ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской области»

Утверждаю

Заместитель директора по УМР ...

« 30 » 08 2019 г.

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии санитарии и гигиены»

основной профессиональной образовательной программы

по профессии СПО

43.01.09 Повар,Кондитер

Буй

2019

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО

43.01.09 Повар,Кондитер

программы учебной дисциплины ОП.01«*Основы микробиологии,физиологии санитарии и гигиены*»

Разрабо тчик(и):

_____ **мас тер Добрынина Е.А.**_____

_____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

_____ _____ _____

(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии

_____

Протокол №__1__ от «__30__» __08__ 20__19__ г.

Председатель ПЦК _____ /_____/

Одобрено Методическим советом техникума

Протокол №__1__ от «__30__» __08__ 20__19__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств .....
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке .....
3. Оценка освоения учебной дисциплины .....
3.1. Формы и методы оценивания .....
3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины .....
4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине .....
5. Приложения. Задания для оценки освоения дисциплины

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине

ОП 0.1 Основы микробиологии, физиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве
основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся по общепрофессиональным дисциплине;

***ОП 0.1 Основы микробиологии, физиологии санитарии и гигиены в пищевом производстве должен**:*

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;

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 их хранения;
уметь:
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
составлять рационы питания;

знать:

роль пищи для организма человека;
основные процессы обмена веществ в организме;
суточный расход энергии;
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
понятие рациона питания;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;
нормы и принципы рационального сбалансированного питания;
методику составления рационов питания;
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
общие требования к качеству сырья и продуктов;

условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) <*>. ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Раздел 1 *Основы микробиологии*			*Контрольная работа №1*	*У1, У2, З 1, 32, 33, ОК 3, ОК 7*	*Д.з.*	*У1, У2, У3, У4 З 1, 32, 33, 34, 35 ОК 3, ОК 7*
Тема1.1. Морфология и физиология микроорганизмов	*Устный опрос Самостоятельная работа Практическая работа №1 №2*	*У1, У2, З 1, 32, 33, ОК 3, ОК 7*				
Тема1.2 Микробиология основных пищевых продуктов	*Устный Опрос. Практическая работа №3, Самостоятельная работа*	*У1, У2, З 1, 32, 33, ОК 3, ОК 7*				
Тема 1.3. Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания.	*Устный опрос Практическая работа №4, №5.№6.№7 Самостоятельная работа.*	*У1, У2, З 1, 32, 33, ОК 3, ОК 7*				
Раздел 2 *Основы санитарии и гигиены*				*У1, У2, З 1, 32, 33, ОК 3, ОК 7*	*Д.з*	*У1, У2, У3, У4 З 1, 32, 33, 34, 35 ОК 3, ОК 7*
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	*Устный опрос Практическая работа №8 Практическая работа №9 Самостоятельная работа*	*У1, У2, З 1, 32, 33, ОК 3, ОК 7*				
Тема 2.2. Физиология пищеварения и обмен веществ.	*Устный опрос Практическая работа №10, 11,12 Самостоятельная работа*	*У1, У2, З 1, 32, 33, ОК 3, ОК 7*				
Тема 2.3. Питание	*Устный опрос Практическая*	*У1, У2, З 1, 32, 33,*				

различных групп населения	*работа №13,14,15 Самостоятельная работа*	*ОК 3, ОК 7*				
Раздел 3				*У1, У2, З 1, З2, З3, ОК 3, ОК 7*	*Д.з*	*У1, У2, У3, У4 З 1, З2, З3, З4, З5 ОК 3, ОК 7*
Тема 3.1. Санитарные требования к предприятиям общественного питания	*Устный опрос Практическая работа №16,17,18, 19 Самостоятельная работа*	*У1, У2, З 1, З2, З3, ОК 3, ОК 7*				
Тема 3.2. Основы гигиены труда и личной гигиены	*Устный опрос Практическая работа № 20,21, 22,23,24 Самостоятельная работа*	*У1, У2, З 1, З2, З3, ОК 3, ОК 7*				

