

Коми Республикаса йӧзӧс велӧдан, наука да том йӧз политика министерство  
Министерство образования, науки и молодёжной политики Республики Коми  
Государственное профессионального образовательное учреждение  
«Сыктывкарский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ «СТТТ»

  
Волков В.П.  
13 11 2018 г.  


**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ  
И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**Уровень профессионального образования:**

Среднее профессиональное образование  
в рамках реализации программы подготовки  
квалифицированных рабочих и служащих  
по профессии

**43.01.09 – «Повар, кондитер»**

Сыктывкар  
2018

Фонд оценочных средств учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования «Повар, кондитер», укрупнённая группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение «Сыктывкарский торгово-технологический техникум» (далее ГПОУ «СТТТ»)

Разработчик:

Сенюкова Мария Николаевна – преподаватель общеобразовательных дисциплин.

Комплект фонда оценочных средств по учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» рассмотрен и одобрен на заседании методического объединения протокол №9 от «24» мая 2018 года, утвержден педагогическим советом от 04.09.2018 года

## Содержание

Паспорт фонда оценочных средств .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
Критерии оценивания.....	6
Оценка письменных работ обучающихся .....	6
Оценка устных ответов обучающихся .....	7
Общая классификация ошибок .....	9
Критерии оценки тестовых заданий .....	10
Таблица соответствия тем видам деятельности и оценочным средствам .....	<b>Ошибка!</b>
<b>Закладка не определена.</b>	
Задания для проведения практических работ .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
Вопросы для самоподготовки к устному/письменному опросу .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
<b>определена.</b>	
Задания для самостоятельной работы .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

## **ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **1.1. Область применения ФОС**

Данный комплект оценочных средств предназначен для организации текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся по дисциплине «ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» по профессии «Повар, кондитер», укрупнённая группа специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

Текущая аттестация по дисциплине «ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является обязательной для обучающихся ГПОУ «СТТТ». Результаты текущей аттестации обучающихся оцениваются по текущим результатам работы, куда входят устные и письменные ответы на вопросы, выполнение практических и самостоятельных работ, результаты тестирования и т.д.

Основная цель текущего контроля – диагностика знаний и умений в процессе усвоения очередной темы и, при необходимости, коррекция обучения. Регулярное проведение контроля текущего уровня усвоения деятельности позволяет исправлять недостатки обучения и достигать необходимого уровня усвоения.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является зачет по учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» проводится зачет в тестовой форме. Представленный ФОС содержит комплект заданий для проведения зачета.

### **1.2. Цели и задачи ФОС**

В ходе организации текущего и промежуточного контроля **оценивается умение обучающегося:**

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;

**знание обучающегося:**

- 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 их хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Результатом освоения образовательной программы дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является овладение студентами профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1.	Выявлять потребность в товарах.
ПК 1.2.	Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.
ПК 1.3.	Управлять товарными запасами и потоками.
ПК 1.4.	Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## 2. Критерии оценивания

Критерии оценивания знаний и умений студентов по дисциплине «Биология».

### 2.1. Оценка письменных работ обучающихся

Ответ оценивается отметкой «5», если:

- работа выполнена полностью;
- в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок;
- в решении нет математических ошибок (возможны некоторые неточности, описки, которая не является следствием незнания или непонимания учебного материала).

Отметка «4» ставится в следующих случаях:

- работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки);

- допущены одна ошибка, или есть два – три недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).

Отметка «3» ставится, если:

- допущено не более двух ошибок или более двух – трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но обучающийся обладает обязательными умениями по проверяемой теме.

Отметка «2» ставится, если:

- допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.
- преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которые свидетельствуют о высоком математическом развитии обучающегося;
- за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

## **2.2. Оценка устных ответов обучающихся**

Ответ оценивается отметкой «5», если обучающийся:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;
- изложил материал грамотным языком, точно используя математическую терминологию и символику, в определенной логической последовательности;
- правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу;
- показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания;

- продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;
- отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя;
- возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.

Ответ оценивается отметкой «4», если удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет некоторые из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее математическое содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.

