

Министерство образования Иркутской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Ордынский аграрный техникум»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ ИО «УОАТ»
_____ А.В.Малгатаева
«30» августа 2018 г.

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

п. Усть-Ордынский, 2018 г.

Рассмотрено
на заседании методической комиссии
Протокол № _____
от « _____ » _____ 20 ____ г.
Председатель МК _____

Фонды оценочных средств учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Составитель: Латышева В.С. – преподаватель

1.Паспорт фондов оценочных средств

1.1 Общие положения

Фонды оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «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 на основании программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» для профессии среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **Повар, кондитер**

2. Оценка освоения учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

В результате освоения учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

Результатом освоения учебной дисциплины по профессии 43.01.09. Повар, кондитер является готовность студента к выполнению видов профессиональной деятельности (ВПД):

–ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

–ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

–ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

–ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

–ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

и составляющих его профессиональных компетенций (ПК), а также общих компетенций (ОК), формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

–ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

–ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

–ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

–ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

–ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

–ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.

–ОК. 07. Содействовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

- ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности
- ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке.
- ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Студент должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- определять источники микробиологического загрязнения;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей

Студент должен знать:

- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет

В системе оценки знаний и умений используются следующие критерии:

–«Отлично» – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, владение понятийным аппаратом за умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление;

–«Хорошо» – если студент полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют некоторые неточности;

–«Удовлетворительно» – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения;

–«Неудовлетворительно» – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач; за полное незнание и непонимание.

3. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

Тест №1 по теме Бактерии.

1. Шаровидные клетки, расположенные цепочками различной длины:
 - а) монококки;
 - б) диплококки;
 - в) стрептококки;
 - г) стафилококки.
2. Скопления в виде грозди винограда:
 - а) тетракокки;
 - б) диплококки;
 - в) стрептококки;
 - г) стафилококки.
3. Длинные бактерии с несколькими (5-6) крупными завитками:
 - а) вибрионы;
 - б) спириллы;
 - в) бациллы;
 - г) спирохеты.
4. Клетки с пучком жгутиков на конце:
 - а) монотрихи;
 - б) лофотрихи;
 - в) амфитрихи;
 - г) перитрихи.
5. Одноклеточные или многоклеточные низшие организмы, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и доступе кислорода:
 - а) бактерии;
 - б) плесневые грибы;
 - в) дрожжи;
 - г) вирусы.
6. Их невозможно выращивать на искусственных питательных средах:
 - а) бактерии;
 - б) плесневые грибы;
 - в) дрожжи;
 - г) вирусы.
7. Поражает пшеницу и кукурузу:
 - а) пеницилл;
 - б) фузариум;
 - в) аспергилл;

г) мукор.

1	2	3	4	5	6	7
в	г	б	б	б	г	б

10

Тест № 2 по теме Физиология микроорганизмов.

1. Содержание воды в микробных клетках составляет:
 - а) 45-50%
 - б) 25-40%
 - в) 75-85%
 - г) 50-60%
2. Микроорганизмы имеющие смешанный тип питания:
 - а) автотрофы;
 - б) миксотрофы;
 - в) гетеротрофы;
 - г) паратрофы.
3. Процесс расщепления углеводов под действием ферментов:
 - а) брожение;
 - б) гниение;
 - в) плесневение;
 - г) разложение.
4. Микроорганизмы хорошо растущие при низких температурах:
 - а) психрофилы;
 - б) хемотрофы;
 - в) мезофилы;
 - г) термофилы.
5. Молочно-кислые бактерии выделяют молочную кислоту, которая угнетает гнилостные бактерии, это пример:
 - а) симбиоза;
 - б) паразитизма;
 - в) метабиоза;
 - г) антагонизма.

1	2	3	4	5
в	б	а	а	г

Задания для дифференцированного зачета

1 вариант.

1. К острым кишечным инфекциям относится:

- Брюшной тиф
- Грипп
- Ангина
- Туберкулез

2. Пищевые инфекционные заболевания, передающиеся человеку от больных животных через мясо и молоко:

- Кишечные

- Зоонозы
- Сальмонеллезы
- Гельминтозы

3. Пищевые отравления бактериального происхождения:

- Сальмонеллез
- Ботулизм
- Эрготизм
- Афлатоксикоз

4. Пищевые отравления немикробного происхождения:

- Отравление грибами
- Эрготизм
- Ботулизм
- Стафилококк

5. Промежуточный хозяин эхинококка:

- Рыба
- Собаки, волки, лисы
- Человек
- Кошки

6. Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала ПОП:

- Грипп
- Ангина
- Туберкулез
- Кариес

7. К венерическим заболеваниям относятся:

- Туберкулез
- Сифилис
- Грипп
- Стафилокок

1	2	3	4	5	6	7
а	б	б	а	б	с	б

8. Требования к уборке помещений ПОП:

- Заготовочные цеха –
- Панели –
- Зал –
- Складские помещения –

9. Дезинфекция и ее методы:

- А – Физические –
- Б – Химические –

10. Применяемые моющие средства для ручной мойки.

11. Дезинфекция. Методы, значение, особенности.

12. Технологическое оборудование и его виды.

13. Требования к разделочным доскам:

А) Маркировка

Б) Мытье

В) Хранение

Закончи предложения:

14. При изготовлении омлета используют только....

15. При хранении салатов и винегретов запрещается...

16. Технология оттаивания мелкой и крупной рыбы на ПОП

17. Мясо варят.....в течении.....

18. При варке супов необходимо соблюдать...

19. Отварные овощи, нарезанные для салатов, винегретов и гарниров хранят...

20. Обработка кондитерских мешков проводится в следующем по

Литература:

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М. 2010г.

2. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. - М. 2014г.

Дополнительные источники:

1. Константинов В .М. Рязанов А. Г. Фадеева Е. О. Общая биология- М., 2006

2. Рохлов В. С. Биология краткий курс. М.,2011

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии.— М.: Издательский центр «Академия», 2010

Дополнительные источники:

• Жвирблянская, А.Ю. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности/ А.Ю.Жвирблянская, О.А.Бакушинская – М.: Просвещение, 2009. – 312с.

• Нецепляев, Ю.Г. Основы микробиологии и санитарии на предприятиях пищевой промышленности/ Ю.Г.Нецепляев – М.: Академия, 2006. – 295с.

• Красницкая, Е.С. Гигиена и санитария предприятий общественного питания/ Е.С. Красницкая.- М.: Экономика, 2009. – 245с.

• Малыгина, В.Ф. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.Ф.Малыгина. – М.: ИРПО; ИЦ Академия, 2006. – 162 с.

- Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учебное пособие / Е.А. Богатырева, Л.П. Точкова, С.В. Соколова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига/ Учебник. – 2006.- 260 с.

Нормативные документы

- СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
- ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.

Интернет –ресурсы

[http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru) – портал Российское образование.

<http://www.bestlibrary.ru> On–line библиотека

<http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ

<http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России

<http://www.edic.ru> Электронные словари

<http://cookup.ru/>

<http://www.InternetUrok.ru> - Плесневые грибы и дрожжи

[http://restorator.name> personal...118-lichnaya-gigiena.html](http://restorator.name>personal...118-lichnaya-gigiena.html) - Личная гигиена работников ПОП

http://Consultant.ru>document/cons_doc_LAW_11389