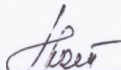


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

УТВЕРЖДЕН
на заседании ПЦК
«26» 08 2022г., протокол № 1
 Председатель ПЦК
Ш.А. Мусостов

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

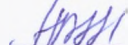
ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Составитель  А.Р. Ахмедова

Грозный – 2022г.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Морфология микробов	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
2.	Физиология микробов	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
3.	Влияние внешней среды на микроорганизмы	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум, доклад
4.	Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
5.	Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6	Коллоквиум, доклад

		ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	
6.	Пищеварения и усвояемость пищи	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
7.	Обмен веществ и энергии	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
8.	Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум, Доклад
9.	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
10.	Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
11.	Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	Коллоквиум, Доклад

		ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	
12.	Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	ОК 01-07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум, Доклад

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	<i>Коллоквиум</i>	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам / разделам дисциплины
2.	<i>Доклад</i>	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Тематика докладов
3.	<i>Зачет</i>	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к зачету

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМОВ

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вопросы
1	Морфология микробов	<p>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева. Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности. Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов. Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.</p>
2	Физиология микробов	<p>Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов. Выращивание микробов на различных питательных средах. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук.</p>
3.	Влияние внешней среды на микроорганизмы	<p>Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</p>
4.	Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	<p>Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.</p>

5.	Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.
6.	Пищеварения и усвояемость пищи	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи. Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.
7.	Обмен веществ и энергии	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя).
8.	Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания. Составление рационов питания для различных категорий потребителей.

9.	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.
10.	Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.
11.	Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).
12.	Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.

Критерии оценки ответов на коллоквиумах:

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по основам экономики организации.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

1. Физиология микроорганизмов.
2. Морфология и классификация микроорганизмов.
3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.
4. Патогенные микроорганизмы.
5. Микроорганизмы зерна и продуктов его переработки.
6. Основы микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности.
7. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.
8. Микробиология основных пищевых продуктов.
9. Физиология питания.

Критерии оценки:

- «5» баллов ставится, в случае если выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность,

сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

- «4» балла – основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём доклада; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

- «3» балла – имеются существенные отступления от требований к эссе.

В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

- «2» балла – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА
М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

Факультет СПО

**ПЦК «Строительство и эксплуатация зданий и сооружений, Пожарная
безопасность»**

**Вопросы на первую рубежную аттестацию по дисциплине
«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»**

1. Дайте определение микробиологии, как науки.
2. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?
3. Дайте определение санитарии.
4. Что такое микробы?
5. Дайте определение гигиены.
6. Почему микробы быстро развиваются в пищевых продуктах?
7. Какие средства используются в п.о.п. для уничтожения микробов?
8. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
9. Характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний?
10. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
11. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
12. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?

13. Что такое гигиена труда?
14. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?
15. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?
16. Какой вред здоровью приносит наркомания и алкоголизм?
17. Определение: личной гигиены работников общепита и её требования?
18. Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера?
19. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?
20. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник п.о.п.?
21. Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.
22. Каково назначение маркировки разделочных досок и ножей?
23. Требования к территории предприятий общепита?
24. Дезинфекция и дезинфицирующие средства?
25. Как называется мероприятие по борьбе с грызунами, мухами и тараканами?
26. Требования к инвентарю и инструментам?
27. Требования к кухонной посуде и таре?
28. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.
29. Что такое иммунитет?
30. Какие средства используются в п.о.п. для уничтожения микробов?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 1

1. Требования к кухонной посуде и таре?
2. Дайте определение микробиологии, как науки.
3. Почему микробы быстро развиваются в пищевых продуктах?
4. Каково назначение маркировки разделочных досок и ножей?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 2

1. Дайте определение санитарии.
2. Дезинфекция и дезинфицирующие средства?
3. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?
4. Требования к территории предприятий общепита?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 3

1. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?
2. Что такое иммунитет?
3. Требования к кухонной посуде и таре?
4. Как называется мероприятие по борьбе с грызунами, мухами и тараканами?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 4

1. Какие средства используются в п.о.п. для уничтожения микробов?
2. Каково назначение маркировки разделочных досок и ножей?
3. Требования к инвентарю и инструментам?
4. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 5

1. Требования к территории предприятий общепита?
2. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?
3. Дайте определение микробиологии, как науки.
4. Каково назначение маркировки разделочных досок и ножей?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 6

1. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?
2. Определение: личной гигиены работников общепита и её требования?
3. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?
4. Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 7

1. Дайте определение микробиологии, как науки.
2. Что такое микробы?
3. Что такое гигиена труда?
4. Требования к кухонной посуде и таре?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 8

1. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?
2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
3. Что такое гигиена труда?
4. Дайте определение микробиологии, как науки.

