

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

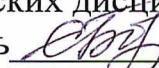
**Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в форме экзамена
по междисциплинарному курсу**

**МДК 02.01 «Технология производства модифицированных жиров, маргариновой и
майонезной продукции»**

**в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
по специальности СПО 19.02.09 Технология жиров и жиροзаменителей**

2019 г

ОДОБРЕН

Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель  С.Д.Боровик
Протокол № 11 от «20» мая 2019 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ
А.Л.Пелих
«30» мая 2019 г



Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по междисциплинарному курсу МДК 02.01 «Технология производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.09 Технология жиров и жирозаменителей (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 381, зарегистрирован в Минюсте РФ от 17.07.2014 № 33127), рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции (утв. директором 30. 05. 2019 г), Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 28.08.2018 г. № 978 - О).

Разработчик:


подпись

Осколкова Н. А. - преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:


подпись

Чикалина С. А. инженер-технолог маслоперерабатывающего
завода ООО «ПК Наш Продукт»,

квалификация по диплому: инженер по специальности «Технология жиров»


подпись

Костенко Е. Н. - инженер-технолог маслоперерабатывающего
предприятия ООО СПП «Юг»

квалификация по диплому: инженер по специальности «Технология жиров»

РЕЦЕНЗИЯ

На комплект оценочных средств по проведению экзамена по междисциплинарному курсу МДК 02.01 «Технология производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции» по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей», выполненный преподавателем Осколковой Натальей Артуровной.

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) «Технология жиров и жирозаменителей».

Структура и содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности «Технология жиров и жирозаменителей» и призваны определить готовность студента к выполнению конкретного вида деятельности отраженного в междисциплинарном курсе МДК 02.01 «Технология производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции».

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам контроля качества сырья и готовой продукции: модифицированных жиров, маргарина и майонеза; ведения технологических процессов производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции; эксплуатации и обслуживания оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции; определению точек контроля и показатели качества сырья и готовой продукции: модифицированных жиров, маргарина и майонеза; выявлению брака и определению и устранению причин его возникновения; контролированию санитарных показателей тары, воды, воздуха и других объектов.

Содержание контрольно-оценочных средств дает возможность оценить знания в области теоретических и практических основ технологии производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, отображает формирование общих компетенций, а также профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Перечень показателей КОС составлен с учетом имеющихся в структуре программы ПМ.02 «Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции» знаний и умений, соответствующих данному виду деятельности. Задания для проверки знаний экзамена носят компетентностно - ориентированный, комплексный характер и оценивают знания и умения, указанные в междисциплинарном курсе МДК 02.01.

Заключение:

КОС позволяет оценить умения и знания, которые проявляются в ситуациях нетождественных тем, в которых они формировались. Содержание заданий максимально приближено к ситуациям профессиональной деятельности.

Контрольно-оценочные средства позволяют оценить специалистов в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Рецензент:

Чикалина С.А.. - инженер-технолог
маслоперерабатывающего предприятия
ООО «ПК Наш Продукт», квалификация
по диплому - инженер по специальности
«Технология жиров»



20.05.2019г.

РЕЦЕНЗИЯ

На комплект оценочных средств для проведения экзамена по междисциплинарному курсу МДК 02.01 «Технология производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции» по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей», выполненный преподавателем Осколковой Натальей Артуровной.

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) «Технология жиров и жирозаменителей».

Структура и содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.09 «Технология жиров и жирозаменителей» и призваны определить готовность студента к выполнению конкретного вида деятельности отраженного в междисциплинарном курсе МДК 02.01 «Технология производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции».

В результате изучения программного материала обучающиеся овладеют знаниями и умениями по вопросам контроля качества сырья и готовой продукции: модифицированных жиров, маргарина и майонеза; ведения технологических процессов производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции; эксплуатации и обслуживания оборудования для производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции; определению точек контроля и показатели качества сырья и готовой продукции: модифицированных жиров, маргарина и майонеза; выявлению брака и определению и устранению причин его возникновения; контролированию санитарных показателей тары, воды, воздуха и других объектов.

Содержание контрольно-оценочных средств дает возможность оценить знания в области теоретических и практических основ технологии производства модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции, отображает формирование общих компетенций, а также профессиональных компетенций ФГОС СПО.

