



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ И
ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

**Материалы для текущего контроля успеваемости как средство
диагностики качества освоения дисциплины профессионального
цикла**

**Выпускная квалификационная работа по направлению
44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Направленность программы бакалавриата
«Производство продовольственных продуктов»
Форма обучения заочная**

Проверка на объем заимствований:

99,16 % авторского текста

Работа рекомендована/ не рекомендована
к защите

«18» июня 2025 г.

Зав. кафедрой ПППО и ПМ

 Корнеева Н.Ю.

Выполнил(а):

Студент(ка) группы ЗФ-509-083-5-1

Волкова Александра Анатольевна 

Научный руководитель:

к.т.н., доцент кафедры ПППОиПМ

Ногина А.А. 

Челябинск

2025

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ РАЗРАБОТКИ И УСЛОВИЙ ПРИМЕНЕНИЯ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ СТУДЕНТОВ ПО ДИСЦИПЛИНАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА	6
1.1. Состояние проблемы преподавания специальных дисциплин в теории и практике педагогики	6
1.2. Разработка и условия применения материалов для текущего контроля студентов по дисциплинам профессионального цикла.....	10
1.3 Методика разработки материалов для текущего контроля знаний у студентов по дисциплинам профессионального цикла.....	18
ВЫВОДЫ ПО 1-ОЙ ГЛАВЕ	22
ГЛАВА 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО РАЗРАБОТКЕ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ СТУДЕНТОВ В СПО	25
2.1. Анализ материалов для текущего контроля студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»	25
2.2 Разработка материалов для текущего контроля по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».....	32
2.3. Рекомендации по разработке материалов для текущего контроля студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»	44
ВЫВОДЫ ПО 2-ОЙ ГЛАВЕ	46
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	48
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	50
ПРИЛОЖЕНИЕ	54

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность темы разработки и применения материалов для текущего контроля успеваемости как средство диагностики качества освоения дисциплины профессионального цикла «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» в системе среднего профессионального образования (СПО) обусловлена необходимостью повышения качества образовательного процесса и соответствия требований образовательных стандартов. В последние годы в мире наблюдается значительное развитие образовательной политики, направленной на повышение качества подготовки специалистов среднего звена, в том числе в области организации питания. Одной из ключевых задач образовательных учреждений является формирование у студентов не только теоретических знаний, но и практических навыков, необходимых для успешной профессиональной деятельности.

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является основой в организации питания, представляет собой важную дисциплину для будущих специалистов в этой области. Одним из важным элементом образовательного процесса в СПО является текущий контроль успеваемости, который должен отражать степень усвоения ими учебного материала, развития аналитических и практических навыков. Для эффективной реализации необходимы также качественные оценочные средства, которые должны быть разработаны с учетом специфики дисциплины и профессиональных компетенций, требуемых от выпускников.

Объект исследования: процесс преподавания специальных дисциплин в СПО.

Предмет исследования: разработка и условия применения материалов для текущего контроля успеваемости как средство диагностики качества при освоении дисциплины профессионального цикла «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» в СПО.

Цель исследования: теоретическое обоснование и разработка рекомендаций по разработке материалов для текущего контроля успеваемости по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» в СПО

Задачи исследования:

1. Проанализировать теоретические и методологические основы материалов для текущего контроля успеваемости в образовательном процессе СПО.

2. Исследовать требования к текущему контролю успеваемости студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» в контексте образовательных стандартов и нормативных актов.

3. Изучить существующие формы и методы по текущему контролю успеваемости студентов в системе СПО по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

4. Разработать материалы по текущему контролю успеваемости студентов по данной дисциплине, включая тесты, практические задания.

