МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НЕФТЕКУМСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

К ПРОГРАММЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

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

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

2022 г.

Одобрен

На заседании профессионального методического объединения педагогов профессий: Мастер отделочных строительных работ, Сварщик (ручной и частично механизированной сварки (наплавки)),Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям), Мастер общестроительных работ, Повар, кондитер

Протокол № _1_ от _26. 08.2022_

Руководитель ПМО _____ Стригунова Г.Ф.

Утверждаю

Заместитель директора по ТО
Ковальчук Н.Е.

_____

« 26 » _____08_____ 2022_ г.

Составитель: Волков Н.Н. - преподаватель «ГБПОУ НРПК»
(Ф.И.О., должность)

1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств
1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

ФОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработаны в соответствии с:

- программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих профессии 43.01.09. Повар, кондитер;
- рабочей программой учебной дисциплины ОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

2. Контролируемые разделы (темы) дисциплины ОП .01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	**Раздел 1.Основы микробиологии**	ОК 1.-ОК 8.	Экспертная оценка практических занятий, рефератов, сообщений.
2	Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, сообщений
3	Тема 1.2. Основные пищевые отравления и пищевые инфекции.	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, сообщений
4	Тема 1.3.Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, рефератов.
5	**Раздел 2: Санитария и гигиена в пищевом производстве**	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, рефератов, презентаций, сообщений.
6	Тема 2.1. Товароведческая характеристика основных групп продовольственных товаров	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, реферата.
7	Тема 2.2 Санитарно-технические требования к помещениям, оборудованию, одежде.	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, реферата.
8	Тема 2.3 Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, сообщений.
9	Тема 2.4 Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации.	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, реферата.

3. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки образовательных результатов
Умение соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи.	Соблюдает правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи.
Умение производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.	Умеет производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.
Умение готовить растворы дезинфицирующих средств	Умеет готовить растворы дезинфицирующих средств
Умение выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Умеет выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов
Знание основных групп микроорганизмов	Знает основные группы микроорганизмов
Знание об основных пищевых инфекциях и пищевых отравлениях	Знает основные пищевые инфекции и пищевые отравления
Знание о возможных источниках микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Знает о возможных источниках микробиологического загрязнения в пищевом производстве
Знание санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Знает санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде
Знание правил личной гигиены работников пищевых производств	Знает правила личной гигиены работников пищевых производств
Знание классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	Знает классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения
Знание правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Знает правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

4.Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У 1. Умение соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи.	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.	Аттестация в форме диф.зачета
У 2. Умение производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов.	Аттестация в форме диф.зачета
У 3. Умение готовить растворы дезинфицирующих средств	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов, сообщений.	Аттестация в форме диф.зачета

У 4. Умение выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения сообщений.	Аттестация в форме диф.зачета
З 1. Знание основных групп микроорганизмов	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.	Аттестация в форме диф.зачета
З 2. Знание об основных пищевых инфекциях и пищевых отравлениях	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.	Аттестация в форме диф.зачета
З 3. Знание о возможных источниках микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов, сообщений.	Аттестация в форме диф.зачета
З 4. Знание санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.	Аттестация в форме диф.зачета
З 5. Знание правил личной гигиены работников пищевых производств	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов, сообщений.	Аттестация в форме диф.зачета
З 6. Знание классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка защиты презентаций	Аттестация в форме диф.зачета
З 7. Знание правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Оценка защиты практических занятий. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов, сообщений.	Аттестация в форме диф.зачета

5. Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине.

5.1. Тестовые задания «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Знания:- использует в своей речи основные понятия и термины микробиологии; - называет основные группы микроорганизмов; - указывает микробиологический состав основных пищевых продуктов; - называет основные пищевые инфекции и отравления и их причины; - называет методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - перечисляет правила личной гигиены работников организации питания; -классифицирует моющие и дезинфицирующие	В зависимости от типа вопроса ответ считается правильным, если: • в тестовом задании закрытой формы свыбором ответа выбран правильный ответ (заправильный ответ дается 0,1 балла); • в тестовом задании открытой формы данправильный ответ (за правильный ответдается 0,2 балла); • в тестовом задании на установлениесоответствия, если сопоставлениепроизведено, верно, для всех пар (заправильный ответ дается 0,3 балла);

