


Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Суджанский сельскохозяйственный техникум»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
Педагогического совета
ОБПОУ «ССХТ»
Протокол № 7
от «11» июня 2020 г.

УТВЕРЖДЕНО:
Приказ ОБПОУ «ССХТ»
№ 144 от «11» июня 2020 г.
Директор ОБПОУ «ССХТ»
 Е.В. Харламов



Комплект
контрольно-оценочные средства
ОП.05 Микробиология, санитария и гигиена
специальность 35.02.05 Агрономия

Кучеров
2020 г.

Контрольно-оценочные средства общепрофессиональной дисциплины ОП.05 Микробиология, санитария и гигиена составлены на основе рабочей программы и Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. № 454, Зарегистрирован в Минюсте России 26 июня 2017 г. № 32871 по специальности 35.02.05 Агрономия)

Составитель: Красовский В.П. – преподаватель ОБПОУ «ССХТ»


Контрольно-оценочные средства общепрофессиональной дисциплины ОП.05 Микробиология, санитария и гигиена рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссией

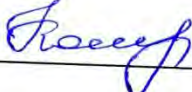
Протокол № 11 от 08.06 2020 г.

Председатель МК  Е.А. Чернышова

Контрольно-оценочные средства общепрофессиональной дисциплины ОП.04 Основы механизации, электрификации и автоматизации сельскохозяйственного производства рассмотрены и одобрены на заседании методического совета

Протокол № 7 от 10.06 2020 г.

Председатель МС  О.Г. Кудинова

Заместитель директора по учебной работе  О.К. Косименко

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу общепрофессиональной дисциплины

ОП.05. Микробиология санитария и гигиена

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета

КОС разработаны в соответствии с:

Основной профессиональной образовательной программы по профессии специальности СПО 35.02.05 Агрономия

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения² (освоенные умения, усвоенные знания)	основные показатели оценки результатов
У ₁ обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;	Выполнение действий по обеспечению асептических условий работы с биоматериалами выполнено верно согласно требованиям работы с биоматериалами
У ₂ - пользоваться микроскопической оптической техникой;	Использование в практической деятельности микроскопической и оптической техники осуществлено правильно в соответствии с правилами работы;
У ₃ - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Осуществление практических действий по проведению микробиологических исследований и оценки полученных результатов проведено верно согласно методике проведения микробиологического исследования и анализа полученных результатов
У ₄ - соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;	- соблюдение правил личной гигиены и промышленной санитарии, выполнено верно в соответствии с правилами личной гигиены и промышленной санитарии - применение необходимых методов и средства защиты выбрано правильно в соответствии с инструкцией
У ₅ - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Осуществление практических действий выполнено верно согласно методике приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств

У6- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;	дезинфицирование оборудования, инвентаря, помещения, транспорта и др в проведено правильно в соответствии с правилами и инструкцией по дезинфекции
31 - основные группы микроорганизмов, их классификацию;	Перечисление основных групп микроорганизмов, их классификацию перечислено верно согласно систематике;
32- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;	Объяснение значения микроорганизмов в природе, жизни человека и животных дано правильно в соответствии с биологическими данными
33 – микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования	описание микроскопических, культуральных и биохимических методов исследования; дано верно согласно методам исследования
3 4 - правила отбора, доставки и хранения биоматериала;	перечисление правил отбора, доставки и хранения биоматериала перечислено верно согласно правилам отбора доставки и хранения биоматериала
35 - методы стерилизации и дезинфекции;	Демонстрация знаний методов стерилизации и дезинфекции продемонстрирована верно согласно методам стерилизации и дезинфекции
36 - понятия патогенности и вирулентности; чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;	Определение понятий патогенности и вирулентности, чувствительности микроорганизмов к антибиотикам дано верно согласно микробиологическим терминам
37 - формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;	Перечисление форм воздействия патогенных микроорганизмов на животных перечислено верно согласно медицинских показателей
38 - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;	Характеристика санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др. дана верно согласно санитарно-технологических требований
39 - правила личной гигиены работников;	перечисление правил личной гигиены работников выполнено верно согласно инструкции правил личной гигиены работников
310 - нормы гигиены труда;	демонстрация знаний норм гигиены труда дана верно согласно требованиям гигиены труда
311 - классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Перечисление основных классов и групп дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения проведено верно согласно классификации моющих и дезинфицирующих средств
312 - правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;	Описание правил проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений дано верно согласно установленным правилам проведения дезинфекции инвентаря и транспорта

3 13 - основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;	Характеристика основных типов пищевых отравлений и инфекций, определение источников возможного заражения дана верно согласно медицинским показателям
3 14 - санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.	Перечисление санитарных требований к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции перечислено верно согласно санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции

3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У ₁ обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;	Прак. раб	Практическое задание 6.1.
У ₂ - пользоваться микроскопической оптической техникой;	Практ раб	Практическое задание 6.1
У ₃ - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	Практ раб	Практическое задание 6.1
У ₄ - соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;	Практ раб.	Практическое задание 6.1
У ₅ - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Практич раб	Практическое задание 6.1
У ₆ - дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;	Практ раб	Практическое задание 6.1
31 - основные группы микроорганизмов, их классификацию;	Сообщение	Письменное задание 6.2 Тестовая работа 6.3.
32- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных; микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования;	сообщение	Письменное задание 6.2 Тестовая работа 6.3.
3 3 культуральные и биохимические методы исследования;	Сообщ., презентация	Письменное задание 6.2 Тестовая работа 6.3.
3 4 - правила отбора, доставки и хранения биоматериала;	Доклад тест	Письменное задание 6.2 Тестовая работа 6.3.
35 - методы стерилизации и дезинфекции;	Сообщ презентация	Письменное задание 6.2 Тестовая работа 6.3.
36 - понятия патогенности и вирулентности; чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;	Уст опрос, сообщение	Письменное задание 6.2 Тестовая работа 6.3.

37 - формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;	Уст опрос сообщение	Письменное задание 6.2 Тестовая работа 6.3.
38 - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;	Доклад, тест	Письменное задание 6.2 Тестовая работа 6.3. Письменное задание 6.2 Тестовая работа 6.3.
39 - правила личной гигиены работников;	сообщение	Письменное задание 6.2 Тестовая работа 6.3.
310 - нормы гигиены труда;	Доклад, тест	Письменное задание 6.2 Тестовая работа 6.3.
311 - классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Доклад презентация	Письменное задание 6.2 Тестовая работа 6.3.
312 - правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;	Уст опрос Сообщение презентация	Письменное задание 6.2 Тестовая работа 6.3.
3 13 - основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;	Уст опрос презентация	Письменное задание 6.2 Тестовая работа 6.3.
3 14 - санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.	Сообщение Устн опрос	Письменное задание 6.2 Тестовая работа 6.3.

4. Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений.

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания																			
	У1	У2	У3	У4	У5	У6	З1	З2	З3	З4	З5	З6	З7	З8	З9	З10	З11	З12	З13	З14
Раздел 1. Морфология, систематика и классификация микроорганизмов																				
Тема 1.1. Введение. Предмет и задачи Микробиологии, санитарии и гигиены								Сооб												
Тема 1.2. Основные группы микроорганизмов, классификация их		Практ раб	Практ раб				сообщ													
Тема 1.3. Микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования микроорганизмов.									Сооб. През											
1.4. Правила отбора, доставки и хранения биоматериала										докл										
Тема 1.5. Патогенность и вирулентность микроорганизмов.												Устн опрос сооб	Устн опрос сооб							
Раздел 2. Гигиена и санитария																				
Тема 2.1. основы гигиены труда и личной гигиены.	Практ раб														сооб	Докл тест				
Тема 2.2 Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;				Практ раб										Докл тест						Устн опрос сооб
Тема 2.3. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация.	Практ раб			Практ раб	Практ раб	Практ раб						сооб				Докл през	устн опрос	Сообщ		
Тема 2.4. Основные типы пищевых отравлений и инфекций.																			През сообщ	

5. Распределение типов и количества контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации⁴.

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания																			
	У1	У2	У3	У4	У5	У6	З1	З2	З3	З4	З5	З6	З7	З8	З9	З10	З11	З12	З13	З14
Раздел 1. Морфология, систематика и классификация микроорганизмов																				
Тема 1.1. Введение. Предмет и задачи Микробиологии, санитарии и гигиены									Письм зад 6.2. Тест 6.3.											
Тема 1.2. Основные группы микроорганизмов, классификация их		Практ раб 6.1.	Практ раб 6.1.					Письм зад 6.2. Тест 6.3.												
Тема 1.3. Микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования микроорганизмов.									Письм зад 6.2. Тест 6.3.											
1.4. Правила отбора, доставки и хранения биоматериала										Письм зад 6.2. Тест 6.3.										
Тема 1.5. Патогенность и вирулентность микроорганизмов.												Письм зад 6.2. Тест 6.3.	Письм зад 6.2. Тест 6.3.							
Раздел 2. Гигиена и санитария																				
Тема 2.1. основы гигиены труда и личной гигиены.	Практ раб 6.1.																Письм зад 6.2. Тест	Письм зад 6.2. Тест		

