Частное профессиональное образовательное учреждение

Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

Санитария и гигиена продовольственных непродовольственных товаров

по специальности

38.02.04 Коммерция (по отраслям)

Форма обучения: очная, заочная

Вологда, 2019

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № 1 от 04.09.2019г.

Председатель цикловой комиссии

_____ Петрова С.А.

Утверждаю

Заместитель директора по учебной работе

_____ А.А. Дроздова

Одобрено на заседании методического совета

Протокол № 1 от 11.09.2019г.

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик:

Голубовская В.А.	преподаватель	ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
(ФИО)	*(должность)*	*(место работы)*

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям) учебной дисциплины Санитария и гигиена продовольственных и непродовольственных товаров.

I ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (УД) Санитария и гигиена продовольственных непродовольственных товаров ППССЗ по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям).

1.2 Результаты освоения программы учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения программы УД у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.4. Классифицировать товары, идентифицировать их ассортиментную принадлежность, оценивать качество, диагностировать дефекты, определять градации качества.	• идентифицировать микроорганизмы, осуществлять микробиологический контроль окружающей среды и персонала, качества сырья и анализировать его данные • пользоваться нормативной и справочной литературой	Защита практических и лабораторных работ(аудиторно). Решение профессиональных задач
ПК 3.5. Контролировать условия и сроки хранения и транспортирования товаров, обеспечивать их сохраняемость, проверять соблюдение требований к оформлению сопроводительных документов.	• контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований реализации готовой продукции • пользоваться нормативной и справочной литературой	Защита практических и лабораторных работ (аудиторно). Решение профессиональных задач
ПК 3.6. Обеспечивать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к товарам и упаковке, оценивать качество процессов в соответствии с установленными требованиями.	• осуществлять и совершенствовать микробиологический и санитарный контроль магазинов, разрабатывать эффективные меры по предотвращению развития и уничтожению посторонней нежелательной микрофлоры.	Защита практических и лабораторных работ (аудиторно). Решение профессиональных задач

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии	- наблюдение за деятельностью студентов во время проведения

к ней устойчивый интерес.		профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; Эффективность и качество выполнения профессиональных задач	- наблюдение за учебной деятельностью студентов

В ходе освоения ПМ обучающиеся осваивают следующие знания и умения.

Таблица 3. Показатели оценки освоения знаний и умений

Знания, умения	**Показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
уметь: работать с микроскопом;	Способность работать с микроскопом	Защита практических и лабораторных работ (аудиторно)
уметь: готовить препараты для микроскопических исследований;	Способность готовить препараты для микроскопических исследований	Защита практических и лабораторных работ (аудиторно)
уметь: идентифицировать микроорганизмы, осуществлять микробиологический контроль окружающей среды и персонала, качества сырья и анализировать его данные;	Способность идентифицировать микроорганизмы, осуществлять микробиологический контроль окружающей среды и персонала, качества сырья и анализировать его данные	Защита практических и лабораторных работ (аудиторно)
уметь: пользоваться нормативной и справочной литературой;	Способность пользоваться нормативной и справочной литературой	Решение профессиональных задач
уметь: контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований реализации готовой продукции;	Способность контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований реализации готовой продукции	Защита практических и лабораторных работ (аудиторно) Решение профессиональных задач
уметь: осуществлять и совершенствовать микробиологический и санитарный контроль магазинов, разрабатывать эффективные меры по предотвращению развития и уничтожению посторонней	Способность осуществлять и совершенствовать микробиологический и санитарный контроль магазинов, разрабатывать эффективные меры по предотвращению развития и уничтожению посторонней	Защита практических и лабораторных работ (аудиторно) Решение профессиональных задач