Теоретико-методологическая база исследования: В качестве методологической базы использованы научные подходы к построению системы оценивания образовательных результатов студентов, изложенные в работах Алешугиной Е.А., Вагановой О.И. и Прохоровой М.П., где раскрываются методы и средства объективной диагностики успеваемости, обучающихся вуза. Также опора сделана на концепции инновационного и интерактивного оценивания в условиях цифровой образовательной среды, разработанные Боцовой А.В., Гучетль С.К. и Лазаренко Л.А., что актуализирует исследование в контексте современных цифровых трансформаций.

Важное значение имели труды Бочагова О.В. и Кудрявцева В.А., обосновывающие комплексный подход к оценке сформированности профессиональных компетенций, а также исследования Галкиной Л.А. и

Зудина В.Л., Шевчука В.Ф., в которых рассматриваются структурные и содержательные аспекты проектирования ФОС.

Методические подходы к формированию диагностических материалов, тестовых заданий и критериев оценивания были проанализированы на основе работ Карпова С.А. и др., Немудрой Е.Ю. и соавторов, а также Фёдоровой И.В. и Мячина Д.А., в которых представлены современные технологии формирования и применения ФОС в соответствии с требованиями ФГОС.

Методы исследования: анализ документации; контент-анализ; метод моделирования; опрос и анкетирование.

Практическая значимость: Практическая значимость проведённого исследования заключается в возможности непосредственного применения разработанных материалов текущего контроля успеваемости в образовательном процессе для диагностики качества освоения дисциплин профессионального цикла.

База исследования: ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж».

Структура работы: введение; основная часть; практическая часть; заключение; список использованных источников и приложения.

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ РАЗРАБОТКИ И УСЛОВИЙ ПРИМЕНЕНИЯ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ СТУДЕНТОВ ПО ДИСЦИПЛИНАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА

1.1. Состояние проблемы преподавания специальных дисциплин в теории и практике педагогики

Текущий контроль является неотъемлемой частью образовательного процесса в системе среднего профессионального образования (СПО). Она представляет собой процесс оценки достижений обучающихся, направленный на выявление уровня усвоения ими учебного материала, развитие профессиональных навыков и умений, а также проверку соответствия их знаний и компетенций требованиям образовательной программы. Текущий контроль проводится в установленные сроки в процессе обучения и имеет целью не только оценить знания обучающихся, но и стимулировать их дальнейшее развитие, а также предоставить объективную информацию об уровне их подготовки.

Понятие текущий контроль:

Текущий контроль знаний - это система мероприятий, включающая контроль знаний, умений и навыков студентов, которая проводится в различные этапы образовательного процесса. В рамках СПО текущий контроль знаний может включать в себя разные формы контроля: домашние задания, практические задания, тестирования, эссе, контрольные работы, рефераты и другие виды проверок, отражающие реальные достижения обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Основная цель текущего контроля знаний заключается в том, чтобы установить соответствие между заявленными образовательными целями и реальными результатами обучения студентов [6].

Текущий контроль знаний в системе СПО носит обязательный характер и проводится в соответствии с требованиями образовательной программы, которая разрабатывается на основании государственных образовательных стандартов. При этом аттестация включает в себя как теоретическую, так и

практическую составляющую, что позволяет всесторонне оценить подготовленность обучающихся. Важно, что итоговые оценки по промежуточной аттестации оказывают влияние на текущий контроль знаний и итоговые результаты обучения.

Цели текущего контроля знаний:

Текущий контроль знаний в СПО выполняет несколько ключевых целей, которые представлены в таблице 1.