средства, объясняет правила их применения и хранения; - указывает значение для организма пищевых веществ; - рассчитывает суточную норму потребности человека в питательных веществах, суточный расход энергии, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - объясняет физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	• в тестовом задании на установлениеправильной последовательности установленаправильная последовательность (заправильный ответ дается 0,4 балла). Оценка за задание "Тестирование" определяется суммированием баллов. За правильные ответы на все 4 вопроса всех типов заданий студент получает 1 балл.Таким образом, максимальное количество баллов за тестирование составит 5 баллов**.**
Умения: - правильно и полно выполняет задания, включающие санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков. - точно формулирует требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ. - точно рассчитывает концентрации растворов дезинфицирующих и моющих средств; - в соответствии с требованиями проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов. - оптимально выбирает рационы питания для различных категорий потребителей.	Выполнение практического задания оценивается по следующим критериям: 6 баллов – задание полностью выполнено, без ошибок;5 баллов – правильное решение с незначительными ошибкам, не влияющими на результат;4 балла – численные расчеты не доведены до конца, правильное решение 70 % задачи;3 балла – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, правильное решение 60 % задачи;2 балла – в решении имеется ошибка, 50 % решения задачи;1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения; 10 % решения задачи;0 баллов – задание не выполнено.
Условия выполнения задания: кабинет, лист заданий, оценочный лист *Максимальное время выполнения заданий:* 45 мин.	

Задания для проверки знаний

Выберите правильный вариант ответа.

1.) Д.И. Ивановский обнаружил существование ультрамалых микроорганизмов - …
А.) бактерий Б.) вирусов В.) плесневых грибов Г.) водорослей

2. Дрожжи – это одноклеточные, _____ микроорганизмы.
А. спорообразующие Б. неподвижные В. многоядерные Г. палочковидные

3. В молоке содержится много различных микробов, но быстрее всех развиваются …
А. плесневые грибы Б. молочно-кислые бактерии В. гнилостные бактерии Г. дизентерийные палочки

4. Из перечисленных заболеваний выберите инфекционное
А. ботулизм Б. фузариотоксикоз В. бруцеллез Г. эрготизм

5. Чтобы на предприятии общественного питания не появились грызуны, нужно…
А. обрабатывать места возможного их появления кипятком
Б. использовать препарат «Септодор»
В. своевременно удалять пищевые отходы
Г. хранить продукты и сырье лишь в замороженном виде

Вставьте пропущенное слово.

6. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников ПОП осуществляют специалисты территориальных органов _____.

7. На предприятиях общественного питания чаще всего пользуются следующими дезинфицирующими препаратами: _____ и _____.

8. В животных жирах стерины содержатся в виде _____, который обеспечивает нормальное состояние клеток, участвует в образовании половых клеток, желчных кислот, витамина D.

9. Первый принцип сбалансированного питания заключается в строгом соответствии энергетической ценности пищи _____ организма.

10. Глюкоза идет на образование энергии и частично откладывается в печени в виде запасного вещества - _____.

Установите соответствие

11. Между названиями кондитерских изделий и временем хранения в холодильной камере при температуре 2-4 градуса

1.	Пирожное с заварным кремом	А.	24 часа
2.	Кондитерские изделия с творожной начинкой	Б.	18 часов
3.	Пирожное «Картошка»	В.	36 часов
4.	Пирожное с белковым кремом	Г.	72 часа

Ответ: 1__, 2__,3__,4__.

12. Между концентрацией раствора хлорной извести и его назначением

1.	1% (рабочий)	А.	Для обработки оборудования
2.	0,5%	Б.	Для дезинфекции оборудования и инвентаря кондитерского цеха
3.	2%	В.	Для дезинфекции столовой посуды, рук
4.	0,2%	Г.	Для обработки помещений (полов, стен, дверей)

Ответ: 1__, 2__,3__,4__.

13. Между органолептическими показателями кулинарной продукции и оценкой качества

1.	Полностью отвечают требованиям, установленным рецептурой и технологией производства	А.	«Неудовлетворительно»
2.	Имеют дефекты (цвет, нарезка, слегка недосоленные)	Б.	«Отлично»
3.	Имеют дефекты (посторонние запах и вкус, несоответствующая консистенция)	В.	«Хорошо»
4.	Имеют дефекты (недосол, частичное подгорание, нарушение формы)	Г.	«Удовлетворительно»

Ответ: 1__, 2__,3__,4__.

14. Между теорией питания и ее сущностью

1.	Религиозные посты	А.	Средство, содействующее очищению и возвышению духа над плотью
2.	Раздельное питание	Б.	Исключение из употребления продуктов животного происхождения
3.	Голодание	В.	Употребление при одном приеме пищи продуктов только одной группы

4.	Вегетарианство	Г.	Освобождает организм от ядовитых веществ, накопившихся от неправильного питания

Ответ: 1__, 2__,3__,4__.