I. Результаты учебной дисциплины, подлежащие оценке

Код	Результат	Показатели оценки	Форма контроля и оценивания
По завершении освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:			
У1	Соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Объясняет правила личной гигиеныработников общественного питания. Перечисляет санитарные требования, предъявляемыепри приготовлении пищи.	Практические работы, самостоятельные работы
У2	Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Объясняет санитарные требования обработки оборудованияи инвентаря в процессе приготовления пищи.	Устный опрос, практические работы, самостоятельные работы

У3	Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Объясняет правила приготовления дезинфицирующих растворов и моющих средств	
У4	Выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.	Различает бактерии, дрожжи, плесневые грибы. Составляет диаграмму роста микробной культуры.	практические работы, самостоятельные работы. Устный опрос
По завершении освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:			
З1	Основные группы микроорганизмов	Называет основные группы микроорганизмов. Перечисляет свойства микроорганизмов.	Устный опрос, практические работы, самостоятельные работы; реферат
З2	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Перечисляет признакипищевых инфекций. Перечисляет признаки пищевых отравлений.	практические работы, самостоятельные работы; реферат
З3	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Перечисляет источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	практические работы, самостоятельные работы; реферат
З4	Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Перечисляет санитарно-эпидемиологические требования к помещениям. Перечисляет санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию. Перечисляет санитарно-эпидемиологические требования к инвентарю. Перечисляет санитарно-эпидемиологические требования к одежде.	практические работы, самостоятельные работы; реферат
З5	Правила личной гигиены работников пищевых производств	Объясняет правила личной гигиены работников пищевых производств	практические работы, самостоятельные работы; реферат

36	Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения	Классифицирует моющие средства. Объясняет правила применения моющих средств. Называет условия и сроки хранения моющих средств.	практические работы, самостоятельные работы; реферат
37	Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Объясняет правила проведения дезинфекции. Объясняет правила проведения дезинсекции. Объясняет правила проведения дератизации	практические работы, самостоятельные работы; реферат
В процессе освоения учебной дисциплины обучающийся получит возможность повысить уровень сформированности общих компетенций:			
ОК1	Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес	практические работы, самостоятельные работы; реферат
ОК2	**ОК 2.1.** Планирование деятельности	Корректно воспроизводит технологию по инструкции	практические работы, самостоятельные работы; реферат
	ОК 2.2. Планирование ресурсов	Называет ресурсы для решения поставленной задачи в соответствии с заданным способом деятельности	*Тестирование Самостоятельная работа*
ОК3	**ОК 3.1.** Анализ рабочей ситуации	Анализирует рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями, указывая ее соответствие \ несоответствие эталонной ситуации	*Тестирование Самостоятельная работа*
	ОК 3.2. Текущий контроль и коррекция деятельности	Осуществляет текущий контроль своей деятельности по заданному алгоритму	*Тестирование Самостоятельная работа*
	ОК 3.3. Оценка результатов деятельности	Оценивает результаты деятельности по заданным показателям	*Тестирование Самостоятельная работа*
ОК4	**ОК 4.2.** Извлечение и первичная обработка информации	Извлекает информацию по одному основанию из одного или нескольких источников и систематизирует ее в рамках заданной структуры	*Тестирование Самостоятельная работа*

	ОК 4.3. Обработка информации	Выделяет в источнике информации вывод и \ или аргументы, обосновывающие определенный вывод	*Устный опрос* *Тестирование* *Самостоятельная работа*
ОК5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	использует поисковые системы ПК для получения информации	*Устный опрос* *Тестирование* *Самостоятельная работа*
ОК6	**ОК 6.1.** Работа в команде (группе)	Участвует в групповом обсуждении, высказываясь в соответствии с заданной процедурой и по заданному вопросу При групповом обсуждении: аргументировано отвергает или принимает идеи	*Устный опрос* *Тестирование* *Самостоятельная работа*
	ОК 6.2. Эффективное общение: монолог	Соблюдает нормы публичной речи и регламент, использует паузы для выделения смысловых блоков своей речи, Использует вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своей речи	*Устный опрос* *Тестирование* *Самостоятельная работа*
ОК7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Готовит к работе производственное помещение и поддерживает его санитарное состояние	*Устный опрос* *Тестирование* *Самостоятельная работа*
В процессе освоения учебной дисциплины обучающийся получит возможность повысить уровень сформированности профессиональных компетенций:			
ПК 1.1-1.2 ПК 2.1-2.5 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.3 ПК 5.1-5.4 ПК 6.1-6.4 ПК 7.1-7.3		Знает санитарные требования, предъявляемые при первичной обработке продуктов. Знает санитарные требования, предъявляемые при приготовлении блюд.	