Таблица 1- Ключевые цели текущего контроля знаний

№	Цель	Определения
1	Оценка качества усвоения образовательной программы	Основной целью является объективная оценка уровня знаний и компетенций студентов. Это позволяет преподавателям и учебным заведениям определить, насколько хорошо обучающиеся усвоили материал, соответствующий требованиям образовательной программы. Такой контроль помогает избежать накопления пробелов в знаниях и умений.
2	Стимулирование учебной деятельности студентов	Выполняет важную мотивационную функцию. Студенты, осознавая, что их знания и навыки будут оцениваться в процессе контроля, стремятся к лучшему освоению материала. Таким образом, текущий контроль знаний служит стимулом для повышения качества учебной деятельности.
3	Коррекция образовательного процесса	Позволяет преподавателям выявить слабые места в обучении, а также установить, какие аспекты образовательного процесса требуют изменения. Результаты могут служить основанием для корректировки учебных планов, программ и методов преподавания, что способствует улучшению качества образования.
4	Выявление и устранение проблем в обучении	Позволяет своевременно выявить проблемы, которые могут возникать у студентов в процессе обучения. Например, это может быть недостаток теоретических знаний или трудности в применении практических навыков. Своевременное выявление таких проблем дает возможность скорректировать образовательный процесс и помочь студенту в дальнейшем обучении.
5	Оценка профессиональных навыков и компетенций	В рамках СПО текущий контроль знаний также играет важную роль в оценке практических навыков и готовности студентов к будущей профессиональной деятельности. Это важно для подготовки специалистов, которые должны соответствовать

		требованиям рынка труда. Оценка профессиональных навыков помогает убедиться, что студент готов к выполнению задач, которые предстоят ему на рабочем месте.
6	Подготовка к промежуточной и итоговой аттестации	Текущий контроль знаний является важным этапом подготовки студентов к промежуточной и итоговой аттестации, которая представляет собой заключительный этап обучения в СПО. Студент, успешно прошедший текущий контроль знаний, обычно демонстрирует более высокие результаты при сдаче промежуточной и итоговой аттестации.

Таким образом, текущий контроль знаний в системе среднего профессионального образования выполняет как диагностическую, так и мотивационную функции, способствуя не только оценке достижений обучающихся, но и улучшению образовательного процесса в целом.

Основная цель современного оценивания - это определение уровня сформированности ключевых навыков и компетенций, которые необходимы для успешной профессиональной деятельности. Актуальность данной задачи обусловлена изменениями в образовательных стандартах и требованиями современного рынка труда. В этом контексте ключевыми навыками, которые необходимо оценивать, становятся не только знания, но и умения адаптироваться к быстро меняющимся условиям, эффективно работать в команде, решать проблемы, и критически мыслить [6].

Социально-информационная компетенция - это одна из основных составляющих успешной профессиональной деятельности. Она включает в себя способность эффективно взаимодействовать в информационном обществе, ориентироваться в потоках информации и использовать современные технологии для решения практических задач. В условиях активного развития информационных технологий возрастает значение навыков поиска, обработки и представления информации в удобной и понятной форме [7].

Гибкие навыки обеспечивают успешное взаимодействие между людьми и эффективность в работе, что становится все более важным в условиях командной и проектной работы. Коммуникация, работа в команде,

решение проблем и критическое мышление относятся к категории этих навыков. Они позволяют студентам не только выполнять профессиональные задачи, но и строить успешные карьерные пути в разных сферах [8]. С другой стороны, жесткие навыки представляют собой специфичные знания и технические навыки, которые варьируются в зависимости от профессии. Они связаны с конкретными видами деятельности и необходимы для эффективного выполнения профессиональных обязанностей. Для оценки этих навыков важно разработать задания, которые четко отражают профессиональные стандарты и требования к выпускникам [9]. Рефлексивные навыки, которые включают в себя способность оценивать собственную деятельность и результаты обучения, также играют большую роль в оценивании студентов. Они способствуют формированию у студентов умения анализировать и совершенствовать свою профессиональную практику, что важно для их дальнейшего саморазвития и адаптации в трудовой среде [10]. Навыки саморазвития и планирования, которые предполагают способность к самостоятельному обучению и управлению своим временем, становятся ключевыми в эпоху постоянных изменений. Способность к самостоятельному обучению позволяет студентам не только осуществлять профессиональную деятельность на высоком уровне, но и быть готовыми к новой информации и изменениям в своей профессиональной области. Важно, чтобы система оценки включала задания, способствующие развитию этих навыков [6].

