

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 16.02.2025 13:51:42  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Донецкий национальный университет  
экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»  
(ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ КОРШУНОВОЙ А.Ф.

УТВЕРЖДАЮ:  
Заведующий кафедрой  
Антошина К.А.   
« 26 » 02 2024 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

по учебной дисциплине

**Б1.В.ДВ.03.02 ГИГИЕНА И ЭКСПЕРТИЗА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания  
(код и наименование)

Институт, факультет ресторанно-гостиничного бизнеса

Разработчик:

Доцент  Милохова Т.А.

ОМ рассмотрен и утвержден на заседании кафедры  
от « 26 » 02 2024г., протокол №14

Донецк 2024

**Паспорт  
оценочных материалов по учебной дисциплине  
ГИГИЕНА И ЭКСПЕРТИЗА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Таблица 1.1. Компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этап формирования (семестр изучения)
1	2	3	4	5
1	ПК-1	Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	<p><b>Тема 1.</b> Органы и службы Государственного санитарного надзора Донецкой Народной Республики. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства.</p> <p><b>Тема 2.</b> Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства.</p> <p><b>Тема 3.</b> Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы. Микробиологический контроль пищевых продуктов.</p> <p><b>Тема 4.</b> Санитарно-эпидемиологическая оценка продуктов животного происхождения.</p> <p><b>Тема 5.</b> Санитарно-эпидемиологическая оценка продуктов растительного происхождения.</p> <p><b>Тема 6.</b> Санитарно-эпидемиологическая оценка готовой кулинарной продукции.</p> <p><b>Тема 7.</b> Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллезы и их профилактика.</p>	3

			<p><b>Тема 8.</b> Понятие "Пищевые отравления" и их классификация. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые потенциально-патогенными микроорганизмами. Условия, необходимые для возникновения, бактериальных пищевых отравлений. Пищевые токсикозы. Причины возникновения ботулизма и его профилактика. Стафилококковые токсикозы и их профилактика. Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения. Микотоксикозы и их профилактика.</p>	
			<p><b>Тема 9.</b> Отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе, и их профилактика. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях, их профилактика. Отравление примесями химических веществ к пищевым продуктам, их профилактика. Гельминтозы и их профилактика.</p> <p><b>Тема 10</b> Санитарно-гигиенические требования к организации складской группы помещений, производственным цехам предприятий ресторанного хозяйства.</p> <p><b>Тема 11.</b> Санитарные требования к реализации и хранению кулинарной продукции предприятий ресторанного хозяйства.</p>	

### Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1.2. Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	
1	2	3	4	5
1	ПК-1	<p><i>Знать:</i> зарубежные и отечественные прогрессивные технологии в сфере профессиональной деятельности; режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг</p> <p><i>Уметь:</i> применять информацию</p>	<p><b>Тема 1.</b> Органы и службы Государственного санитарного надзора Донецкой Народной Республики. Основные направления предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства.</p> <p><b>Тема 2.</b> Основные направления</p>	<p>Тест</p> <p>Собеседование</p>

		<p>о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей; совершенствовать режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг</p> <p><i>Владеть:</i> навыками применения информации о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей; навыками совершенствования режимов и параметров технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг.</p>	<p>предупредительного и текущего государственного санитарного надзора за предприятиями ресторанного хозяйства.</p> <p><b>Тема 3.</b> Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы. Микробиологический контроль пищевых продуктов.</p> <p><b>Тема 4.</b> Санитарно-эпидемиологическая оценка продуктов животного происхождения.</p> <p><b>Тема 5.</b> Санитарно-эпидемиологическая оценка продуктов растительного происхождения.</p> <p><b>Тема 6.</b> Санитарно-эпидемиологическая оценка готовой кулинарной продукции.</p> <p><b>Тема 7.</b> Условия возникновения и распространения инфекционных болезней. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний. Кишечные инфекции их профилактика. Сальмонеллезы и их профилактика.</p> <p><b>Тема 8.</b> Понятие "Пищевые отравления" и их классификация. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые потенциально-патогенными микроорганизмами Условия, необходимые для возникновения, бактериальных пищевых отравлений. Пищевые токсикозы. Причины возникновения ботулизма и его профилактика. Стафилококковые токсикозы и их профилактика. Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения. Микотоксикозы и их профилактика.</p> <p><b>Тема 9.</b> Отравление продуктами растительного и животного происхождения ядовитыми по своей природе, и их профилактика. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях, их профилактика. Отравление примесями химических веществ к пищевым продуктам, их профилактика. Гельминтозы и их</p>	
--	--	---	---	--

