

Министерство образования и науки Мурманской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области
«Оленегорский горнопромышленный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора
по учебной работе

_____ И.Р.Машнина

_____ 20__ г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

учебной дисциплины

**ОП. 1 Основы микробиологии, физиологии
питания, санитарии и гигиены**

по специальности/профессии

43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта и примерной программы по профессии 43.01.09 **Повар, кондитер**

Организация – разработчик: ГАПОУ МО «ОГПК»

Разработчик:
**Козлова Т.Т., преподаватель ГАПОУ МО «Оленегорский
горнопромышленный колледж»**

Комплект контрольно-оценочных средств рассмотрен на заседании методической комиссии «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

Протокол № 01 от 29 сентября 2023 г.
Председатель: Иванова И.А.

Комплект контрольно-оценочных средств рекомендован к переутверждению на учебный год.

(лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе).

КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН

на заседании цикловой методической комиссии «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
- 2.Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
4. Контрольно-измерительные материалы для организации и проведения текущего контроля успеваемости по учебной дисциплине
- 5.Контрольно-оценочные материалы для организации и проведения промежуточной (итоговой) аттестации по учебной дисциплине
- 6.Лист согласования

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **ОП. 1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**

В результате освоения учебной дисциплины **ОП. 1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены** обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Умения:

- У1 - Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- У2 - Обеспечивать выполнение и требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами при выполнении работ;
- У3 - Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- У4 - Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- У5 - Рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У6 - Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

Знания:

- 31 - Основные понятия и термины микробиологии;
- 32 - Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- 33 - Микробиологию основных пищевых продуктов;
- 34 - Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- 35 - Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- 36 - Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- 37 - Правила личной гигиены работников организации питания;
- 38 - Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- 39 - Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- 310 - Пищевые вещества и их значение для организма человека;
- 311 - Суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- 312 - Основные процессы обмена веществ в организме;
- 313 - Суточный расход энергии;
- 314 - Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- 315 - Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- 316 - Усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- 317 - Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- 318 - Значение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- 319 - Методики составления рационов питания.

- ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 6 Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций:

Таблица 1.

Результаты обучения: умения, знания, общие и профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
31, 32,33,34, У1 ОК1- ОК11	основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме зачета
35,36,37, У2 ОК1- ОК11	методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;

	<p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p>	<p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета</p>
38,39,310, У3 ОК1- ОК11	<p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета</p>
311.312, 313, У4 ОК1- ОК11	<p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета</p> <p>.</p>
314,315, У5 ОК1- ОК11	<p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>проводить органолептическую оценку</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета</p>

	безопасности пищевого сырья и продуктов;	
З 16, 317, 318, У6 ОК1- ОК11	соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме зачета

Комплексная проверка умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций осуществляется в форме текущего контроля успеваемости обучающихся и промежуточной (итоговой) аттестации по дисциплине.

Текущий контроль осуществляется преподавателями систематически при проведении учебных занятий.

Формой итоговой аттестации по учебной дисциплине является - ЗАЧЕТ

3. Оценка освоения учебной дисциплины.

Таблица 2. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины ОП. 1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по темам (разделам)

[illegible]

4. Контрольно-измерительные материалы для организации и проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине ОП. 1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

1) Задания в тестовой форме (пример)

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА № 1

Морфология, систематика и физиология микроорганизмов.

Задание 1.

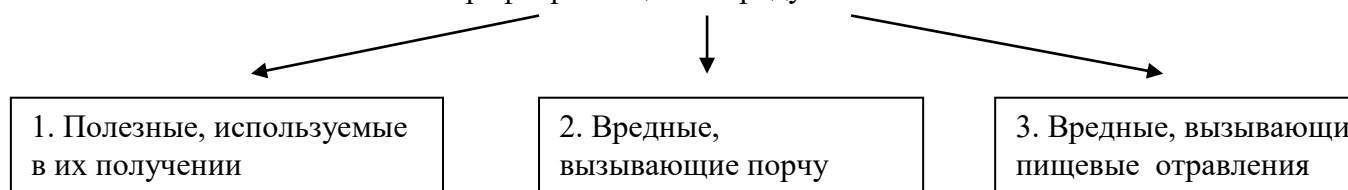
- 1) Рассмотрите предложенные микропрепараты и образцы продуктов, подвергшихся микробиологической порче с помощью визуального осмотра.
- 2) Оформите результаты в виде таблицы

№	Вид порчи	Возбудитель порчи (название, внешний вид)	Причины (условия) возникновения порчи	Меры профилактики

Задание 2. Напишите примеры микроорганизмов под № 1,2,3.

Решение проблемно-познавательных ситуаций (ППС)

Микрофлора пищевых продуктов



Задание 3. Ответьте на следующие вопросы:

- 1 - К какой группе микроорганизмов относятся представители микрофлоры данного продукта (указать тип дыхания, способность к спорообразованию)?
- 2 - Какие микроорганизмы сохраняются в готовых продуктах (указать причину)?
- 3 - Какой вид порчи могут вызвать вредные микроорганизмы?
- 4 - Какова роль полезных микроорганизмов?
- 5 - В какие взаимоотношения могут вступать микроорганизмы друг с другом?

Задание 4. Результаты зафиксируйте в виде таблицы, используя ключевые понятия.

Ключевые понятия:

1. Бактерии: гнилостные, молочнокислые, пропионовокислые, маслянокислые, пропионовокислые, маслянокислые, патогенные.
2. Плесневые грибы
3. Тип дыхания: аэробы, анаэробы
4. Способность к спорообразованию
5. Термофилы, психрофилы, мезофиллы
6. Осмофильные, кислотоустойчивые, малоустойчивые к солям
7. Типы биотических взаимоотношений: метабиоз, симбиоз, антагонизм, паразитизм.