Согласно практике многих профессиональных учебных учреждений, процесс оценки ключевых навыков должен носить комплексный характер. Это включает как формативное, так и суммативное оценивание [7]. Он должен учитывать не только результаты обучения, но и личностные изменения студентов, их способности к взаимодействию с окружающим миром и самоорганизации.

В результате, разработка материалов для текущего контроля студентов должна быть основана на четком понимании ключевых навыков и компетенций, которые необходимы для успешной профессиональной деятельности. Создание более адаптированных и актуальных инструментов оценки будет способствовать как лучшему усвоению учебного материала, так и эффективной адаптации студентов к изменениям профессиональной среды.

1.2. Разработка и условия применения материалов для текущего контроля студентов по дисциплинам профессионального цикла

Материалы для текущего контроля студентов имеют сложную структуру, которая предусматривает множество элементов, необходимых для полноценного оценивания результатов обучения студентов колледжа. Одним из первостепенных таких компонентов является перечень компетенций, которые должны быть определены и обоснованы. Компетенции формируют основу для последующего составления контрольных заданий и критериев оценивания. Это важно, как для студентов, так и для преподавателей, так как обеспечивает прозрачность и понятность процесса оценки [11].

Важной частью материалов для текущего контроля студентов является наличие контрольных заданий, которые проводятся в соответствии с установленными критериями и показателями. Задания должны быть разнообразными по форме и содержанию, что способствует более глубокому пониманию материала и созданию условий для практического применения полученных знаний. Для этого необходимо разрабатывать как теоретические, так и практические задания, которые могут включать в себя тесты, задачи, эссе и другие формы [12]. Важно, чтобы задания отражали реальные задачи, с которыми студенты столкнутся в своей профессиональной деятельности.

Для проведения аттестации студентов разрабатывается ряд оценочных средств, для текущего контроля, промежуточной аттестации и государственной итоговой аттестации (см. рисунок 1)



Рисунок 1. Структура фонда оценочных средств

Структура ФОС также включает описание процедур оценивания. Это значит, что необходимо четко регламентировать, как именно будут проводиться оценки и с помощью каких методов. В этом контексте стоит учитывать, как количественные, так и качественные показатели успеваемости студентов, что позволяет получить более полное представление об их учебных достижениях [13]. Не менее важным моментом является мониторинг и анализ качества оценки, который должен регулярно проводиться для повышения эффективности учебного процесса.

При разработке материалов для текущего контроля студентов следует применять классическую таксономию Б. Блума (см. рисунок 2), позволяющую систематизировать и классифицировать образовательные цели и задачи. Это помогает выстраивать логическую цепочку от простого с низким уровнем когнитивных навыков до более сложных задач, требующих глубокой аналитической работы [14]. Использование данной таксономии позволяет обеспечить разносторонний подход к оцениванию, охватывающий все аспекты учебной деятельности и подготовки студентов.



Рисунок 2. Классическая таксономия Б. Блума

Кроме того, в контексте разработки материалов для текущего контроля знаний студентов важно учитывать необходимость междисциплинарного подхода. Это может включать задания, которые требуют применения знаний из разных областей и предметов, что способствует формированию интегративного подхода к обучению. Вебинары, кейс-стадии и проектные работы отлично вписываются в рамках

такой концепции и позволяют студентам осваивать навыки, необходимые для будущей профессии [15].

Специфика разработки материалов для текущего контроля знаний студентов также включает необходимость адаптации материалов под действующие федеральные государственные образовательные стандарты. Это предполагает решение задач, связанных с соответствием учебного процесса современным требованиям и ожиданиям работодателей. Важно, чтобы материалы для текущего контроля знаний студентов не только соответствовали стандартам, но и предлагали инновационные формы и методы оценивания, отражающие последние тренды в образовательной среде [18].