Перечень показателей КОС составлен с учетом имеющихся в структуре программы ПМ.02 «Производство модифицированных жиров, маргариновой и майонезной продукции» знаний и умений, соответствующих данному виду деятельности. Задания для проверки знаний экзамена носят компетентностно - ориентированный, комплексный характер и оценивают знания и умения, указанные в междисциплинарном курсе МДК 02.01.

Заключение:

КОС позволяет оценить умения и знания, которые проявляются в ситуациях нетождественных тем, в которых они формировались. Содержание заданий максимально приближено к ситуациям профессиональной деятельности.

Контрольно-оценочные средства позволяют оценить специалистов в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Рецензент:

Костенко Е. Н. - инженер-технолог маслоперерабатывающего предприятия ООО СПП «Юг», квалификация по диплому - инженер по специальности «Технология жиров»

20.05.2019г.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский механико–технологический техникум»

Комплект оценочных средств

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

в форме экзамена

по МДК 02.01 Теория и практика лабораторных микробиологических исследований

для профессии 18.01.33 Лаборант по контролю качества сырья, реактивов,
промежуточных продуктов, готовой продукции, отходов производства

(по отраслям)

2019

ОДОБРЕН

Цикловой комиссией

технологических дисциплин и МДК

Председатель  С.Д.Боровик

Протокол № 11 от «20» мая 2019 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ

А.Л.Пелих

«30» мая 2019 г



Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по МДК 02.01 Теория и практика лабораторных микробиологических исследований разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 18.01.33 Лаборант по контролю качества сырья, реактивов, промежуточных продуктов, готовой продукции, отходов производства (по отраслям)/ 18.00.00 Химические технологии, утвержденного приказом МОН РФ от 9 декабря 2016 года № 1571, зарегистрированного Минюстом России от 26 декабря 2016 г. № 44939, рабочей программы ПМ.02 Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа (утв. директором 30. 05. 2019 г), Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 28.08.2018 г. № 978 - О).

Разработчик:



Осколкова Н.А. преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:



подпись

Чикалина С. А. инженер-технолог маслоперерабатывающего завода ООО «Афина», Квалификация по диплому: инженер по специальности «Технология жиров»



Карапетыянц Л.А. преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский аграрно - технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АТТ) Квалификация по диплому: преподаватель биологии и химии

РЕЦЕНЗИЯ

Представлен комплект оценочных средств по МДК 02.01 Теория и практика лабораторных микробиологических исследований для профессии 18.01.33 Лаборант по контролю качества сырья, реактивов, промежуточных продуктов, готовой продукции, отходов производства (по отраслям), разработанный преподавателем ГБПОУ КК АМТТ Осколковой Н.А.

Структура и содержание комплекта оценочных средств междисциплинарного курса позволяет проверить:

умения:

- приготавливать и стерилизовать питательные среды;
- осуществлять микроскопические методы исследования;
- выполнять микробиологические или химико-бактериологические анализы согласно требованиям;
- оформлять рабочую документацию.

знания:

- отраслевые, государственные, международные требования к условиям проведения микробиологического и химико-бактериологического анализов;
- основы микробиологии, категории и формы микроорганизмов;
- технологический процесс приготовления питательных сред;
- методы микробиологического и химико-бактериологического анализа;
- правила ведения рабочей документации
- правила работы в стерильных условиях;
- устройство приборов стерилизационного оборудования;
- способы установки ориентировочных титров;
- свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним;
- основные положения по технологии микробиологических исследований по ГОСТ, ФЗ, СанПиН, СП, МУК, ПСО;
- виды бактериологического посева;
- условия культивирования микроорганизмов; морфология бактерий, споровых микроорганизмов;
- морфология плесневых и дрожжевых грибов;
- основные методы, формулы подсчета микроорганизмов.

В комплекте представлены варианты заданий для проведения входного, оперативного и рубежного контролей, критерии их оценки и условия выполнения заданий.

Варианты заданий составлены грамотно, квалифицированно, позволяют охватить весь материал, предусмотренный рабочей программой междисциплинарного курса.

Рецензент

Чикалина С. А. инженер-технолог
маслоперерабатывающего завода ООО
«Афина», Квалификация по диплому:
инженер по специальности «Технология
жиров»



РЕЦЕНЗИЯ

Представлен комплект оценочных средств по МДК 02.01 Теория и практика лабораторных микробиологических исследований для профессии 18.01.33 Лаборант по контролю качества сырья, реактивов, промежуточных продуктов, готовой продукции, отходов производства (по отраслям), разработанный преподавателем ГБПОУ КК АМТТ Осколковой Н.А.