Отметка «3» ставится в следующих случаях:

- неполно раскрыто содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для усвоения программного материала (определены «Требованиями к биологической подготовке студентов» в настоящей программе по биологии);
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении математической терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя;
- обучающийся не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме;



- при достаточном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

Отметка «2» ставится в следующих случаях:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании математической терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

### **2.3.Общая классификация ошибок**

При оценке знаний и умений студентов учитываются все ошибки (грубые и негрубые) и недочёты.

**Грубыми считаются ошибки:**

- незнание определения основных понятий, законов, правил, основных положений теории, незнание формул, общепринятых символов обозначений величин, единиц их измерения;
- незнание наименований единиц измерения;
- неумение выделить в ответе главное;
- неумение применять знания, алгоритмы для решения задач;
- неумение делать выводы и обобщения;
- неумение читать и строить графики;
- неумение пользоваться первоисточниками, учебником и справочниками;
- потеря корня или сохранение постороннего корня;
- отбрасывание без объяснений одного из них;
- равнозначные им ошибки;
- вычислительные ошибки, если они не являются опиской;

- логические ошибки.

#### **К негрубым ошибкам относятся:**

- неточность формулировок, определений, понятий, теорий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными;
- неточность графика;
- нерациональный метод решения задачи или недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными);
- нерациональные методы работы со справочной и другой литературой;
- неумение решать задачи, выполнять задания в общем виде.

#### **Недочетами являются:**

- нерациональные приемы вычислений и преобразований;
- небрежное выполнение записей, чертежей, схем, графиков.

#### **Критерии оценки тестовых заданий**

Тестовые задания оцениваются исходя из следующих критериев:

- за 50-65% набранных баллов выставляется оценка 3;
- за 66-85% набранных баллов выставляется оценка 4;
- за 86-100% набранных баллов выставляется оценка 5.



### 3.ТЕМАТИЧЕСКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Наименование тем	Код формируемой компетенции	Результат освоения (умения и знания)		Вид деятельности	Оценочные средства
		уметь	знать		
Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	ОК4, ОК5, ОК8, ПК1.4, ПК1.5, ПК3.2	• выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	• основные группы микроорганизмов	<b>Лабораторная работа</b>	Лабораторная работа №1 Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним. Лабораторная работа №2 Ознакомление с основными группами микроорганизмов. Лабораторная работа №2 Ознакомление с основными группами микроорганизмов.
Тема 1.2. Строение и свойства микроорганизмов	ОК4, ОК5, ОК8, ПК1.4, ПК1.5, ПК3.2	• выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	• основные группы микроорганизмов	<b>Лабораторная работа</b>	Лабораторная работа №4 Изучение под микроскопом морфологии дрожжей и плесени. Практическая работа № 1 Изучение подъемной силы дрожжей.
				<b>Контрольная работа</b>	Контрольная работа №1 «Морфология микроорганизмов»
Тема 1.3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы	ОК4, ОК5, ОК8, ПК1.4, ПК1.5, ПК3.2	• выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;	• основные группы микроорганизмов	<b>Практическая работа</b>	Практическое занятие №2 Определение температур, относительной влажности складских и подсобных помещений.
				<b>Контрольная работа</b>	Контрольная работа №2 «Влияние условий внешней среды на микроорганизмы»

