МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.07 Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

***Профессия: 35. 01. 27 Мастер сельскохозяйственного производства***

***II курс; группа 21-М***

Форма обучения: очная

***2024 г.***

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены» разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 35. 01. 27 Мастер сельскохозяйственного производства утвержденного Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «24» мая 2022г. № 355 («Профессионалитет»),

- рабочей программы воспитания УГС 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство по профессии 35. 01. 27 Мастер сельскохозяйственного производства

**Разработчик: Сбруйкина Нина Васильевна**, преподаватель высшей квалификационной категории Ачитского филиала ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

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

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4 стр.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6 стр.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 10 стр.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 12 стр.

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УД

**Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены » является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **35. 01. 27 Мастер сельскохозяйственного производства** (базовая подготовка)**.**

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** ОП.07 Общепрофессиональный цикл

**1.3. Цели и задачи УД.**

В результате освоения УД обучающийся должен **знать:**

-правила личной гигиены работников;

-классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

-санитарно- технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;

-основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;

-правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;

-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;

-правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности ;

-основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;

-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;

-основы здорового образа жизни;

В результате освоения УД обучающийся должен **уметь:**

-выполнять основную обработку и предпосевную подготовку почвы с заданными агротехническими требованиями;

-вносить удобрения с заданными агротехническими требованиями;

-выполнять механизированные работы по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами;

-выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

- содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания

об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в

чрезвычайных ситуациях;

-использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической

подготовленности

**1.4**. **Результаты обучения (ПК, ОК, ЛР )**

ПК 2.1. Выполнять основную обработку и предпосевную подготовку почвы с заданными агротехническими требованиями.

ПК 2.2. Вносить удобрения с заданными агротехническими требованиями.

ПК 2.3. Выполнять механизированные работы по посеву, посадке и уходу за сельскохозяйственными культурами.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности.

ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.

ЛР 18 Демонстрирующий готовность планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ЛР 19 Проявляющий способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения.

ЛР 20 Выбирающий способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебной работы | Объем часов |
| Максимальная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) | 32 |
| в том числе |  |
| практические занятия | 10 |
| контрольная работа |  |
| лабораторные работы |  |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего) | - |
| в том числе |  |
| индивидуальное проектное задание |  |
| внеаудиторная самостоятельная работа | - |
| Итоговая аттестация | Дифференцированный  зачёт |