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 9

1. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
2. Какой вред здоровью приносит наркомания и алкоголизм?
3. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?
4. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 10

1. Что такое микробы?
2. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?
3. Дайте определение микробиологии, как науки.
4. Что такое гигиена труда?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 11

1. Требования к территории предприятий общепита?
2. Каково назначение маркировки разделочных досок и ножей?
3. Какие средства используются в п.о.п. для уничтожения микробов?
4. Дайте определение микробиологии, как науки.

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 12

1. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?
2. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?
3. Дайте определение микробиологии, как науки.
4. Характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 13

1. Что такое гигиена труда?
2. Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.
3. Что такое микробы?
4. Требования к кухонной посуде и таре?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 14

1. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
2. Какие средства используются в п.о.п. для уничтожения микробов?
3. Как называется мероприятие по борьбе с грызунами, мухами и тараканами?
4. Что такое гигиена труда?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 15

1. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?
2. Дайте определение микробиологии, как науки.
3. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?
4. Дайте определение санитарии.

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 16

1. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?
2. Дайте определение гигиены.
3. Почему микробы быстро развиваются в пищевых продуктах?
4. Что такое гигиена труда?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 17

1. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?
2. Дайте определение санитарии.
3. Что такое микробы?
4. Что такое гигиена труда?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 18

1. Дайте определение микробиологии, как науки.
2. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
3. Почему микробы быстро развиваются в пищевых продуктах?
4. Требования к территории предприятий общепита?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 19

1. Почему микробы быстро развиваются в пищевых продуктах?
2. Как называется мероприятие по борьбе с грызунами, мухами и тараканами?
3. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник п.о.п.?
4. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 20

1. Дезинфекция и дезинфицирующие средства?
2. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.
3. Что такое иммунитет?
4. Каково назначение маркировки разделочных досок и ножей?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Критерии оценки:

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
- оценка **«отлично»**, если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

**Вопросы на вторую рубежную аттестацию по дисциплине
«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»**

1. Что относят к микроорганизмам? В каких условиях они существуют?
2. На какие группы делят микробы участвующие в процессе применения пищи?
3. Что такое плесневые грибы?
4. В каких условиях размножаются вирусы?
5. При какой влажности воздуха продукты сохраняются?
6. При какой концентрации веществ (соли, сахара) живут микробы?
7. Какой свет губительно действует на микробы?
8. Какие микробы могут находиться в воздухе, и от каких факторов зависит их количество?
9. Как можно обеззараживать воду, предназначенную для питья?
10. Какие части тела человека наиболее благоприятны для обитания микробов?
11. Санитарные требования к содержанию в чистоте рук, всего тела, ротовой полости?
12. Санитарные требования к содержанию спец. одежды работников ПОП?
13. В каких случаях увеличивается обсеменение туш убойного скота?
14. Какие мясопродукты наименее стойки при хранении?
15. Какие рыбные продукты наименее стойки при хранении?
16. Какие баночные консервы наименее стойки при хранении?
17. Какие молоко и молочные продукты наименее стойки при хранении?
18. Какие пищевые жиры наименее стойки при хранении?
19. Какие овощи, плоды наименее стойки при хранении?
20. Что такое инфекция? И как она может передаваться?
21. Что такое иммунитет?
22. Почему острые кишечные инфекции называют болезнями «грязных рук»?
23. Перечислите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных людей?
24. Перечислите причины, вызывающие острые кишечные инфекции?
25. Перечислите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных животных?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 1

1. Какие рыбные продукты наименее стойки при хранении?
2. В каких случаях увеличивается обсеменение туш убойного скота?
3. Какие молоко и молочные продукты наименее стойки при хранении?
4. Какие овощи, плоды наименее стойки при хранении?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 2

1. Что такое плесневые грибы?
2. Какой свет губительно действует на микробы?
3. Перечислите причины, вызывающие острые кишечные инфекции?
4. Какие овощи, плоды наименее стойки при хранении?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 3

1. При какой влажности воздуха продукты сохраняются?
2. Почему острые кишечные инфекции называют болезнями «грязных рук»?
3. Какие части тела человека наиболее благоприятны для обитания микробов?
4. Перечислите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных животных?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 4

1. Что относят к микроорганизмам? В каких условиях они существуют?
2. Как можно обеззараживать воду, предназначенную для питья?
3. Что такое инфекция? И как она может передаваться?
4. Что такое плесневые грибы?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 5

1. Санитарные требования к содержанию в чистоте рук, всего тела, ротовой полости?
2. Как можно обеззараживать воду, предназначенную для питья?
3. Санитарные требования к содержанию спец. одежды работников ПОП?
4. Какие баночные консервы наименее стойки при хранении?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 6

