

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ В Г. МИРНОМ»

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

на заседании кафедры « Физ »
протокол № 3 от
« 5 » октября 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
на заседании УМС

протокол № 5
от « 24 » октября 2020 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

КОС ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

(код дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля, наименование)

Разработчик:

Волкова Л.Н, преподаватель ГАПОУ РС (Я)
«МРТК»

Мирный 2020г.

I. Паспорт комплекта контрольно – оценочных средств

Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

КОС включают материалы практических и теоретических заданий для аттестации в форме дифференцированного зачета.

2. Перечень основных показателей оценки результатов, элементов практического опыта, знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

2.1. Коды и наименования элементов знаний и умений

Код элемента умений	Наименование элемента умений	Код элемента знаний	Наименование элемента знаний
У1	использовать лабораторное оборудование;	31	основные понятия и термины микробиологии;
У2	определять основные группы микроорганизмов	32	классификацию микроорганизмов;
У3	проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	33	морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
У4	соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	34	генетическую и химическую основу наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
У5	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	35	роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе
У6	осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	36	характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
У7	использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;	37	особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
У8	осуществлять поиск и использование	3.8	основные пищевые

	информации , необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач и личностного развития		инфекции и пищевые отравления;
У9	работать в коллективе и команде, эффективно общаться с однокурсниками.	310	возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
		311	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
		312	схему микробиологического контроля;
		313	санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
		314	правила личной гигиены работников пищевых производств;
		315	основные обменные процессы веществ в микробиологической клетке различной морфологии;
		316	физиологическое значение вариативных групп микроорганизмов для организма человека (макроорганизма);
		317	физиологические характеристики основных процессов жизнедеятельности организма человека и микрофлоры.

2.2. Кодификатор контрольных заданий

II. 3. Структура контрольного задания промежуточной аттестации

III. 3.1

№ п/п	Содержание раздела	Количество часов	Количество тестовых заданий
	Раздел 1 Основы микробиологии		
1	Основные группы микроорганизмов. Бактерии. Вирусы		
2	Химический состав и обмен веществ микроорганизмов Питание, дыхание микроорганизмов. Физические, химические, биологические факторы влияние внешней среды на микроорганизмы		
3	Самостоятельная работа Подготовка рефератов по темам: 1. «Основоположники микробиологии». 2. «Вклад русских ученых в развитие микробиологии »		
4	Тема 1.2 Микробиология важнейших пищевых продуктов Микрофлора пищевых продуктов однородных групп: мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых и т.д	3	10
5	Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий		
6	Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат на тему: «Микробиология хлебобулочных и кондитерских изделий»		
7	Тема 1.3 Пищевые инфекции и отравления		
8	Патогенные микроорганизмы Основные пищевые инфекции, пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Меры профилактики и предупреждения. Инфекционные, зоонозные, гельминтозные заболевания. Меры предупреждения		
9	Практические занятия Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений. Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата «Причины заражения		

	пищевых продуктов и их последствия»		
10	Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве		
11	Тема 2.1. Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания	17	13
12	Правила личной гигиены работников п.оп		
	Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала на предприятий общественного питания		
	Санитарные требования к инвентарю и инструментам : маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов		
	Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение		
	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение темы «Санитарный режим работников на производстве».		
	Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции. Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.		
	Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий. Физиологические и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.		
	Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым добавкам. Санитарные требования к реализации готовой продукции.		
	Практические занятия 1. Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд		

	и кулинарных изделий		
	Самостоятельная работа обучающихся. Работа с нормативно-технической документацией СанПин 2.3.6. 1079-01		
	Тема 2.3. Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация		
	Правила поведения дезинфекции.		
	Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.		
	Правила проведения дезинсекции и дератизации.		
	Практические занятия 1. Схема приготовления дезинфицирующих растворов и их хранение.		
	Итого		
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

3.2. Критерии оценки заданий

Наименование дидактической единицы	Код элемента знания	Код элемента умения	Уровень деятельности при контроле	Номер задания в варианте теста – задания	Критерий зачета
Раздел 1 Основы микробиологии					
Основные группы микроорганизмов. Бактерии. Вирусы	31	У1		1,2,3	
Химический состав и обмен веществ микроорганизмов Питание, дыхание микроорганизмов. Физические, химические, биологические факторы влияния внешней среды на микроорганизмы		У1		35,36	
Самостоятельная работа Подготовка рефератов по темам: 1. «Основоположники микробиологии». 2. «Вклад русских ученых в развитие микробиологии»	31	У4	2	30,4,5	
Тема 1.2 Микробиология важнейших пищевых продуктов Микрофлора пищевых продуктов однородных групп: мясных, рыбных, молочных,	31	У6			