Наименование тем	Код формируемой компетенции	Результат освоения (умения и знания)		Вид деятельности	Оценочные средства
		уметь	знать		
Тема 1.4. Патогенные микроорганизмы	ОК4, ОК5, ОК8, ПК1.4, ПК1.5, ПК3.2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные группы микроорганизмов;</li> <li>• основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> </ul>	<b>Лабораторная работа</b>	Лабораторная работа №5 Ознакомление с патогенными микроорганизмами.
				<b>Контрольная работа</b>	Контрольная работа № 3 «Патогенные микроорганизмы»
Тема 1.5. Микробиология важнейших пищевых продуктов	ОК4, ОК5, ОК8, ПК1.4, ПК1.5, ПК3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные группы микроорганизмов</li> </ul>	<b>Практическая работа</b>	Практическое занятие №3 Составление карточек сроков хранения продуктов согласно их групповой принадлежности
				<b>Контрольная работа</b>	Контрольная работа № 4 «Микробиология важнейших пищевых продуктов»
Тема 2.1. Личная гигиена работников пищевой промышленности	ОК4, ОК5, ОК8, ПК1.4, ПК1.5, ПК3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>• правила личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>• классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li> </ul>	<b>Контрольная работа</b>	Контрольная работа № 4 «Личная гигиена работников пищевой промышленности»
Тема 2.2.	ОК4, ОК5, ОК8, ПК1.4,	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать правила личной гигиены и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные группы микроорганизмов;</li> <li>• основные</li> </ul>	<b>Контрольная работа</b>	Контрольная работа № 5 «Пищевые инфекционные отравления, заболевания и их профилактика»

Наименование тем	Код формируемой компетенции	Результат освоения (умения и знания)		Вид деятельности	Оценочные средства
		уметь	знать		
Пищевые инфекционные заболевания, гельминтозы и их профилактика	ПК1.5, ПК3.2	санитарные требования в условиях пищевого производства;	пищевые инфекции и пищевые отравления; • возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;		Контрольная работа № 6 «Гельминтозы и их профилактика»
Тема 2.3. Микробиология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	ОК4, ОК5, ОК8, ПК1.4, ПК1.5, ПК3.2	• производит санитарную обработку оборудования и инвентаря;	• основные группы микроорганизмов;  • основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  • возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;  • санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	<b>Лабораторная работа</b>	Лабораторная работа № 6 «Ознакомление с коллекцией хлебобулочных изделий из пшеничного теста», Лабораторная работа № 7 «Ознакомление с коллекцией хлебобулочных изделий из ржаного теста», Лабораторная работа № 8 «Виды микробиологической порчи хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».
				<b>Контрольная работа</b>	Контрольная работа № 7 «Факторы, влияющие на жизнедеятельность микрофлоры теста» Контрольная работа № 8 «Микрофлора пшеничного теста» Контрольная работа № 9 «Активация дрожжей» Контрольная работа № 10 «Микрофлора ржаного теста» Контрольная работа № 11 «Виды микробиологической порчи хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»
Тема 3.1.	ОК4, ОК5, ОК8, ПК1.4,	• соблюдать правила личной	• возможные источники		

Наименование тем	Код формируемой компетенции	Результат освоения (умения и знания)		Вид деятельности	Оценочные средства
		уметь	знать		
Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий	ПК1.5, ПК3.2	<p>гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• производит санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> </ul>	<p>микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>• классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li> <li>• правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</li> </ul>		
Тема 3.2. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,	ОК4, ОК5, ОК8, ПК1.4, ПК1.5, ПК3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> </ul>	<b>Контрольная работа</b>	Контрольная работа № 12 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений в пищевом производстве»

Наименование тем	Код формируемой компетенции	Результат освоения (умения и знания)		Вид деятельности	Оценочные средства
		уметь	знать		
оборудованию и содержанию помещений в пищевом производстве		<p>производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• производит санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>• классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li> <li>• правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</li> </ul>		
Тема 3.3. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению блюд	ОК4, ОК5, ОК8, ПК1.4, ПК1.5, ПК3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;</li> <li>• производит санитарную обработку</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>• санитарно-технологические требования к помещениям,</li> </ul>		



Наименование тем	Код формируемой компетенции	Результат освоения (умения и знания)		Вид деятельности	Оценочные средства
		уметь	знать		
		оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	оборудованию, инвентарю, одежде; <ul style="list-style-type: none"> <li>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li> <li>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</li> </ul>		
Тема 3.4. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию. Приемка и хранение пищевых продуктов	ОК4, ОК5, ОК8, ПК1.4, ПК1.5, ПК3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;</li> <li>производит санитарную обработку оборудования и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> </ul>	<b>Контрольная работа</b>	Контрольная работа № 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к приемке и хранению пищевых продуктов»