**2.2. Тематический план и содержание УД** **Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы** |
| 1. | 2. | 3. | 4. | 5. |
| |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Раздел 1. Основы микробиологии в сельском хозяйстве** | | | | |  | | 1. | Введение. | Общее понятие о гигиене труда и личной гигиене работников сельскохозяйственной отрасли, промышленной санитарии, микробиологии. Значение этих дисциплин для работников сельского хозяйства. Нормы гигиены труда.. | 2 | | ПК 2.1, ПК 2.2. ПК 2.3.; ОК 02-ОК 06; ЛР 13,ЛР14, ЛР18-ЛР20 | | 2. | Понятие о микроорганизмах. | Виды микробов и их размеры: бактерии, плесневые грибы, дрожжи. Вирусы, их особенности. Роль микробов в природе. Физиология микробов: состав, питание, дыхание. | 2 | | | 3. | Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. | Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий сельского хозяйства | 2 | | | 4. | ПР1 Микроорганизмы. | Изучение формы, клеток и видов микроорганизмов. | 2 | | | 5. | ПР 2 Определение численности микроорганизмов. | Определение численности микроорганизмов в различных субстратах (почве, навозе, жидкостях, воздухе). | 2 | | ПК 2.1, ПК 2.2.ПК 2.3.; ОК 02,ОК 03: ЛР14,  ЛР 16, ЛР18 | | **Раздел 2 Санитария и гигиена на предприятиях сельского хозяйства** | | | | | | | 6. | Личная гигиена. | Значение личной гигиены работников сельского хозяйства. Санитарные требования к телу, полости рта, форменной и личной одежды. Санитарный режим работников на производстве. | 2 | | ПК2.1, ПК 2.2. ПК 2.3.; ОК 02, ОК3: ЛР14, ЛР 16, ЛР18 | | 7. | Медицинские обследования. | Медицинские обследования работников, их цель и виды. Предохранительные прививки, их значение. | 2 | | ПК 2.1, ПК 2.2. ПК 2.3.; ОК 02, ОК 03: ЛР14,  ЛР 16, ЛР 18 | | 8. | ПР 3 Санитарный режим. | Составление аналитической таблицы «Санитарный режим работ и работников на сельскохозяйственном производстве» | 2 | | ПК 2.1, ПК 2.2. ПК 2.3.; ОК 02, ОК 03: ЛР14,  ЛР 16, ЛР18 | | 9. | Санитарно – гигиенические требования к сельскохозяйственным предприятиям. | Значение гигиены и санитарии в работе предприятий сельского хозяйства. | 2 | | ПК2.1, ПК 2.2.  ПК 2.3.; ОК 02, ОК 03: ЛР14, ЛР 16, ЛР18 | | 10. | Требования к устройству предприятий. | Требования к устройству предприятий: выбор места, территории, планировка и отделка помещений. | 2 | | ПК 2.1, ПК 2.2. ПК 2.3.; ОК 02, ОК 03: ЛР14,  ЛР 16, ЛР18 | | 11. | ПР 4 Санитарно – гигиенические  требования к помещениям. | Санитарно –гигиенические требования к помещениям для содержания сельскохозяйственных животных: воздушной среде, водоснабжению, кормам. | 2 | | ПК2.1, ПК 2.2 .ПК 2.3.; ОК 02, ОК 03: ЛР14,  ЛР 16, ЛР18 | | 12. | Гигиенические требования к почве. | Гигиенические требования к почве и ее санитарная охрана. | 2 | | ПК 2.1, ПК 2.2. ПК 2.3.; ОК 02, ОК 03: ЛР14,  ЛР 16, ЛР18 | | 13. | Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации. | Правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений. | 2 | | ПК2.1, ПК 2.2. ПК 2.3.; ОК 02, ОК 03: ЛР14,  ЛР 16, ЛР18 | | 14. | ПР 5 Растворы дезинфицирующих средств. | Приготовление раствора моющих и дезинфицирующих средств на сельскохозяйственных предприятиях.  Дезинфекция оборудования, инвентаря, помещения, транспорта и др | 2 | | ПК2.1, ПК 2.2. ПК 2.3.; ОК 02, ОК 3: ЛР14, ЛР 16, ЛР18 | | 15. | Основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения. | Основные типы пищевых отравлений и инфекций. Источники возможного заражения. | 2 | ПК 2.1, ПК 2.2. ПК 2.3.; ОК 02, ОК 03: ЛР14,  ЛР 16, ЛР18 | | | 16. | Дифференцированный зачёт. | Тестовая работа | 2 | ПК 2.1, ПК 2.2. ПК 2.3.; ОК 02, ОК 03: ЛР14,  ЛР 16, ЛР18 | | |  | **ВСЕГО ЧАСОВ** |  | 32 |  | | |  | **АУДИТОРНЫХ** |  | 32 |  | | |  | **ИЗ НИХ практические РАБОТЫ** |  | 10 |  | | | | | | |

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины имеется учебный кабинет .

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;

- рабочее место преподавателя;

- комплект учебно-методической документации

- комплект ГОСТов

- комплект СанПиНов

- мультимедийные презентации

Технические средства обучения : компьютер, мультимедийный проектор

3.2.Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основная литература:

1. Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва :Издательство Юрайт, 2022. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-09738-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491852> .

2. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093>.

3. Матвеева, Н.А. Гигиена и экология человека : учебник / Матвеева Н.А. — Москва : КноРус, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-406-07828-0. — URL: https://book.ru/book/936676 — Текст : электронный

4. Сбойчаков, В.Б. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии : учебник / Сбойчаков В.Б., Москалев А.В., Карапац М.М., Клецко Л.И. — Москва : КноРус, 2019. — 273 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06914-1. — URL: https://book.ru/book/930712— Текст : электронный.