			профилактика. <b>Тема 10</b> Санитарно-гигиенические требования к организации складской группы помещений, производственным цехам предприятий ресторанного хозяйства. <b>Тема 11.</b> Санитарные требования к реализации и хранению кулинарной продукции предприятий ресторанного хозяйства.
--	--	--	---

**Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

Таблица 1.2. Критерии и шкала оценивания по оценочному средству тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
8-10	Тест пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
5-7	Тест пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1-4	Тест пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 1.3. Критерии и шкала оценивания по оценочному средству собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Опрос пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90...100% вопросов)
4	Опрос пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1...3	Опрос пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Опрос пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 1.4. Критерии и шкала оценивания по оценочному средству контрольная работа для заочного отделения

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90...100% вопросов/задач)
4	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
1...3	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 1.5. Критерии диагностики знаний студентов при проведении экзамена

Оценка по шкале ECTS	По 100 балльной системе	Национальная система	Определение (студент должен)
A	90-100	5	Отлично. Изложенный материал соответствует всесторонним и глубоким знаниям материала, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы учебной дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.
B	80 - 89	4	Хорошо. Изложенный материал соответствует требованиям знания выше средних стандартов, но с некоторыми ошибками, наличие глубоких знаний в объеме пройденной программы учебной дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.
C	75 - 79		Хорошо. Изложенный материал отвечает требованиям в целом, содержательная работа со значительными ошибками Наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе дисциплины.
D	70 - 74	3	Удовлетворительно. Изложенный материал соответствует требованиям знанием четко, но со значительными недостатками. Наличие твердых знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике.
E	60 - 69		Удовлетворительно. Изложенный материал соответствует минимальным критериям. Наличие минимальных знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов со значительным количеством ошибок, исправленными после дополнительных вопросов; не всегда правильные действия по применению знаний на практике.
FX	35 - 59	2	Неудовлетворительно с возможностью повторной пересдачи. Необходима еще определенная работа для зачисления кредита. Наличие отдельных знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов со значительным количеством ошибок, не всегда исправленными после дополнительных вопросов; отсутствие правильного ориентирования по применению знаний на практике; необходима пересдача.
F	0 - 34		Неудовлетворительно с обязательным повторным изучением дисциплины. Ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные вопросы.

**Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков**

При изучении учебной дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать 100 баллов. Минимальное количество баллов, необходимое для сдачи зачета составляет 60 баллов.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется на основании оценки систематичности и активности по каждой теме программного материала учебной дисциплины.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется с помощью тестов, собеседования, контрольных работ.

Собеседование (устный или письменный опрос) осуществляется по лекционному материалу и материалу для самостоятельного изучения. Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Тестирование по темам смысловых модулей может проводиться в компьютерных классах с помощью программы «Тесты» согласно графику проведения модульного контроля.

Опираясь на знания обучающихся, преподаватель оставляет за собой право решающего слова во время оценивания знаний.

*Пример для зачета*

Текущее тестирование и самостоятельная работа								Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1		Смысловой модуль N 2		Смысловой модуль N 3		Смысловой модуль N 4		
T1	T2	T3,T4	T5, T6	T,7	T8,T9	T10	T11	100
10	10	10	10	20	20	10	10	

T1, T2 – темы смыслового модуля №1;

T3, T4,T5, T6– темы смыслового модуля №2;

T7...T9 – темы смыслового модуля №3.

T10, T11 – темы смыслового модуля №4.

### **Требования к выполнению контрольной работы студентами заочного отделения**

Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу. Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути - это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач.

Контрольные работы проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т.д.

