МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

Краевое государственное автономное

профессиональное образовательное учреждение

«Емельяновский дорожно-строительный техникум»

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**ФОНД**

**ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

 **2.3. Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены**

**12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**

для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

(адаптированная программа)

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на заседании МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_протокол №\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г., Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (подпись) И.О.Фамилия |  |

**Замятино**

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с рабочей программой, разработанной с учетом единого тарифно – квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 №30.

**12391 Изготовитель пищевых полуфабрикатов**

по учебной дисциплине 2.3. Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены

Разработчики:

Трошкина Ирина Викторовна – преподаватель краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Емельяновский дорожно – строительный техникум».

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Общие положения 4 |  |
| ПАСПОРТ фонда оценочных средств 5 |  |
| ОЦЕНОЧНЫЕ средства текущего контроля 6 Практические и лабораторные работы (критерии оценки)тестовые задания (критерии оценки)Вопросы для текущего контроля (критерии оценки) |  |
| ОЦЕНОЧНЫЕ средства промежуточной 9 аттестации и критерии оценок |  |
| Литература 11 |  |

**1. Общие положения**

Результатом освоения учебной дисциплины 2.3. **Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены** являются освоенные умения и усвоенные знания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Форма промежуточной аттестации по учебной дисциплине – дифференцированный зачет.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Курс, семестр*** | ***Промежуточная аттестация*** | ***Форма проведения*** |
| 1 курс2 семестр | Дифференцированный зачет | *Устная* |

Итогом дифференцированного зачета является качественная оценка в баллах от 1 до 5.

**Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке:**

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине обучающийся должен **уметь:**

 У1-применять полученные знания в своей практической деятельности

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине обучающийся должен **знать:**

31-знание пищевых веществ в питании человека

 З2-влияние микробов на качество пищи и здоровье человека

 З3-значение соблюдения санитарных норм и правил в процессе работы

**2. Паспорт**

**фонда оценочных средств**

 **по УД 2.3. Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены**

Таблица 1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Разделы, темы** | **Наименование оценочного средства** | **Проверяемые У, З, ОК, ПК** |
| ***Курс*** |  |  |
| ***Текущий контроль*** |  |  |
| **Тема 1****Основы физиологии питания.** | Работа с рисунком | З1,З2,З3У1 |
| **Тема 2****Основы микробиологии.** | Устный опрос | З1,З2,З3У1 |
| **Тема 3****Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.** | Контрольная работа | З2,З3У1 |
| **Тема 4****Основы гигиены и санитарии.** | Устный опрос | З2,З3У1 |
| **Тема 5****Санитарно – гигиенический режим и контроль производства.** | Устный опрос | З2,З3У1 |
| ***Промежуточный контроль*** |  |  |
| Дифференцированный зачет | Билеты для зачета |  |

**3.3. текущИЙ контролЬ**

**Тема 1 Основы физиологии питания.**

**Вопросы:**

1.Какое имеют значение пищевые вещества на организм человека?

2.По схеме пищеварительного тракта, расскажите весь процесс пищеварения?

3.Понятие обмена веществ и энергии?

4. Как рассчитать обмена веществ и энергии?

**Тема 2 Основы микробиологии.**

**Вопросы:**

1.Понятие о микроорганизмах?

2.Как влияет температура и влажность на микроорганизмы?

3.Как влияют внешних факторов на микроорганизмы?

4.Каким образом микроорганизмы попадают в почву и воду?

5.Каким образом микроорганизмы попадают в мясо?

6. Каким образом микроорганизмы попадают в рыбу?

7. Каким образом микроорганизмы попадают в консервы?

8. Каким образом микроорганизмы попадают в колбасные изделия?

**Тема 3 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания.**

**Вопросы:**

1.Перечислите инфекционные заболевания?

2.Как влияют острые кишечные инфекции на организм человека?

3.Как влияют зоонозы на организм человека?

4.Чем опасны отравления немикробного происхождения?

5.Какие признаки глистных заболеваний?

**Контрольная работа**

**Вопросы:**

1.Понятие о пищевых инфекционных заболеваниях?

2.Какие симптомы при острых кишечных инфекциях?

3.Понятие зоонозы?

4. Какие симптомы при зоонозах?

5.Понятие глистные заболевания?

6. Какие симптомы при глистных заболеваниях?

7.Меры предупреждения глистных заболеваний?

**Тема 4 Основы гигиены и санитарии.**

**Вопросы:**

1.Опишите правила личной гигиены?

2.В чем плюсы рационального питания?

3.Какие методы борьбы с дезинфекцией вы знаете?

4. Какие методы борьбы с дезинсекцией вы знаете?

5.Какие методы борьбы с дератизацией вы знаете?

**Тема 5 Санитарно – гигиенический режим и контроль производства.**

**Вопросы:**

1.Какие санитарные требования к устройству и содержанию предприятий: полы, стены, вытяжка, личная гигиена предъявляются?

2.Какие санитарно – гигиенические требования к производственным цехам и технологическому оборудованию предъявляются?

3.Какие санитарно – гигиенические требования к готовой продукции предъявляются?

4. Какие санитарно – гигиенические требования к хранению продукции предъявляются?

5. Какие санитарно – гигиенические требования к транспортированию продукции предъявляются?

**Критерии оценки устных и письменных ответов.**

Оценка "5" ставится, если студент:

 1) Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;

 2) Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала;

 3) Самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по требованию преподавателя.

Оценка "4" ставится, если:

 1) Показывает знания всего изученного программного материала. Даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов.

 2) Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи.

 3) Не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно). Допускает негрубые нарушения правил оформления письменных работ.

Оценка "3" ставится, если:

1. усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;

2. материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;

3. показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.

4. допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие;

5. не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов, опытов или допустил ошибки при их изложении;

6. испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач различных типов, при объяснении конкретных явлений на основе теорий и законов, или в подтверждении конкретных примеров практического применения теорий;

7. отвечает неполно на вопросы учителя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;

8. обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы преподавателя, допуская одну-две грубые ошибки.

Оценка "2" ставится, если преподаватель:

1. не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;

2. не делает выводов и обобщений.

3. не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов;

4. или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу;

5. или при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

Примечание.

По окончанию устного ответа обучащегося педагогом даётся краткий анализ ответа, объявляется мотивированная оценка. Возможно привлечение других учащихся для анализа ответа, самоанализ, предложение оценки.

**Оценка письменных работ.**

Оценка "5" ставится, если студент:

1. выполнил работу без ошибок и недочетов;

2. допустил не более одного недочета.

Оценка "4" ставится, если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней:

1. не более одной негрубой ошибки и одного недочета;

2. или не более двух недочетов.

Оценка "3" ставится, если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил:

1. не более двух грубых ошибок;

2. или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета;

3. или не более двух-трех негрубых ошибок;

4. или одной негрубой ошибки и трех недочетов;

5. или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов.

Оценка "2" ставится, если студент:

1. допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка "3";

2. или если правильно выполнил менее половины работы.

Примечание.

1) Преподаватель имеет право поставить студенту оценку выше той, которая предусмотрена нормами, если студентом оригинально выполнена работа.

2) Оценки с анализом доводятся до сведения обучащихся, как правило, на последующем уроке, предусматривается работа над ошибками, устранение пробелов.

# **Оценочные средства промежуточной аттестации**

**Особенности проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине** 2.3 **Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены.**

**Дифференцированный зачет по предмету**

**«Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены»**

**I полугодие группа 1-1**

**Б-1**

1.Белки.

2.Глистные заболевания (аскариды, цепень бычий).

**Б-2**

1.Жиры.

2.Отравление грибами и сырой фасолью.

**Б-3**

1.Углеводы.

2.Зоонозы (туберкулёз, бруцеллёз).

**Б-4**

1.Витамины (А,D, группы B).

2.Меры предупреждения кишечных инфекций.

**Б-5**

1.Минеральные вещества (макроэлем.: Кальций, Фосфор, Магний; микроэлем.: Йод, Медь, Марганец).

2.Кишечные инфекции (дизентерия, гепатит).

**Б-6**

1.Процесс пищеварения: перечислите органы, участвующие в процессе пищеварения.

2.Иммунетет (врожденный, приобретённый).

**Б-7**

1.Микробиология мяса и мясного фарша.

2.Процесс пищеварения – пищевод, желудок.

**Б-8**

1.Микробиология яиц и яичных продуктов.

2. Процесс пищеварения – ротовая полость.

**Б-9**

1.Инфекционные заболевания.

2.Микробиология молока (пастеризация, стерилизация).

**Б-10**

1.Процесс пищеварения – печень, желчный пузырь.

2.Микробиология сливочного масла.

**Б-11**

1. Процесс пищеварения – тонкий кишечник (12-ти перстная кишка, толстый кишечник).

2.Микробиология колбасных изделий.

**Б-12**

1.Плесневые грибы, дрожжи.

2.Микробиология птицы (курицы) и субпродуктов.

**Б-13**

1.Влияние внешней среды на микробы (температура, влажность).

2.Дезинсекция.

**Б-14**

1.Микробиология рыбы (охлажденная, замороженная, соленая, сушеная).

2.Дезинфекция.

**Б-15**

1.Микробиология сгущенного молока, сыра (твердый и мягкий).

2.Дератизация.

**Критерии оценки промежуточной аттестации.**

Отметка «5 (отлично)» ставится в случае:

знания, понимания, глубины усвоения обучающимся всего объема программного материала; умения выделять главные положения в изученном материале, делать выводы, устанавливать межпредметные и внутрипредметные связи; отсутствия ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала, при устных ответах, устранения отдельных неточностей с помощью дополнительных вопросов педагога;

Отметка «4 (хорошо)» ставится в случае:

знания всего изученного материала;

умения выделять главные положения в изученном материале, делать выводы, устанавливать межпредметные и внутрипредметные связи, применять полученные знания на практике; наличие незначительных (негрубых) ошибок при воспроизведении изученного материала;

Отметка «3 (удовлетворительно)» ставится в случае:

знания и усвоения материала на уровне минимальных требований программы, затруднения при самостоятельном воспроизведении, необходимости незначительной помощи учителя; наличия 1-2 грубых ошибок, нескольких негрубых при воспроизведении изученного материла;

Отметка «2 (неудовлетворительно)» ставится в случае:

знания и усвоения учебного материала на уровне ниже минимальных требований программы; наличия нескольких грубых ошибок, большого числа негрубых при воспроизведении изученного материала.

1. **ЛИТЕРАТУРА**

 1.Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для нач.проф.обрзования: Учеб.пособие для сред.проф.образования/Людмила Викторовна Мармузова. – 2-е изд.,стер. –т М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 136с.

 2.Лаушкина Т. А. Л288 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебник для студ. учреждений сред. проф. об- разования / Т. А. Лаушкина. — М. : Издательский центр «Ака- демия», 2016. — 144 с.

# <http://www.academia-media.kz/off-line/_books/fragment/101116436/101116436f.pdf>

 1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач.проф.образования: Учеб.пособие для сред.проф.образования Зинаида Петровна Матюхина. – 3-е изд., стре. – М.: Издательсктий центр «Академия», 2016. – 184с.

 2. Матюхина З.П. М353 Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для нач. проф. образования / З. П. Ма­ тюхина. — 7-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Акаде­ мия», 2017. — 256 с. <http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_23439.pdf>