

**Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»**

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА**

**ОП.01 «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ
ПРОИЗВОДСТВЕ»**

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания


р.п.Павловка 2020 г.

Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)


19.02.10. Технология продукции общественного питания
(базовой подготовки)

код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 383 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 27.06.2014 N 32878) и рабочей программы

РАССМОТРЕНА
ЦМК ОПД и ПМ
(Протокол от «29» июня 2020 г. № 11
Председатель  Л.А. Зайцева



УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.В. Колесникова
 « 26 » 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Балакина Т.А., преподаватель ОГБПОУ ТТП

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты:

Зайцева Л.А., преподаватель высшей категории ОГБПОУ ТТП

Ф.И.О., должность

Ф.И.О., должность

1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального цикла общепрофессиональной дисциплины ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке:

Результатом освоения общепрофессиональной дисциплины ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер».

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места. КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработаны на основании положений:

основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер, программы учебной дисциплины Техническое оснащение и организация рабочего места.

В результате изучения учебной дисциплины ОП .01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» обучающийся должен: В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

1. соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
2. проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
3. готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
4. выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

знать:

1. основные группы микроорганизмов;
2. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
3. возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
4. санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
5. правила личной гигиены работников пищевых производств;
6. классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;
7. правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Данная дисциплина участвует в формировании общих компетенций:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

Дисциплина изучается в течение одного семестра завершается обязательным итоговым контролем обучающихся, в форме *дифференцированного зачета в виде теста*. В рамках промежуточной аттестации, которая проводится с целью определения:

✓ *соответствия уровня и качества подготовки, обучающихся ФГОС в части Государственных требований;*

✓ *полноты и прочности теоретических знаний по дисциплине;*

✓ *умение применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ;*

✓ *наличия умений самостоятельно работать с учебной литературой.*

К диф. зачету по дисциплине допускается обучающийся, прошедший обучение и все виды текущей аттестации в соответствии с учебным планом.

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

3. Задания для проведения зачета

Текст задания: понятная форма изложения вопроса, требующая письменного ответа на поставленные вопросы.

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

3.2. Текст задания

Председатель МО _____	ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЗАЧЕТА ПО ОПД.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» я профессии 19.02.10 Технология продукции собственного питания	УТВЕРЖДАЮ Зав. филиала _____/ / «___» _____ 20_г.
------------------------------	---	--

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 14 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа

Время выполнения задания – 45 минут

1 вариант

1. Дайте определение

Микробиология-это _____

2. С чем связан эвристический этап микробиологии

А) физиология микроорганизмов

б) с первыми находками на земле первых живых существ

в) с молекулярной биологией.

3. Напишите положительную роль микробов в жизнедеятельности человека

Положительная роль микробов- _____

4. Какие микробы способны только размножаться в живых клетках это

А) бактерии

б) дрожжи

в) вирусы

5. Какую форму имеют кокки

А) однониточные

б) шаровидной формы

в) спиральной формы

6. Дайте характеристику Плесневелые грибы- _____

7. Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества — это

А) пищевое отравление

б) острая кишечная инфекция

в) сальмонеллез

8. Дайте определение: Производственная травма-это _____

9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию

Рук- ногти _____.

10. Сколько раз в неделю повар обязан менять санитарную одежду

- А) 1 раз в неделю б) 3 раза в неделю в) 2 раза в неделю

11. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде- это

- А) дезинфекция б) дератизация в) дезинсекция

12. Напишите, какими способами дезинфицируют рабочие столы, инвентарь, инструменты.

13. Выберите какое блюдо нельзя приготавливать на предприятиях общественного питания

- А) борщ б) макароны по-флотски в) кашу молочную рисовую

14. Напишите, как обрабатываются кондитерские мешки на поп _____

2 вариант

1. Дайте определение

Микробиология-это _____

2. С чем связан физиологический этап микробиологии

- А) с иммунитетом человека
б) с физиологией микроорганизмов
в) с первыми живыми существами на земле

3. Напишите отрицательную роль микробов в жизнедеятельности человека

Отрицательная роль микробов - вредные микробы вызывают различные заболевания человека.

4. Какие микробы образуют споры, которые нуждаются в питании.

- А) дрожжи б) грибы в) бактерии

5. Какую форму имеют вибрионы

- А) спиральную б) шаровидную в) однониточную

6. Дайте характеристику

Бактерии- это _____ .

7. Заразные заболевания поражающие у человека кишечник —это

- А) пищевые отравления б) острые кишечные инфекции в) дизентерия

8. Дайте определение

Личная гигиена повара —это _____

9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию.

7. Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества — это

А) **пищевое отравление** б) острая кишечная инфекция в) сальмонеллез

8. Дайте определение

Производственная травма — **это механическое или тепловое повреждение организма человека на производстве.**

9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию

Рук- ногти **стричь коротко, руки тщательно мыть теплой водой с мылом и щеткой, не должно быть царапин, ожогов, порезов.**

10. Сколько раз в неделю повар обязан менять санитарную одежду

А) 1 раз в неделю б) **3 раза в неделю** в) 2 раза в неделю

11. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде — это

А) **дезинфекция** б) дератизация в) дезинсекция

12. Напишите, какими способами дезинфицируют рабочие столы, инвентарь, инструменты.

13. Выберите какое блюдо нельзя готовить на предприятиях общественного питания

А) борщ б) **макаронны по-флотски** в) кашу молочную рисовую

14. Напишите, как обрабатываются кондитерские мешки на поп

Ответ: **кондитерские мешки стирают, кипятят в 1% - ном растворе кальцинированной соды, затем прополаскивают, сушат и проглаживают.**

2 вариант

1. Дайте определение

Микроорганизмы — **это мельчайшие живые организмы, которые находятся вокруг нас.**

2. С чем связан физиологический этап микробиологии

А) с иммунитетом человека

б) **с физиологией микроорганизмов**

в) с первыми живыми существами на земле

3. Напишите отрицательную роль микробов в жизнедеятельности человека

Отрицательная роль микробов — вредные микробы вызывают различные заболевания человека.

4. Какие микробы образуют споры, которые нуждаются в питании.

А) дрожжи б) грибы в) бактерии

5. Какую форму имеют вибрионы

А) спиральную б) шаровидную в) одноклеточную

6. Дайте характеристику: Бактерии — это **одноклеточные микроорганизмы.**

7. Заразные заболевания поражающие у человека кишечник — это

А) пищевые отравления б) острые кишечные инфекции в) дизентерия

А) 3 раза в год

б) 1 раз в год

В) 2 раза в год

11. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде — это

А) дезинфекция

б) дератизация

в) дезинсекция

12. Напишите, как обрабатывают марлю и сито

Тщательно промывают в горячей воде с добавлением моющих средств, затем ополаскивают, кипятят в течение 30 мин и просушивают.

13. Заразные заболевания поражающие у человека кишечник — это

А) острые кишечные инфекции

б) холера

в) сальмонеллез

14. Напишите первую помощь при отравлении

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.Г. Бутейкис «Организация производства предприятий общественного питания» М, 1998г

2. «Организация производства на предприятиях общественного питания» Л.А. Радченко, Ростов-на-Дону «Феникс», 2003г.

3. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» В.П. Золин, М:Изд. Центр «Академия», 2006г.

4. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В. Усов, М:Изд-Центр «Академия», 2005г.

5. «Калькуляция и учет в общественном питании» Т.И. Шестакова, Ростов-на-Дону «Феникс», 2005г

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2009.

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.

2. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания», М.И. Ботов М:Изд-Центр «Академия», 2003г

Интернет-ресурсы:

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

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