Департамент по делам казачества и кадетских учебных заведений Ростовской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

 Ростовской области

«Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум

 имени Героя Советского Союза Быкова Бориса Ивановича»

СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ:

\_ИП Позднышева В.В. кафе «Мираж»\_\_\_

(наименование предприятия, организации,

Ф.И.О. руководителя)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.В. Позднышева

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 г.

**Комплект оценочных средств**

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по **ОП. 03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»** в рамках ППКРСпо профессии **112201.01 (35.01.23) «Хозяйка (ин) усадьбы»**

2018 г.

|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНОна заседании МК профцикла протокол № \_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г. Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рябенко В.А.  | УТВЕРЖДАЮЗам. директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Фоменко Т.П. от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г. |
|  |  |

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по **ОП. 03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»** разработан на основании ФГОС СПО по профессии 112201.01 (35.01.23) «Хозяйка (ин) усадьбы» (утвержден приказом Министерством образования и науки РФ от 02.08.2013 № 717 (редакция от 09.04.2015 г. № 389), зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 № 29625), естественно-научного профиля, рабочей программыОП. 03 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены»,утвержденной 30.08.2017 г.

**Разработчик**: преподаватель спецдисциплины, мастер производственного обучения первой квалификационной категории Бикмулина Л.А.

**1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств**

**1.1 Область применения комплекта оценочных средств**

      Комплект оценочных средств    предназначен для оценки результатов освоения профессионального цикла (для СПО) учебной дисциплины ОП.03. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» по профессии 112201.01 35.01.23 «Хозяйка усадьбы»

         Результатом освоения учебной дисциплины ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида деятельности по профессии «Хозяйка усадьбы»

        Формой аттестации по учебной дисциплине ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» является дифференцированный зачет.

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

**1.2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты освоения****(объекты оценивания)** | **Основные показатели оценки результата и их критерии** | **Тип задания;****№ задания**  | **Форма аттестации****(в соответствии****с учебным планом)** |
| Уметь:-соблюдать правила личной  гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи          -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря         -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств      - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов |  Знание определений гигиены, санитарии, основных санитарных требований работников общепита, виды медицинских обследований работников общепитаЗнать средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.  Знание дезинфицирующих средств, определениеГигиены труда. Какие средства используются для уничтожения микробов; Санитарные требования к столовой посуде Знание дезинфицирующих средств; Знать какие средства используются для уничтожения микробов  Знать описание кишечных инфекций, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, кишечной палочки; Что такое микробы; Знать влияние внешней среды на микроорганизмы и каковы отличительные признаки отдельных микробов |  письменный ответ на вопрос            письменный ответ на вопрос        письменный ответ на вопрос      письменный ответ на вопрос |  Дифференцированный зачет            Дифференцированный зачет        Дифференцированный зачет      Дифференцированный зачет  |
| Знать:- 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 хранения  - правила проведения дезинфекции, дезинсекации, дератизации.  |  Дать определение основы микробиологии; основных групп микроорганизмов; Отличительные признаки некоторых видов групп микробов. Знать определение, виды инфекционных заболеваний; Ответить: почему кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук» Знать основные источники микробиологического загрязнения и основные правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой.Знать что входит в комплект одежды повара и кондитера; назначение маркировки разделочных досок и ножей; требования к территории предприятий общепита, к планировке и устройству помещений, к инвентарю и инструментам, к кухонной посуде и тареЗнать определение личной гигиены работников общепита; Гигиена труда. Какие средства используются для уничтожения микробов; Вред наркомании и алкоголизма; Знать классификацию моющих средств; правила применения и условия хранения моющих средств Знать общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Что такое дезинфекция и дезинфицирующие средства и способы борьбы с грызунами, мухами и тараканами. |  письменный ответ на вопрос        письменный ответ на вопрос     письменный ответ на вопрос        письменный ответ на вопрос               письменный ответ на вопрос        письменный ответ на вопрос   письменный ответ на вопрос   | Дифференцированный зачет        Дифференцированный зачет     Дифференцированный зачет           Дифференцированный зачет               Дифференцированный зачет      Дифференцированный зачет   Дифференцированный зачет |

**2.КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

 КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения  теоретического курса по учебной дисциплине профессионального цикла ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» по профессии **«Хозяйка усадьбы»**

**2.1 Задания для проведения ДЗ**

**ЗАДАНИЕ***устное в форме экзаменационных билетов, содержащих 3 вопроса.*

**Условия выполнения задания**

1. Место выполнения задания: учебная аудитория.
2. Максимальное время выполнения задания:  40  мин.