															Тест 6.3.	6.3.				
Тема 2.2 Санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;				Практ раб 6.1.										Пись м зад 6.2. Тест 6.3.						Пись м зад 6.2. Тест 6.3.
Тема 2.3. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация.	Практ Раб 6.1.			Практ раб 6.1.	Практ раб6.1.	Практ раб6.1.					Пись м зад 6.2. Тест 6.3.						Пис ьм зад 6.2. Тест 6.3.	Пис ьм зад 6.2. Тест 6.3.		
Тема 2.4. Основные типы пищевых отравлений и инфекций.																				Пись м зад 6.2. Тест 6.3.

6. Структура контрольных заданий

6.1. Практические задания

6.1.1. Перечень объектов контроля и оценки

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
<p>У1 обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами;</p> <p>У2 - пользоваться микроскопической оптической техникой;</p> <p>У3- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>У4 - соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты;</p> <p>У5- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>У6- дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др.;</p>	<p>Выполнение действий по обеспечению асептических условий работы с биоматериалами выполнено верно согласно требованиям работы с биоматериалами</p> <p>Использование в практической деятельности микроскопической и оптической техники осуществлено правильно в соответствии с правилами работы;</p> <p>Осуществление практических действий по проведению микробиологических исследований и оценки полученных результатов проведено верно согласно методике проведения микробиологического исследования и анализа полученных результатов</p> <p>- соблюдение правил личной гигиены и промышленной санитарии, выполнено верно в соответствии с правилами личной гигиены и промышленной санитарии</p> <p>- применение необходимых методов и средства защиты выбрано правильно в соответствии с инструкцией</p> <p>Осуществление практических действий выполнено верно согласно методике приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств</p> <p>дезинфицирование оборудования, инвентаря, помещения, транспорта и др</p>	<p>30</p>

	в проведено правильно в соответствии с правилами и инструкцией по дезинфекции	

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 30 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется положительная оценка – 0 баллов.

Время на выполнение задания 15 мин.

Вариант 1.

Опишите строение микроскопа, приготовьте его к работе.

Критерии оценки:

- правильно описано строения микроскопа (15 б)
- верное приготовления микроскопа к работе согласно методике. (15 б)

Вариант 2.

Создание асептических условий при работе с микропрепаратами на рабочем месте:

- понятие «асептические условия»
- значение создания асептических условий при работе с микропрепаратами на рабочем месте.
- перечислить препараты для обеспечения асептических условий

Критерии оценки

- верно раскрыто понятие «асептические условия» 10б
- точно определено значение создания асептических условий при работе с микропрепаратами на рабочем месте. 10б
- правильно перечислены перечислить препараты для обеспечения асептических условий 10б

Вариант 3.

Перечислите правила работы в лаборатории.(не менее 10)

Критерии оценки

- Верно перечислены все 10 правил работы в лаборатории (30 б)
- Верно перечислено 1 правило работы в лаборатории 3б.
- Не верное перечисление правил 0 б

Вариант 4.

Перечислите правила работы с дезинфицирующими веществами (не менее 10)

Критерии оценки

- Верно перечислены все 10 правил работы с дезинфицирующими веществами (30 б)

Верно перечислено 1 правило работы с дезинфицирующими веществами 3б.

Не верное перечисление правил 0 б.

Вариант 5.

Приготовить временный микропрепарат дрожжей, рассмотреть в микроскоп, описать полученный результат.

Критерии оценки

Правильно приготовлен временный микропрепарат дрожжей(10 б)

Верно настроен микроскоп к работе 10б.

Точно описан полученный результат 10б.

Вариант 6.

Приготовить временный микропрепарат из простокваши, рассмотреть в микроскоп, описать полученный результат.

Критерии оценки

Правильно приготовлен временный микропрепарат простокваши (10 б)

Верно настроен микроскоп к работе 10б.

Точно описан полученный результат 10б.

Вариант 7

Приготовить дезинфицирующее средство согласно инструкции, описать его свойства и способ применения.

Критерии оценки.

