагоциты.

4. Какой вид иммунитета формируется после перенесённого заболевания?

- А) Искусственный активный.
- Б) Естественный активный.
- В) Естественный пассивный.
- Г) Врождённый.

5. Какие периоды выделяют в развитии инфекционного процесса?

- А) Острый, подострый, восстановительный.
- Б) Инкубационный, продромальный, период развития болезни, период реконвалесценции.
- В) Начальный, разгар, исход.
- Г) Ранний, поздний, терминальный.

6. Что такое антиген?

- А) Любой белок организма.
- Б) Чужеродное вещество, вызывающее иммунный ответ.
- В) Гормон.
- Г) Витамин.

7. Что вводится человеку для создания искусственного активного иммунитета?

- А) Лечебная сыворотка с готовыми антителами.
- Б) Ослабленные возбудители (вакцина).
- В) Антигены.
- Г) Лейкоциты донора.

8. Острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы:

- А) Пищевая инфекция;

- Б) Пищевое отравление;
- В) Зооноз;
- Г) Микотоксикоз.

9. Какие заболевания возникают при употреблении пищи с незначительным количеством живых возбудителей?

- А) Пищевые инфекции;
- Б) Пищевые отравления;
- В) Зоонозы;
- Г) Микотоксикозы.

10. Что такое инфекция?

- А) Любое заболевание человека.
- Б) Процесс взаимодействия патогенного микроорганизма с организмом человека, приводящий к нарушению его функций.
- В) Состояние полного благополучия организма.
- Г) Процесс выработки антител.

11. Какой из перечисленных возбудителей вызывает пищевую интоксикацию (токсикоз), а не токсикоинфекцию?

- А) Сальмонеллы;
- Б) Стафилококки;
- В) Кишечная палочка;
- Г) Клостридии ботулизма.

12. Что является характерным признаком ботулизма?

- А) Расстройство зрения;
- Б) Тошнота;
- В) Рвота;
- Г) Диарея.

13. Какие продукты чаще всего становятся причиной стафилококкового отравления?

- А) Грибы;
- Б) Фрукты;
- В) Мясо и мясопродукты;
- Г) Молоко и молочные продукты.

14. Какой путь передачи характерен для пищевых токсикоинфекций?

- А) Пищевой;
- Б) Воздушно-капельный;
- В) Контактно-бытовой;
- Г) Водный.

15. Какие микроорганизмы чаще всего используют как санитарно-показательные при контроле пищевых продуктов?

- А) Бактерии группы кишечной палочки (БГКП).
- Б) Молочнокислые бактерии.
- В) Дрожжи.
- Г) Плесневые грибы.

16. Что является основной мерой профилактики пищевых инфекций?

- А) Соблюдение работниками правил личной гигиены;

- Б) Проведение дезинфекции и дератизации;
- В) Соблюдение сроков хранения и реализации продуктов;
- Г) Использование консервантов.

17. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до появления первых симптомов болезни?

- А) Продромальный;
- Б) Инкубационный;
- В) Разгар болезни;
- Г) Реконвалесценции.

18. Какой фактор сильнее всего влияет на развитие микрофлоры в продукте?

- А) Цвет упаковки.
- Б) Водная активность (a_w) и pH продукта.
- В) Форма нарезки продукта.
- Г) Название продукта на этикетке.

19. Почему в консервах особенно важно отсутствие *Clostridium botulinum*?

- А) Они вызывают быструю порчу и неприятный запах.
- Б) Они образуют термостабильный токсин, опасный для человека.
- В) Они меняют цвет продукта.
- Г) Они увеличивают кислотность продукта.

20. В случае заболевания кишечными инфекциями членов семьи работник обязан:

- А) Остаться дома;
- Б) Проинформировать ответственное лицо;
- В) Взять больничный лист как минимум на 7 дней;
- Г) Работать, не снимая перчатки в течение целого дня.

21. Готовые блюда, требующие разогревания перед употреблением могут находиться на раздаче:

- А) Неограниченное время при сохранении органолептических показателей;
- Б) 24 часа с момента изготовления;
- В) Не более 3 часов с момента изготовления;
- Г) В течение рабочей смены.

22. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общепита, должны соответствовать требованиям:

- А) Технических регламентов и единым санитарным требованиям;
- Б) Санитарных правил;
- В) ТУ;
- Г) Федеральных законов.

23. Документ, устанавливающий санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания населению, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью

человека, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний:

- А) Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ;
- Б) СП 2.1.3678-20;
- В) СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- Г) Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 N 229.

24. Локальные вытяжные системы оборудуются:

- А) Над источниками выделения газов, мучной пыли, влаги;
- Б) В складских помещениях;
- В) В коридоре;
- Г) В санузлах.

25. Контроль качества и безопасности фритюрных жиров производится:

- А) Один раз в 10 дней;
- Б) Еженедельно;
- В) Один раз в 3 дня;
- Г) Ежедневно.

26. Маркировка емкостей с рабочими растворами дезсредств должна содержать информацию о:

- А) Названии средства, его концентрации, дате приготовления, предельном сроке годности;
- Б) Названии средства, его концентрации, дате приготовления, предельном сроке годности, лице, приготовившем раствор, различные рисунки;
- В) Названии средства, дате приготовления;
- Г) Названии средства, его концентрации.

27. Одноразовые перчатки должны использоваться:

- А) При порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов;
- Б) При мытье кухонной посуды;
- В) При мытье столовой посуды;
- Г) При мытье полов.

28. Место хранения уборочного инвентаря:

- А) В коридоре между цехами;
- Б) В специально отведенном месте;
- В) В уборном помещении;
- Г) Не регламентируется.

29. Предприятие питания, осуществляющее приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели:

- А) Кафетерий;
- Б) Буфет;
- В) Столовая;
- Г) Закусочная.

30. Осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела,

признаков инфекционных заболеваний должен проводиться

- А) Один раз в 3 дня;
- Б) Ежедневно;
- В) При наличии жалоб;
- Г) По желанию работника.

31. Периодичность уборки на предприятиях общественного питания:

- А) Не регламентируется;
- Б) Один раз в неделю;
- В) Один раз в месяц;
- Г) По мере необходимости, не реже одного раза в день.

32. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря:

- А) Запрещается;
- Б) Разрешается для хранения холодной продукции;
- В) Разрешается после мытья и дезинфекции;
- Г) Разрешается при отсутствии внешних повреждений.

Правильный ответ оценивается в 1 балл

Критерии оценки:

- «5»- 32-29 баллов
- «4»- 28-24 балла
- «3»- 23-18 баллов
- «2»- 17 баллов и ниже.

5. Эталоны ответов (хранится в учебной части и у преподавателя)

1 и 2 ВАРИАНТ

№ задания	Правильный ответ (эталон)
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	

6. Критерии оценивания заданий

Процент результативнос ти (правильных ответов)	Количество баллов	Оценка уровня подготовки	
		<i>балл (отметка)</i>	<i>вербальный аналог</i>
90% - 100%	32-29	5	отлично
75% - 90%	28-24	4	хорошо
55% - 75%	23-18	3	удовлетворительно
менее 55 %	Меньше 17	2	неудовлетворительно