яичных, жировых и т.д					
Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий	32,33,35	У3	2	6,7,8,9	
Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	32,33,35	У1	2	10,11,38	
Самостоятельная работа обучающихся Подготовить реферат на тему: «Микробиология хлебобулочных и кондитерских изделий»	32,33,35		2	12,13,14	
Тема 1.3 Пищевые инфекции и отравления					
Патогенные микроорганизмы Основные пищевые инфекции, пищевые отравления. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Меры профилактики и предупреждения. Инфекционные, зоонозные, гельминтозные заболевания. Меры предупреждения	35	У2	2	20,21,22	
Практические занятия обучающихся Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений. Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата «Причины заражения пищевых продуктов и их последствия»	34	У2	2	23,24,25	
Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве	34	У1,У2	2	28,29,34	
Тема 2.1. Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания	314	У4			

Правила личной гигиены работников п.оп	36,37	У3	2	15,16,17,18, 19,26,27,31, 32,33, 37, 39,40	
Санитарно-эпидемиологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала на предприятиях общественного питания	314	У7,У8,У9			
Санитарные требования к инвентарю и инструментам : маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение инвентаря и инструментов	314	У8,У5			
Санитарные требования к посуде, таре; материалы для ее изготовления, емкость, маркировка, мытье, дезинфицирование, хранение	312	У5			
Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	314	У1			
Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное изучение темы «Санитарный режим работников на производстве».		У3			
Санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; факторы, влияющие на качество готовой кулинарной и кондитерской продукции. Санитарные требования к рабочему месту. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.	317	У4			
Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов, процессу приготовления блюд и кондитерских изделий. Физиологическое и эпидемиологическое значение тепловой обработки, соблюдение температурных режимов и сроков тепловой обработки продуктов.	318	У6			

Санитарные правила приготовления скоропортящихся блюд, кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к пищевым добавкам. Санитарные требования к реализации готовой продукции.	312	У6			
Практические занятия 1. Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий					
Самостоятельная работа обучающихся. Работа с нормативно-технической документацией СанПин 2.3.6. 1079-01					
Тема 2.3. Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация					
Правила поведения дезинфекции.					
Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.	32				
Правила проведения дезинсекции и дератизации.					
Практические занятия 1. Схема приготовления дезинфицирующих растворов и их хранение.					

IV. Для каждой дидактической единицы разрабатываются тестовые задания, контролируемые уровень соответствия подготовки студента требованиям ФГОС. Уровень усвоения заданный для каждой ДЕ формулируется в терминах внешней деятельности, который должен продемонстрировать студент при контроле. Соответствие степени освоения учебного материала при обучении уровням деятельности при контроле представлено в таблице:

№	Степень освоения (при обучении)	Уровни деятельности (при контроле)
1	Быть знакомым	Узнавать
2	Знать	Воспроизводить (устно, письменно)
3	Уметь	Применять в типовой ситуации (без ограничения времени)
4	Иметь навык	Применять в типовой ситуации (с ограничением времени)
5	Иметь опыт	Применять в нетиповой ситуации

V. По каждому показателю оценки результата выставляется 1 балл (соответствующий эталону) или 0 баллов (несоответствующий эталону).

Освоение умений и усвоение знаний:

Объекты оценивания	Показатели	Критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -основные группы микроорганизмов основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; -санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; -правила личной гигиены работников пищевых производств; -классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; -правила проведения дезинфекции дезинсекции, дератизации. 	<p>освоение знаний о микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p>	<p>Точность и обоснованность определений и терминов. Умение делать сравнительную характеристику методов, способов, явлений, приводить примеры. Делать выводы.</p>	<p>Задания 2.1 к дифференцированному зачету с 1-3вариант</p> <p>Теоретические вопросы 1-12</p> <p>Тестовые задания2.3 с 1-2 вариант</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>вклад великих ученых в формирование современной микробиологии, санитарии и гигиене пищевого производства.</p>	<p>понимать вклад великих ученых в формирование современной микробиологии, санитарии и гигиены пищевого</p>	<p>Использование новых технологий в области микробиологии, санитарии и гигиене пищевого</p>		

