

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Искитимский центр профессионального обучения»

СОГЛАСОВАНО

Зав. учебной частью

Осокина Н.А.
«22» 06 2022 года.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР

Солонко Д.А.
«22» 06 2022 года.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по промежуточной аттестации
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»
по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»
2022-2026 учебные года

Разработал:

Преподаватель

Иванов В.В.

Принято на заседании ПЦК

«19» мая 2022 г.

Протокол № 10

Председатель ПЦК:

Грамотина А.С.

п. Агролес 2022 г.

Содержание

1. Пояснительная записка	3
2. Образовательные результаты освоения общепрофессиональной дисциплины ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», подлежащие проверке	4
3. Вопросы для подготовки к контрольной работе по общепрофессиональной дисциплине ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»	5
4. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной дисциплине ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»	6
5. Эталоны ответов	12
6. Критерии оценивания заданий	13

1. Пояснительная записка

Фонд оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения общепрофессиональной дисциплины ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» и входит в состав фонда оценочных средств ОПОП по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы», реализуемой в ГБПОУ НСО «Искитимский центр профессионального обучения».

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с рабочей программой по ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены».

Настоящий фонд оценочных средств предназначен для проведения аттестационных испытаний по ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» в форме контрольной работы с выполнением тестовых заданий.

Экзамен проводится в отдельном кабинете в один день, обучающимся выдаётся лист с экзаменационными тестовыми заданиями и чистые листы с печатью. При себе обучающимся разрешается иметь только авторучку синего цвета. Время, отведенное на выполнение заданий – не более 90 минут.

Полный фонд оценочных средств включает 2 варианта с 22 тестовыми заданиями, направленные на проверку сформированности всей совокупности образовательных результатов, заявленных во ФГОС и рабочей программе ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены».

2. Образовательные результаты освоения общепрофессиональной дисциплины ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», подлежащие проверке
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

Умение 1.

Уметь соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;

Умение 2.

Уметь применять необходимые методы и средства защиты;

Умение 3.

Уметь готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

Умение 4.

Уметь дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт;

Умение 5.

Уметь проводить простые микробиологические исследования продукции и давать оценку полученным результатам.

Умения проверяются на практических работах и оцениваются согласно текущему контролю.

Знание 1.

Знать санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту (11, 12 и 13 вопросы (1 вариант), 15 вопрос (2 вариант));

Знание 2.

Знать правила личной гигиены работников (17, 18 вопрос (1 вариант); 11, 13, 19 (2 вариант));

Знание 3.

Знать нормы гигиены труда (1, 19, 20 вопрос (1 вариант); 1, 14 вопрос (2 вариант));

Знание 4.

Знать классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения (5 вопрос (1 вариант); 5, 15 вопрос (2 вариант));

Знание 5.

Знать правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений (4, 6 вопрос (1 вариант); 8, 10 вопрос (2 вариант));

Знание 6.

Знать основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения (9, 10, 16, 19, 21 вопрос (1 вариант); 4, 6, 12, 17, 20, 21 вопрос (2 вариант));

Знание 7.

Знать санитарные требования к условиям хранения сельскохозяйственного сырья и продукции (2, 3, 7, 8, 14, 15, 22 вопрос (1 вариант); 2, 3, 7, 9, 16, 18, 20, 22 вопрос (2 вариант)).

Знания проверяются текущим контролем и согласно учебному плану на экзамене в 1 семестре.

3. Вопросы для подготовки к контрольной работе по общепрофессиональной дисциплине ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» для обучающихся 1 курса по профессии 35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы», 2022 – 2023 учебный год

Теоретические вопросы:

1. Основные группы микроорганизмов.
2. Источники микробиологического загрязнения в пищевых продуктах.
3. Правила личной гигиены работников в пищевом производстве.
4. Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, спецодежде.
5. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.
7. Классификация моющих средств.

Практические задания*:

1. Изучение морфологии микроорганизмов.
2. Описание признаков колоний микроорганизмов, выросших на питательной среде.
3. Изучение и разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекционных заболеваний и гельминтозов.
4. Изучение и разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.
5. Требования к устройству и содержанию помещений.
6. Изучение и ознакомление с санитарными требованиями, предъявляемыми к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
7. Изучение санитарных требований к личной гигиене персонала.
8. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

*Примечание: умения проверяются на практических работах и оцениваются согласно текущему контролю.

