

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«Тавдинский техникум имени АА Елохина»

РАССМОТРЕНЫ
И РЕКОМЕНДОВАНЫ К
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
На заседании методической (цикловой)
комиссии профессионального цикла
Протокол № 1 от 28 августа 2019 г.

СОГЛАСОВАНО
Распоряжение ЗДУПР Петровой С В
№ 6 от 28 августа 2019 г.

ФОНД

ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Общепрофессиональный цикл ОПОП

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик С.Н.Котова, преподаватель, ВКК

Тавда, 2019 г.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена разработан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Тавдинский техникум им. А.А. Елохина», 623950, Свердловская область, г. Тавда, ул. Шоссейная, 5

Телефон: 8 (34360) 5-24-62

Факс: 8 (34360) 5-02-62

Адрес электронной почты: tavdateh@gmail.com

Составители: Котова Светлана Николаевна, мастер производственного обучения, ВВК

I. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

использовать лабораторное оборудование;
определять основные группы микроорганизмов;
проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
рассчитывать энергетическую ценность блюд;
составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

основные понятия и термины микробиологии;
классификацию микроорганизмов;
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
микробиологию основных пищевых продуктов;
основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
правила личной гигиены работников организации питания;
классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
схему микробиологического контроля;
пищевые вещества и их значение для организма человека;
суточную норму потребности человека в питательных веществах;
основные процессы обмена веществ в организме;
суточный расход энергии;
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
методики составления рационов питания

Критерии оценивания:

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями

по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или

допустил небольшие погрешности в ответе

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи.

Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами

Тестовые задания

Тема. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания

Выберите правильный ответ

- 1. О чем свидетельствует наличие кишечной палочки на руках работника п.о.п.**
 - a. Работали с загрязненными продуктами.
 - б. Низкая санитарная культура.
- 2. Каким образом происходит заражения мяса.**
 - a. При убойе и обработке на мясокомбинате.
 - б. При жизнедеятельности животных.
- 3. Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.**
 - a. Сразу же перерабатывать все мясо.
 - б. Строго соблюдать условия и сроки хранения.
 - с. Ничего не надо предпринимать.
- 4. Почему свежемороженая рыба хранится дольше.**
 - a. Так как микробиологические процессы приостанавливаются.
 - б. Так как она является свежемороженой.
- 5. Как происходит обсеменение икры.**
 - a. Внутри рыбы, так как икра находится рядом с кишечником.
 - б. Обсеменяется в процессе технологической обработки.
- 6. Что предпринимается для подавления развития микробов в икре для дальнейшего её хранения.**
 - a. Икру необходимо промыть.
 - б. Необходимо соблюдать санитарные правила при её обработке.
 - с. Вводится поваренная соль и антисептики.
- 7. Что такое биологический бомбаж?**
 - a. Вспученная банка консервы из-за нарушения режима стерилизации
 - б. Вспученная банка консервы из-за нарушения режима хранения.
- 8. Каким образом микробы попадают в молоко.**
 - a. От больного животного
 - б. С вымени и шерсти животного, рук доярки, подстилки.
- 9. Температура и время хранения пастеризованного молока.**
 - a. 36 час. $t - 4^{\circ}\text{C}$
 - б. 48 час. $t - 10^{\circ}\text{C}$
 - с. 12 час. $t - 0^{\circ}\text{C}$
- 10. Отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека.**
 - a. Личная гигиена.
 - б. Гигиена труда.
- 11. Срок хранения пищевых отходов в цехах.**
 - a. Не более 4-7 ч.
 - б. 1 сутки.
 - с. По мере заполнения емкостей под отходы.
- 12. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.**
 - a. Дератизация
 - б. Дезинфекция
 - с. Дезинсекция.
- 13. Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести.**
 - a. Для обработки унитазов, раковин, умывальников.
 - б. Для обработки контейнеров для пищевых отходов.
 - с. Для дезинфекции столовой посуды, рук.
- 14. Способ приготовления 0,1 % раствора Гипохлорита кальция.**
 - a. 5 л. исходного раствора растворяют в 10 л. воды.
 - б. 10 г. (1 чайная ложка) растворяют в 10 л. воды.
 - с. 1 л. исходного раствора растворяют в 10 л. воды.

Выберите правильный вариант ответа.

1. Острые кишечные инфекции это - ...

- a. возбудители кишечных инфекций.
- b. заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме.

2. Что такое «болезни грязных рук»

- a. Это когда плохо моются руки.
- b. Это когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»
- c. Это когда возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил.

3. Особо опасная инфекция, проникающая в организм человека через рот. Инкубационный период 2...6 дней. Признаки болезни: внезапные, неудержимые поносы и рвота, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35⁰ С, судороги.

- a. Холера б.Паратиф с.Брюшной тиф.

4. Что необходимо предпринимать на предприятиях общественного питания во избежание возникновения острых кишечных инфекций.

- a. Ничего. Б.Мыть всё. С.Ходить в чистой спец. одежде.

5. Соблюдать меры предупреждения возникновения острых кишечных инфекций.

- a. Пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больных животных через мясо и молоко.
- b. Пищевые инфекционные заболевания.
- c. Зоонозы.
- d. Пищевые отравления.