Структура и содержание комплекта оценочных средств междисциплинарного курса позволяет проверить:

умения:

- приготавливать и стерилизовать питательные среды;
- осуществлять микроскопические методы исследования;
- выполнять микробиологические или химико-бактериологические анализы согласно требованиям;
- оформлять рабочую документацию.

знания:

- отраслевые, государственные, международные требования к условиям проведения микробиологического и химико-бактериологического анализов;
- основы микробиологии, категории и формы микроорганизмов;
- технологический процесс приготовления питательных сред;
- методы микробиологического и химико-бактериологического анализа;
- правила ведения рабочей документации
- правила работы в стерильных условиях;
- устройство приборов стерилизационного оборудования;
- способы установки ориентировочных титров;
- свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним;
- основные положения по технологии микробиологических исследований по ГОСТ, ФЗ, СанПиН, СП, МУК, ПСО;
- виды бактериологического посева;
- условия культивирования микроорганизмов;
- морфология бактерий, спорных микроорганизмов;
- морфология плесневых и дрожжевых грибов;
- основные методы, формулы подсчета микроорганизмов.

В комплекте представлены варианты заданий для проведения входного, оперативного и рубежного контролей, критерии их оценки и условия выполнения заданий. Варианты заданий составлены грамотно, квалифицированно, позволяют охватить весь материал, предусмотренный рабочей программой междисциплинарного курса.

Рецензент

Карапетянц Л.А. преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский аграрно - технологический техникум»
(далее ГБПОУ КК АТТ) Квалификация по диплому:
преподаватель биологии и химии



20.05.2019г.

Комплект оценочных средств

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

– в форме экзамена

**по учебной дисциплине ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом
производстве»**

в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальностям СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»

ОДОБРЕН

цикловой комиссией

технологических дисциплин и МДК

Председатель С. Д. Боровик

Протокол № 11 от «20» мая 2020 г



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ

А.Л. Пелих

«29» мая 2020 г.

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. №379 зарегистрирован в Минюсте РФ от 31 июля 2014 г. № 33389) рабочей программы учебной дисциплины ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» (утв. директором 29.05.2020 г.), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 28.08.2018г. № 978-О).

Разработчик:

Осколкова Н.А.

Осколкова Н.А. преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:

Карапетынц Л.А.

Карапетынц Л.А. преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский аграрно - технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АТТ) Квалификация по диплому: преподаватель биологии и химии

Хадыкина Г.В.

Хадыкина Г.В. заведующая лабораторией ООО «Афина» Квалификация по диплому: технолог сельскохозяйственной продукции по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

РЕЦЕНЗИЯ

Представлен комплект оценочных средств по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», разработанный преподавателем ГБПОУ КК АМТТ Осколковой Н.А.

Структура и содержание комплекта оценочных средств позволяет проверить: **умения:**

- использовать лабораторное оборудование;
 - определять основные группы микроорганизмов;
 - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам
 - соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
 - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства
- знания:-** основные понятия и термины микробиологии;

- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;

В комплекте представлены варианты заданий для проведения входного, оперативного и рубежного контролей, критерии их оценки и условия выполнения заданий.

Варианты заданий составлены грамотно, квалифицированно, позволяют охватить весь материал, предусмотренный рабочей программой данной дисциплины.

Рецензент:



Карпетянц Л.А. преподаватель государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский аграрно - технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АТТ) Квалификация по диплому: преподаватель биологии и химии 20.05.2020

РЕЦЕНЗИЯ

Представлен комплект оценочных средств по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», разработанный преподавателем ГБПОУ КК АМТТ Осколковой Н.А.

Структура и содержание комплекта оценочных средств позволяет проверить: **умения:**

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства

знания:- основные понятия и термины микробиологии;

- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;

В комплекте представлены варианты заданий для проведения входного, оперативного и рубежного контролей, критерии их оценки и условия выполнения заданий.

Варианты заданий составлены грамотно, квалифицированно, позволяют охватить весь материал, предусмотренный рабочей программой данной дисциплины.



Рецензент:

20.05.2020г.