4. Оценочные средства
для проведения промежуточной аттестации по общепрофессиональной дисциплине
ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»

1 вариант

Выберите единственно верный ответ, обозначив его соответствующей буквой:

1. (1 балл) Микробиология – это
 - А. наука, изучающая жизнь и свойства микробов;
 - Б. наука, изучающая многообразие живых организмов;
 - В. наука, изучающая развитие биологии как науки;
 - Г. наука, изучающая круговорот веществ в природе.
2. (1 балл) Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода - это
 - А. аэробы;
 - Б. условные анаэробы;
 - В. анаэробы.
3. (1 балл) Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов:
 - А. 0-5°C;
 - Б. 5-15°C;
 - В. 35-37°C;
 - Г. 25-35°C.
4. (1 балл) Метод пастеризации протекает при температуре:
 - А. 30-60°C;
 - Б. 60-90°C;
 - В. 90-100°C;
 - Г. 100-120°C.
5. (1 балл) Дезинфицирующие средства хранят в:
 - А. упаковках изготовителя, плотно закрытыми;
 - Б. прохладном и затемненном месте;
 - В. в специально отведенном сухом, недоступном для детей месте;
 - Г. все ответы верны.
6. (1 балл) Вещество, используемое при лечении заболеваний, вызванных пневмококками, стрептококками, стафилококками:
 - А. пенициллин;
 - Б. стрептомицин;
 - В. грамицидин;
 - Г. биомицин.
7. (1 балл) Микроорганизмы одного вида или подвида, выращенные в лабораторных условиях на искусственных питательных средах:
 - А. штамм;
 - Б. смешанная культура;
 - В. клон;
 - Г. чистая культура.
8. (1 балл) Свежей называется рыба:
 - А. замороженная;
 - Б. охлажденная;
 - В. заснувшая;
 - Г. выпотрошенная.
9. (1 балл) Заболевание, сопровождающееся желтухой, поражением печени - это
 - А. холера;
 - Б. брюшной тиф;

- В. дизентерия;
 - Г. вирусный гепатит А.
10. (1 балл) Для профилактики глистных заболеваний на предприятиях общественного питания необходимо:
- А. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в год;
 - Б. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 2 года;
 - В. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 5 лет;
 - Г. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство.
11. (1 балл) Основное требование к планировке помещений предприятий общественного питания:
- А. последовательность и поточность;
 - Б. перекрещивание потоков сырья;
 - В. перекрещивание готовой продукции;
 - Г. перекрещивание полуфабрикатов.
12. (1 балл) Посуда, которую запрещается использовать на предприятиях общественного питания:
- А. фарфоровая;
 - Б. стеклянная;
 - В. из нержавеющей стали;
 - Г. цинковая.
13. (1 балл) Маркировка «РС» на разделочной доске соответствует:
- А. рыба съедобная;
 - Б. рыба соленая;
 - В. рыба сырая;
 - Г. рыба сом.
14. (1 балл) О порче свежего мяса говорит следующий признак:
- А. изменение цвета;
 - Б. появление слизи;
 - В. изменение запаха;
 - Г. появление липкой поверхности;
 - Д. всё вышеперечисленное.
15. (1 балл) Наиболее распространенный вид порчи муки:
- А. прокисание;
 - Б. прогоркание;
 - В. плесневение;
 - Г. вспучивание.

Выберите два верных ответа, обозначив их соответствующими буквами:

16. (2 балла) Мясо здорового скота заражается:
- А. при жизни животного;
 - Б. при транспортировке;
 - В. при убое;
 - Г. при кормлении.
17. (2 балла) Работники предприятий общественного питания обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:
- А. иметь короткую стрижку;
 - Б. иметь маникюр;
 - В. работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения;
 - Г. перед началом работы тщательно мыть руки с мылом.

18. (2 балла) Мероприятия, способствующие уменьшению образования и распространения пыли:

- А. повышение влажности обрабатываемого продукта;
- Б. проведение работ под слоем воды;
- В. внедрение автоматического и дистанционного оборудования;
- Г. отказ от данного вида работы.