3.2.3. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 <http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/>

6.СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:<http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/>

7.Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)

8. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

9. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты обучения | Критерии оценки | Методы оценки |
| В результате освоения дисциплины обучающийся **знает:**  -правила личной гигиены работников;  -классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  -санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;  -основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;  -правила проведения  дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации  помещений;  -правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта, дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;  В результате освоения УД обучающийся **умеет:**  -соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии;  -готовить растворы  дезинфицирующих и моющих средств;  -дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;  -применять необходимые методы и средства защиты; | 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  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  при проведении:  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной  Промежуточная аттестация  в форме дифференцированного зачета: тестирования.  Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим занятиям;  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете. |
| ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Наблюдение за выполнением практического задания,  за организацией коллективной деятельности |
| ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | Обладает профессиональной мобильностью и высоким уровнем притязаний в  развитии карьеры, умеет планировать личностно – профессиональный рост | Тест, письменная работа, устный опрос, собеседование, экзамен,  научно – исследовательская работа |
| ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | Сформирована активная гражданская позиция | научно – исследовательская работа  участие в волонтёрской деятельности |
| ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | Сформирована экологическая культура, культурные нормы в сфере здоровья. | Наблюдение, собеседование,  ролевые игры  научно – исследовательская работа  участие в волонтёрской деятельности |
| ЛР 18 Демонстрирующий готовность планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Обладает навыками духовно-нравственной культуры, сформированными ценностными ориентациями и  мотивированных на непрерывный личностный рост | Наблюдение, собеседование,  ролевые игры  научно – исследовательская работа |
| ЛР 19 Проявляющий способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения | Выбирает способы решения профессиональных задач в области технического обслуживания и ремонта автотранспортных средств;  Оценивает эффективность и качество выполнения работы | Изучение продукта деятельности |
| ЛР 20 Выбирающий способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области технического обслуживания и ремонта автотранспортных средств | Тест, письменная работа, устный опрос, собеседование, экзамен,  научно – исследовательская работа |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. | -решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технического обслуживания и ремонта с/х машин и оборудования | Тест, письменная работа, устный опрос, собеседование, выполнение лабораторных работ,  научно – исследовательская работа |
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. | * эффективный поиск необходимой информации; * использование различных источников, включая электронные;   анализ инноваций в области технического обслуживания и ремонта с/х машин и оборудования | Наблюдение за выполнением практического ,интерактивного  задания, за организацией коллективной деятельности |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. | * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технического обслуживания и ремонта с/х машин и оборудования; * оценка эффективности и качества выполнения работ; | Изучение продукта деятельности |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Наблюдение за выполнением практического задания,  за организацией коллективной деятельности |
| ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. | * демонстрация интереса к будущей профессии | Психологическое анкетирование,  наблюдение, собеседование,  ролевые игры |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения | * взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Психологическое анкетирование,  наблюдение, собеседование,  ролевые игры. Участие в различных мероприятиях |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | * работа на стендах и ПК | Наблюдение за выполнением практического задания,  за организацией коллективной деятельности |
| ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности | * взаимодействие с воинскими частями, служба в рядах РФ | Устный опрос, собеседование |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | * выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технического обслуживания и ремонта с/х машин и оборудования; | Наблюдение за выполнением практического задания |

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ

СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Ачитский филиал ГАПОУ СО «Красноуфимский аграрный колледж»

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**Основы микробиологии, санитарии и гигиены**

***Профессия : Мастер сельскохозяйственного производства***

***I I курс; группа 21-М***

**2024 г.**

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств**   **17** | |  |
|  | 1.1. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины 17 |  |
|  | 1.2. Формы промежуточной аттестации 21  1.3. Описание процедуры промежуточной аттестации 21 | 33 |
|  |  |  |
| **2. Комплект «Промежуточная аттестация» 21** | |  |
|  | 2.1. Тестовые задания 21  2.2. Критерии оценивания 28 |  |