На основе опыта различных колледжей, например ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж». Можно утверждать, что тщательная проработка материалов для текущего контроля студентов, включая формирование компетенций, критериев и форм, положительно влияет на качество образовательного процесса. Апробация созданных материалов для текущего контроля позволяет выявить их эффективность и внести необходимые коррективы, что способствует постоянному улучшению качества обучения и повышению уровня знаний студентов [11].

Постоянная работа по обновлению и совершенствованию материалов для текущего контроля знаний у студентов является обязательным инструментом повышения качества образования. Устойчивые циклограммные структуры, используемые для сборки и анализа оценочных данных, помогают учреждениям образования адаптироваться к меняющимся требованиям рынка труда, обеспечивая тем самым конкурентоспособность выпускников [12]. В дальнейшем это может значительно улучшить их шансы на успешное трудоустройство и профессиональное развитие.

Материалов для текущего контроля знаний у студентов являются важной составляющей образовательного процесса в системе среднего

профессионального образования (СПО), так как они служат основным инструментом для объективной оценки уровня знаний, навыков и компетенций обучающихся. Эти средства должны отвечать ряду требований, чтобы обеспечить достоверность и точность оценки, а также способствовать повышению качества образования и подготовки специалистов, соответствующих современным требованиям рынка труда [20].

Материалы для текущего контроля знаний у студентов должны быть тесно связаны с образовательной программой и отражать ее содержание, цели и задачи. В частности, они должны соответствовать государственным образовательным стандартам (ГОСТ) для каждой специальности, а также учитывать требования к квалификации выпускников, прописанные в этих стандартах. Это означает, что материалы для текущего контроля знаний у студентов должны проверять не только теоретические знания обучающихся, но и их профессиональные умения и практические навыки, которые они должны продемонстрировать в рамках своей будущей профессиональной деятельности [21].

Материалов для текущего контроля знаний у студентов должны обеспечивать объективность оценки результатов учебной деятельности обучающихся. Это значит, что независимо от субъективных факторов (например, личных предпочтений преподавателя), оценка должна быть основана исключительно на измерении уровня достижения обучающимся установленных в образовательной программе компетенций и знаний. Для этого необходимо, чтобы материалы для текущего контроля знаний у студентов имели оценочные средства и были четко прописанные критерии и алгоритмы оценивания, исключающие возможность субъективных и необоснованных решений.

Для обеспечения объективности, часто используются стандартизированные формы тестирования, экзамены с закрытыми

вопросами, практические задания с четкими критериями выполнения, что помогает снизить влияние субъективных факторов на оценку [29].

Оценочные средства в материалах для текущего контроля знаний у студентов должны быть понятны и доступны для обучающихся. Студенты должны заранее знать, какие именно знания и навыки будут проверяться, какие формы контроля будут использоваться, и как будет происходить оценивание. Это способствует созданию условий для равенства всех обучающихся, позволяет им подготовиться не только к текущему контролю знаний у студентов, а также к промежуточной и итоговой аттестации, а также приводит к мотивации для более качественного усвоению материала [24,25].

Прозрачность материалов для текущего контроля знаний у студентов и приведённым к ним оценочных средств также включает в себя ясность в критериях и шкале оценивания. Студенты должны понимать, как их работы будут оцениваться, какие ошибки являются критическими, а какие - менее значимыми. Это помогает формировать у обучающихся понимание того, что именно нужно для успешной аттестации, и как они могут улучшить свои результаты.

Материалы для текущего контроля знаний у студентов должны быть адекватными уровню подготовки студентов на разных этапах обучения. Это означает, что они должны проверять знания и умения, которые студент уже освоил на данный момент, и соответствовать уровню сложности, который предполагается для каждого конкретного этапа учебного процесса. Например, тесты и задания для студентов начального уровня должны быть проще и ориентированы на базовые знания, в то время как для студентов более высокого уровня сложности задание должно требовать более глубокого анализа и применения полученных знаний в практических ситуациях.

