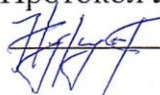


государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области «Образовательный центр с. Камышла»

РАССМОТРЕНО
на заседании МО
преподавателей спец. Дисциплин
Протокол № 1 от «30» 08 2018 г.
 Нурутдинов А.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ
«Образовательный
центр с. Камышла»
 Хисматов М.М.
«30» 08 2018 г.


Комплект контрольно-оценочных средств
по дисциплине
«Основы микробиологии санитарии и гигиены»
по профессиям:
35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы».

Составила преподаватель
Сондолова А.В.

Камышла 2018г.

1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств

1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального цикла (для СПО) учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены».

Результатом освоения учебной дисциплины профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиях «Хозяйка(ин) усадьбы» и «Мастер сельскохозяйственного производства».

Формой аттестации по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является дифференцированный зачет.

Итогом дифференцированного зачета является получение оценки («2», «3», «4», «5»).

1.2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Уметь:

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

Знание определений гигиены, санитарии, основных санитарных требований работников общепита, виды медицинских обследований работников общепита

Знать средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.

Знание дезинфицирующих средств, определение Гигиены труда.

Какие средства используются для уничтожения микробов;

Санитарные требования к столовой посуде.

Знание дезинфицирующих средств;

Знать какие средства используются для уничтожения микробов;

Знать описание кишечных инфекций, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, кишечной палочки;

Что такое микробы;

Знать влияние внешней среды на микроорганизмы и каковы отличительные признаки отдельных микробов;

Знать:

- основные группы микроорганизмов

-основные пищевые инфекции и пищевые отравления

-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве

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

-правила личной гигиены работников пищевых производств;

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

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Дать определение основы микробиологии; основных групп микроорганизмов;

Отличительные признаки некоторых видов групп микробов.

Знать определение, виды инфекционных заболеваний; Ответить: почему кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»

Знать основные источники микробиологического загрязнения и основные правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой.

Знать что входит в комплект одежды повара и мастера с/х производства;

назначение маркировки разделочных досок и ножей; требования к территории предприятий общепита, к планировке и устройству помещений, к инвентарю и инструментам, к кухонной посуде и таре

Знать определение личной гигиены работников общепита; Гигиена труда. Какие средства используются для уничтожения микробов; Вред наркомании и алкоголизма;

Знать классификацию моющих средств; правила применения и условия хранения моющих средств.

Знать общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Что такое дезинфекция и дезинфицирующие средства и способы борьбы с грызунами, мухами и тараканами.

2.КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (дифференцированный зачет)

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по учебной дисциплине профессионального цикла. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» по профессиям «Хозяйка(ин) усадьбы» и «Мастер сельскохозяйственного производства».

2.1 Задания для проведения дифференцированного зачета

ЗАДАНИЕ письменное в форме экзаменационных билетов.

Порядок проведения

Дифференцированный зачёт разработан для профессий «Хозяйка(ин) усадьбы» и «Мастер сельскохозяйственного производства» по дисциплине «Основы микробиологии санитарии и гигиены» в соответствии с рабочей программой.

Цель контроля: проверка соответствия уровня знания у обучающихся

Вид контроля: промежуточный.

Форма контроля: письменные контрольные работы.

Материалы к выполнению и оценке контрольных работ прилагаются. Контрольная работа состоит из двух вариантов, в каждом из которых по 10 вопросов.

Критерии оценки по дифференцированному зачёту. За каждый правильный ответ 1 выставляется по 0,5 балла, максимальное количество баллов 5. В соответствии с набранными баллами выставляется оценка.

Согласовано
Председатель методической
комиссии

«__» _____ 20 г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР

«__» _____ 20 г.

**Дифференцированный зачет по дисциплине «Основы микробиологии
санитарии и гигиены»**

Профессия: _____

в группе _____

Выполнил _____

Вариант 1.

1. Какая наука, изучает строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов?
2. Как называется скоропортящийся яичный продукт, поступающий в ОП всегда в замороженном виде .
3. Какое заболевание возникает у человека от микробов, попавших в организм с пищей?
4. Назовите пищевое инфекционное заболевание, которое передается человеку от больных животных?
5. Какой документ должен быть на перевозку продуктов питания.
6. Кто осуществляет надзор за санитарным состоянием пищевых предприятий.
7. Туберкулёз поражает _____ и _____.
8. Сибирская язва передаётся через _____, _____, _____.
9. Бруцеллёз сопровождается приступами лихорадки, _____ и _____ в _____ и _____.
10. Пищевые инфекционные заболевания возникают у человека от _____ попавших в организм _____.