Наименование тем	Код формируемой компетенции	Результат освоения (умения и знания)		Вид деятельности	Оценочные средства
		уметь	знать		
		инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	<ul style="list-style-type: none"> <li>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li> <li>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</li> </ul>		
Тема 3.5. Правовое законодательство	ОК4, ОК5, ОК8, ПК1.4, ПК1.5, ПК3.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>классификацию моющих средств, правила их применения,</li> </ul>	<b>Контрольная работа</b>	Контрольная работа № 13 «Санитарно-эпидемиологические требования к приемке и хранению пищевых продуктов» Контрольная работа № 14 «Правовое законодательство»

Наименование тем	Код формируемой компетенции	Результат освоения (умения и знания)		Вид деятельности	Оценочные средства
		уметь	знать		
			условия и сроки их хранения; <ul style="list-style-type: none"> <li>• правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</li> </ul>		
Дифференцированный зачет					Вопросы

#### 4. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

№	Наименование разделов УД, ПМ	Вид задания	Наименование темы	Форма контроля	Источник
<b>Раздел 1. Основы микробиологии</b>					
1	<b>Тема 1.1. Морфология микроорганизмов</b>	Написание докладов и рефератов по теме	«Основы микробиологии»	Сообщение, реферат, биллентень, презентация	Матюхина З.П., «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии», учебник
		Систематический анализ дополнительной литературы		Опрос, тест	
		Систематическая проработка конспектов		Проверка тетрадей	Лекции
	<b>Тема 1.2. Строение и свойства микроорганизмов</b>	Систематический анализ дополнительной литературы.		Опрос, тест, участие в декадах, конкурсах, олимпиадах по предмету	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник
Систематическая проработка конспектов.		Проверка тетрадей	Лекции		
2		Написание докладов и рефератов по теме	«Морфология и физиология микробов»	Сообщение, реферат, биллентень, презентация	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой

					промышленности: учебник
3	<b>Тема 1.3.</b>  <b>Влияние условий внешней среды на микроорганизмы</b>	Систематический анализ дополнительной литературы		Опрос, тест	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник
		Систематическая проработка конспектов.		Проверка тетрадей	Лекции
		Написание докладов и рефератов по теме	«Применение микробиологии в пищевом производстве»	Сообщение, реферат, биллютень, презентация	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник
4	<b>Тема 1.4.</b>  <b>Патогенные микроорганизмы</b>	Используя ресурсы сети Интернет, найти информацию по заражению пищевых продуктов патогенными микробами.			Интернет источники
	<b>Тема 1.5.</b>  <b>Микробиология важнейших пищевых продуктов</b>	Используя ресурсы сети Интернет, найти информацию о причинах порчи продуктов.			Интернет источники

<b>Раздел 2. Гигиена и санитария предприятий общественного питания.</b>					
5	<b>Тема 2.1.</b>  <b>Личная гигиена работников пищевой промышленности</b>	Систематический анализ дополнительной литературы.		Опрос, тест	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник
		Систематическая проработка конспектов.		Проверка тетрадей	
		Написание докладов, рефератов по теме	«Личная гигиена»	Сообщение, реферат, биллютен, презентация	
6	<b>Тема 2.2.</b>  <b>Пищевые инфекционные заболевания, гельминтозы и их профилактика</b>	Подготовка сообщений и презентаций по теме	«Возбудители инфекционных заболеваний».	Сообщение, реферат, биллютен, презентация	Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». – М.: Проспект, 2011
		Просмотр фильма	«Плесень»	Беседа	
7	<b>Тема 2.3.</b>  <b>Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий</b>	Систематический анализ дополнительной литературы.		Опрос, тест, участие в декадах, конкурсах, олимпиадах по предмету	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник
		Систематическая проработка конспектов.		Проверка тетрадей	
		Написание докладов и рефератов по теме	«Санитарно – гигиенические требования к устройству и	Сообщение, реферат, биллютен, презентация	