Правильно приготовлено дезинфицирующее средство (10 б)

Верно описаны свойства данного вещества (10б)

Верно описан способ применения данного вещества. 10б

6.2. Задания промежуточной аттестации

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
31 - основные группы микроорганизмов, их классификацию;	Перечисление основных групп микроорганизмов, их классификацию перечислено верно согласно систематике;	35
32- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;	Объяснение значения микроорганизмов в природе, жизни человека и животных дано правильно в соответствии с биологическими данными	
33 - микроскопические культуральные и биохимические методы исследования	описание микроскопических, культуральных и биохимических методов исследования; дано верно согласно методам исследования	
34 - правила отбора, доставки и хранения биоматериала;	перечисление правил отбора, доставки и хранения биоматериала перечислено верно согласно правилам отбора доставки и хранения биоматериала	
35 - методы стерилизации и дезинфекции;	Демонстрация знаний методов стерилизации и дезинфекции продемонстрирована верно согласно методам стерилизации и дезинфекции	
36 - понятия патогенности и вирулентности; чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;	Определение понятий патогенности и вирулентности, чувствительности микроорганизмов к антибиотикам дано верно согласно микробиологическим терминам	
37 - формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;	Перечисление форм воздействия патогенных микроорганизмов на животных перечислено верно согласно медицинских показателей	
38 - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;	Характеристика санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др. дана верно согласно санитарно-технологических требований	
39 - правила личной гигиены работников;	перечисление правил личной гигиены работников выполнено верно согласно инструкции правил личной гигиены работников	
310 - нормы гигиены труда;	демонстрация знаний норм гигиены труда дана верно согласно требованиям гигиены труда	
311 - классификацию моющих и	Перечисление основных классов и	

дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	групп дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения проведено верно согласно классификации моющих и дезинфицирующих средств	
312 - правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;	Описание правил проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений дано верно согласно установленным правилам проведения дезинфекции инвентаря и транспорта	
3 13 - основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;	Характеристика основных типов пищевых отравлений и инфекций, определение источников возможного заражения дана верно согласно медицинским показателям	
3 14 - санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.	Перечисление санитарных требований к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции перечислено верно согласно санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции	

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 35 баллов.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется положительная оценка – 0 баллов.

Время на выполнение задания – 20 минут.

6.2.1. Текст задания

Вариант 1.

Назовите и охарактеризуйте основные группы микроорганизмов.

Критерии оценки

- Правильно названы основные группы микроорганизмов согласно систематике (15 б)
- верно охарактеризованы основные группы микроорганизмов согласно систематике (20б)

Вариант 2

Назовите три основные группы форм бактерий и дайте им характеристику.

Критерии оценки

- верно названы три основные группы форм бактерий (15б)
- правильно дана характеристика всем трем группам форм бактерий (20б).

Вариант 3.

Определите по схеме формы бактерий и охарактеризуйте их:



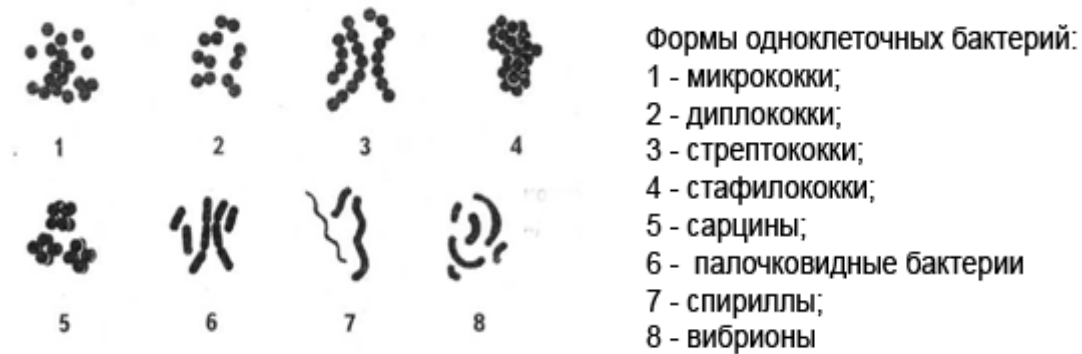
Критерии оценки

Верно определены все схемы форм бактерий (15б)

Правильно охарактеризованы формы бактерий по схемам (20 б)

Вариант 4.

Соотнесите названия форм бактерий согласно схеме, дайте им характеристику:



Вариант 5.

Понятие, задачи, объясните значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных

Критерии оценки.

- верно дано понятие «микробиология» 10б

- верно раскрыты задачи микробиологии как науки (10б)

- правильно дано объяснение значения микроорганизмов в природе, жизни человека и животных(15б)

Вариант 6.

Культуральный метод исследования бактерий (определение метода, значение метода)

Критерии оценки

Дано верное определение культурального метода (15б)

Объективно раскрыто значение культурального метода (20б)

Вариант 7.

Биохимический метод исследования бактерий (определение метода, значение метода)

Критерии оценки

Дано верное определение биохимического метода (15б)

Объективно раскрыто значение биохимического метода (20б)

Вариант 8.