Согласовано
Председатель методической
комиссии
«__» _____ 20 г.

Утверждаю
Зам. директора по УПР
«__» _____ 20 г.

**Дифференцированный зачет по дисциплине «Основы микробиологии
санитарии и гигиены»**

Профессия: _____

в группе _____

Выполнил _____

Вариант 2.

1. Практическое осуществление гигиенических норм и правил – это...
2. Как называется инфекционное заболевание, поражающее чаще всего легкие и лимфатические узлы .
3. Заразное заболевание вирусного происхождения , передающееся человеку от больных животных через мясо и молоко?
4. Кто осуществляет контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников предприятия ОП
5. Способ истребления грызунов с помощью ловушек.
6. Что обозначает маркировка МГ на разделочной доске .
7. Назовите 3 меры предупреждения заболеваний
8. В результате употребления, каких продуктов, может возникнуть стафилококковое отравление?
9. Назовите продукты ядовитые по своей природе.
10. Микроэлементы , который нормализует состав крови и является участником окислительных процессов в организме .

Критерии оценки

Оценка «5» ставится если студент усваивает весь материал, выделяет главные положения в изученном материале, не допускает ошибок, письменную работу выполняет уверенно и аккуратно.

Оценка «4» ставится, если студент знает весь изученный материал, в письменной работе делает незначительные неточности.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает усвоение основного материала, но допускает ошибки в письменной работе.

Оценка «2» ставится, если студент не усвоил большую часть материала и в письменной работе допускает грубые ошибки

Задания в тестовой форме

3. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляется с использованием следующих методов:

- текущий контроль - устный опрос, тестирование, выполнение лабораторных работ, самостоятельных работ;
- рубежный контроль, используемый по результатам изучения разделов рабочей программы - контрольная работа и экзамен;
- итоговый контроль по учебной дисциплине в форме экзамена в виде устных ответов на вопросы заданий, охватывающих всё содержание учебной дисциплины. задания содержат 2 –3 вопроса, имеющих цель определить уровень освоения студентами знаний, ситуационную задачу для определения уровня овладения студентами умений.

Оценка освоения учебной дисциплины производится по 5-ти бальной шкале. Возможно использование по выбору студентов накопительной системы с использованием результатов рубежного контроля. В этом случае студент полностью освобождается от сдачи экзамена или только тех частей дидактических единиц, за которые по результатам рубежного контроля им получена оценка «5».

**Ответы к дифференцированному зачёту по дисциплине
«Основы микробиологии санитарии и гигиены».**

Вариант 1.

№ вопроса	Ответы	Баллы
1	Микробиология	1 балл
2	Меланж	1 балл
3	Пищевая инфекция	1 балл
4	Брюшной тиф	1 балл
5	Санитарный паспорт	1 балл
6	Текущий санитарный –пищевой надзор	1 балл
7	Зоонозы	1 балл
8	Дезинсекция	1 балл
9		1 балл
10		1 балл
Итого		10 баллов

Вариант 2.

№ вопроса	Ответы	Баллы
1	Санитария	1 балл
2	Туберкулёз	1 балл
3	Ящур	1 балл
4	Работники санитарно-эпидемиологической службы	1 балл
5	Дератизация	1 балл
6	Мясная гастрономия	1 балл
7		1 балл
8	Рыбы, молочных продуктов	1 балл
9	Грибы, растительного и животного происхождения продукты	1 балл
10	Железо	1 балл
Итого		10 баллов

Литература

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. «Организация производства предприятий общественного питания» М, 2015г
2. Золин В.П.«Технологическое оборудование предприятий общественного питания», М:Изд.Центр «Академия», 2017г.
3. Мармузова Л.В. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» -9-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.
4. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания», Ростов-на-Дону «Феникс», 2015г.
5. Усов В.В.«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», М:Изд-Центр «Академия», 2017г.
6. Шестакова Т.И.«Калькуляция и учет в общественном питании», Ростов-на-Дону «Феникс»,2016г
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

Дополнительные источники:

1. Фатыхов Д.Ф. «Охрана труда в торговле, в общественном питании», М: Изд-Центр «Академия», 2017г.
2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания», М:Изд-Центр «Академия»,2016г

Интернет-ресурсы:

1 «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru),
[http:// povary.ru](http://povary.ru).,[http:// vkus.by](http://vkus.by).

2.Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа:
[http://www.horeca. ru](http://www.horeca.ru)