1. В каких случаях увеличивается обсеменение туш убойного скота?
2. В каких условиях размножаются вирусы?
3. Какие овощи, плоды наименее стойки при хранении?
4. Перечислите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных людей?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 7

1. На какие группы делят микробы участвующие в процессе применения пищи?
2. Что такое плесневые грибы?
3. В каких условиях размножаются вирусы?
4. Что такое инфекция? И как она может передаваться?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 8

1. При какой концентрации веществ (соли, сахара) живут микробы?
2. Какие баночные консервы наименее стойки при хранении?
3. Что такое иммунитет?
4. Какие молоко и молочные продукты наименее стойки при хранении?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 9

1. Что такое плесневые грибы?
2. Перечислите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных людей?
3. Что относят к микроорганизмам? В каких условиях они существуют?
4. В каких условиях размножаются вирусы?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 10

1. В каких случаях увеличивается обсеменение туш убойного скота?
2. При какой концентрации веществ (соли, сахара) живут микробы?
3. Санитарные требования к содержанию в чистоте рук, всего тела, ротовой полости?
4. Какие рыбные продукты наименее стойки при хранении?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 11

1. При какой концентрации веществ (соли, сахара) живут микробы?
2. Что такое плесневые грибы?
3. Какие части тела человека наиболее благоприятны для обитания микробов?
4. Что относят к микроорганизмам? В каких условиях они существуют?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 12

1. Какие молоко и молочные продукты наименее стойки при хранении?
2. В каких случаях увеличивается обсеменение туш убойного скота?
3. Какие рыбные продукты наименее стойки при хранении?
4. Какие баночные консервы наименее стойки при хранении?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 13

1. Перечислите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных людей?
2. Какие овощи, плоды наименее стойки при хранении?
3. Какие молоко и молочные продукты наименее стойки при хранении?
4. Что такое инфекция? И как она может передаваться?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 14

1. Санитарные требования к содержанию в чистоте рук, всего тела, ротовой полости?
2. Какие микробы могут находиться в воздухе, и от каких факторов зависит их количество?
3. Какие молоко и молочные продукты наименее стойки при хранении?
4. Какие мясопродукты наименее стойки при хранении?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 15

1. Какие части тела человека наиболее благоприятны для обитания микробов?
2. Что такое плесневые грибы?
3. Какие микробы могут находиться в воздухе, и от каких факторов зависит их количество?
4. Что относят к микроорганизмам? В каких условиях они существуют?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 16

1. Что такое иммунитет?
2. Какие мясопродукты наименее стойки при хранении?
3. Какие баночные консервы наименее стойки при хранении?
4. Какой свет губительно действует на микробы?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 17

1. Какие мясопродукты наименее стойки при хранении?
2. Что такое иммунитет?
3. Что относят к микроорганизмам? В каких условиях они существуют?
4. В каких условиях размножаются вирусы?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 18

1. Какие микробы могут находиться в воздухе, и от каких факторов зависит их количество?
2. В каких условиях размножаются вирусы?
3. Какие рыбные продукты наименее стойки при хранении?
4. Что относят к микроорганизмам? В каких условиях они существуют?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 19

1. Какие баночные консервы наименее стойки при хранении?
2. Что относят к микроорганизмам? В каких условиях они существуют?
3. На какие группы делят микробы участвующие в процессе применения пищи?
4. Какие рыбные продукты наименее стойки при хранении?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Группа ___ Семестр ___ Аттестация ___

Билет № 20

1. Какие мясопродукты наименее стойки при хранении?
2. Перечислите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных животных?
3. Какие рыбные продукты наименее стойки при хранении?
4. При какой концентрации веществ (соли, сахара) живут микробы?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

**Вопросы к экзамену по учебной дисциплине
«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»**

1. Что изучает микробиология, санитария и гигиена?
2. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям ПОП?
3. Характеристика основных групп микроорганизмов?
4. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию ПОП?
5. Основные виды брожения (молочнокислородное, маслянокислородное, спиртовое)?
6. Микрофлора яичных продуктов?
7. Химический состав микробной клетки?
8. Микрофлора молочных продуктов?
9. Физические факторы, влияющие на микроорганизмы?