Материалы для текущего контроля знаний у студентов таким образом, должны разработаны с учётом индивидуальных особенностей

обучающихся, а также должны учитываться их профессиональные интересы и подготовленность. Это позволяет избежать излишней нагрузки на студентов и способствует более точному измерению их учебных достижений.

Материалы для текущего контроля знаний у студентов должны обеспечивать достоверность полученных результатов. Это означает, что они должны точно отражать реальный уровень знаний и компетенций обучающегося. Одним из аспектов достоверности является репрезентативность: материалы текущего контроля должны охватывать все ключевые компоненты учебной программы, проверяя как теоретические, так и практические навыки обучающихся [30].

Для этого важно, чтобы используемые задания и тесты были разнообразными, охватывали различные виды знаний и умений, применяемых в профессиональной деятельности. Например, могут сочетаться теоретические вопросы и практические задачи, что помогает более полно оценить подготовленность студентов.

Материалы для текущего контроля знаний у студентов должны предоставлять возможность для своевременной обратной связи и коррекции учебного процесса. Текущий контроль который проводится в ходе обучения, помогает выявить пробелы в знаниях студентов и вовремя их устранить. Такой подход дает возможность не только выявить слабые места в подготовке обучающегося, но и скорректировать образовательный процесс в целом, направив усилия на улучшение тех областей, которые требуют дополнительной работы [34].

К примеру, тесты и контрольные работы могут использоваться не только для текущего контроля, но и как инструмент для регулярной обратной связи, что позволяет обучающимся узнать, какие аспекты программы им нужно лучше изучить, а преподавателям - скорректировать подход к обучению.

В системе СПО материалы для текущего контроля знаний у студентов должны также интегрировать теоретическую подготовку с практическими навыками, необходимыми для успешной профессиональной деятельности. Это особенно важно, так как система СПО ориентирована на подготовку специалистов, которые должны быть готовы к выполнению практических задач на реальных рабочих местах.

Текущий контроль, такие как практические экзамены, защита проектов, а также выполнение производственных заданий в ходе прохождения производственных практик, позволяют обучающимся продемонстрировать свои практические навыки и уровень готовности к профессиональной деятельности.

Используемые в СПО материалы для текущего контроля знаний у студентов должны быть разнообразными, чтобы учесть различные типы знаний и навыков обучающихся. Это может включать как традиционные письменные экзамены и зачеты, так и более современные формы контроля, такие как электронные тестирования, ситуационные задачи, проекты, индивидуальные и групповые задания, а также различные виды практической аттестации [19].

Данное разнообразие помогает сделать процесс оценки знаний, обучающихся более гибким и адаптированным под различные особенности образовательных программ и нужды студентов.

Таким образом, требования к материалам для текущего контроля знаний у студентов в СПО включают соответствие образовательной программе и стандартам, объективность, прозрачность, адекватность уровню подготовки студентов, достоверность и репрезентативность результатов, возможность для коррекции, интеграцию с практическим обучением и разнообразие форм оценки. Выполнение этих требований способствует улучшению качества образовательного процесса и подготовке высококвалифицированных специалистов, готовых успешно решать профессиональные задачи в условиях современной экономики.

1.3 Методика разработки материалов для текущего контроля знаний у студентов по дисциплинам профессионального цикла

Организация текущего контроля знаний у студентов включает следующие этапы:

1. Планирование – разработка графика проведения, определение форм и методов оценки.
2. Подготовка – составление материалов, инструкций для студентов и преподавателей.
3. Проведение – непосредственная реализация текущего контроля.
4. Оценка – анализ результатов, выставление оценок в соответствии с установленными критериями.
5. Подведение итогов – оформление документации, информирование студентов о результатах.
6. Работа над ошибками или над усовершенствованием разработки.