При оценке контрольной работы преподаватель руководствуется следующими критериями: - работа была выполнена автором самостоятельно; - обучающийся подобрал достаточный список литературы, который необходим для осмысления темы контрольной работы; - автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели; - обучающийся проанализировал материал; - обучающийся сумел обосновать свою точку зрения; - контрольная работа оформлена в соответствии с требованиями; - автор защитил контрольную работу и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

Объем выполненной работы должен быть 10-12 листов школьной тетради, исписанных с двух сторон. Ответ не требует введения, должен быть конкретным и достаточно полным.

Варианты заданий сообщаются в период установочной сессии.

### **Перечень вопросов для собеседований 3 семестр**

1. Гигиена как наука, её цели, задачи и содержание.
2. Понятие и классификация зоонозных инфекций и гельминтозов, их профилактика.

3. Цель и значение механической обработки, санитарные требования к механической обработке мяса, рыбы, птицы, субпродуктов, яиц, овощей, сыпучих продуктов.
4. Общие меры профилактики пищевых отравлений бактериального происхождения.
5. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд (студней, винегретов, салатов, заливных).
6. Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Разделение пищевых продуктов на категории в зависимости от их качества
7. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов: виды, цели, задачи
8. Охарактеризуйте пищевые отравления примесями химических веществ: соли тяжелых металлов, нитраты и нитриты, пестициды.
9. Санитарные требования к изготовлению кремовых изделий. Санитарные требования к изготовлению пирожков во фритюре.
10. Отравление продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе, их профилактика
11. Формы и содержание государственного санитарного надзора в области гигиены питания.
12. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация: пищевые отравления микробной природы; пищевые токсикоинфекции и интоксикации.
13. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов: методы исследования, оформление документации на токсические элементы: пестициды, нитраты, нитозамины, антибиотики и др., а также свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и др.
14. Гигиенические требования к складским помещениям (состав, размещение, площади, ориентация, освещение, отопление, вентиляция, водоснабжение) предприятий ресторанного хозяйства.
15. Биогельминтозы и их профилактика
16. Санитарно-гигиеническая характеристика материалов, используемых для изготовления оборудования. Гигиенические требования к механическому оборудованию, расстановке его в цехах.
17. Характеристика возбудителей и продуктов, являющихся причиной микробных и немикробных токсикозов.
18. Профилактика токсикозов на предприятиях питания.
19. Санитарные правила раздачи горячих и холодных блюд, напитков.
20. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи, перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день.
21. Характеристика санитарных требований к содержанию кондитерских цехов (обработка оборудования и инвентаря, уборка помещений), а также цехов по производству специальных изделий и блюд.
22. Пищевая и биологическая ценность яиц, их эпидемическое значение. Хранение яиц.
23. Немикробные пищевые отравления: отравления ядовитыми и условно-ядовитыми грибами, ядовитыми растениями, продуктами, ядовитыми при определенных условиях (солонин картофеля, амигдалин косточковых).
24. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Молочные продукты как источники кишечных инфекций и пищевых отравлений.
25. Гигиеническая оценка консервантов.
26. Характеристика санитарно-гигиенических требований к производственному инвентарю, к материалу, маркировке и его хранению.
27. Пищевая ценность и гигиеническая оценка животных жиров
28. Понятие о кишечных инфекциях, пути распространения брюшного тифа, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, гепатита. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях питания.
29. Санитарные требования к приемке продуктов, сопроводительной документации, оценка качества принимаемых продуктов.
30. Гигиенические обоснования условий и сроков хранения особо скоропортящихся продуктов.