**1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

1.1 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Предметом оценки освоения учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» являются умения и знания.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Объекты оценивания** | **Показатели** | **Критерии** | **Тип задания** | **Форма аттестации** |
| **В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 их хранения;  -правила проведения дезинфекции дезинсекции, дератизации; | освоение знаний о микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. | Точность и обоснованность определений и терминов.  Умение делать сравнительную характеристику методов, способов, явлений, приводить примеры. Делать выводы. | письменный ответ на  вопрос | Дифференцированный зачет |
| **вклад великих ученых** в формирование современной микробиологии, санитарии и гигиене пищевого производства. | понимать вклад великих ученых в формирование  современной микробиологии, санитарии и гигиены пищевого производства. | Использование новых технологий в области микробиологии, санитарии и гигиене пищевого производства.;  умение объяснить важность новых открытий во благо человека. |  |
| **Уметь: определять и сравнивать**по разным источникам информации требования и правила личной гигиены; и санитарные требования при приготовлении пищи;  способы санитарной обработки оборудования и инвентаря;  способы приготовления  растворов дезинфицирующих и моющих средств;  способы простейших  микробиологических исследований и давать оценку полученных результатов*;* | воспитаниеубежденности в возможности познания законов природы и использования достижений естественных наук для развития цивилизации и повышения качества жизни и обеспечения санитарии и гигиенеы пищевого производства. | Точность и обоснованность определений и терминов.  Умение сравнивать естественнонаучные методы познания, приводить примеры. Делать выводы. |  |
| **Уметь объяснять прикладное значение важнейших достижений наук**для: развития санитарии и гигиены в пищевом производстве. | применение специальных знаний в профессиональной деятельности и повседневной жизни для обеспечения безопасности жизнедеятельности; грамотного использования современных технологий; охраны здоровья, окружающей среды. | Точность и обоснованность определения фактора, влияние и результат на доказательствах технических, химических, биологических, экологических и медицинских исследований |  |
| **Уметь оценивать и оъяснять**  эпизоотологические данные пищевых болезней, пути распространения инфекционного начала, основы гигиены и санитарии, санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению блюд. | развитие интеллектуальных, творческих способностей и критического мышления в ходе проведения простейших исследований, анализа явлений, восприятия и интерпретации профессиональной информации | Демонстрировать сравнения в виде результатов в таблицах, схемах, диаграммах, делая выводы и обобщения на основе сравнения и анализ. |  |
| **Уметь применять**разнообразные источники специальной информации для соблюдения правил санитарии и гигиены в пищевом производстве ,проведения наблюдений за эпизоотологическими данными микроорганизмов и их влиянием на здоровье человека, а также объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов в пищевом впроизводстве; сопоставлять информацию  содержащуюсяся в сообщениях СМИ, интернет-ресурсах, научно-популярной литературе:владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации | овладение умениями применять полученные знаниядля профилактики пищевых отравлений и специального (профессионально значимого) содержания, получаемой из СМИ, ресурсов Интернета, специальной и научно-популярной литературы; | Обоснованность подбора материала, правильность выбора информации, при оформлении сообщений, докладов, рефератов |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | Взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения | Наблюдение за выполнением практического задания,  за организацией коллективной деятельности |
| ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | Обладает профессиональной мобильностью и высоким уровнем притязаний в  развитии карьеры, умеет планировать личностно – профессиональный рост | Тест, письменная работа, устный опрос, собеседование, экзамен,  научно – исследовательская работа |
| ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | Сформирована активная гражданская позиция | научно – исследовательская работа  участие в волонтёрской деятельности |
| ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | Сформирована экологическая культура, культурные нормы в сфере здоровья. | Наблюдение, собеседование,  ролевые игры  научно – исследовательская работа  участие в волонтёрской деятельности |
| ЛР 18 Демонстрирующий готовность планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Обладает навыками духовно-нравственной культуры, сформированными ценностными ориентациями и  мотивированных на непрерывный личностный рост | Наблюдение, собеседование,  ролевые игры  научно – исследовательская работа |
| ЛР 19 Проявляющий способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения | Выбирает способы решения профессиональных задач в области технического обслуживания и ремонта автотранспортных средств;  Оценивает эффективность и качество выполнения работы | Изучение продукта деятельности |
| ЛР 20 Выбирающий способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | Решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в области технического обслуживания и ремонта автотранспортных средств | Тест, письменная работа, устный опрос, собеседование, экзамен,  научно – исследовательская работа |

Оценка освоения УД предусматривает использование пятибалльной системы оценки.

1.2 ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Семестр** | **Формы промежуточной аттестации** | **Форма проведения** |
| 4 | Дифференцированный зачёт | Тестовая работа |

1.3 ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Студенту предлагается сдать зачёт в виде заключительного теста.

**Количество заданий** для студента: 88 вопросов в тесте

**Время выполнения** 80 минут

**Условия выполнения заданий**

Помещение: учебная аудитория.