ПК 8.1-8.6		

II. Оценочные материалы для проведения аттестации по учебной дисциплине
В качестве формы проведения аттестации по учебной дисциплине избран зачет.

1. Матрица

Номер тестового задания	Код результата (для знаний – код результата и уровень)
№ 1	У1– 1 уровень
№ 2	У1 – 2 уровень
№ 3	У1– 1 уровень
№4	У1– 2 уровень
№ 5	У2– 2 уровень
№ 6	У2– 2 уровень
№ 7	У3– 2 уровень
№ 8	У4– 1 уровень
№ 9	З1 – 1 уровень
№ 10	З1 – 2 уровень
№ 11; 12	З 2 – 1-2 уровень
№ 13	З3 - 2 уровень
№ 14; 15; 16; 17	З4 - 2 уровень
№ 18	З5 - 2 уровень
№ 19; 20; 21	З6 - 2 уровень
№ 22; 23; 24	З7 - 2 уровень

2. Задания (*полные версии*).

Входной тестовый контроль

ВАРИАНТ 1

1. Выберите правильный вариант ответа:
   Микробиология изучает…
   а) пищевую ценность продуктов;
   б) строение организма человека;
   в) жизнедеятельность микроорганизмов.

2. Установите соответствие.

А) Столовая посуда	а) нож
Б) Инструменты	б) мясорубка
В) Оборудование	в) стакан

3. Объясните, почему повар должен выполнять требования личной гигиены.

4. Закончите фразу:
   Повар и кондитер перед работой должны мыть руки с …

5. Перечислите приёмы, которыми можно остановить размножение микробов в овощах.

ВАРИАНТ 2

1. Выберите правильный вариант ответа:
   Пища является благоприятной средой для развития…
   а) вирусов;
   б) микробов;
   в) глистов.

2. Установите соответствие:

А) Оборудование	а) сито
Б) Столовые приборы	б) плита
В) Инвентарь	в) ложка

3. Объясните, почему повару необходимы знания микробиологии.

4.Закончите фразу:

На предприятиях общественного питания посуду обрабатывают …

5. Перечислите приёмы, которыми можно остановить размножение микробов в свежей рыбе.

Эталон ответов.

1 Вариант

1. В
2. А – в; Б – а; В – б.

3. Несоблюдение личной гигиены приводит к загрязнению пищи микробами, которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний у потребителей.
4. с мылом.
5. замораживание, квашение, соление, маринование, сушка.

2 Вариант

1. Б
2. А – б; Б – в; В – а.
3. для того чтобы остановить развитие микробов и приготовить полезную пищу.
4. моющими и дезинфицирующими средствами.
5. замораживание, варка, жаренье, соление, копчение, сушка.

Критерии оценки:

5 баллов – 5

4 балла – 4

3 балла – 3

2 - 1 балла – 2

Итоговый тест

1. Выберите правильный вариант ответа:
Ежедневно перед работой, работники пищеблока должны мыть с мылом…
А) кисти рук;
Б) руки до локтя;
В) руки до плеча.

2.Закончите предложение:
В комплект санитарной одежды повара и кондитера входят…

3.Выберите три правильных варианта ответа:
Согласно Сан ПиН 2.3.6. 1079-01 предъявляется ряд санитарных требований при приготовлении пищи
А) к содержанию волос;
Б) к содержанию тела;
В) к содержанию санитарной одежде;
Г) к содержанию ног;
Д) к содержанию рук.