Критерии оценки материалов для текущего контроля знаний у студентов разрабатываются в соответствии с требованиями ГОСТ и включают:

- Уровень освоения теоретических знаний – понимание ключевых понятий, законов, принципов.
- Практические навыки – умение применять знания в профессиональной деятельности.
- Самостоятельность и творческий подход – способность решать нестандартные задачи, предлагать инновационные решения.
- Соблюдение нормативов и стандартов – выполнение заданий в соответствии с установленными требованиями.

Текущий контроль знаний у студентов играет важную роль в образовательном процессе, так как:

- Способствует своевременному выявлению пробелов в знаниях студентов.

- Мотивирует обучающихся к систематической работе над учебным материалом.

- Обеспечивает обратную связь между преподавателями и студентами.

- Помогает корректировать учебный процесс с учетом результатов контроля.

Среди основных проблем текущего контроля знаний у студентов можно выделить:

- Субъективность оценки – зависимость результатов от личного мнения преподавателя.

- Недостаточная подготовка студентов – низкий уровень мотивации и самостоятельной работы.

- Ограниченность форм текущего контроля – преобладание традиционных методов оценки.

Перспективы развития текущего контроля знаний связаны с внедрением новых технологий, таких как:

- Электронное тестирование – использование компьютерных программ для автоматизации оценки.

- Дистанционные формы контроля – проведение текущего контроля знаний у студентов в онлайн-режиме.

- Интеграция с работодателями – привлечение представителей предприятий к оценке профессиональных компетенций студентов [1,9,23,25].

Таким образом, текущий контроль знаний у студентов в СПО является важным инструментом контроля качества образования и подготовки квалифицированных специалистов.

Существует несколько методик оценки для текущего контроля знаний у студентов, которые используются в образовательных учреждениях. Основные из них включают:

Оценка по балльно-рейтинговой системе:

Студенты оцениваются по набранным баллам, которые присваиваются за выполнение различных заданий (лекции, лабораторные работы, проекты, эссе, тесты и так далее).

Баллы могут быть конвертированы в оценку (например, «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Очень удобно использовать 100-балльную школу оценки, где оценки ниже 50 процентов являются непроходными (см. таблицу 2).

Таблица 2- Система оценивания знаний студентов

Процентное содержание баллов	Оценка по традиционной системе
95-100	5
90-94	5-
85-89	4+
80-84	4
75-79	4-
70-74	3+
65-69	3
60-64	3-
55-59	3+
50-54	3
25-49	2+
0-24	2

Текущий контроль:

Включает различные виды контроля в течение учебного процесса: тесты, задания, участие в семинарах, контрольные работы, презентации.

Самооценка и взаимооценка:

Студенты могут оценивать свою работу или работу своих сверстников, что способствует развитию критического мышления и улучшению учебного процесса.

Проектная деятельность:

Оценка основана на выполнении курсовых, дипломных проектов, исследовательских работ, где учитываются как результат, так и процесс работы.

Компетентностный подход:

Оценка не только теоретических знаний, но и практических навыков, личных качеств, умений работать в команде, решать нестандартные задачи.

Кейс-метод:

Студенты анализируют реальные или гипотетические ситуации (кейсы) и предлагают решения. Этот метод активно используется в бизнес-образовании.

Форма аттестации через портфолио:

Студент ведет портфолио, которое включает выполненные задания, проекты, исследования, которые демонстрируют его прогресс и достижения.

Эти методики могут сочетаться в зависимости от особенностей образовательной программы, целей курса и специфики учебной дисциплины.

Современные подходы к оценке образовательных результатов студентов в учебных заведениях формируются на основе нескольких методик и систем, направленных на адаптацию к требованиям компетентностного подхода. Ключевым аспектом в этом направлении является определение результатов обучения, что позволяет более точно формулировать требования к студентам и критериям оценки их достижений [1]. Методы оценивания можно условно разделить на традиционные и современные. К традиционным относятся такие подходы, как письменные экзамены и тесты, в то время как современные методы включают дифференцированное оценивание и кейс-методы, которые предлагаются для применения в учебном процессе [2].