Микроскопический метод исследования бактерий (определение метода, значение метода)

Критерии оценки

Дано верное определение микроскопического метода (15б)

Объективно раскрыто значение микроскопического метода (20б)

Вариант 9.

Опишите правила отбора, доставки и хранения биоматериала в лаборатории.

Критерии оценки

Верно описаны правила отбора биоматериала (10б)

Верно описаны правила доставки биоматериала в лабораторию (10б)

Верно описаны правила хранения биоматериала в лаборатории (15б)

Вариант 10.

Дайте понятие дезинфекции, её значение и опишите методы дезинфекции.

Критерии оценки.

Верно раскрыто понятие «дезинфекция» 10б

Правильно описано значение дезинфекции 10б

Полностью описаны методы дезинфекции 15б

Вариант 11.

Дайте понятие дезинсекция, её значение и опишите методы дезинсекции.

Критерии оценки.

Верно раскрыто понятие «дезинсекция» 10б

Правильно описано значение дезинсекции 10б

Полностью описаны методы дезинсекции 15б

Вариант 12.

Дайте понятие дератизации, её значение и опишите методы дератизации.

Критерии оценки.

Верно раскрыто понятие «дератизация» 10б

Правильно описано значение дератизации 10б

Полностью описаны методы дератизации 15б

Вариант 13.

Патогенность микроорганизмов: понятие, значение патогенных микроорганизмов для человека, животных, растений, примеры патогенных микроорганизмов (не менее 4-х).

Критерии оценки

Верно дано понятие «патогенность» 10б

Объективно раскрыто значение патогенных микроорганизмов для человека, животных, растений 15б

Верно приведены примеры патогенных микроорганизмов (не менее 4-х) 10б.

Вариант 14.

Вирулентность микроорганизмов: понятие, значение вирулентности микроорганизмов для человека, животных, растений, примеры вирулентных микроорганизмов (не менее 4-х).

Критерии оценки.

Верно дано понятие «патогенность» 10б

Объективно раскрыто значение вирулентности микроорганизмов для человека, животных, растений 15б

Верно приведены примеры вирулентных микроорганизмов (не менее 4-х) 10б.

Вариант 16.

Определите понятия патогенность и вирулентность, чувствительность микроорганизмов к антибиотикам.

Критерии оценки:

Верно определены понятия «патогенность» 10б

Верно определены понятия «вирулентность» 10б

Верно определены понятия «чувствительность микроорганизмов к антибиотикам» 15б.

Вариант 17.

Перечислить формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных.(не менее 5 форм).

Критерии оценки

Верно перечислены все формы воздействия микроорганизмов на животных 35 б.

За одну верно перечисленную форму воздействия микроорганизмов на животных 7б.

Вариант 18.

Характеристика санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту.

Критерии оценки.

Верно дана характеристика санитарно-технологических требований к помещению 10б

Верно дана характеристика санитарно-технологических требований к оборудованию, инвентарю, одежде 15б.

Верно дана характеристика санитарно-технологических требований к транспорту.

Вариант 19.

Продемонстрируйте знание правил личной гигиены работников.(не менее 10 правил).

Критерии оценки:

Верно продемонстрированы правила личной гигиены работников.(не менее 10 правил) 35б.

За одно верно продемонстрированное правило личной гигиены работника 1,5 б.

Вариант 20.

Перечислить основные классы и группы дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.

Критерии оценки

Верно перечислены основные классы и группы дезинфицирующих средств 10б

Правильно описаны правила применения основных классов и групп дезинфицирующих средств 12б

Правильно описаны условия и сроки хранения основных классов и групп дезинфицирующих средств 10б.

Вариант 22.

Описать правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; дать характеристику понятиям: дезинфекция, дезинсекция и дератизация помещений

Критерии оценки

Правильно описаны правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта 20б

Дана объективная характеристика понятий: дезинфекция, дезинсекция и дератизация помещений 15б.

Вариант 23.

Характеристика основных типов пищевых отравлений и инфекций(на примере человека и животных, не менее 2 примеров),определите источники возможного заражения(не менее 5)

Критерии оценки.

Дана объективная характеристика основных типов пищевых отравлений и инфекций(на примере у человека и животных, не менее 2 примеров) 20б

Правильно определены источники возможного заражения пищевыми отравлениями и инфекциям(не менее 5).15б.

Вариант 24.

Перечислить санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.(не менее 10требований).

Критерии оценки

Верно перечислены санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.(не менее 10требований). 35б

За каждое верно перечисленное требование 3, 5б.

6.2.2.Текст задания.