Оборудование: ручка, карандаш

**2. Комплект «Промежуточная аттестация»**

2.1.Итоговый тест

**1.       Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.**

***1.****Микробиология****2****. Физиология****3****. Гигиена.*

**2.       Мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.**

***1.****Вирусы****2****. Микробы****3****. Бактерии*

**3.       Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы**

***1.****Да****2.****Нет.*

**4.       Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы.**

***1.****Бактерии****2.****Вирусы****3****. Дрожжи*

**5.       Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, в своей жизнедеятельности, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и в доступе воздуха.**

***1.****Дрожжи****2****. Плесневелые грибы****3.****Бактерии*

**6.       Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.**

***1.****Вирусы****2****.  Микробы****3****. Дрожжи*

**7.       Особые   инфекционные агенты, относящиеся к наиболее простым формам жизни, не имеющие клеточного строения.**

***1.****Вирусы****2****.  Бактерии****3****. Дрожжи*

**8.       Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов.**

***1.****Температура, влажность, свет, питательная среда.*

***2.****Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода.*

**9.       Оптимальная температура для развития микробов**

***1.****180С****2****. 25-35 0С****3.****40 0- -500С*

**10.    При какой температуре происходит замедление или прекращение развития микробов, но не убивает их.**

***1.****00С****2****. 0-5 0С****3.****6 0--200С*

**11.    Температура, которая губительно действует на развитие микробов.**

***1.****60-1200С****2.****40-500С*

**12.    Какие продукты портятся быстрее, т. е. которые хранятся при:**

***1.****Высокой влажности*

***2.****Низкой влажности*

**13.    Как действует среда с повышенной концентрацией веществ.**

***1.****Микроорганизмы развиваются и живут благоприятно*

***2.****Микроорганизмы прекращают свое развитие.*

**14.    Действие света на жизнедеятельность микробов.**

***1.****Убивает микробы*

***2.****Способствует развитию микробов.*

**15.    Самой благоприятной средой для развития микробов является**

***1.****Влажность*

***2.****Почва*

***3.****Воздух*

**16.    Самый зараженный слой почвы**

***1.****10-30 см****2****. 50-70 см****3.****До 1 м*

**17.    Неблагоприятная среда для жизни микроорганизмов.**

***1.****Почва*

***2.****Вода*

***3.****Воздух*

**18.    О чем свидетельствует наличие кишечной палочки на руках работника п.о.п.**

***1.****Работали с загрязненными продуктами.*

***2.****Низкая санитарная культура.*

**19.    Каким образом происходит заражение мяса.**

***1.****При убое и обработке на мясокомбинате.*

***2.****При жизнедеятельности животных.*

**20.    Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.**

***1.****Сразу же перерабатывать все мясо.*

***2.****Строго соблюдать условия и сроки хранения.*

***3.****Ничего не надо предпринимать.*

**21.     Почему свежезамороженная рыба хранится дольше.**

***1.****Так как микробиологические процессы приостанавливаются, или идут замедленнее.*

***2.****Так как она является свежезамороженной.*

**22.    Как происходит обсеменение икры.**

***1.****Внутри рыбы, так как икра находится рядом с кишечником.*

***2.****Обсеменяется в процессе технологической обработки.*

**23.    Что предпринимается для подавления развития микробов в икре для дальнейшего её хранения.**

***1.****Икру необходимо промыть.*

***2.****Необходимо соблюдать санитарные правила при её обработке.*

***3.****Вводится поваренная соль и антисептики.*

**24.    Что такое биологический бомбаж?**

***1.****Вспученная банка консервы из-за нарушения режима стерилизации*

***2.****Вспученная банка консервы из-за нарушения режима хранения.*

**25.    Каким образом микробы попадают в молоко.**

***1.****От больного животного*

***2.****С вымени и шерсти животного, рук доярки, подстилки.*

**26.    Температура и время хранения пастеризованного молока.**

***1.****36 час. t - 40С****2 .****48 час. t - 100С****3.****12 час. t - 00С*

**27.    Какие молочные продукты лучше хранятся**

***1.****Молоко*

***2.****Кисломолочные товары*

***3.****Сгущенное молоко*

**28.    Почему сливочное масло храниться до 10 суток при температуре 40С.**

***1.****Потому что, при длительном хранении оно приобретает желтый цвет.*

***2.****Потому что, при более длительном хранении оно становиться не вкусным.*

***3.****Потому что, бактерии вызывают прогоркание жиров и придают маслу горький вкус.*

**29.    Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания**

***1.****Гусиные****2.