31. Обязательность раздельного использования механизмов для обработки сырых и вареных продуктов.
32. Гигиенические требования к тепловому и холодильному оборудованию.
33. Понятие о гельминтозах. Цикл развития гельминтов, пути распространения и профилактика. Гельминтозы, связанные с употреблением мяса и рыбы.
34. Санитарные правила раздачи горячих и холодных блюд, напитков.
35. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи, перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день.
36. Понятие о дезинфекции: физические способы дезинфекций, их характеристика. Химические способы дезинфекций (хлорная известь, хлорамин, гипохлориты натрия и кальция).
37. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод. Оценка показателей безопасности по содержанию нитратов, пестицидов, тяжелых металлов и т.д.
38. Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов, санитарная обработка транспортных средств.
39. Сальмонеллез. Блюда и продукты наиболее часто являющиеся благоприятной средой для развития возбудителей, причины, приводящие к заболеванию сальмонеллезом. Меры профилактики.
40. Характеристика наиболее распространенных зоонозных инфекций. Профилактика инфекций, связанных с употреблением мясных и молочных продуктов от животных, больных туберкулезом, бруцеллезом, ящуром, туляремией и др.
41. Санитарные требования к механической обработке мяса, в том числе к изготовлению мясного фарша и котлетной массы.
42. Пищевая и биологическая ценность овощей и плодов, гигиенические требования к их качеству.
43. Гигиенические требования к хранению и транспортировке скоропортящихся пищевых продуктов.
44. Причины и профилактика пищевых отравлений микробной природы. Немикробные токсикозы – микотоксикозы (эрготизм, фузариотоксикозы, афлатоксикозы).
45. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов, значение ее в профилактике сальмонеллеза, зоонозных инфекций и гельминтозов.
46. Санитарные требования к механической обработке рыбы, в том числе к изготовлению рыбного фарша.

### **Темы контрольных работ**

1. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью продуктов питания.
2. Основные санитарно-гигиенические требования к поступлению, хранению и подготовке сырья. Основные санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу и выпуску готовой продукции
3. Самостоятельная работа по написанию реферата относительно санитарно-гигиенической оценки пищевых продуктов
4. Самостоятельная работа по написанию реферата относительно экспертизе продуктов питания животного происхождения.
5. Самостоятельная работа по написанию реферата относительно экспертизе продуктов питания растительного происхождения.
6. Самостоятельная работа по написанию реферата относительно экспертизе готовой кулинарной продукции.
7. Изучение основных закономерностей возникновения пищевых отравлений немикробной природы и их профилактика
8. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов: методы исследования, оформление документации на токсические элементы: пестициды, нитраты, нитозамины, антибиотики и др., а также свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и др.

9. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. Молочные продукты как источники кишечных инфекций и пищевых отравлений.
10. Гигиеническая оценка консервантов.

### **Фонд тестовых заданий 3 семестр**

1. При отсутствии полного набора необходимой сопроводительной документации партия пищевой продукции:
  1. направляется на переработку
  2. признается потенциально опасной и изымается из оборота
  3. требует немедленной реализации при отсутствии внешних признаков порчи
  4. требует немедленного уничтожения или технической утилизации. реализуется при обычных условиях.
2. Определение понятия «истинные консервы»:
  1. пищевые продукты в герметически закрытых банках, подвергнутые термической обработке
  2. пищевые продукты в герметически закрытых банках, подвергнутые пастеризации
  3. пищевые продукты в герметически закрытых банках, герметически укупоренные и стерилизованные в специальных автоклавах
  4. пищевые продукты в герметически закрытых банках, приготовленные с помощью комбинированных методов консервирования
  5. нестерильные пищевые продукты в нестерильной таре
3. После обескровливания животных на мясокомбинате удаление внутренностей (эвентерация) должно проводиться не позднее:
  1. 10-15 мин
  2. 15-20мин
  3. 25-30 мин
  4. 30-40 мин
  5. 45-50 мин
4. При поражении внутренних органов эхинококком партия мяса животных:
  1. признается годной для питания без ограничений
  2. пораженные органы подвергаются технической утилизации, а остальные части туши
  3. реализуются как условно годное мясо после предварительного обезвреживания
  4. передается на техническую утилизацию
  5. передается по согласованию с ветнадзором на корм скоту.
5. Хранение и реализация скоропортящихся продуктов за исключением продукции, требующей более жестких режимов хранения, должны осуществляться при температуре не выше:
  1. +2° С
  2. +4° С
  3. +6° С
  4. +8° С
  5. +10° С
6. При проведении текущего санитарного надзора за предприятиями общественного питания в случае обнаружения нарушения сроков прохождения медицинских осмотров действие сотрудника Роспотребнадзора:
  - 1.отстранение от работы
  - 2.закрытие предприятия общественного питания
  - 3.отстранение от работы с готовой продукцией
  - 4.составление «Протокола о нарушении санитарно-гигиенических и противоэпидемических правил»
  - 5.отсутствие каких либо действий
7. Задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является:
  1. определение энергетической потребности организма
  2. решение вопросов усвояемости пищевых продуктов
  3. контроль за витаминным качеством питания организованных коллективов
  4. выяснение свойств характеризующих пищевую ценность и безвредность пищевых продуктов
  5. нормирование основных пищевых веществ в питании населения

