

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

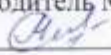
учебной дисциплины **ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и
гигиены**
адаптированной основной образовательной программы профессионального обучения
по профессии **16675 Повар**

Квалификация: Повар 3 разряд
Форма обучения: очная
Срок освоения: 1 год 10 месяцев образования
на базе специального (коррекционного) образования

Зима, 2024 г.

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены**. ФОС разработаны с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован Министерством юстиции 22 декабря 2016 года № 44898, с изменениям, внесенными приказом Министерства просвещения РФ от 03.07.2024 года N 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России от 09.08.2024 года № 79088), приказа Минтруда России от 09.03.2022 N 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 11.04.2022 N 68148), на основе адаптированной программы учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены и включают в себя контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации.

Разработчик: Красилова Анастасия Александровна, преподаватель спец. дисциплин
ГБПОУ ИО «Зиминский железнодорожный техникум»

Согласовано:
Руководитель МК преподавателей ПМ и ОПД и мастеров п/о
 (Красилова А.А.)
Ф.И.О.
Протокол № 7 от «11» апреля 2024 г.

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Область применения фонда оценочных средств.

Фонд оценочных средств предназначен для промежуточного контроля освоения обучающимися учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 16675 Повар.

ФОС является частью учебно-методического обеспечения образовательной программы ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 16675 Повар.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является экзамен.

2. Цели учебной дисциплины: сформировать у обучающихся теоретические знания в области основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены и освоить соответствующие ему общие и профессиональные компетенции.

3. Результаты освоения студентами, подлежащие проверке.

В результате контроля и оценки осуществляется комплексная проверка знаний и умений обучающегося. В результате обучения по адаптированной программе обучающийся должен:

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: — роль пищи для организма человека; — основные процессы обмена веществ в организме; — суточный расход энергии; — состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; — роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; — физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения — усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; — понятие рациона питания; — суточную норму потребности человека в питательных веществах; — нормы и принципы рационального сбалансированного питания; — методику составления рационов питания; — ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; — общие требования к качеству сырья и продуктов; — условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	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 экзамена в виде: — тестирования.

Умения: — проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; — рассчитывать энергетическую ценность блюд; — составлять рационы питания.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене
--	---	--

4. Содержание фонда оценочных средств и критерии оценки

Комплект ФОС включает:

-тестовые вопросы и задания для проведения оценки теоретического курса ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Тест — метод проверки знаний, умений и навыков, усвоенных обучающимися в процессе изучения теоретического курса учебной дисциплины, содержащий список вопросов и различные варианты ответов. Результат традиционного теста зависит от количества вопросов, на которые был дан правильный ответ.

Перечень вопросов для экзамена

Тест

1.Бракераж – это...

- а) контроль за качеством готовой продукции
- б) выявление бракованного товара на складе

2. Для дезинфекции рук обслуживающего персонала применяют растворы хлорной извести следующей концентрации:

- а) 0,1...0,2%; б) 5...10%.

3. Для мытья столовой посуды ручным способом предприятие общественного питания должно быть обеспечено:

- а) трёхгнёздными ваннами;
- б) четырёхгнёздными ваннами;

4. Где должен храниться уборочный инвентарь:

- а) в закрытых шкафах;
- б) в обеденном зале предприятий общественного питания.

5. Науку, изучающую влияние условий жизни и труда на здоровье человека и разрабатывающую меры профилактики заболеваний называют:

- а) микробиология

б) гигиена

6. Режим питания – это распределение пищи в течение дня по:

а) времени

б) объему

7. К пищевым заболеваниям микробной природы относятся:

а) брюшной тиф

б) пищевое отравления

8. Комплекс мер по уничтожению грызунов называется:

а) дезинфекция

б) дезинсекция

в) дератизация

9. Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:

а) накладная

б) сертификат

10. «Заболевание, вызываемое микробами через 3-5 часов после приема пищи, обсемененной бактериями. В кишечнике вызывают воспалительный процесс, а при гибели бактерий выделяется токсин. Заболевание сопровождается рвотой, жидким стулом, болью в животе, повышенной температурой. Часто заражение происходит от яиц и молока »

Описание какого заболевания указано выше:

а) дизентерия

б) сальмонеллез

11. Какие формы жизни можно отнести к микроорганизмам (несколько верных ответов):

а) бактерии

б) клещи

в) дрожжи

12. Вещества, находящиеся в растениях и оказывающие возбуждающее действие на нервную систему человека называются:

а) фитонциды

б) гликозиды

в) алкалоиды

г) дубильные вещества

13. Складские помещения предприятий общественного питания должны быть обеспечены:

а) естественным освещением;

б) приточно-вытяжной вентиляцией;

в) канализацией.

14. Отрасль здравоохранения, занимающаяся разработкой и проведением практических санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических мероприятий называется:

а) гигиена

б) физиология

в) санитария

г) микробиология

Эталоны ответов:

1	а
2	а
3	б
4	а

5	б
6	а
7	б
8	б
9	б
10	б
11	а,в
12	б
13	а,б
14	а

«отлично» - 90 -100% (13-14) правильных ответов,

«хорошо» - 75-89 % (9-12) правильных ответов,

«удовлетворительно» - 60-74% (6-8) правильных ответов,

«неудовлетворительно» -5 и меньше правильных ответов.