нежелательной микрофлоры;	нежелательной микрофлоры	
знать: принципы взаимодействия живых организмов, общие свойства микроорганизмов (морфологию, систематику, физиологию микроорганизмов);	Знания принципов взаимодействия живых организмов, общих свойств микроорганизмов (морфологию, систематику, физиологию микроорганизмов)	Тестовый контроль, зачетная работа
знать: влияние факторов внешней среды на микробов, процессы, вызываемые ими в окружающей среде и продуктах питания, способы подавления вредной микрофлоры;	Знания влияния факторов внешней среды на микробов, процессов, вызываемых ими в окружающей среде и продуктах питания, способов подавления вредной микрофлоры	Тестовый контроль, зачетная работа
знать: микробиологию пищевых продуктов, материалов и изделий непродовольственных товаров;	Знания микробиологии пищевых продуктов, материалов и изделий непродовольственных товаров	Тестовый контроль, решение профессиональных задач, зачетная работа
знать: биологические особенности патогенных микроорганизмов;	Знания биологических особенностей патогенных микроорганизмов	Тестовый контроль, зачетная работа
знать: источники и пути обсеменения патогенными микроорганизмами пищевых продуктов и меры профилактики пищевых заболеваний;	Знания источников и путей обсеменения патогенными микроорганизмами пищевых продуктов и мер профилактики пищевых заболеваний	Тестовый контроль, зачетная работа
знать: санитарно-пищевое законодательство, санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды, благоустройству, содержанию и оборудованию предприятий торговли, оказанию услуг, транспортированию, приемке и хранению пищевых	Знания о санитарно-пищевом законодательстве, санитарно-эпидемиологических требованиях к факторам внешней среды, благоустройству, содержании и оборудованию предприятий торговли, оказании услуг, транспортированию, приемке и хранению пищевых	Тестовый контроль, решение профессиональных задач, зачетная работа

продуктов, материалов и изделий непродовольственных товаров.	продуктов, материалов и изделий непродовольственных товаров.	

1.3 Формы промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы УД является дифференцированный зачет.

II КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Предметом оценки освоения УД являются умения и знания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов.

Таблица 4. Контроль и оценка освоения УД Санитария и гигиена продовольственных непродовольственных товаров

Элемент УД (раздел, тема)	Текущий контроль		Промежуточная аттестация		
	Оценочное средство	**Проверяемые умения, знания**	**Форма контроля**	**Оценочное средство**	**Проверяемые умения, знания**
Тема 1. Морфология и физиология микроорганизмов.	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, практические работы, профессиональные задачи, фронтальный опрос по теории, тестирование.	**уметь:** • работать с микроскопом, • идентифицировать микроорганизмы, осуществлять микробиологический контроль окружающей среды и персонала, качества сырья и анализировать его данные; • пользоваться нормативной и справочной литературой; **знать:** • общие свойства микроорганизмов (морфологию, систематику, физиологию микроорганизмов);	Дифференцированный зачет	Дифференцированная зачетная работа состоит из 6 вариантов по 2 теоретических задания в каждом и 1 практического задания	**уметь:** • работать с микроскопом, • идентифицировать микроорганизмы, осуществлять микробиологический контроль окружающей среды и персонала, качества сырья и анализировать его данные; • пользоваться нормативной и справочной литературой; • контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований реализации продовольственных и непродовольственных товаров; **знать:** • общие свойства микроорганизмов (морфологию, систематику, физиологию микроорганизмов);
Тема 2. Микробиология пищевых продуктов.	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних	**уметь:** • работать с микроскопом, • идентифицировать микроорганизмы, осуществлять микробиологический контроль			

	заданий, практическая работа, профессиональные задачи, фронтальный опрос по теории, тестирование.	окружающей среды и персонала, качества сырья и анализировать его данные; • пользоваться нормативной и справочной литературой; **знать:** • факторы, влияющие на процессы биоповреждений, способы подавления вредной микрофлоры; • биологические особенности патогенных микроорганизмов; • источники и пути обсеменения пищевых продуктов и меры профилактики пищевых заболеваний;			• факторы, влияющие на процессы биоповреждений, способы подавления вредной микрофлоры; • биоповреждения и защита непродовольственных товаров; • биологические особенности патогенных микроорганизмов; • источники и пути обсеменения пищевых продуктов и меры профилактики пищевых заболеваний; • санитарно-пищевое законодательство, санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды, благоустройству, содержанию и оборудованию предприятий торговли, оказанию услуг, транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.
Тема 3. Пищевые инфекции и отравления. Гельминтозы, их профилактика.	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, профессиональные задачи, фронтальный опрос по теории, тестирование.	**уметь:** • идентифицировать микроорганизмы, осуществлять микробиологический контроль окружающей среды и персонала, качества сырья и анализировать его данные; • пользоваться нормативной и справочной литературой; **знать:** • биологические особенности патогенных микроорганизмов; • источники и пути обсеменения пищевых продуктов и меры профилактики пищевых			