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата	Оценка (кол-во баллов)
31 - основные группы микроорганизмов, их классификацию;	Перечисление основных групп микроорганизмов, их классификацию перечислено верно согласно систематике;	35
32- значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных;	Объяснение значения микроорганизмов в природе, жизни человека и животных дано правильно в соответствии с биологическими данными	
33 - микроскопические культуральные и биохимические методы исследования	описание микроскопических, культуральных и биохимических методов исследования; дано верно согласно методам исследования	
3 4 - правила отбора, доставки и хранения биоматериала;	перечисление правил отбора, доставки и хранения биоматериала перечислено верно согласно правилам отбора доставки и хранения биоматериала	
35 - методы стерилизации и дезинфекции;	Демонстрация знаний методов стерилизации и дезинфекции продемонстрирована верно согласно методам стерилизации и дезинфекции	
36 - понятия патогенности и вирулентности; чувствительность микроорганизмов к антибиотикам;	Определение понятий патогенности и вирулентности, чувствительности микроорганизмов к антибиотикам дано верно согласно микробиологическим терминам	
37 - формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных;	Перечисление форм воздействия патогенных микроорганизмов на животных перечислено верно согласно медицинских показателей	
38 - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.;	Характеристика санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др. дана верно согласно санитарно-технологических требований	
39 - правила личной гигиены работников;	перечисление правил личной гигиены работников выполнено верно согласно инструкции правил личной гигиены работников	
310 - нормы гигиены труда;	демонстрация знаний норм гигиены труда дана верно согласно требованиям гигиены труда	
311 - классификацию моющих и	Перечисление основных классов и	

дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	групп дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения проведено верно согласно классификации моющих и дезинфицирующих средств	
312 - правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;	Описание правил проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений дано верно согласно установленным правилам проведения дезинфекции инвентаря и транспорта	
3 13 - основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения;	Характеристика основных типов пищевых отравлений и инфекций, определение источников возможного заражения дана верно согласно медицинским показателям	
3 14 - санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.	Перечисление санитарных требований к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции перечислено верно согласно санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции	

Вариант 1.

Выберите верный вариант ответа из предложенных:

1. К шаровидным бактериям относятся:

- а) вибрионы
- б) сарцины
- в) диплобактерии
- г) спириллы

2. В виде цепочки располагаются:

- а) стафилококки
- б) стрептококки
- в) тетракокки
- г) менингококки

3. В виде «виноградных гроздей» располагаются:

- а) менингококки
- б) стрептококки
- в) стафилококки
- г) тетракокки

4. Стафилококки располагаются в виде:

- а) пакетов
- б) цепочек
- в) одиночных клеток
- г) гроздьев винограда

5. Палочковидную форму имеют:

- а) спириллы
- б) сарцины
- в) бациллы
- г) спирохеты

критерии оценки

верно определен вариант ответа 7б

за все верно определенные варианты ответа 35б.

вариант 2.

Выберите верный вариант ответа из предложенных:

1. Бактериологический метод используют для диагностики:

- а) гепатита А
- б) гриппа
- в) кори
- г) холеры

2. По типу питания бактерии делятся:

- а) лофотрихии
- б) сапрофиты
- в) анаэробы
- г) диплобактерии

3. По типу дыхания микробы делятся:

- а) аэробные
- б) диплококки
- в) гетеротрофы
- г) стрептококки

4. По характеру питания микробы делятся:

- а) аэробы
- б) анаэробы
- в) спириллы
- г) гетеротрофы

5. Вирусологический метод использует для диагностики:

- а) сальмонеллеза
- б) малярии
- в) балантидиаза
- г) кори

критерии оценки

верно определен вариант ответа 7б

за все верно определенные варианты ответа 35б.

вариант 3.

Выберите верный вариант ответа из предложенных:

1. Выберите верное определение «ГИГИЕНА ТРУДА»

А- совокупность факторов производственной среды, в которой осуществляется трудовая деятельность человека.

Б- система организационных, гигиенических, санитарных и технических мероприятий и средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих вредных и опасных производственных факторов.

В- профилактическая медицина, изучающая условия и характер труда, их влияние на здоровье и функциональное состояние человека и разрабатывающая научные основы и профилактические меры, направленные на профилактику вредного и опасного действия факторов производственной среды и трудового процесса на работающих.

2. Выберите верное определение «УСЛОВИЯ ТРУДА»:

А- совокупность факторов производственной среды, в которой осуществляется трудовая деятельность человека.

Б- система организационных, гигиенических, санитарных и технических мероприятий и средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих вредных и опасных производственных факторов.