			содержанию предприятий общественного питания»		
8	<b>Тема 2.4.</b> <b>Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений в пищевом производстве</b>	Систематический анализ дополнительной литературы.		Опрос, тест	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник
		Систематическая проработка конспектов.		Проверка тетрадей	
		Составление таблицы по дезинфицирующим растворам, пересчет.	«Дезинфицирующие средства»	Проверка письменного домашнего задания	
9	<b>Тема 2.5.</b> <b>Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению блюд</b>	Систематический анализ дополнительной литературы.		Тестовая работа	Горохова В.И. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учебное пособие. – М.: «Академия», 2012.
		Систематическая проработка конспектов.		Проверка тетрадей	

					пищевой промышленности: учебник
10	<b>Тема 2.6.</b>  <b>Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию. Приемка и хранение пищевых продуктов</b>	Систематический анализ дополнительной литературы.		Опрос, тест	Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник
		Систематическая проработка конспектов по теме	«Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию. Приемка и хранение пищевых продуктов»	Проверка тетрадей	
11	<b>Тема 2.7.</b>  <b>Правовое законодательство</b>	Работа с нормативной документацией	Основы стандартизации, метрологии, сертификации	Тестовая работа	ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя



## **5. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА**

**Текст задания:**

**1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.**

*1. Микробиология*

*2. Физиология*

*3. Микроорганизмы.*

**2. Мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.**

*1. Вирусы*

*2. Микробы*

*3. Бактерии*

**3. Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы**

*1. Да*

*2. Нет.*

**4. Кто является первооткрывателем микробов.**

*1. И.И. Мечников*

*2. Я.Я. Никитинский*

*3. А. Левенгук*

**5. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы.**

*1. Бактерии*

*2. Вирусы*

*3. Дрожжи*

**6. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, в своей жизнедеятельности, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и в доступе воздуха.**

1. *Дрожжи*
2. *Плесневелые грибы*
3. *Бактерии*

**7. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.**

1. *Вирусы*
2. *Микробы*
3. *Дрожжи*

**8. Особые инфекционные агенты, относящиеся к наиболее простым формам жизни, не имеющие клеточного строения.**

1. *Вирусы*
2. *Бактерии*
3. *Дрожжи*

**9. Состав микробов**

1. *Мышечная, костная, соединительная ткань.*
2. *Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода, ферменты.*

**10. Питание микробов.**

1. *Микробы питаются белками, жирами, углеводами, минеральными веществами.*
2. *Питательной средой.*

**11. Неблагоприятная среда для жизни микроорганизмов.**

1. *Почва*
2. *Вода*
3. *Воздух*

**12. О чем свидетельствует наличие кишечной палочки на руках работника п.о.п.**

1. *Работали с загрязненными продуктами.*
2. *Низкая санитарная культура.*

**13. Каким образом происходит заражения мяса.**

1. *При убое и обработке на мясокомбинате.*
2. *При жизнедеятельности животных.*

**14. Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.**

- 1. Сразу же перерабатывать все мясо.*
- 2. Строго соблюдать условия и сроки хранения.*
- 3. Ничего не надо предпринимать.*

**15. Почему свежемороженая рыба хранится дольше.**

- 1. Так как микробиологические процессы приостанавливаются, или идут замедленнее.*
- 2. Так как она является свежемороженой.*

**16. Как происходит обсеменение икры.**

- 1. Внутри рыбы, так как икра находится рядом с кишечником.*
- 2. Обсеменяется в процессе технологической обработки.*

**17. Что предпринимается для подавления развития микробов в икре для дальнейшего её хранения.**

- 1. Икру необходимо промыть.*
- 2. Необходимо соблюдать санитарные правила при её обработке.*
- 3. Вводится поваренная соль и антисептики.*

**18. Что такое биологический бомбаж?**

- 1. Вспученная банка консервы из-за нарушения режима стерилизации*
- 2. Вспученная банка консервы из-за нарушения режима хранения.*

**19. Каким образом микробы попадают в молоко.**

- 1. От больного животного*
- 2. С вымени и шерсти животного, рук доярки, подстилки.*

**20. Температура и время хранения пастеризованного молока.**

- 1. 36 час.  $t - 4^{\circ}\text{C}$*
- 2. 48 час.  $t - 10^{\circ}\text{C}$*
- 3. 12 час.  $t - 0^{\circ}\text{C}$*