4. Закончите предложение:
Санитарный режим поведения обязывает работников общественного питания следить за чистотой…

5.Установите очерёдность операций обработки оборудования:
Съёмные рабочие части машин после окончания работы…
А) дезинфицируют;
Б) моют;

В) ополаскивают;
Г) просушивают;
Д) ещё раз ополаскивают.

1	2	3	4	5

6. Закончите предложение:
Деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивая горячей водой при температуре…

7.Вставьте пропущенное число:
Для дезинфекции столовой посуды в 10 литрах воды разводят…грамм хлорамина.

8. Установите соответствие:

А) Форма бактерий;	1) яйцевидная;
Б) Форма дрожжей;	2) нитевидная;
В) Форма плесневых грибов	3) шаровидная.

9. Выберите правильный вариант ответа:
Микрококки относятся к группе…
А) дрожжей;
Б) вирусов;
В) бактерий.

10. Закончите предложение:
Дрожжи используют в производстве..,..,…

11.Выберите три правильных варианта ответа:
Признаками заболевания дизентерии являются…
1) повышенная температура;
2)двоение в глазах;
3)боли в области кишечника;
4) ослабление ясности зрения;
5)многократный жидкий стул.

12. Закончите предложение:
Основными признаками заболевания ботулизмом являются..,..,…

13.Объясните, как очищают воздух в помещениях предприятий общественного питания.

14. Установите очерёдность операций обработки инвентаря:
А) прокаливают в жарочном шкафу;
Б) ополаскивают горячей водой;
В) моют с добавлением моющих средств;
Г) обсушивают.

1	2	3	4

15.Вставьте пропущенное слово:
Полы производственных помещений моют … водой.

16. Закончите предложение:
Тепловое оборудование моют…и…

17. Вставьте пропущенное число:
Санитарную одежду меняют не реже … раз в неделю.

18. Перечислите санитарные требования, предъявляемые к внешнему виду рук работников пищеблока.

19.Объясните, с какой целью применяют моющие средства на предприятиях общественного питания.

20.Напишите Да или Нет.
1.Для ручной мойки посуды применяют кальцинированную соду.
2.Оборудование моют антисептическим мылом «Сестричка».
3.К универсальным моющим и дезинфицирующим средствам относится «Ника – 2».

21. Закончите предложение:
На предприятиях общественного питания моющие средства хранят в...

22. Объясните, с какой целью проводят дезинфекцию на предприятиях общественного питания.

23. Закончите предложение:
Специалисты – дератизаторы уничтожают…

24. Объясните, с какой целью проводят дезинсекцию на предприятиях общественного питания.

Эталон ответов.

1.Б
2. халат, колпак, фартук, специальная обувь
3. Б, В, Д
4. рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды
5. 1 – Б, 2 – В, 3 – А, 4 – Д, 5 – Г
6. 65^0
7. 20
8. А – 3, Б – 1, В – 2
9. В
10. в производстве кисломолочных продуктов, хлебопечении, виноделии
11. 1; 3; 5.
12. двоение в глазах, ощущение тумана, головная боль.
13. воздух очищают с помощью искусственной вентиляции, открытых форточек и влажной уборкой.
14. 1 – в; 2 – б; 3 – а; 4 – г.
15. горячей
16. горячей водой с моющими средствами и ополаскивают горячей водой.
17. трёх
18. коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство.
19. чтобы удалить загрязнение и микроорганизмы.
20. 1 – Да; 2 – Нет; 3 – Да.
21. в отдельных помещениях.

22. чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи.
23. крыс, мышей полёвок.
24. с целью уничтожения муз и комаров.

Критерии оценки:

24 – 21 балла –«5»
20 – 17 баллов – «4»
16 – 12 баллов – «3»

Практическая работа № 1

ОК 1, ОК 2.1, ОК 3.1, ОК 3.2, ОК 3.3, ОК 4.2, ОК 4.3.
ПК 1.1 – 8.6.
Инструкция:
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться учебником «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»
Время выполнения задания 2 часа

Задание:

1. Найдите тему «Морфология микробов» и начертите схему строения клеток бактерий, дрожжей, грибов.
2. Начертите диаграмму роста бактерий, если клетка в течение пяти дней увеличилась от 0,4 до 10 мкм.