15. Между заболеванием и блюдами, запрещенными к употреблению

1.	Сердечно-сосудистые заболевания, гипертония	А.	Редис, консервы, копчености, грибные бульоны, острые закуски
2.	Заболевания почек	Б.	Жирные сорта мяса, острые закуски, сдобные мучные изделия
3.	Острые и хронические заболевания кишечника с выраженной дисфункцией	В.	Молоко, овощи, жареные блюда
4.	Язва желудка, гастриты с повышенной секрецией желудочного сока	Г.	Соленые продукты, консервы, острые закуски

Ответ: 1__, 2__,3__,4__.

16. Укажите последовательность действий при уборке зала.

1. вытирают пыль с окон
2. вытирают обеденные столы
3. вытирают пыль с радиаторов, мебели
4. моют пол

17. Укажите последовательность подготовки яиц для приготовления крема

1. сортируют
2. замачивают в теплой воде
3. промывают в 0,5% -ном растворе кальцинированной соды
4. выборочно овоскопируют
5. дезинфицируют 0,5% раствором хлорамина
6. ополаскивают проточной водой

18.*Расположите в порядке увеличения частоты осуществления лабораторного и инструментального производственного контроля территориальными центрами гигиены ФГУЗ*

1. вода питьевая из разводящей сети
2. смывы с инвентаря, столовой посуды, рук
3. готовая продукция
4. упаковочные и вспомогательные материалы

19.*Расположите продукты в порядке увеличения энергетической ценности*

1. яблоки
2. сметана 30%-ной жирности
3. сосиски молочные
4. картофель

20.*Расположите продукты в порядке увеличения срока годности*

1. пироги из мяса птицы
2. креветки вареные
3. лук зеленый обработанный
4. мясо жареное, тушеное

Выполните практические задания.

21. Ситуационная задача:

Василий Мартинчик занялся приготовлением блюд из мяса на мангале (шашлыков). Через 2 недели органы Роспотребнадзора запретили его деятельность. Почему?
А) он готовил полуфабрикаты прямо на глазах у покупателей
Б) он хранил полуфабрикаты в холодильном шкафу своего киоска
В) он использовал для жаренья готовый древесный уголь
Г) он осуществлял жаренье непосредственно перед реализацией

22. Ситуационная задача:
Последовательно выберите правильные ответы и осуществите расчеты. Для обработки раковин, умывальников, унитазов используют……
А) хлорную известь Б) хлорамин В) гипохлорит кальция
Концентрация должна быть…
А) 10% Б) 5% В) 2%

Чтобы приготовить 10 литров раствора такой концентрации берут ….. воды и …… дезинфицирующего вещества.

Эталон ответов
1. Б;
2. Б;
3. Б;
4. В;
5. В;
6. Роспотребнадзор;
7. Хлорная известь, хлорамин;
8. Холестерина;
9. Энергозатратам;
10. Гликогена;
11. 1Б,2А,3В,4Г;
12. 1Г,2А,3Б,4В;
13. 1Б,2В,3А,4Г;
14. 1А,2В,3Г,4Б;
15. 1Б,2Г,3В,4А;
16. 2,1,3,4;
17. 1,4,2,3,5,6;
18. 2,1,3,4;
19. 1,4,3,2;
20. 2,3,1,4;
21. А
22. А, Б, 10л. 500г

Расчет итогового балла и его перевод в оценку:

Таблица 1

Расчет итогового балла	Перевод баллов в оценку
• максимальное количество баллов за тестирование - 5 баллов; максимальное количество баллов за решение 1 задачи - 6 баллов; • общее количество максимальных баллов - 21.	18-21 балла – «5» 14-17 балла – «4» 1 0-13 баллов – «3» 7-9 баллов – «2» Менее 7 баллов – «1»

Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Оборудование: учебные столы, стулья

Литература для обучающегося:

Основные источники:

1. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2ч. Ч.1. / А.А.Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.
2. Мартинчик А.Н. . Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования в 2ч. Ч.2 /А.Н. Мартинчик. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.
2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.
3. Жарикова, Г.Г. Основы микробиологии: Практикум: учеб.пособие / Г.Г. Жаркова. – М.: ИЦ Академия, 2012.
3. Качурина, Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: рабочая тетрадь/ Т.А. Качурина – М.: ИЦ Академия, 2012.
4.Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / А.Н. Мартинчик. А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. – М.: ИЦ Академия. 2012.

Интернет ресурсы:

1. Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве - http://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=6814
2. Личная гигиена работников пищевых производств -

http://www.pitportal.ru/new_articles/8493.html

3. Гигиена пищевых продуктов - http://www.icqc.eu/ru/ce-852-2004.php

4. Гигиена приготовления и хранения пищевых продуктов - http://med-tutorial.ru/med-books/book/12/page/7-osnovi-domashnego-prigotovleniya-pischi/33-gigiena-prigotovleniya-i-hraneniya-pischevih-produktov