В- профилактическая медицина, изучающая условия и характер труда, их влияние на здоровье и функциональное состояние человека

3. Заболевания, в возникновении которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса относят называют:

А- профессиональные заболевания

Б – инфекционные заболевания

В - профессиональная заболеваемость

4. Производственной санитарией называют:

А - систему организационных, гигиенических, санитарных и технических мероприятий и средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих вредных и опасных производственных факторов.

Б - совокупность факторов производственной среды, в которой осуществляется трудовая деятельность человека.

В –систему вредных производственных факторов

5. Наука о преимущественно одноклеточных микроорганизмах, невидимых невооруженным взглядом.

а) генетика

б) цитология.

в) микробиология

Г) биология

критерии оценки

верно определен вариант ответа 7б

за все верно определенные варианты ответа 35б.

Вариант 4.

Выберите верный вариант ответа из предложенных:

1. Под дератизацией понимается:

А – комплекс технических, санитарно – гигиенических и истребительных мероприятий, направленных на регулирование численности грызунов

Б - мероприятия по уничтожению членистоногих и защите от них

В - совокупность мер, направленных на уничтожение в окружающей среде болезнетворных микроорганизмов (уничтожение вирусов, бактерий, грибков и их переносчиков)

2. Под дезинсекцией понимается:

А – комплекс технических, санитарно – гигиенических и истребительных мероприятий, направленных на регулирование численности грызунов

Б - мероприятия по уничтожению членистоногих и защите от них

В - совокупность мер, направленных на уничтожение в окружающей среде болезнетворных микроорганизмов (уничтожение вирусов, бактерий, грибков и их переносчиков).

3. Под дезинфекцией понимается:

А – комплекс технических, санитарно – гигиенических и истребительных мероприятий, направленных на регулирование численности грызунов

Б - мероприятия по уничтожению членистоногих и защите от них

В - совокупность мер, направленных на уничтожение в окружающей среде болезнетворных микроорганизмов (уничтожение вирусов, бактерий, грибков и их переносчиков).

4. Пищевые отравления – это:

А - болезни, которые вызываются болезнетворными микроорганизмами,

они могут передаваться от больного человека к здоровому

б - преимущественно острые заболевания, связанные с употреблением пищи, зараженной определенными видами микроорганизмов и их токсинами, или содержащей ядовитые для организма вещества немикробного происхождения

в – острые заболевания, вызванные укусами насекомых

5. Наука о преимущественно одноклеточных микроорганизмах, невидимых невооруженным взглядом.

а) генетика

б) цитология.

в) микробиология

Г) биология

Критерии оценки:

верно определен вариант ответа 7б

за все верно определенные варианты ответа 35б.

Вариант 5.

Выберите верный вариант ответа из предложенных:

1. К шаровидным бактериям относятся:

а) вибрионы

б) сарцины

в) диплобактерии

г) спириллы

2. Бактериологический метод используют для диагностики:

а) гепатита А

б) гриппа

в) кори

г) холеры

3. Выберите верное определение «ГИГИЕНА ТРУДА»

А- совокупность факторов производственной среды, в которой осуществляется трудовая деятельность человека.

Б- система организационных, гигиенических, санитарных и технических мероприятий и средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих вредных и опасных производственных факторов.

В- профилактическая медицина, изучающая условия и характер труда, их влияние на здоровье и функциональное состояние человека

4. Под дератизацией понимается:

А – комплекс технических, санитарно – гигиенических и истребительных мероприятий, направленных на регулирование численности грызунов

Б - мероприятия по уничтожению членистоногих и защите от них

В - совокупность мер, направленных на уничтожение в окружающей среде болезнетворных микроорганизмов (уничтожение вирусов, бактерий, грибов и их переносчиков).

5. Микроорганизмы имеющие внеклеточную форму жизни называются:

А – бактерии

Б – вирусы

В – грибы.

Критерии оценки:

верно определен вариант ответа 7б

за все верно определенные варианты ответа 35б.

Вариант 6.

Выберите верный вариант ответа из предложенных:

1. Скопление кокков в виде пакетов из 8-18 и более клеток, относят к группе:

А – сарцины

Б – стрептококки

В – стафилококки

2. Кокки , расположенные в виде гроздьев винограда относят к группе:

А - сарцины

Б – диплококки

В – стафилококки

3. Кокки , которые после деления клетки остаются соединенными попарно, называют:

А - сарцины

Б – диплококки

В – стафилококки

4. Спириллы, вибрионы и спирохеты, относят к :

А – палочковидным бактериям

Б – шаровидным бактериям

В – палочковидным бактериям.

5. Диплококки, сарцины, стрептококки относят к :

А – палочковидным бактериям

Б – шаровидным бактериям

В – палочковидным бактериям.