Хадыкина Г.В. заведующая лабораторией ООО «Афина»
Квалификация по диплому: технолог сельскохозяйственной продукции по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края «Армавирский механико–технологический техникум»

Комплект оценочных средств

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

в форме экзамена

по МДК 02.01 Теория и практика лабораторных микробиологических исследований

для профессии 18.01.33 Лаборант по контролю качества сырья, реактивов,

промежуточных продуктов, готовой продукции, отходов производства

(по отраслям)

2020

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией специальных
технологических дисциплин и МДК
Председатель С.Д. Боровик

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ
А.Л. Пелих
« 29 » 05 2020 г



Протокол № 11 от «20» мая 2020 г.

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по МДК 02.01 Теория и практика лабораторных микробиологических исследований разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 18.01.33 Лаборант по контролю качества сырья, реактивов, промежуточных продуктов, готовой продукции, отходов производства (по отраслям)/ 18.00.00 Химические технологии, утвержденного приказом МОН РФ от 9 декабря 2016 года № 1571, зарегистрированного Минюстом России от 26 декабря 2016 г. № 44939, рабочей программы ПМ.02 Проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа (утв. директором 29.05.2020 г), Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 28.08.2018 г. № 978 - О).

Разработчик:

Осколкова Н.А. преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:

Чикалина С. А. инженер-технолог маслоперерабатывающего предприятия ООО Компания «Благо», Квалификация по диплому: инженер по специальности «Технология жиров»

Хадыкина Г.В. Заведующая лабораторией маслоперерабатывающего завода ООО «Афина» Квалификация по диплому: технолог сельскохозяйственной продукции по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

РЕЦЕНЗИЯ

Представлен комплект оценочных средств по МДК 02.01 Теория и практика лабораторных микробиологических исследований для профессии 18.01.33 Лаборант по контролю качества сырья, реактивов, промежуточных продуктов, готовой продукции, отходов производства (по отраслям), разработанный преподавателем ГБПОУКК АМТТ Осколковой Н.А.

Структура и содержание комплекта оценочных средств междисциплинарного курса позволяет проверить:

умения:

- приготавливать и стерилизовать питательные среды;
- осуществлять микроскопические методы исследования;
- выполнять микробиологические или химико-бактериологические анализы согласно требованиям;

- оформлять рабочую документацию.

- использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей.

- Анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач.

знания:

- отраслевые, государственные, международные требования к условиям проведения микробиологического и химико-бактериологического анализов;
- основы микробиологии, категории и формы микроорганизмов;
- технологический процесс приготовления питательных сред;
- методы микробиологического и химико-бактериологического анализа;
- правила ведения рабочей документации
- правила работы в стерильных условиях;
- устройство приборов стерилизационного оборудования;
- способы установки ориентировочных титров;
- свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним;
- основные положения по технологии микробиологических исследований по ГОСТ, ФЗ, СанПиН, СП, МУК, ПСО;
- виды бактериологического посева;
- условия культивирования микроорганизмов;
- морфология бактерий, спорных микроорганизмов;
- морфология плесневых и дрожжевых грибов;
- основные методы, формулы подсчета микроорганизмов.
- *программные продукты для идентификации микроорганизмов*
- *Управление информацией и данными.*

В комплекте представлены варианты заданий для проведения входного, оперативного и рубежного контролей, критерии их оценки и условия выполнения заданий.

Варианты заданий составлены грамотно, квалифицированно, позволяют охватить весь материал, предусмотренный рабочей программой междисциплинарного курса.

Рецензент

Чикалина С. А. инженер-технолог маслоперерабатывающего предприятия
ООО Компания «Благо», Квалификация по диплому: инженер по специальности

20.05.2020 «Технология жиров»

РЕЦЕНЗИЯ

Представлен комплект оценочных средств по МДК 02.01 Теория и практика лабораторных микробиологических исследований для профессии 18.01.33 Лаборант по контролю качества сырья, реактивов, промежуточных продуктов, готовой продукции, отходов производства (по отраслям), разработанный преподавателем ГБПОУКК АМТТ Осколковой Н.А.

Структура и содержание комплекта оценочных средств междисциплинарного курса позволяет проверить:

умения:

- приготавливать и стерилизовать питательные среды;
- осуществлять микроскопические методы исследования;
- выполнять микробиологические или химико-бактериологические анализы согласно требованиям;
- оформлять рабочую документацию.

- использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей.

- Анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств, а также с помощью алгоритмов при работе с полученными из различных источников данными с целью эффективного использования полученной информации для решения задач.