Практическая работа № 2

ОК 1, ОК 2.1, ОК 3.1, ОК 3.2, ОК 3.3, ОК 4.2, ОК 4.3.
ПК 1.1 – 8.6.
Инструкция:
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться учебником «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»
Время выполнения задания 4 часа

Задание:
1. Найдите тему «Личная гигиена работников предприятий общественного питания» и выпишите санитарно – эпидемиологические требования, которые предъявляет Сан ПиН 2. 3. 6. 1079 – 01 к содержанию тела, рук, полости рта, санитарной одежде.

2. Найдите тему «Личная гигиена работников предприятий общественного питания» и выпишите санитарно – эпидемиологические требования, которые предъявляет Сан

ПиН 2. 3. 6. 1079 – 01 к санитарному режиму предприятия, медицинскому обследованию работников предприятий общественного питания.

Практическая работа № 3

ОК 1, ОК 2.1, ОК 3.1, ОК 3.2, ОК 3.3, ОК 4.2, ОК 4.3.
ПК 1.1 – 8.6.
Инструкция:
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться учебником «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»
Время выполнения задания 2 часа

Задание:
1. Найдите тему «Санитарно – эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд» и выпишите санитарные требования предъявляемые к обработке сырых и готовых продуктов.
2. Выпишите санитарные требования предъявляемые к перевозки продуктов.

Практическая работа № 4

ОК 1, ОК 2.1, ОК 3.1, ОК 3.2, ОК 3.3, ОК 4.2, ОК 4.3.
ПК 1.1 – 8.6.
Инструкция:
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться учебником «Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии»
Время выполнения задания 1 час

Задание:
1. Найдите тему «Дезинфекция и дезинфицирующие средства» и выпишите из таблицы концентрацию, назначение и способ приготовления хлорамина Б, 0,5 % кальцинированной соды.
2. Произведите расчёт для 5 литров дезинфицирующего раствора, который надо приготовить из кальцинированной соды.

3. Требования к процедуре оценки: оценивание проходит в два этапа.

1)Тестирование:
Помещение: кабинет специальных дисциплин
Оборудование: особых требований нет
Средства обучения: тесты
Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам: запрещён Норма времени:45 мин.
Оценщик (эксперт): преподаватель, обучавший испытуемых

2) по выполнению Практической работы № 1
Помещение: кабинет
Оборудование: стол, стул, учебник, конспект.
Доступ к справочным материалам: не запрещён

Норма времени: 2 часа
Оценщик (эксперт): преподаватель, обучавший испытуемых

по выполнению Практической работы № 2
Помещение: кабинет
Оборудование: стол, стул, учебник, конспект.
Доступ к справочным материалам не запрещён
Норма времени:4 часа
Оценщик (эксперт): преподаватель, обучавший испытуемых

по выполнению Практической работы № 3
Помещение: кабинет
Оборудование: стол, стул, учебник, конспект.
Доступ к справочным материалам: не запрещён
Норма времени: 2 часа
Оценщик (эксперт): преподаватель, обучавший испытуемых

по выполнению Практической работы № 4
Помещение: кабинет
Оборудование: стол, стул, учебник, конспект.
Доступ к справочным материалам не запрещён
Норма времени:1 час
Оценщик (эксперт): преподаватель, обучавший испытуемых