6. Как предотвратить заболевания человека заразным заболеванием Ящур.

- a. Всё мясо и молочные продукты использовать только в те блюда, которые проходят тепловую обработку.
- b. Никак.
- c. Таких животных нужно убивать.

7. Пищевые отравления это - ...

- a. Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.
- b. Когда болит живот.
- c. возбудители кишечных инфекций.

8. Возникают в основном от употребления зараженных продуктов из зерна и зернобобовых культур.

- a. Микотоксикозы б.Кишечные инфекции с.Пищевые отравления.

9. Глисты , в развитии которых человек является «основным хозяином»

- a. Цепень бычий и свиной, широкий лентец, описторхисы.
- b. Трихинеллы, эхинококк.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
85 ÷ 100 (34-40)	5	отлично
70 ÷ 84 (27-33)	4	хорошо
50 ÷ 69 (20- 26)	3	удовлетворительно
менее 50 (менее 20)	2	неудовлетворительно

Закрепляющий материал :

Ситуационные задачи

Задача 1

Посещение столовой и употребление в пищу «Салата из свежих овощей» вызвало у людей пищевое отравление.

Вопросы:

1. Возбудителем какого заболевания является «Салат из свежих овощей»?
2. Какие заболевания называются пищевыми?
3. Перечислите причины, вызывающие кишечные инфекции?
4. Почему дизентерию называют «Болезнью грязных рук»?
5. Симптомы больного дизентерией?
6. Меры предупреждения и профилактики данного заболевания?

Задача 2

Нарушены условия хранения хлеба, что послужило причиной его непригодного употребления в пищу.

Вопросы:

1. Что вызывает нарушение условий хранения хлеба?
2. Назовите оптимальные условия хранения?
3. Назовите болезни хлеба?
4. Дайте характеристику картофельной болезни хлеба?
5. Что является возбудителем меловой болезни хлеба?
6. Причины появления пигментных пятен на хлебе?

Задача 3

На ПОП после окончания работы остались нереализованными следующие блюда:

- борщ украинский;
- суп молочный;
- мясо заливное;
- блинчики с творогом;
- гуляш из говядины;
- рыба жареная.

Какие блюда можно оставить на следующий день? Что с ними нужно сделать?

Задача 4

Кафе «Мечта» решило организовать в «день города» торговлю шашлыками.

Какие условия необходимы для организации такой торговли?

Задача 5

Была исследована на доброкачественность питьевая вода из деревенского колодца. Результаты лабораторного исследования, органолептических и некоторых физико-химических показателей получились следующими:

Запах - 1 балл; Вкус - 3 балла; Цветность - 5 °; Водородный показатель, рН - 7

Жесткость общая, мг/экв/л - 8,0; Хлориды, мг/л - 8,0; Нитраты, мг/л - 1,0

Отвечает ли данная вода требованиям нормативной документации.

Если нет, то по каким показателям. Какова причина загрязнения питьевой воды?

Задача 6

Какое сырье и продукты не разрешается принимать на предприятия общественного питания:

- живую рыбу;
- грибы мятые;
- сельскохозяйственную птицу без клейма;
- овощи и плоды с признаками гнили;
- пирожные с кремом из сливок.

Поясните почему?

Задача 7

После посещения ПОП работником СЭС в акте были отражены следующие замечания:

- не все ножи промаркированы;
- разделочные доски овощного и мясного цехов хранятся в моечной;
- отсутствует хлеборезка;
- обработка яиц производится в моечной ванне горячего цеха;

Укажите правомерное замечание, обоснуйте ответ.

Задача 8

Заболевание возникло после употребления консервов из грибов домашнего приготовления. В семье заболели двое. Первые признаки заболевания наступили через 8 часов после употребления и проявились следующим образом:

головокружение, сухость во рту, жажда. Наблюдалась рвота и судороги. Через сутки состояние ухудшилось, и больные были госпитализированы.

В стационаре наблюдались: ухудшение зрения, затруднение глотания, резкая слабость, расширение зрачков, температура тела была нормальной.

Из 5 банок консервов, сохранившихся к началу заболевания, 4 оказались бомбажными.

Какое пищевое отравление можно подозревать на основании клинических данных?

Какие профилактические меры необходимо соблюдать при данном отравлении?

Задача 9

Производилась разгрузка охлажденного мяса(полутушами). Температура в рефрижераторе была +8 . Мясо было уложено на чистую подстилку и покрыто брезентом. Грузчики были в халатах защитного цвета.

Какие требования были нарушены при разгрузке?

Задача 10

Результаты исследования состояния микроклимата на предприятии общественного питания показали, что в горячем цехе в летний период времени физические параметры воздуха были следующими:

Температура воздуха - 28 С; Относительная влажность - 60%;

Скорость движения воздуха - 0,2 м/с.

Сделайте заключение о том, являются ли параметры микроклимата оптимальным и допустимыми или недопустимыми. В случае если наблюдаются отклонения физических характеристик воздуха от нормативных, укажите причину этих отклонений, последствия для работников цеха и возможные пути разрешения сложившейся ситуации.