****Куриные****3.****Утиные*

**30.    Почему меланж можно использовать только для изготовления кондитерских и мучных изделий.**

***1.****Так как при высокой и длительной тепловой обработке микробы погибают.*

***2.****Так придает  мучным кондитерским изделиям вкус и аромат.*

**31.    Почему свежие овощи и плоды обладают стойким иммунитетом к порче.**

***1.****Потому что они правильно хранятся.*

***2.****Потому что они содержат в себе фитонциды, органические кислоты, эфирные масла.*

**32.    Меловая болезнь – это..**

***1.****когда мякиш хлеба размягчается.*

***2.****на мякише хлеба появляется белый мучнистый налет.*

***3.****на мякише хлеба появляются красные пятна, и происходит разжижение.*

**33.    Как называются микроорганизмы, вызывающие заболевания человека.**

***1.****Патогенные*

***2.****Вредные*

***3.****Полезные.*

**34.    Инфекционные болезни это - …**

***1.****пищевые отравления*

***2.****группа болезней, вызываемых патогенными микроорганизмами.*

**35.    Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни.**

***1.****Инкубационный период.*

***2.****Болезнетворный период*

***3.****Заразный период.*

**36.    Острые кишечные инфекции  это - …**

***1.****возбудители  кишечных инфекций.*

***2.****заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме.*

**37.    Что такое «болезни грязных рук»**

***1.****Это когда  плохо моются руки.*

***2.****Это когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»*

***3.****Это когда возбудители микробов проникают  в организм  только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил.*

**38.    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 350С, судороги.**

***1.****Холера*

***2.****Паратиф*

***3.****Брюшной тиф.*

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

***1.****Ничего.*

***2.****Соблюдать правила санитарии и гигиены.*

***3.****Ходить  в чистой спец. одежде.*

**40.    Зоонозы - это**

***1.****пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больных животных через мясо и молоко.*

***2.****пищевые инфекционные заболевания.*

***3.****пищевые отравления.*

**41.    Как предотвратить заболевания человека  заразным  заболеванием «ящур».**

***1.****Всё мясо и молочные продукты  использовать только в те блюда, которые проходят тепловую обработку.*

***2.****Никак.*

***3.****Таких животных нужно уничтожать.*

**42.    Пищевые отравления это - …**

***1.****острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.*

***2.****расстройство желудочно-кишечного тракта.*

***3.****возбудители кишечных инфекций.*

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

***1.****Микотоксикозы*

***2.****Кишечные инфекции.*

***3.****Пищевые отравления.*

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

***1.****Цепень бычий и свиной, широкий лентец, описторхисы.*

***2.****Трихинеллы, эхинококк.*

**45.    Отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека.**

***1.****Личная гигиена****2.****Гигиена труда.*

**46.    Ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания.**

***1.****Личная гигиена****2.****Гигиена труда.*

**47.    Что необходимо предпринимать,  чтобы загрязнения ни попадали на продукты с тела и личной одежды  работников предприятий общественного питания  в процессе приготовления пищи.**

***1.****Соблюдать личную гигиену.*

***2.****Содержать в чистоте полость рта, тело, волосы.*

***3.****Использовать санитарную одежду.*

**48.    Санитарный режим поведения.**

***1.****Обязывает работников предприятий общественного питания следить за чистотой рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды.*

***2.****Обязывает соблюдать личную гигиену.*

***3.****Обязывает иметь личную медицинскую книжку.*

**49.    На каком расстоянии необходимо  располагать мусоросборники от производственных цехов**.

***1.****На любом, так как это не имеет значения.*

***2.****На расстоянии  не менее 100м.*

***3.****На расстоянии не менее 25 м.*

**50.    Почему к проектированию холодного цеха  предъявляют особые требования.**

***1.****Потому что  холодный цех относится к  специализированным цехам.*

***2.****Потому что выпускаемая продукция не подвергается тепловой  обработке.*

***3.****Потому что  выпускаемая продукция  плохо храниться.*

**51.    Почему внутренняя отделка производственных помещений предприятий общественного питания должна быть без лишних архитектурных деталей.**

***1.****Для того чтобы не накапливалась пыль.*

***2.****Для того чтобы было легко красить поверхность.*

**52.    Можно ли использовать горячую воду из водопровода горячего водоснабжения предприятий общественного питания для приготовления пищи.**