1. **Билеты:**

**Билет № 1**

1.  Дайте определение микробиологии, как науки.

2.  Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?

3.  Дайте определение санитарии.

Преподаватель    \_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 2**

1.  Что такое микробы?

2.  Дайте определение гигиены.

3.  Почему микробы быстро развиваются в пищевых продуктах?

Преподаватель   \_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 3**

1.   Какие средства используются в п.о.п. для уничтожения микробов?

2.  Общие правила, предупреждающие  пищевые инфекционные  заболевания?

3.   Характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний?

Преподаватель     \_\_\_\_\_\_

**Билет № 4**

1. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?

2. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?

3. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_

.

**Билет № 5**

1.   Что такое гигиена труда?

2.  Инфекционные заболевания персонала п.о.п?

3.  Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?

Преподаватель   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

.

**Билет № 6**

1.  Какой вред здоровью приносит наркомания и алкоголизм?

2.  Определение: личной гигиены работников общепита и её требования?

3.  Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера?

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 7**

1.  Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?

2. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник  п.о.п.?

3.  Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.

Преподаватель    \_\_\_\_\_\_\_\_

.

**Билет № 8**

1.  Что такое микробы?

2.  Каково   назначение маркировки разделочных досок и ножей?

3.  Требования к территории предприятий общепита?

Преподаватель   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 9**

1.  Требования к планировке и устройству помещений?

2.  Общие правила, предупреждающие  пищевые инфекционные  заболевания?

3. Дезинфекция и дезинфицирующие средства?

Преподаватель     \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 10**

1. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?

2.  Борьба с грызунами, мухами и тараканами?

3. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 11**

1.  Требования к инвентарю и инструментам?

2.  Инфекционные заболевания персонала п.о.п?

3.  Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?

Преподаватель   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 12**

1.   Требования к кухонной посуде и таре?

2.  Определение: личной гигиены работников общепита и её требования?

3.  Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера?

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 13**

1.   Требования к столовой посуде.

2.   Дайте определение гигиены.

3.   Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.

Преподаватель    \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 14**

1.   Определение, виды инфекционных заболеваний?

2.   Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?

3.   Что такое иммунитет?

Преподаватель   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 15**

1.   Какие средства используются в п.о.п. для уничтожения микробов?

2.  Общие правила, предупреждающие  пищевые инфекционные  заболевания?

3.  Что такое микробы?

Преподаватель     \_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 16**

1. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?

 2. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?

3.  Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера, сальмонеллез?

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 17**

1. Какой вред здоровью приносит наркомания и алкоголизм ?

2.  Инфекционные заболевания персонала п.о.п?

3.  Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?

Преподаватель   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 18**

1.  Что такое гигиена труда?

2.  Определение: личной гигиены работников общепита и её требования?

3.  Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера?

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 19**

1.  Дайте определение микробиологии, как науки.

2.  Инфекционные заболевания персонала п.о.п?

3.  Дайте определение санитарии.

Преподаватель    \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 20**

1.  Что такое микробы?

2.  Общие правила, предупреждающие  пищевые инфекционные   заболевания?

3. Санитарные требования к столовой посуде.

Преподаватель   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 21**

1 Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук» ?

2.  Общие правила, предупреждающие  пищевые инфекционные  заболевания?

3.   Характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний?

Преподаватель     \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 22**

1.  Какие средства используются в п.о.п. для уничтожения микробов?            2. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?

3. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 23**

1.  Что такое гигиена труда?

2.  Инфекционные заболевания персонала п.о.п?

3.  Дайте определение санитарии.

Преподаватель   \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 24**

1.  Какой вред здоровью приносит наркомания и алкоголизм?

2.  Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник  п.о.п.?

3.  Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера?

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Билет № 25**

1.  Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?

2. Общие правила, предупреждающие  пищевые инфекционные  заболевания?

3.  Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.

Преподаватель    \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_