**21. Острые кишечные инфекции это - ...**

- 1. возбудители кишечных инфекций.*

2. *заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме.*

**22. Что такое «болезни грязных рук»**

1. *Это когда плохо моются руки.*
2. *Это когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»*
3. *Это когда возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил.*

**23. Особо опасная инфекция, проникающая в организм человека через рот. Инкубационный период 2...6 дней. Признаки болезни: внезапные, неукротимые поносы и рвота, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35° С, судороги.**

1. *Холера*
2. *Паратиф*
3. *Брюшной тиф.*

**24. Что необходимо предпринимать на предприятиях общественного питания во избежание возникновения острых кишечных инфекций.**

1. *Ничего.*
2. *Мыть всё.*
3. *Ходить в чистой спец. одежде.*

**25. Соблюдать меры предупреждения возникновения острых кишечных инфекций.**

1. *Пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больных животных через мясо и молоко.*
2. *Пищевые инфекционные заболевания.*
3. *Зоонозы.*
4. *Пищевые отравления.*

**26. Как предотвратить заболевания человека заразным заболеванием Ящур.**

1. *Всё мясо и молочные продукты использовать только в те блюда, которые проходят тепловую обработку.*
2. *Никак.*
3. *Таких животных нужно убивать.*

**27. Пищевые отравления это - ...**

1. *Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.*
2. *Когда болит живот.*
3. *возбудители кишечных инфекций.*

**28. Возникают в основном от употребления зараженных продуктов из зерна и зернобобовых культур.**

1. *Микотоксикозы*
2. *Кишечные инфекции.*
3. *Пищевые отравления.*

**29. Глисты , в развитии которых человек является «основным хозяином»**

1. *Цепень бычий и свиной, широкий лентец, описторхисы.*
2. *Трихинеллы, эхинококк.*

**30. Отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека.**

1. *Личная гигиена.*
2. *Гигиена труда.*

**31. Ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания.**

1. *Личная гигиена.*
2. *Гигиена труда.*

**32. Срок хранения пищевых отходов в цехах.**

1. *Не более 4-7 часов.*
2. *1 сутки.*

3. По мере заполнения емкостей под отходы.

**33. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.**

1. Дератизация
2. Дезинфекция
3. Дезинсекция.

**34. Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести.**

1. Для обработки унитазов, раковин, умывальников.
2. Для обработки контейнеров для пищевых отходов.
3. Для дезинфекции столовой посуды, рук.

**35. Способ приготовления 0,1 % раствора Гипохлорита кальция.**

1. 5 л. исходного раствора растворяют в 10 л. воды.
2. 10 г. (1 чайная ложка) растворяют в 10 л. воды.
3. 1 л. исходного раствора растворяют в 10 л. воды.

**36. Можно ли использовать на предприятиях общественного питания моющие средства.**

1. Да можно, но только разрешенные СанПиНом.
2. Нет, нельзя.
3. Не имеет значения.

**37. Комплекс мер по уничтожению грызунов.**

1. Дератизация
2. Дезинфекция
3. Дезинсекция.

**38. Комплекс мер по уничтожению насекомых.**

1. Дератизация
2. Дезинфекция
3. Дезинсекция.

**39. Можно ли работникам предприятий общественного питания самостоятельно проводить дератизацию и дезинсекцию.**

1. Да можно.

2. Нет нельзя.

40. После реализации в конце рабочего дня у вас остался суп молочный, как вы с ним поступите.

1. оставлю на второй день и реализую с утра.

2. отправлю в отходы.

3. ваш ответ?

**Оценочный лист:**

Объект оценивания	Показатели оценки:	Критерии оценки	Баллы

- **Показатели оценки:**
- Знать основные группы микроорганизмов;
- Уметь различать основные группы микроорганизмов.
- Воспроизведение основных групп микроорганизмов.
- Установление различий между основными группами микроорганизмов.
- Формулирует определения бактерий.
- Перечисляет строения бактериальной клетки, дрожжей, грибов.
- Определяет классификации бактерий.
- Определяет химический состав микробной клетки.
- Дает определение понятий: ферменты, плазмолиз.