		заболеваний;			
Тема 4. Биоповреждения материалов и изделий непродовольственных товаров. Способы защиты.	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, профессиональные задачи, фронтальный опрос по теории, тестирование.	**уметь:** • идентифицировать микроорганизмы, осуществлять микробиологический контроль окружающей среды и персонала, качества сырья и анализировать его данные; • пользоваться нормативной и справочной литературой; **знать:** • факторы, влияющие на процессы биоповреждений, способы подавления вредной микрофлоры; • биоповреждения и защита непродовольственных товаров; • биологические особенности патогенных микроорганизмов;			
Тема 5. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий.	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, практические работы, профессиональные задачи, фронтальный опрос по теории, тестирование.	**уметь:** • контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований реализации продовольственных и непродовольственных товаров; **знать:** санитарно-пищевое законодательство, санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды, благоустройству, содержанию и оборудованию предприятий			

		торговли, оказанию услуг, транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.			

2.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по МДК

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета, проводится за счет времени, отведенного на изучение дисциплины (на последнем занятии, два академических часа). Дифференцированная зачетная работа состоит из 6 вариантов по 2 теоретических задания в каждом и 1 практического задания.

Содержание заданий

Примерный перечень теоретических вопросов для дифференцированного зачета

1. Объяснить особенности строения, формы, размеры, способы размножения и систематику бактерий.
2. Объяснить особенности строения, формы, размеры, способы размножения плесневых грибов.
3. Дать характеристику классов плесневых грибов и привести примеры.
4. Объяснить особенности строения, формы, размеры, способы размножения, систематику дрожжей.
5. Объяснить особенности строения, формы, размеров, способов размножения вирусов и фагов.
6. Каковы особенности обмена веществ у микроорганизмов. Дать классификацию ферментов микроорганизмов и их использование в пищевой промышленности.
7. Каковы особенности химического состава клеток микроорганизмов. Объяснить особенности питания микроорганизмов.
8. Объяснить особенности дыхания микроорганизмов. Охарактеризовать группы микроорганизмов по типам дыхания.
9. Каковы особенности уксуснокислого брожения, т.е. возбудители брожения, химизм, значение.
10. Каковы особенности спиртового брожения, т.е. возбудители брожения, химизм, значение.
11. Каковы особенности молочнокислого брожения, т.е. возбудители брожения, химизм, значение.
12. Каковы особенности пропионово-кислого брожения, т.е. возбудители брожения, химизм, значение.
13. Каковы особенности масляно-кислого брожения, т.е. возбудители брожения, химизм, значение.
14. Каковы особенности лимоннокислого брожения, возбудители брожения, химизм, значение.
15. Каковы методы оценки биостойкости и способы защиты материалов от биоповреждений.
16. Раскройте особенности биоповреждений и защиты косметических товаров, кино- и фотографических
17. Раскройте особенности биоповреждений и защиты текстильных материалов и волокон.
18. Раскройте особенности биоповреждений и защиты натуральной кожи, меха, искусственных и синтетических кож, древесины, бумаги.
19. Раскройте особенности биоповреждений и защиты синтетических полимерных, лакокрасочных материалов

20. Дать понятие инфекционный процесс. Каковы основные свойства патогенных микроорганизмов. Дать характеристику некоторых патогенных заболеваний.
21. Каковы основные свойства патогенных микроорганизмов. Каковы защитные силы организма в борьбе с инфекциями.
22. Дать характеристику пищевых заболеваний микробной природы. Дать понятия пищевые инфекции, отравления, токсикоинфекции.
23. Охарактеризовать пищевые инфекции по следующему плану: понятие, классификация, характеристика и их профилактика
24. Дать понятие, классификацию, характеристику и профилактику интоксикаций.
25. Дать понятие, классификацию, характеристику и профилактику микотоксикозов.
26. Дать понятие, классификацию, характеристику и профилактику токсикоинфекций.
27. Дать понятие, классификацию, характеристику и мер профилактики пищевых отравлений немикробного происхождения.
28. Дать понятие, классификацию и профилактику гельминтозов.
29. Расскажите о требованиях к размещению планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли. Какие мероприятия проводятся по борьбе с насекомыми и грызунами?
30. Расскажите о требованиях к водоснабжению, отоплению, освещению, уровню шума и вибрации в помещениях организаций торговли.
31. Расскажите о требованиях к вентиляционной системе предприятия торговли, как к фактору создания благоприятного микроклимата.
32. Расскажите о требованиях к канализации предприятий общественного питания.
33. Раскройте санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде и таре организаций торговли.
34. Раскройте санитарно-гигиенические требования к транспортированию сырья и пищевых продуктов организаций торговли.
35. Каковы обязанности и ответственность администрации организаций торговли в соблюдении Санитарных правил.