***1.****Да, можно*

***2.****Нет, нельзя*

***3.****Не имеет значения.*

**53.    Температура поверхности отопительных приборов.**

***1.****180 С****2.****850 С****3.****400 С*

**54.    Какие вытяжные устройства должны устанавливаться в горячем и кондитерском цехе.**

***1.****Приточно-вытяжная****2.****Приточная****3.****Вытяжная*

**55.    Почему в складских помещениях предусмотрено искусственное освещение.**

***1.****Потому что это дешевле.*

***2.****Это предусмотрено санитарными правилами.*

***3.****Так как при хранении при естественном освещении, ухудшается качество продуктов.*

**56.    С какой периодичностью моют оконные стекла.**

***1.****Ежедневно*

***2.****Раз в полгода*

***3.****По мере загрязнения, но не реже 1 раза месяц.*

**57.    Срок хранения пищевых отходов в цехах.**

***1.****Не более 4-7 часов*

***2.****1 сутки*

***3.****По мере заполнение  емкостей под отходы.*

**58.    Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.**

***1.****Дератизация*

***2.****Дезинфекция*

***3.****Дезинсекция*

**59.    Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести.**

***1.****Для обработки унитазов, раковин, умывальников.*

***2.****Для обработки контейнеров для пищевых отходов.*

***3.****Для дезинфекции столовой посуды, рук.*

**60.    Способ приготовления 0,1 % раствора Гипохлорита кальция.**

***1.****5 л.  исходного раствора растворяют в 10 л. воды.*

***2.****10 г. (1 чайная ложка) растворяют в10 л. воды.*

***3.****1 л. исходного раствора растворяют в 10л. воды.*

**61.    Можно ли использовать на предприятиях общественного питания моющие средства.**

***1.****Да можно, но только разрешенные СанПИНом.*

***2.****Нет, нельзя*

***3.****Не имеет значения.*

**62.    Комплекс мер по уничтожению грызунов.**

***1.****Дератизация*

***2.****Дезинфекция*

***3.****Дезинсекция.*

**63.    Комплекс мер по уничтожению насекомых**

***1.****Дератизация*

***2.****Дезинфекция*

***3.****Дезинсекция.*

**64.    Можно ли работникам предприятий общественного питания  самостоятельно проводить дератизацию и дезинсекцию.**

***1.****Да можно*

***2.****Нет нельзя.*

**65.    Можно ли использовать одну мясорубку для приготовления рубленной массы из мяса и рыбы.**

***1.****Да, можно*

***2.****Нет, нельзя*

***3.****Это зависит от технического оснащения  предприятий питания*

**66.    Высота разрубочного стула**

***1.****50 см****2.****80см****3.****20см.*

**67.    Из каких материалов изготавливают разрубочный стул и разделочные доски.**

***1.****из твердых пород дерева*

***2.****из мягких пород дерева*

***3.****это не имеет значения, из любых материалов*

**68.    Сколько секций имеет ванна для мытья яиц.**

***1.****две секции*

***2.****три секции*

***3.****четыре секции*

**69.    Для какой цели маркируются разделочные доски.**

***1.****для предотвращения микробного заражения продуктов*

***2.****для определения последовательности использования досок*

***3.****в целях эстетического оформления для обработки соответствующих продуктов.*

**70.    Расшифруйте маркировку разделочной доски «РС»**

***1.****рыба сухая*

***2.****рыба сырая*

***3.****рыбная гастрономия.*

**71.    Можно ли хранить после обработки ножи навалом на  подносах.**

***1.****нет нельзя****.***

***2.****да можно.*

**72.    Почему кухонную посуду не дезинфицируют.**

***1.****потому что из неё не едят посетители столовой.*

***2.****потому что она постоянно подвергается тепловой обработке.*

***3.****потому что она очень большая по размеру и это создает трудности.*

**73.    Сколько секций имеет ванна для мытья столовой посуды ручным способом.**

***1.****две секции*

***2.****три секции*

***3.****четыре секции.*

**74.    Можно ли использовать для мытья посуды на предприятиях общественного питания губчатые материалы.**

***1.****да можно*

***2.****нет, нельзя.*

**75.    Как ведется контроль за санитарным состоянием оборудования, инструментов, посуды, тары.**

***1.****путем лабораторного исследования.*

***2.****путем органолептического осмотра.*

**76.    Какой транспорт используют для перевозки продуктов.