Критерии оценки:

верно определен вариант ответа 7б

за все верно определенные варианты ответа 35б.

Вариант 7.

1.Бациллы, диплобациллы, стрептобациллы относят к :

А – палочковидным бактериям

Б – шаровидным бактериям

В – палочковидным бактериям.

2. В виде цепочки располагаются:

а) стафилококки

б) стрептококки

в) тетракокки

г) менингококки

3. По типу питания бактерии делятся:

а) лофотрихии

б) сапрофиты

в) анаэробы

г) диплобактерии

4. Выберите верное определение «УСЛОВИЯ ТРУДА»:

А- совокупность факторов производственной среды, в которой осуществляется трудовая деятельность человека.

Б- система организационных, гигиенических, санитарных и технических мероприятий и средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих вредных и опасных производственных факторов.

В- профилактическая медицина, изучающая условия и характер труда, их влияние на здоровье и функциональное состояние человека

5. Под дезинсекцией понимается:

А – комплекс технических, санитарно – гигиенических и истребительных мероприятий, направленных на регулирование численности грызунов

Б - мероприятия по уничтожению членистоногих и защите от них

В - совокупность мер, направленных на уничтожение в окружающей среде болезнетворных микроорганизмов (уничтожение вирусов, бактерий, грибов и их переносчиков).

критерии оценки

верно определен вариант ответа 7б

за все верно определенные варианты ответа 35б.

Вариант 8

Выберите верный вариант ответа из предложенных:

1. К шаровидным бактериям относятся:

- а) вибрионы
- б) сарцины
- в) диплобактерии
- г) спириллы

2. Скопление кокков в виде пакетов из 8-18 и более клеток, относят к группе:

- А – сарцины
- Б – стрептококки
- В – стафилококки

3. Бактериологический метод используют для диагностики:

- а) гепатита А
- б) гриппа
- в) кори
- г) холеры

4. По типу дыхания микробы делятся:

- а) аэробные
- б) диплококки
- в) гетеротрофы
- г) стрептококки

5. В виде «виноградных гроздей» располагаются:

- а) менингококки
- б) стрептококки
- в) стафилококки
- г) тетракокки

Критерии оценки

верно определен вариант ответа 7б

за все верно определенные варианты ответа 35б.

Вариант 9.

1. По характеру питания микробы делятся:

- а) аэробы
- б) анаэробы
- в) спириллы
- г) гетеротрофы

2. Стафилококки располагаются в виде:

- а) пакетов
- б) цепочек
- в) одиночных клеток
- г) гроздьев винограда

3. Пищевые отравления – это:

А - болезни, которые вызываются болезнетворными микроорганизмами,

они могут передаваться от больного человека к здоровому

б - преимущественно острые заболевания, связанные с употреблением пищи, зараженной определенными видами микроорганизмов и их токсинами, или содержащей ядовитые для организма вещества немикробного происхождения

в – острые заболевания, вызванные укусами насекомых.

4. Под дератизацией понимается:

А – комплекс технических, санитарно – гигиенических и истребительных мероприятий, направленных на регулирование численности грызунов

Б - мероприятия по уничтожению членистоногих и защите от них

В - совокупность мер, направленных на уничтожение в окружающей среде болезнетворных микроорганизмов (уничтожение вирусов, бактерий, грибов и их переносчиков).

5. Палочковидную форму имеют:

- а) спириллы
- б) сарцины
- в) бациллы
- г) спирохеты

критерии оценки

верно определен вариант ответа 7б

за все верно определенные варианты ответа 35б.

вариант 10.

1. Микроорганизмы имеющие внеклеточную форму жизни называются:

А – бактерии

Б – вирусы

В – грибы.

2. Палочковидную форму имеют:

а) спириллы

б) сарцины

в) бациллы

г) спирохеты

3. В виде «виноградных гроздей» располагаются:

а) менингококки

б) стрептококки

в) стафилококки

г) тетракокки

4. Под дезинсекцией понимается:

А – комплекс технических, санитарно – гигиенических и истребительных мероприятий, направленных на регулирование численности грызунов

Б - мероприятия по уничтожению членистоногих и защите от них

В - совокупность мер, направленных на уничтожение в окружающей среде болезнетворных микроорганизмов (уничтожение вирусов, бактерий, грибов и их переносчиков).

5. Диплококки, сарцины, стрептококки относят к :

А – палочковидным бактериям

Б – шаровидным бактериям

В – палочковидным бактериям.

7. Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90÷100	5	отлично
80÷89	4	хорошо
70÷79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

8. Перечень используемых материалов, оборудования и информационных источников.