10. Микрофлора дрожжей?
11. Химические факторы, влияющие на микроорганизмы?
12. Микрофлора муки?
13. Биологические факторы, влияющие на микроорганизмы?
14. Пищевые токсикоинфекции?
15. Характеристика гнилостных микроорганизмов?
16. Пищевые интоксикации грибковой природы?
17. На какие группы делят микроорганизмы по их отношению к температуре?
18. Пищевые интоксикации бактериальной природы?
19. На какие группы делят микроорганизмы по их отношению к относительной влажности воздуха?
20. Пищевые отравления?
21. Влияние солнечного света и других видов лучистой энергии на микроорганизмы?
22. Пищевые отравления, возбудители бруцеллезы и туберкулеза?
23. Классификация бактерий по форме и размерам?
24. Пищевые отравления, возбудители сибирской язвы и холеры?
25. Иммуитет и его виды?
26. Пищевые отравления, возбудители брюшного тифа и дизинтерии?
27. Отличии прокариотов и эукариотов?
28. Микрофлора воды?
29. Иммуитет и его виды?
30. Микрофлора воздуха?
31. Влияние солнечного света и других видов лучистой энергии на микроорганизмы?
32. Пищевые отравления, возбудители бруцеллезы и туберкулеза?
33. Отличии прокариотов и эукариотов?
34. Микрофлора воды?
35. Иммуитет и его виды?
36. Микрофлора почвы?
37. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, отоплению и канализации?
38. Микрофлора воздуха?
39. Санитарно-эпидемиологические требования к территории ПОП?
40. Пищевые отравления, возбудители бруцеллезы и туберкулеза?
41. Химический состав воздуха?
42. Микрофлора воды?
43. Дератизация предприятия?
44. Микрофлора почвы?
45. Что такое гигиена труда?
46. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?

47. Что такое плесневые грибы?
48. В каких условиях размножаются вирусы?
49. Что такое инфекция? И как она может передаваться?
50. Что такое иммунитет?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 1

1. Микрофлора воздуха?
2. Пищевые интоксикации бактериальной природы?
3. Влияние солнечного света и других видов лучистой энергии на микроорганизмы?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 2

1. Микрофлора почвы?
2. Санитарно-эпидемиологические требования к территории ПОП?
3. На какие группы делят микроорганизмы по их отношению к относительной влажности воздуха?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 3

1. Химический состав воздуха?
2. Что такое инфекция? И как она может передаваться?
3. На какие группы делят микроорганизмы по их отношению к относительной влажности воздуха?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 4

1. Физические факторы, влияющие на микроорганизмы?
2. Дератизация предприятия?
3. Микрофлора воды?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 5

1. Микрофлора дрожжей?
2. Химический состав микробной клетки?
3. Микрофлора воздуха?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 6

1. Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям ПОП?
2. Иммунитет и его виды?
3. Дератизация предприятия?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 7

1. Микрофлора почвы?
2. Микрофлора воздуха?
3. Микрофлора воды?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 8

1. Санитарно-эпидемиологические требования к территории ПОП?
2. Микрофлора муки?
3. Пищевые отравления, возбудители сибирской язвы и холеры?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 9

1. Микрофлора муки?
2. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, отоплению и канализации?
3. Отличия прокариотов и эукариотов?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 10

1. Иммуитет и его виды?
2. Пищевые отравления, возбудители брюшного тифа и дизинтерии?
3. Микрофлора воды?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 11

1. Влияние солнечного света и других видов лучистой энергии на микроорганизмы?
2. Химический состав микробной клетки?
3. Микрофлора воды?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 12

1. На какие группы делят микроорганизмы по их отношению к относительной влажности воздуха?
2. Микрофлора воды?
3. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 13

1. Пищевые токсикоинфекции?
2. Физические факторы, влияющие на микроорганизмы?
3. Пищевые отравления?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 14

1. Микрофлора воздуха?
2. Биологические факторы, влияющие на микроорганизмы?
3. Что такое плесневые грибы?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 15

1. Отличия прокариотов и эукариотов?
2. Пищевые отравления?
3. Пищевые токсикоинфекции?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 16

1. Пищевые отравления, возбудители брюшного тифа и дизинтерии?
2. Пищевые отравления, возбудители сибирской язвы и холеры?
3. Влияние солнечного света и других видов лучистой энергии на микроорганизмы?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 17

1. Пищевые отравления, возбудители бруцеллеза и туберкулеза?
2. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, отоплению и канализации?
3. Что изучает микробиология, санитария и гигиена?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 18

1. Характеристика гнилостных микроорганизмов?
2. Иммунитет и его виды?
3. Что изучает микробиология, санитария и гигиена?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 19

1. Отличия прокариотов и эукариотов?
2. На какие группы делят микроорганизмы по их отношению к относительной влажности воздуха?
3. Биологические факторы, влияющие на микроорганизмы?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Группа ___ Семестр ___ Экзамен

Билет № 20

1. Отличия прокариотов и эукариотов?
2. Санитарно-эпидемиологические требования к территории ПОП?
3. Что такое гигиена труда?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Критерии оценки:

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
- оценка **«отлично»**, если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.