**

***1.****любой чистый транспорт.*

***2.****транспорт, имеющий закрытые будки.*

***3.****специализированный транспорт, имеющий соответствующие надписи.*

**77.    Время перевозки полуфабрикатов в теплое время года.**

***1.****2 часа****2.****24 часа****3.****6 часов*

**78.    На что необходимо обращать внимание при приемке товара.**

***1.****на качество*

***2.****на цену*

***3.****на документацию*

**79.    Можно ли оставлять ложки, лопатки в таре с творогом, сметаной после того как их наложили в тару.**

***1.****да, можно*

***2.****нет, нельзя*

***3.****это не имеет значения*

**80.    Что необходимо соблюдать при кулинарной обработке пищевых продуктов.**

***1.****технологию приготовления пищи.*

***2.****время приготовления.*

**81.    Для чего выдерживают листья салата, зелень петрушки, сельдерея, укропа и зеленого лука в воде в течение 5-10 минут.**

***1.****для удаления горечи*

***2.****для лучшего отделения песка и земли*

***3.****для  облегчения мытья.*

***82*. Нужно ли вторично кипятить продукты после разбора для студня и заливных блюд.**

***1.****да это делать необходимо.*

***2.****нет, этого делать не рекомендуется.*

***3****.  это зависит от желания и времени повара.*

**83. Какое блюдо запрещено  приготавливать на предприятиях общественного питания.**

*1. картофель фри*

***2.****макароны по-флотски*

***3****. рыба тушёная.*

**84.  Что необходимо соблюдать при приготовлении и оформлении холодных блюд и закусок.**

***1.****соблюдать время приготовления.*

***2.****иметь разрешение старшего повара.*

***3.****пользоваться резиновыми перчатками.*

***85 Кто ведет контроль за качеством приготовленной продукции на предприятии.***

***1.****Бракеражная комиссия*

***2****. директор предприятия*

***3.****непосредственно потребитель.*

**86 Срок хранения горячих блюд с момента приготовления до раздачи.**

***1****. сутки*

***2.****3 часа*

***3.****6 часов.*

**87. Можно ли смешивать оставшуюся пищу после повторной тепловой обработке со свежеприготовленной.**

***1.****нет, категорически запрещено.*

***2.****Да, можно, не выкидывать же её.*

**88.  После реализации в конце рабочего дня у вас остался суп молочный, как вы с ним поступите.**

***1****. оставлю на второй день и реализую с утра.*

***2****.  отправлю в отходы.*

***3.****ваш вариант*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2.2. Критерии оценивания.**

88-80 правильных ответов – оценка «5»

79-66 правильных ответов – оценка «4»

65-44 правильных ответов – оценка «3»

43 и менее правильных ответов -оценка «22»

**Варианты правильных ответов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** |
| **1** | **2** | **1** | **1** | **2** | **3** | **1** | **1** | **2** | **3** | **1** | **1** | **2** | **1** | **2** | **1** | **3** | **2** | **1** | **2** |
| **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** | **29** | **30** | **31** | **32** | **33** | **34** | **35** | **36** | **37** | **38** | **39** | **40** |
| **1** | **2** | **3** | **1** | **2** | **1** | **3** | **3** | **2** | **1** | **2** | **2** | **1** | **2** | **1** | **2** | **3** | **1** | **2** | **1** |
| **41** | **42** | **43** | **44** | **45** | **46** | **47** | **48** | **49** | **50** | **51** | **52** | **53** | **54** | **55** | **56** | **57** | **58** | **59** | **60** |
| **1** | **1** | **1** | **1** | **2** | **1** | **3** | **1** | **3** | **2** | **1** | **2** | **2** | **1** | **3** | **3** | **1** | **2** | **3** | **2** |
| **61** | **62** | **63** | **64** | **65** | **66** | **67** | **68** | **69** | **70** | **71** | **72** | **73** | **74** | **75** | **76** | **77** | **78** | **79** | **80** |
| **1** | **3** | **1** | **2** | **2** | **2** | **1** | **3** | **1** | **2** | **1** | **2** | **2** | **2** | **1** | **3** | **1** | **1** | **2** | **1** |
| **81** | **82** | **83** | **84** | **85** | **86** | **87** | **88** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** | **1** | **2** | **3** | **1** | **2** | **1** | **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |