МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

(ГБПОУ «БРТПиПП»)

УТВЕРЖДАЮ

Первый заместитель директора

\_\_\_\_\_\_\_\_ /Ларионова А.О.

«\_\_\_» марта 2019г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**

о проведении олимпиады для студентов 2 курса групп 171 и 371 специальностей 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов и 19.02.07. Технология молока и молочных продуктов

**1. Общие положения**

1.1. Олимпиада проводится по ОП.04. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве в соответствии с планами работы учебно-методического объединения по ППССЗ технологического и социально-экономического профиля» ГБПОУ «БРТПиПП.

1.2. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения олимпиады по ОП.04.«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве среди студентов 2 курса ГБПОУ «БРТПиПП», её организационно-методическое обеспечение, порядок участия в олимпиаде и определение победителей.

**2. Цели и задачи олимпиады**

2.1. Олимпиада проводится с целью повышения у обучающихся интереса к дисциплинам профессионального профиля, выявления наиболее одаренных и талантливых студентов, отличающихся высоким уровнем знаний по дисциплине.

2.2. Дальнейшая подготовка студентов к участию в мероприятиях республиканского уровня

2.3. Задачи олимпиады:

- повышение и углубление профессионального интереса студентов к изучению предметов общепрофессионального цикла;

- развитие творческих способностей студентов, выявление наиболее одарённых;

- повышение эффективности и качества внеклассной и воспитательной работы;

-воспитание духа конкурентной борьбы, стремления к победе при выполнении заданий.

**3. Организация и проведение олимпиады**

3.1 Олимпиада проводится на базе ГБПОУ «БРТПиПП», 1 корпус, г.Улан-Удэ, ул. Пищевая 10.

3.2. Для обеспечения подготовки и проведения олимпиады формируется организационный комитет.

Состав организационного комитета входят:

Ларионова А.О., первый заместитель директора, к.п.н.;

Педынина Е.И., руководитель по НМР, к.п.н;

Воронцова Н.В., преподаватель спец.дисциплин по Технологии молока и молочных продуктов, руководитель УМО по ППССЗ «Технологического и социально-экономического профиля»;

Антонова Н.А., преподаватель спец.дисциплин по Технологии мяса и мясных продуктов высшей категории;

Терещенко Л.Н., преподаватель спец.дисциплин по Технологии мяса и мясных продуктов высшей категории.

3.3. В функции оргкомитета входит:

- организация и обеспечение условий проведения олимпиады;

- разработка заданий для олимпиады;

- разработка критериев оценки заданий;

- проверка работ участников олимпиады;

- определение состава жюри;

- организация награждения победителей и поощрения участников.

**4. Сроки и порядок проведения олимпиады**

4.1 Сроки проведения олимпиады: 11 марта 2019г.

4.2 Место проведения олимпиады: ГБПОУ «БРТПиПП», 1корпус, кабинет «101» № 309

4.3 Время проведения олимпиады: 15.00 ч.

5. Участники олимпиады

5.1 Для участия в олимпиаде допускаются студенты 2 курса группы 171, 361, обучающиеся на базе основного общего образования.

**6. Содержание олимпиады**

6.1 Участие в олимпиаде по ОП.04.«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» включает в себя выполнение заданий, содержание которых соответствует ФГОС.

6.2 Каждый участник обеспечивается полным комплектом заданий с инструкцией по их выполнению.

6.3 Олимпиада проводится по разделу: «Микробиология в пищевом производстве».

6.4. Задания на Олимпиаду приведены в Приложении 1.

**7. Подведение итогов Олимпиады**

7.1 Итоги олимпиады подводит жюри, в состав которой входят:

Председатель жюри - Воронцова Н.В., преподаватель спец.дисциплин по Технологии молока и молочных продуктов, руководитель УМО по ППССЗ «Технологического и социально-экономического профиля»;

Члены жюри:

Терещенко Л.Н., преподаватель спец.дисциплин по Технологии мяса и мясных продуктов высшей категории;

Антонова Н.А., преподаватель спец.дисциплин по Технологии мяса и мясных продуктов высшей категории.

7.2 Награждение грамотами и подарками производится по окончанию декады УМО ППССЗ Технологического и социально-экономического профиля на общетехникумовской линейке.

7.3 Победители олимпиады определяются по наивысшей оценке знаний участников.

7.4 Победители награждаются грамотами.

Приложение 1

**Задание 1. Дать определение понятиям**

1. Микрорганизмы -
2. Пищевое отравление -
3. Пастеризация –
4. Питательная среда –

**Задание 2. Выбрать правильный ответ**

1. **Оптимальная температура развития мезофильных микроорганизмов**

А)(от 30 до 37)оС

Б) (от 10 до 15)оС

В) (от 40 до 55)оС

1. **К шаровидным бактериям относятся:**

А) вибрионы

Б) сарцины

В) бациллы

Г) спириллы

1. **Пища служит фактором передачи:**

А) инфекции наружных покровов

Б) кровяных инфекций

В) кишечных инфекций

Г) инфекций дыхательных путей

1. **Микроорганизмы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода**

А) аэробы

Б) условные анаэробы

В) анаэробы

1. **Период, от проникновения микроорганизма в организм человека до проявления болезни:**

А) изоляционный

Б) инкубационный

В) временный

Г) инфекционный

**6**. **Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов солью?**

А) передвижение и питание

Б) дыхание и размножение

В) обезвоживание

Г) питание и размножение

**7. Задачи микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности**

А) быстрое обнаружение микроорганизмов-вредителей

Б) выявление путей проникновения микроорганизмов в производство

В) возможности накопления патогенных микроорганизмов на отдельных этапах технологического процесса и попадания в готовые продукты

Г) предотвращение развития посторонней микрофлоры в сырье и готовой продукции

**Задание 3. Вставить слово или цифровое значение**

1. Тип взаимоотношений между микроорганизмами, при котором, одни подавляют развитие других, называется \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. По форме к ветвящимся бактериям относятся актиномицеты и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. Температура культивирования бактерий группы кишечной палочки составляет \_\_\_\_\_\_\_\_о С.

**Задание 4. Найти соответствие**

**(Пример** варианта ответа 1А; 2Б; 3В)

|  |  |
| --- | --- |
| **Название группы факторов, влияющих на микроорганизмы** | **Названия факторов** |
| 1. **Физические** | **А.** Температура, влажность, ультразвук, механическое воздействие, осмотическое давление |
| 1. **Химические** | **Б.** Взаимоотношения микроорганизмов с другими организмами |
| 1. **Биологические** | **В.** Окислительно-восстановительный потенциал (рН), состав питательной среды |

**2.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тип взаимоотношений (симбиоза) между организмами** | **Характеристика взаимоотношений** |
| **1. Мутуализм (взаимовыгодный симбиоз)** | **А.** Сожительство, благоприятное для обоих симбионтов, совместно они развиваются лучше, чем каждый в отдельности |
| **2. Синергизм** | **Б.** Один живет за счет другого, причиняя ему вред |
| **3.Комменсализм** | **В.** Один живет за счет другого, не принося заметной пользы и не причиняя вреда |
| 1. **Паразитизм** | **Г.** При совместном развитии усиливаются отдельныефизиологические функции |
| 1. **Метабиоз** | **Д.** Продукты жизнедеятельности одного микроорганизма являются продуктами питания других |

**3.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название фазы роста периоди-ческой культуры бактерий, выращиваемых на жидкой питательной среде** | **Характеристика фазы роста** |
| **1. Лаг фаза** | **А.** Период, при котором количество жизнеспособных клеток остается без изменений, составляя максимальный уровень |
| **2. Фаза логарифмического роста** | **Б.** Период интенсивного деления бактерий |
| **3. Фаза стационарного роста** | **В.** Период между посевом бактерий и началом размножения. |
| **4. Фаза гибели бактерий** | **Г.** Период, когда питательная среда истощена и содержит продукты метаболизма бактерий |

**Задание 5. Расшифровать аббревиатуру**

1. КМАФАнМ
2. БГКП
3. КОЕ в 1г продукта

**Инструкция по выполнению заданий:**

1. Внимательно прочитайте задание
2. Укажите правильные ответы

(В задании 2 правильных ответов может быть несколько)

Задание 1 оценивается 2 баллами;

Задания 2,3,5 -1 баллом;

Задание 4 – 4 баллами.

Время, отведенное на выполнение заданий – 45 минут.

Максимальное количество баллов – 33.