	производства.	производства.; умение объяснить важность новых открытий во благо человека.		
Уметь: определять и сравнивать по разным источникам информации требования и правила личной гигиены; и санитарные требования при приготовлении пищи; способы санитарной обработки оборудования и инвентаря; способы приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств; способы простейших микробиологических исследований и давать оценку полученных результатов;	воспитаниеубежденности в возможности познания законов природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни и обеспечения санитарии и гигиены пищевого производства.	Точность и обоснованность определений и терминов. Умение сравнивать естественнонаучные методы познания, приводить примеры. Делать выводы.		
Уметь объяснять прикладное значение важнейших достижений наук для: развития санитарии и гигиены в пищевом производстве.	применение специальных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды.	Точность и обоснованность определения фактора, влияние и результат на доказательствах технических, химических, биологических и экологических и медицинских исследований		
Уметь оценивать и объяснять эпизоотологические данные пищевых болезней, пути распространения инфекционного начала,	развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе	Демонстрировать сравнения в виде результатов в таблицах, схемах, диаграммах,		

основы гигиены и санитарии, санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению блюд.	проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации профессиональной информации	делая выводы и обобщения на основе сравнения и анализ.		
Уметь применять разнообразные источники специальной информации для соблюдения правил санитарии и гигиены в пищевом производстве ,проведения наблюдений за эпизоотологическими данными микроорганизмов и их влиянием на здоровье человека, а также объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов в пищевом производстве; сопоставлять информацию содержащуюся в сообщениях СМИ, интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации	овладение умениями применять полученные знания для профилактики пищевых отравлений и специального (профессионального значимого) содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы;	Обоснованность подбора материала, правильность выбора информации, при оформлении сообщений, докладов, рефератов		

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи

ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регла
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД 3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

ПК 3.4	реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Код	Наименование общих компетенций
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 сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

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

Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Вариант 1

- 1 Морфология микробов
2. Микробиология мяса
3. Острые кишечные инфекции
4. Гигиена и санитария труда
5. Санитарно-эпидемиологические требования к процессу приготовления сладких блюд

Вариант 2

- 1 Физиология микробов .
- 2 Микробиология рыбы
- 3 Пищевые отравления
- 4 Санитарно-эпидемиологические требования к работникам
5. Санитарно-эпидемиологические требования к процессу приготовления мучных кондитерских кремовых изделий

Вариант 3

- 1 Распространение микробов в природе
2. Микробиология молока
3. Глистные заболевания
- 4 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству предприятий общ.питания.
5. Санитарно-эпидемиологические требования к использованию пищевых добавок.

Теоретические вопросы для дифференцированного зачета:

1. Классификация патогенных микроорганизмов;
2. Сравнительная характеристика бактерий, вирусов, грибов;
3. Микрофлора почвы, воды, воздуха;
4. Значение микробиологии пищевых продуктов;
5. Влияние внешней среды на микробы;
6. Зоонозы;
7. Признаки, профилактика и меры борьбы с микотоксикозами;
8. Признаки, профилактика и меры борьбы с сальмонеллезом;
9. Признаки, профилактика и меры борьбы с ботулизмом;
10. Признаки, профилактика и меры борьбы с гельминтозами;
11. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовой продукции;
12. Требования к обслуживанию потребителей.

Задания для дифференцированного зачета:

1 Вариант

1. Тест. Наука о преимущественно одноклеточных микроорганизмах, невидимых невооруженным взглядом.
 - а) генетика
 - б) цитология.
 - в) микробиология
 - Г) биология
2. Ученый, первый наблюдавший простейших при помощи лупы.
 - а) Афанасий Кирхер
 - б) Энтони ван Левенгук
 - в) Луи Пастер
 - Г) И. Мечников
3. Бактерии размещаются в виде одиночных клеток.
 - а) диплококки
 - б) монококки
 - в) стрептококки
 - г) тетракокки
4. Палочкообразные бактерии, образующие споры.
 - а) вибрионы
 - б) спирохеты
 - в) бациллы
 - г) кокки
5. Способствующий фактор для развития грибов.
 - а) влажность
 - б) сухая среда
 - в) кислотность
 - г) высокая температура
6. Бактериальное пищевое заболевание
 - а) сальмонеллёз
 - б) трихомоноз
 - в) фасциоллёз
7. Переход сложных азотистых продуктов до соединения аммиака называют
 - а) аммонификация
 - б) брожение
 - в) гниение