Задание 5. Ответьте на вопрос

Какими знаниями должен обладать менеджер для предотвращения микробной порчи при транспортировке, хранении и реализации пищевых продуктов?

Контрольная работа № 2

1. Ответьте на утверждения словами **ДА** или **НЕТ**, результаты запишите в таблицу

1. Наука о здоровье человека называется микробиологией
2. Санитария – гигиенические правила и нормы
3. Знания и строгое соблюдение санитарных правил обеспечивают высокое качество обслуживания населения.
4. В понятие личной гигиены входит ряд требований, к содержанию тела, рук, одежды.
5. Моющими средствами для рук являются мыло хозяйственное, детское, раствор хлорной извести (0,2%).
6. Продавцы проходят ежемесячные медосмотры
7. Один раз в год продавцы проходят СЭС.
8. Санитарные книжки хранят у руководителя торговых организаций.
9. Режим труда – это продолжительность смены или рабочего времени.
10. Трудоемкие операции, связанные с перемещением грузов - механизмируют.
11. К нормальным условиям труда относят: температура, влажность, освещенность.
12. Температура воздуха на предприятии должна быть от 10 до 16 градусов.
13. Влажность воздуха допускается повышенная – 80%
14. Входы и выходы из здания оснащают тепловыми пушками.
15. Если не хватает освещения на рабочем месте продавец вправе требовать улучшения.
16. За нарушение санитарных требований продавец может быть наказан или уволен.
17. К вредным привычкам относят курение, алкоголизм, наркоманию.
18. За употребление алкоголя на рабочем месте продавца увольняют.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19

2. Заполните таблицу.

Санитарные требования к содержанию и размещению предприятий торговли	Санитарные требования к водоснабжению	Санитарные требования к оборудованию, посуде, инвентарю
1		
2		
3		
4		
5		

3. Ответьте на вопросы

1. Почему для работников торговли обязательно проходить мед. обследование?
2. Какой документ дает право на допуск к работе?
3. Является ли источником инфекции больной человек?
4. Являются ли заразными инфекционные заболевания?
5. Передаются ли микроорганизмы через воду, воздух, почву?
6. Как микробы проникают в организм человека?
7. К инфекционным заболеваниям относят ли холеру, сальмонеллёз?

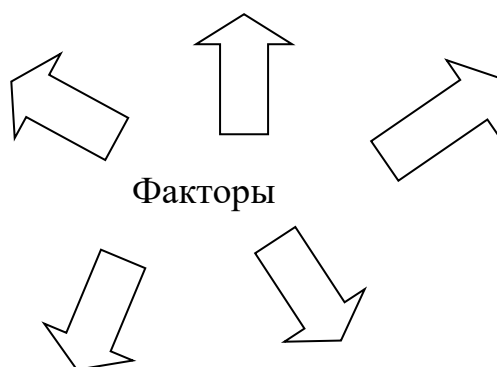
Практическая работа

Тема урока: Микрофлора зерновых продуктов и вкусовых товаров

Задание 1. Моделирование

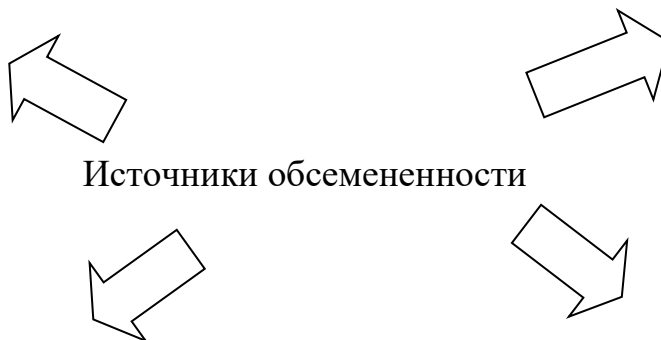
Ответьте на вопрос 1. Какими факторами определяется состав микрофлоры продуктов? Перечислите факторы.

Модель № 1. «Факторы, определяющие состав микрофлоры продукта»



Ответьте на вопрос 2. Какие существуют пути и источники загрязнения продуктов питания? Перечислите пути и источники.

Модель № 2. «Пути и источники загрязнения микроорганизмы продуктов питания»



Сделать вывод по работе.

4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по дисциплине ОП.1 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Предметом оценки являются умения и знания.

Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов:

— проведения *зачета* для системы оценивания ЗУН и компетенций обучающихся.

I. ПАСПОРТ итоговой аттестации по дисциплине ОП. 1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Контрольно-оценочные материалы (КОМ) предназначены для контроля и оценки результатов освоения дисциплины ОП. 1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены **по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

В результате освоения дисциплины ОП. 1 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены **по профессии 43.01.09 Повар, кондитер** обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

Уметь:

- У1 - Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- У2 - Обеспечивать выполнение и требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами при выполнении работ;
- У3 - Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- У4 - Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- У5 - Рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У6 - Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

Знать:

- 31 - Основные понятия и термины микробиологии;
- 32 - Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;
- 33 - Микробиологию основных пищевых продуктов;
- 34 - Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- 35 - Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- 36 - Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- 37 - Правила личной гигиены работников организации питания;
- 38 - Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- 39 - Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- 310 - Пищевые вещества и их значение для организма человека;
- 311 - Суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- 312 - Основные процессы обмена веществ в организме;
- 313 - Суточный расход энергии;
- 314 - Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- 315 - Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- 316 - Усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- 317 - Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- 318 - Значение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- 319 - Методики составления рационов питания.

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 6 Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ. - экзамен

III.

IIIб. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Таблица. Шкала оценки

Шкала оценки образовательных достижений Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по дисциплине **ОП. 1 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии»**

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании цикловой комиссии _____

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель МК _____ / _____ /