- Определяет среду для жизни микроорганизмов.
- Выявляет различия между основными группами микроорганизмов.
- Знать основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- Уметь определять основные пищевые инфекции и пищевые отравления.
- Знание основных пищевых инфекций и пищевых отравлений;
- Определение основных пищевых инфекций и пищевых отравлений.
- Называет возбудителей пищевых отравлений.
- Определяет процессы заражения мяса.
- Дает определение понятия биологический бомбаж.
- Определяет причины возникновения пищевых заболеваний и отравлений.
- Знать возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- Уметь находить возможные источники сохранения качества мясных туш, кусков мяса.
- Уметь находить основные источники хранения свежемороженой рыбы.
- Уметь определять сроки хранения пищевых отходов в цехах.
- Описание возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве.
- Определение возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- Определяет основные источники хранения свежемороженой рыбы.
- Определяет сроки хранения пищевых отходов в цехах.
- Называет различия микробиологической порчи молока и молочных продуктов.
- Выявляет различия микробиологических процессов, происходящих при опарном и безопарном способах приготовления теста.



- Определяет возможные источники сохранения качества мясных туш, кусков мяса.
- Определяет основные источники хранения свежемороженой рыбы.
- Определяет сроки хранения пищевых отходов в цехах.
- Знать санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- Уметь соблюдать санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- Знание санитарно – технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде.
- Описание санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- Перечисляет санитарно – гигиенические требования, предъявляемые к готовой продукции.
- Определяет санитарную обработку оборудования и инвентаря.
- Знать правила личной гигиены работников пищевых производств;
- Уметь соблюдать правила личной гигиены работников пищевых производств.
- Формулирование основных правил личной гигиены работников пищевых производств.
- Объяснение правил личной гигиены работников пищевых производств;
- Перечисляет правила обеззараживания воды для технических нужд и приготовления пищи.
- Выявляет различия между основными правилами личной гигиены работников пищевых производств.
- Знать правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
- Уметь пользоваться правилами проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.
- Знание правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

- Объяснение правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.
- Объяснение правил использования на предприятиях общественного питания моющих средств.
- Объяснение мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.
- Знает основную цель процесса дератизации.
- Выявляет различия между правилами проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.
- Объясняет использование на предприятиях общественного питания моющие средства.
- Объясняет меры по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.

## **6. ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОПОДГОТОВКИ К УСТНОМУ/ПИСЬМЕННОМУ ОПРОСУ**

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. Какое 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 \_\_\_\_\_.
11. Практическое осуществление гигиенических норм и правил -это \_\_\_\_\_
12. Как называется инфекционное заболевание ,поражающие чаще всего легкие и лимфатические узлы .
13. Заразное заболевание вирусного происхождения ,передающееся человеку от больных животных через мясо и молоко?
14. Кто осуществляет контроль за соблюдением правил личной гигиены ,санитарного режима ,за состоянием здоровья сотрудников предприятия ОП .
15. Способ истребления грызунов с помощью ловушек.
16. Что обозначает маркировка МГ на разделочной доске .
17. Назовите 3 меры предупреждения зоонозов.
18. В результате употребления каких продуктов может возникнуть стафилококковое отравление?
19. Назовите продукты ядовитые по своей природе.
20. Витамин ,который нормализует состав крови и является участником окислительных процессов в организме .

## Литература

### Основные источники:

1. Э/у Азизов Б.М. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015.
2. Э/у Рубина Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария. Учебное пособие. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. – (Профессиональное образование).
3. Э/у Феоктистова Т.Г. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013.

### Дополнительные источники:

1. Горохова В.И. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены: учебное пособие. – М.: «Академия», 2012.
2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для нач. проф. образования. – М.: «Академия», 2015.
4. Матюхина З.П., Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования –М.: «Академия», 2006.
5. Основы стандартизации, метрологии, сертификации, Ростов-на-Дону, 2002г.
6. Теплов В.И. Физиология питания: учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2012.
7. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». – М.: Проспект, 2011.

### Интернет ресурсы:

1. Интернет энциклопедия «Википедия».