**8.** Какому этапу гигиенической экспертизы соответствует знакомство с ГОСТами, сертификатами, транспортными накладными:

1. подготовительному
2. осмотру партии продуктов
3. вскрытию упаковок
4. органолептическим исследованиям
5. заключительному

**9.** Микотоксикозы выделены в самостоятельную группу:

1. грибковых отравлений
2. споровых отравлений
3. немикробных отравлений
4. микробных отравлений

**10.** Какие микробы могут вызвать пищевые токсикозы?

1. Стафилококки
2. Гонококки
3. Кишечная палочка
4. Стрептококки

**11.** Которое из перечисленных заболеваний относится к группе острых кишечных инфекций?

1. Туберкулёз
2. Сифилис
3. Дизентерия
4. Грипп

**12.** По Международной статистической квалификации пищевые отравления классифицируются на:

1. Бактериальные, споровые, грибковые
2. Бактериальные, небактериальные, грибковые
3. Бактериальные, патогенные, грибковые
4. Бактериальные, небактериальные, анаэробные

**13.** По биологическим свойствам палочка ботулизма относится к:

1. Безспорным факультативным анаэробам, оптимальная температура роста 20...25°C
2. Спорообразующим анаэробам, оптимальная температура роста 25...30°C
3. Спорообразующим аэробам, оптимальная температура роста 39...52°C
4. Безспорным факультативным аэробам, оптимальная температура роста 22...25°C

**14.** Эрготизм - это заболевание, которое возникает при употреблении:

1. Изделий из зерна, которое перезимовало в поле
2. Изделий из кукурузы с примесями щиряцы
3. Изделий из муки с примесями спор спорыньи
4. Изделий из муки с примесями щиряцы

**15.** Три необходимых условия возникновения инфекционных заболеваний:

1. Источник инфекции, высокая температура воздуха, восприимчивость человека
2. Источник инфекции, пути передачи, восприимчивость человека
3. Источник инфекции, пути передачи, высокая влажность воздуха
4. Источник инфекции, пути передачи, продолжительность передачи инфекции

**16.** Инфекционные заболевания возникают при передаче от больного человека к здоровому человеку

1. Патогенных микроорганизмов
2. Анаэробных микроорганизмов
3. Аэробных микроорганизмов
4. Спорных микроорганизмов

**17.** Патогенные микроорганизмы выделяют:

1. Экзотоксины и окситоксины
2. Экзотоксины и эндотоксины
3. Окситоксины и эндотоксины
4. Пролитоксины и эндотоксины