8. Способствующий фактор для развития гнилостных бактерий
- а) аэробный
 - б) анаэробный
9. Комплекс защитных реакций организма предотвращающий проникновение и развитие болезнетворных микробов в организме.
- а) инфекция
 - б) иммунитет
 - в) токсичность
10. Помещения, в которых была обнаружена сибирская язва, дезинфицируют
- а) 10% раствором едкого натра 3 раза с интервалом 3 часа
 - б) щелочным раствором формальдегида
 - в) 5% раствором кальцинированной соды

2 Вариант

1. лептоспироз вызывают
- а) бактерии
 - б) гельминты
2. При заражении сальмонеллезом органолептические показатели мяса меняются
- а) да
 - б) нет
 - в) незначительно
3. Заболевание, сопровождающееся нервно-паралитическими явлениями, параличом мышц глотки, головы, нарушениями зрения.
- а) ботулизм
 - б) эшерихиоз
 - в) стафилококкоз
4. Мороженым считается мясо, когда в мышцах бедра температура
- а) 1-0С
 - б) 0 - -2С
 - в) -2 - -4С
 - г) -6 и ниже
5. Личинки гельминтов в мясе наблюдаются при
- а) аскаридозе
 - б) трихомонозе
 - в) бугулизме
6. Какая должна быть температура в центре батона колбасы при варке
- а) 50-60С
 - б) 60-68С
 - в) 68-75С
 - г) 75-82С
7. Зоонозами являются
- а) бруцеллёз
 - б) бугулизм
 - в) рожа
8. Фермент, изготовленный из сычуга молочных телят и ягнят
- а) гематоген
 - б) сычужный фермент
 - в) пепсин
 - г) желатин
9. Уничтожение неспорных пат. бактерий в продуктах для сохранения в них пищевых качеств
- а) дезинфекция
 - б) обеззараживание

в) стерилизация

г) пастеризация

10. Наука, изучающая возбудителей инфекционных заболеваний у животных и человека.

а) ветеринарная.. микробиология

б) санитарная микробиология

в) с/х микробиология

г) промышленная микробиология.

Ключ к тестам

варианты	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	в	в	б	в	а	а	а	а	б	в
2	б	б	а	г	б	в	а	в	а	а

3.1. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

«5» (отлично)

Обучающийся в полном объеме ответил на все вопросы и дополнительные вопросы поставленные преподавателем, умеет работать со всеми видами источников, проявив самостоятельность и знания межпредметного характера, применять принципы учебной дисциплины в жизни.

«4» (хорошо)

Обучающийся раскрыл содержание вопросов, но в его ответе содержатся недочеты или одна не грубая ошибка; при ответе на поставленные вопросы имеются незначительные замечания и поправки со стороны преподавателя. Обучающийся может самостоятельно добывать знания, пользуясь различными источниками, имеет развитые практические умения, но необязательно их применять.

«3» (удовлетворительно)

Обучающийся раскрыл более, чем на 50% содержание вопросов, но его ответ содержит недочеты или 2-3 негрубые ошибки, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему значительную помощь в виде наводящих вопросов. Обучающийся знает только основные принципы, умеет добывать знания лишь из основных источников, частично сформированы знания и умения.

«2» (неудовлетворительно)

Обучающийся раскрыл менее, чем на 50% содержание вопросов, его ответ содержит более двух грубых ошибок, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему постоянную помощь. Обучающийся не умеет самостоятельно работать с источниками, не знает принципов учебной дисциплины, у него не сформированы знания и умения.

Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Физиология питания и санитария. Микробиология, физиология питания, санитария». Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- Комплект мебели:
- Офисный стол для преподавателя
- Офисный стул для преподавателя
- Столы ученические
- Стулья ученические
- Персональный компьютер

Средства для проведения практических работ:

1. Дезинфицирующие и моющие средства
2. Образцы санитарной одежды
3. Препараты для микроскопических исследований
4. Лабораторное оборудование и посуда

Технические средства обучения:

1. Видеофильмы по темам;
2. Презентации по темам уроков;
3. Ноутбук
4. Плакаты, таблицы

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий

Основные источники

Нормативные:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь

сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
– Введ. 2015

– 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Основные источники :

1 **Матюхина З.П.** Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. 7-е изд., стер.– М.: Академия, 2016. – 256 с.

Дополнительные источники :

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с

2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2016.,206с

3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2016г.,720с

4. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2016г .,183с

5. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016г.,346с.

Интернет- ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovesse.ru

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим

доступа: www.lib.rus

7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].

– Ре"