знания:

- отраслевые, государственные, международные требования к условиям проведения микробиологического и химико-бактериологического анализов;
- основы микробиологии, категории и формы микроорганизмов;
- технологический процесс приготовления питательных сред;
- методы микробиологического и химико-бактериологического анализа;
- правила ведения рабочей документации
- правила работы в стерильных условиях;
- устройство приборов стерилизационного оборудования;
- способы установки ориентировочных титров;
- свойства применяемых реактивов и требования, предъявляемые к ним;
- основные положения по технологии микробиологических исследований по ГОСТ, ФЗ, СанПиН, СП, МУК, ПСО;
- виды бактериологического посева;
- условия культивирования микроорганизмов;
- морфология бактерий, споровых микроорганизмов;
- морфология плесневых и дрожжевых грибов;
- основные методы, формулы подсчета микроорганизмов.
- программные продукты для идентификации микроорганизмов
- Управление информацией и данными.

В комплекте представлены варианты заданий для проведения входного, оперативного и рубежного контролей, критерии их оценки и условия выполнения заданий. Варианты заданий составлены грамотно, квалифицированно, позволяют охватить весь материал, предусмотренный рабочей программой междисциплинарного курса.

Рецензент:

20.05.2020г.

Хадыкина Г.В. Заведующая лабораторией маслоперерабатывающего завода
ООО «Афина» Квалификация по диплому: технолог сельскохозяйственной
продукции по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции»



Министерство образования и науки Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Армавирский механико – технологический техникум»

Комплект оценочных средств

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

в форме экзамена

по учебной дисциплине ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом
производстве»


в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальностям СПО 19.02.06 «Технология консервов и пищевых концентратов»

ОДОБРЕН

Цикловой комиссией

технологических дисциплин и МДК

Председатель  С.Д.Боровик

Протокол № 11 от «20» мая 2021 г

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ

А.Л.Пелих

«28» мая 2021 г



Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена по ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.06 «Технология консервов и пищевых концентратов» (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 377 зарегистрирован в Минюсте РФ 29 мая 2014 г. № 32490) рабочей программы учебной дисциплины ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» ((утв. директором 28.05.2021 г), Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов (приказ директора от 28.08.2018 г. № 978 - О).

Разработчик:

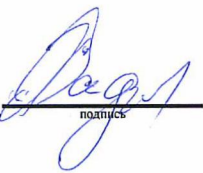


Осколкова Н.А. преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:


подпись

Чикалина С. А. главный технолог ООО Компания «Благо», Квалификация по диплому: инженер по специальности «Технология жиров»


подпись

Хадыкина Г.В. Заведующая лабораторией маслоперерабатывающего завода ООО «Афина» Квалификация по диплому: технолог сельскохозяйственной продукции по специальности «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

РЕЦЕНЗИЯ

Представлен комплект оценочных средств по дисциплине ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» по специальностям СПО 19.02.06 «Технология консервов и пищевых концентратов», разработанный преподавателем ГБПОУ КК АМТТ Осколковой Н.А.

Структура и содержание комплекта оценочных средств учебной дисциплины позволяет проверить:

умения:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства круговороте веществ в природе;

знания:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;

В комплекте представлены варианты заданий для проведения входного, оперативного и рубежного контролей, критерии их оценки и условия выполнения заданий.

Варианты заданий составлены грамотно, квалифицированно, позволяют охватить весь материал, предусмотренный рабочей программой данной дисциплины.

Рецензент

главный технолог ООО Компания «Благо»,
Квалификация по диплому: инженер по специальности
«Технология жиров»



20.05.2021г.

Чикалина С. А.

РЕЦЕНЗИЯ

Представлен комплект оценочных средств по дисциплине ОП.04 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» по специальностям СПО 19.02.06 «Технология консервов и пищевых концентратов», разработанный преподавателем ГБПОУ КК АМТТ Осколковой Н.А.

Структура и содержание комплекта оценочных средств учебной дисциплины позволяет проверить:

умения:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства
- круговороте веществ в природе;

знания:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;

В комплекте представлены варианты заданий для проведения входного, оперативного и рубежного контролей, критерии их оценки и условия выполнения заданий.

Варианты заданий составлены грамотно, квалифицированно, позволяют охватить весь материал, предусмотренный рабочей программой данной дисциплины.

Рецензент

Заведующая лабораторией ООО «Афина»

Квалификация по диплому: технолог

сельскохозяйственной продукции

по специальности «Технология производства

и переработки сельскохозяйственной продукции»

