

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

СОГЛАСОВАНО

Зав. учебной частью

Осокина Н.А.

« 30 » 08 2021 года.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УВР

Солонко Д.А.

« 30 » 08 2021 года.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по промежуточной аттестации
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»
по профессии **35.01.23 «Хозяйка(ин) усадьбы»**
2021-2025 учебные года

Разработал:

Преподаватель

Иванов В.В.

Принято на заседании ПЦК

« 30 » августа 2021 г.

Протокол № 1

Председатель ПЦК:

Грамотина А.С.

п. Агролес 2021 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», 2021 – 2022 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, спираиллы.

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. сухлюбивые; 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. биоз - 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 ... 0° С- ... 0° 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	
		<i>балл (отметка)</i>	<i>вербальный аналог</i>
90% - 100%	31-33	5	отлично
80% - 90%	27-30	4	хорошо
70% - 80%	23-26	3	удовлетворительно
менее 70%	Меньше 23	2	неудовлетворительно