III. Матрица контрольных процедур

Результат (код) Формы→	**Текущий контроль**				**Итоговый контроль (тест)**
	Входное тестирование	**Тестирование № 1**	**Практическая работа № 2**	**Устный опрос № 3**	
У1, З1, З2, ОК1, ОК2, ПК 1.1-8.6	1				
У1,З1, З3, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ПК 1.1-8.6			**7**		
У1, З5, ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ПК 1.1-8.6			9		
У1, З3, ОК1, ОК4, ОК6.2, ПК 1.1-8.6				12	
У2, З4, ОК1, ОК4, ОК6.2, ПК 1.1-8.6				14	
У1, ОК4, ОК6.2, ПК 1.1-8.6			13		
У3,З6, ОК2, ОК3, ОК4, ПК 1.1-8.6			15		
У4, З1, З3, ОК3, ОК4, ПК 1.1-8.6		4			
У4, З2, ОК3, ОК4, ПК 1.1-8.6		6			
У1, У2, У3, У4, З1, З2, З4, З5, З6, З7, ОК2, ОК3, ОК4, ПК 1.1-8.6					17

[V. Оценочные материалы для проведения текущего контроля

Тест № 1

1 вариант

1. Выберите правильный вариант ответа:
Микробы состоят из…
а) кислоты;
б) щёлочей;
в) углеводов.

2. Закончите фразу:
Споры не нуждаются в питании, не способны размножаться, но сохраняют свою …

3. Установите соответствие:

А) Форма бактерий;	1) яйцевидная;
Б) Форма дрожжей;	2) нитевидная;
В) Форма плесневых грибов	3) палочковидная.

4. Напишите Да или Нет.
1. Споры бактерий погибают при температуре 80^0С.
2. Плесневые грибы размножаются с помощью гиф и спор.
3. Споры бактерий погибают при температуре 50^0С.

5. Вставьте пропущенное слово:
Среди плесневых грибов есть полезные, используемые при производстве .., …и пенициллина.

2 вариант

1. Выберите правильный вариант ответа:
Бактерии размножаются…
а) спорами;
б) делением;
в) почкованием.

2. Закончите фразу:
Микробы питаются …

3. Установите соответствие:

А) Форма микрококков;	1) цепочки;
Б) Форма палочек;	2) спиральки;
В) Форма спирилл.	3) шарики.

4. Напишите Да или Нет.
1.Бактерии способны расщеплять (сбраживать) сахара в спирт и углекислый газ.
2. Споры бактерий погибают при температуре 120^0С.
3. Спорообразующие бактерии называются бациллами.

5. Вставьте пропущенное слово:
Спиртовое брожение используется в производстве ..,… и кисломолочных продуктов.

Тест № 2

1 вариант

1. Выберите правильный вариант ответа:
Источником пищевой инфекции является…
а) сухое дерево;
б) цветная фасоль;
в) больной человек.

2. Дайте определение:
Бактериальными токсикозами называют…

3. Перечислите заболевания, которые относятся к острым кишечным инфекциям.

4. Вставьте пропущенное слово:
Патогенные микробы проникают в организм человека через ..,..,… и другими путями.

5. Напишите Да или Нет.
1. Для предотвращения инфекций и отравлений на предприятиях общественного питания повар должен мыть руки перед работой, после посещения туалета, переходя от работы с сырьём к работе с готовой продукцией.
2. Работая с разделочными досками, маркировку можно не соблюдать.
3. К пищевым отравлениям немикробного происхождения относят отравления ядовитыми грибами, проросшим картофелем, цинком, мышьяком.

2 вариант

1. Выберите правильный вариант ответа:
Пищевые отравления возникают у людей быстро и длятся…
а) несколько дней;
б) 2-3 часа;
в) несколько недель.

2. Дайте определение:
Пищевыми инфекциями называют…

3. Перечислите название палочек, которые вызывают отравление условно- патогенными микробами.

4. Вставьте пропущенное слово:
Пищевыми отравлениями называют острые заболевания, возникающие от .., содержащей .., микробной и немикробной природы.

5. Напишите Да или Нет.
1.При пищевых отравлениях, больному промывают желудок раствором воды с сахаром.

2. Кишечная палочка попадает в пищевые продукты с грязных рук повара.
3. Повар и кондитер должен строго соблюдать чистоту на рабочем месте и в цехе.

Пронумеровано, прошнуровано и
заверено печатью 19
двенадцать стр.

Директор Т.А.Чупрова

« 30 » 08 2019 г.