**18.** Механизмы передачи инфекции:

1. Фекально-оральный, капельный, влажный, воздушный
  2. Трансмиссивный, контактный, влажный, воздушный
  3. Фекально-оральный, капельный, трансмиссивный, контактный
  4. Фекально-оральный, капельный, воздушный, контактный
- 19.** Трансмиссивный механизм передачи инфекции - это:
1. Локализация возбудителя в кровеносной системе
  2. Локализация возбудителя в дыхательных путях
  3. Локализация возбудителя в кишечнике
  4. Локализация возбудителя на коже и слизистых оболочках
- 20.** Капельный механизм передачи инфекции - это:
1. Локализация возбудителя в кровеносной системе
  2. Локализация возбудителя в дыхательных путях
  3. Локализация возбудителя в кишечнике
  4. Локализация возбудителя на коже и слизистых оболочках
- 21.** Фекально-оральный механизм передачи инфекции - это:
1. Локализация возбудителя в кровеносной системе
  2. Локализация возбудителя в дыхательных путях
  3. Локализация возбудителя в кишечнике
  4. Локализация возбудителя на коже и слизистых оболочках
- 22.** Экзотоксины - оказывают болезнетворное действие на организм человека и:
1. Выделяются в окружающую среду после гибели микроорганизмов
  2. Выделяются в окружающую среду при жизни микроорганизмов
  3. Выделяются в окружающую среду после гибели споровых микроорганизмов
  4. Выделяются в окружающую среду при жизни кишечных бактерий
- 23.** Эндотоксины - оказывают болезнетворное действие на организм человека и:
1. Выделяются в окружающую среду после гибели микроорганизмов
  2. Выделяются в окружающую среду при жизни микроорганизмов
  3. Выделяются в окружающую среду после гибели споровых микроорганизмов
  4. Выделяются в окружающую среду при жизни кишечных бактерий
- 24.** Каким образом бактерии дизентерии проникают в организм человека?
1. Через легкие с вдыханием воздуха
  2. Через рот с едой и водой
  3. При укусах кровососных насекомых
  4. Через кожу при контакте с больным
- 25.** Патогенные микроорганизмы, которые вызывают брюшной тиф, паратифы А и В относятся:
1. К семейству кишечных бактерий рода сальмонелл
  2. К семейству кишечных бактерий рода шигелез
  3. К семейству кишечных бактерий рода вибриона Коха
  4. К семейству кишечных бактерий рода Эль-Тора
- 26.** Гельминтоз – это поражение организма:
1. Болезнетворными бактериями
  2. Гельминтами (глистами)
  3. Вирусом
  4. Грибками
- 27.** Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов состоит из:
1. Шести этапов
  2. Восьми этапов
  3. Десяти этапов
  4. Пяти этапов
- 28.** Бычий и свиной цепень имеют форму:
1. Веретенообразную
  2. Лентовидную
  3. Круглую

#### 4. Продолговатую

29. Какому этапу гигиенической экспертизы соответствует проверка состояния и маркировки тары:

1. подготовительному
2. осмотру партии продуктов
3. вскрытию упаковок
4. органолептическим исследованиям
5. заключительному

30. При проведении текущего санитарного надзора за предприятиями общественного питания в случае обнаружения нарушения сроков прохождения медицинских осмотров действие сотрудника Роспотребнадзора:

1. отстранение от работы
2. закрытие предприятия общественного питания
3. отстранение от работы с готовой продукцией
4. составление «Протокола о нарушении санитарно-гигиенических и противоэпидемических правил»
5. отсутствие каких либо действий

### Перечень методических материалов

1. Нелепа, А.Е. Гигиена и санитария предприятий ресторанного хозяйства [ Текст ]: метод. указания и задания для выполнения контрол. работ студ. заоч. отд-ния направления подгот. "Пищ. технология и инженерия" проф. ориентации 6.0911711 "Технология питания" / А. Е. Нелепа; ДонГУЭТ им. М.Туган-Барановского, каф. технологии питания . — Донецк, 2007 . — 23с.
2. Милохова, Т. А. Санитария и гигиена предприятий ресторанного хозяйства. Средства диагностики [ Текст ]: для студентов оч. и заоч. форм обучения направления подгот. 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и 43.03.03 "Гостинич. дело" / Т. А. Милохова, А. С. Гета ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . — Донецк : ГО ВПО ДонНУЭТ, 2016 . — 32 с.
3. Милохова, Т. А. Гигиена и санитария предприятий ресторанного хозяйства [Электронный ресурс ]: опорный конспект лекций для самостоятельного изучения курса студентами оч. и заоч. форм обучения направления подгот. 19.03.04 «Технол. продукции и организация общественного питания», специализации «Технол. в ресторан. хоз-ве» / Т. А. Милохова ; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. в ресторан. хоз-ве . — Донецк : ДонНУЭТ, 2016 .

### Лист изменений и дополнений

№	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры на котором были рассмотрены изменения	Подпись зав.кафедрой