19. (2 балла) Профилактика пищевых инфекций заключается в:

- А. соблюдении работниками предприятий общественного питания правил личной гигиены;
- Б. соблюдении сроков хранения и реализации продуктов;
- В. использовании консервантов;
- Г. соблюдении режима дня.

20. (3 балла) **Установите соответствие** между группами и видами микроорганизмов:

Группы микроорганизмов	Виды микроорганизмов
1. Грибы. 2. Бактерии. 3. Вирусы.	А. вирион, капсид, капсомер, суперкапсид, фаголизис, фаги; Б. зигомицеты, фитотфтора, склеротиния, спорынья, фузариум, ботритис; В. кокки, бациллы, клостридии, вибрионы, спириллы.

21. (3 балла) **Верно ли утверждение (форам ответа: «Да» или «Нет»):**

- А. утиные, гусиные яйца используют на предприятиях общественного питания;
- Б. ультрафиолетовые лучи обладают бактерицидным действием, то есть убивают клетки микроорганизмов на поверхности предметов в течение нескольких минут;
- В. при абиозе происходит нагрев продукта до температуры выше 100°C, что ведет к полному уничтожению вегетативных и споровых форм микробов.

22. (4 балла) Допишите:

- А. Минимальная температура развития для микроорганизмов составляет от ... °С до ... °С.
- Б. При концентрации соли от ...% до ...% и сахара от ... % до ... % многие микробы прекращают своё развитие в результате обезвоживания микробных клеток.
- В. Вещества микробного, животного и растительного происхождения, подавляющие рост и развитие микроорганизмов, называются ...

2 вариант

Выберите единственно верный ответ, обозначив его соответствующей буквой:

1. (1 балл) Ученый, который открыл микробы – это

- А. Роберт Кох;
- Б. Луи Пастер;
- В. Антоний Левенгук;
- Г. Мечников И. И.

2. (1 балл) При консервировании продуктов сахаром или солью используют свойства микроорганизмов:

- А. передвижение и питание;
- Б. дыхание и размножение;
- В. обезвоживание и сморщивание;

- Г. питание и размножение.
3. (1 балл) Загрязнено болезнетворными микробами и может явиться причиной массовых заболеваний людей:
- А. руки человека;
 - Б. вода;
 - В. ротовая полость;
 - Г. тара.
4. (1 балл) Вещество, используемое при лечении кишечных заболеваний, бруцеллёза:
- А. стрептомицин;
 - Б. фитонциды;
 - В. биомицин;
 - Г. грамицидин.
5. (1 балл) При применении дезинфицирующих средств нельзя:
- А. добавлять в дезинфицирующее средство старый раствор;
 - Б. многократно применять дезинфицирующий раствор;
 - В. после дезинфекции методом погружения посуду оставлять непромытой под проточной водой;
 - Г. все ответы верны.
6. (1 балл) Скопления бактерий, напоминающие внешне грозди винограда, называются:
- А. стафилококками;
 - Б. сарцинами;
 - В. стрептококками;
 - Г. диплококками.
7. (1 балл) Плесневый гриб, имеющий мицелий белого цвета с перегородками:
- А. шоколадная плесень;
 - Б. гроздевидная плесень;
 - В. головчатая плесень;
 - Г. молочная плесень.
8. (1 балл) Способ обезвреживания молока при температуре 63...95°C
- А. пастеризация;
 - Б. стерилизация;
 - В. ультрастерилизация;
 - Г. кипячение.
9. (1 балл) Рыба считается охлажденной при температуре:
- А. +5...0°C;
 - Б. 0...-5°C;
 - В. -5...-7°C;
 - Г. -7...-8°C.
10. (1 балл) Бактерицидная фаза молока – это...
- А. период времени, в течение которого молоко находится в вымени;
 - Б. период времени, в течение которого сохраняются антимикробные свойства молока;
 - В. период времени до стерилизации;
 - Г. период времени, в течение которого выдаивается молоко.