Примерный перечень практических вопросов для дифференцированного зачета

1. В результате хранения хлеба мякиш его потерял эластичность, стал вязким, ослизнился. Как называется данный порок, кто его возбудитель? Какие мероприятия следует проводить в магазине для предотвращения данного вида порчи?
2. В процессе хранения на поверхности мяса появились пятна синего цвета. Как называется этот дефект. Какими микроорганизмами он вызывается?
3. В завезенной партии картофеля были обнаружены клубни с вдавленными пятнами и белым пушистым налетом на поверхности, мякоть таких клубней была побуревшая. Кто является возбудителем данного вида порчи, как называется заболевание?
4. На предприятие общественного питания было завезено мясо. При его хранении на поверхности появился слой слизи. Что способствовало появлению данного дефекта? Кто является возбудителем?
5. В процессе хранения лука репчатого на отдельных экземплярах появились размягчение тканей и вдавления в области шейки. На разрезе луковица имеет «вареный» вид. Определите вид болезни и возбудителя.
6. На предприятие общественного питания было завезено молоко жирностью 3,2 %, которое при кипячении свернулось. Вследствие чего произошел данный процесс? Почему при хранении молока увеличивается его кислотность?
7. В процессе хранения баночных консервов произошло двустороннее вздутие донышек банки, вспенивание жидкой части консервов, появился кислосырный запах. Кто является возбудителем данного вида порчи, как называется заболевание?

8. На предприятие общественного питания были завезены куриные яйца. Перед использованием в технологическом процессе были обнаружены следующие дефекты: скопление колоний в виде темных пятен, мутность, выделение бурно пахнущих газообразных веществ. Кто является возбудителем данного вида порчи, как называется заболевание?
9. В процессе хранения рыбы были выявлены следующие дефекты: размягчение консистенции, вздутие брюшка, жабры бурого цвета, глаза впалые. Кто является возбудителем данного вида порчи, как называется заболевание?
10. В процессе хранения на поверхности мяса появились пятна синего цвета. Как называется этот дефект. Какими микроорганизмами он вызывается

Критерии оценки

«5» - за правильное выполнение всех теоретических вопросов и практических заданий;
«4» - за правильное выполнение любого теоретического задания и практического задания зачетной работы;
«3» - за неполное раскрытие двух теоретических вопросов или выполнение практического задания;
«2» - за выполнение одного теоретического задания и менее заданий зачетной работы.

Задания для дифференцированного зачета

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

Дисциплина **«Санитария и гигиена продовольственных непродовольственных товаров»**

ВАРИАНТ № 1

1. Раскройте особенности биоповреждений и защиты синтетических полимерных, лакокрасочных материалов.
2. Раскройте санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде и таре организаций торговли.
3. Решить задачу. На предприятие общественного питания было завезено молоко жирностью 3,2 %, которое при кипячении свернулось. Вследствие чего произошел данный процесс? Почему при хранении молока увеличивается его кислотность?

Критерии оценки

«5» - за правильное выполнение всех теоретических вопросов и практических заданий;
«4» - за правильное выполнение любого теоретического задания и практического задания зачетной работы;
«3» - за неполное раскрытие двух теоретических вопросов или выполнение практического задания;
«2» - за выполнение одного теоретического задания и менее заданий зачетной работы.

2.3 Перечень практических работ

Таблица 5. Практические работы по УД **Санитария и гигиена продовольственных непродовольственных товаров**

№	Название практического занятия	Кол-во часов
1	Приготовление препаратов различных культур микроорганизмов. Микрокопирование плесневых грибов,	2

	дрожжей.	
2	Методы выращивания микроорганизмов. Выращивание колоний микроорганизмов на питательных средах чашечным способом.	2
3	Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов.	2
4	Изучение требований СанПиН к планировке, размещению и устройству помещений организаций торговли. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.	2
5	Изучение требований СанПиН к оборудованию, инвентарю и посуде организаций торговли.	2
6	Гигиенические требования к мелкорозничной сети. Личная гигиена персонала.	2
7	Изучение требований СанПиН к приему и хранению пищевых продуктов организаций торговли.	2
8	Изучение требований СанПиН к реализации пищевых продуктов организаций торговли.	2
9	Изучение требований СанПиН к содержанию помещений и оборудования, транспортированию пищевых продуктов организаций торговли	2