11. (1 балл) При употреблении пищи с содержанием в ней незначительного количества живых возбудителей возникают:
- А. зоонозы;
 - Б. пищевые отравления;
 - В. пищевые инфекции;
 - Г. микотоксикозы.
12. (1 балл) Отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба Ботулинуса – это:
- А. стафилококковое отравление;
 - Б. ботулизм;
 - В. фузариотоксикозы;
 - Г. афлотоксикозы.
13. (1 балл) Глистные заболевания у человека проявляются в виде:
- А. тошноты, головокружения, плохого аппетита;
 - Б. хорошего аппетита, быстрого набора веса;
 - В. похудения, малокровия, задержки роста;
 - Г. быстрого роста, отсутствия аппетита.
14. (1 балл) На предприятиях общественного питания проводят профилактические меры:
- А. чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи;
 - Б. чтобы пища была вкуснее;
 - В. чтобы готовые блюда эстетично выглядели;
 - Г. чтобы продукты дольше хранились.
15. (1 балл) Для обработки столовой посуды, рук применяют хлорную известь концентрацией
- А. 0,5%;
 - Б. 0,2%;
 - В. 0,5%;
 - Г. 5%.

Выберите два верных ответа, обозначив их соответствующими буквами:

16. (2 балла) Причины, при которых мясные субпродукты в общественном питании поступают в замороженном виде:
- А. так вкуснее;
 - Б. так уменьшается срок приготовления блюд;
 - В. так как из внешней среды на ноги, хвосты, головы, уши попадают микроорганизмы;
 - Г. так как содержат много влаги (печень, почки, мозги).
17. (2 балла) Пути проникновения микробов в молоко:
- А. от больных животных;
 - Б. от мух;
 - В. от кормов;
 - Г. от воды.
18. (2 балла) Увеличить бактерицидную фазу молока можно при помощи:
- А. увеличения надоев;
 - Б. повышения температуры;
 - В. понижением температуры хранения молока;
 - Г. понижением первоначального обсеменения молока микробами.
19. (2 балла) Причины заражения человека аскаридами:
- А. грязные руки;
 - Б. плохо проваренное и прожаренное мясо;
 - В. плохо проваренная и прожаренная рыба;

Г. плохо вымытые фрукты и овощи.

20. (3 балла) **Установите соответствие** между группами микробов и способом их дыхания

Группы микроорганизмов	Типы микроорганизмов по потребности во влаге
1. Гидрофиты. 2. Мезофиты. 3. Ксерофиты.	А. сухолобивые; Б. средневлаголюбивые; В. влаголюбивые.

21. (3 балла) **Верно ли утверждение (форам ответа: «Да» или «Нет»):**

- А. все виды вареных колбас считаются скоропортящимися;
- Б. пастеризация – это поддержание на низком уровне жизненных; процессов в пищевых продуктах и микроорганизмов, в них обитающих;
- В. биоэ - способ обезвреживания пищевых продуктов от различных микроорганизмов вегетативной и споровой форм путём нагрева продукта при температуре 63-95°C.

22. (4 балла) **Дописать:**

- А. Оптимальная температура для микроорганизмов составляет ...0⁰ С- ... 0⁰ С.
- Б. Процентное содержание воды в микробной клетке колеблется от ...% до ...%, а в спорах - от ...% до ...%.
- В. Самый распространенный вид порчи в виде налёта, возникающего на поверхности хлеба при хранении в условиях высокой относительной влажности воздуха – это ...

5. Эталоны ответов (хранится в учебной части и у преподавателя)

1 ВАРИАНТ

№ задания	Правильный ответ (эталон)	Количество операций (р) **
1		1
2		1
3		1
4		1
5		1
6		1
7		1
8		1
9		1
10		1
11		1
12		1
13		1
14		1
15		1
16		2
17		2
18		2
19		2
20		3
21		3
22		4

2 ВАРИАНТ

№ задания	Правильный ответ (эталон)	Количество операций (р) **
1		1
2		1
3		1
4		1
5		1
6		1
7		1
8		1
9		1
10		1
11		1
12		1
13		1
14		1
15		1
16		2
17		2
18		2
19		2
20		3
21		3
22		4

**Примечание: в случае неправильного ответа в заданиях 1-15 количество операций равно 0; в заданиях 16-22 каждый правильный ответ даёт 1 балл обучающемуся, а неправильный ответ – 0 баллов.

6. Критерии оценивания заданий

Процент результативности (правильных ответов)	Количество баллов	Оценка уровня подготовки	
		балл (отметка)	вербальный аналог
90% - 100%	31-33	5	отлично
80% - 90%	27-30	4	хорошо
70% - 80%	23-26	3	удовлетворительно
менее 70%	Меньше 23	2	неудовлетворительно