Согласно обоснованным критериям, важно учитывать, как учебную, так и внеучебную деятельность студентов, что позволяет создавать более полную картину их успехов и достижения. Основные методики, такие как балльно-рейтинговая система и накопительная система оценок, помогают структурировать данные о достижениях студентов и позволяют учитывать, как текущую, промежуточную так и итоговую оценку их знаний [3].

При отсутствии единой методики оценивания результатов обучения, каждая образовательная организация разрабатывает свои собственные подходы, что создает сложности для студентов и преподавателей. В этом контексте необходимо обращать внимание на созидательные процессы в создании обоснованных правил оценивания, которые учитывают специфику дисциплин и программ [4]. В частности, учёные настаивают на необходимости разработки методик, которые бы согласовывали адекватные критерии для оценки различных видов деятельности студентов, включая научную, спортивную, и социокультурную [5].

ВЫВОДЫ ПО 1-ОЙ ГЛАВЕ

Разработка материалов для текущего контроля студентов должна быть основана как на теоретических, так и на практических аспектах. В частности, интеграция методов дифференцированного оценивания в учебный процесс позволяет более чётко понимать уровень подготовленности студентов и их способности к самообразованию, что особенно важно в контексте повышения качества образовательной деятельности [1]. Таким образом становится ясно, что имеется необходимость создания универсальных стандартов, которые направлены на исключение субъективности в оценке и на улучшение объективности получаемых результатов.

Несомненно, актуальность выбора подхода к материалам для текущего контроля также зависит от целей образовательной программы. Эта взаимосвязь между целями и материалами позволяет формировать целостный взгляд на образовательный процесс и предоставляет возможность для дальнейшей адаптации в международном контексте [2].

Таким образом, современные материалы для текущего контроля призваны способствовать ориентированию студентов на результат, формируя критические и аналитические навыки. Важно изучить опыт различных образовательных систем и адаптировать подходы для создания эффективной схемы для текущего контроля, которая могла бы решить актуальные проблемы, существующие в текущем образовательном процессе [3]. Основное внимание следует уделить тому, как применяемые методические решения будут способствовать развитию отдельных навыков и компетенций. Классификация методов и средств для разработки материалов для текущего контроля предоставляет обширные возможности для дальнейших исследований в этой области [4].

Выводы по первой главе

В первой главе дипломной работы были рассмотрены теоретические основы разработки и применения материалов для текущего контроля знаний

студентов по дисциплинам профессионального цикла. Проведённый анализ позволил сделать следующие выводы:

1. Вопросы преподавания специальных дисциплин в теории и практике педагогики остаются актуальными в условиях модернизации образования. Особое внимание уделяется поиску эффективных форм и методов контроля знаний, способствующих формированию у студентов профессиональных компетенций.

2. Текущий контроль играет важную роль в системе обучения, так как позволяет не только оценить уровень усвоения учебного материала, но и своевременно выявить пробелы в знаниях, скорректировать учебный процесс, повысить мотивацию студентов к обучению.

3. Разработка материалов для текущего контроля требует учета специфики профессионального образования, уровня подготовки студентов, целей и задач конкретной дисциплины. Эффективность этих материалов зависит от их научной обоснованности, практической направленности и доступности для студентов.

4. Методика разработки материалов включает определение целей контроля, выбор адекватных форм (тесты, задания, практические работы и др.), составление диагностических заданий, а также определение критериев и шкал оценивания. Важно, чтобы все элементы методики были взаимосвязаны и соответствовали требованиям ФГОС и рабочей программы дисциплины.

Таким образом, теоретический анализ подтвердил необходимость системного подхода к разработке материалов для текущего контроля, обеспечивающего качество образования и профессиональную подготовку студентов.

ГЛАВА 2. ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА ПО РАЗРАБОТКЕ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ СТУДЕНТОВ В СПО

2.1. Анализ материалов для текущего контроля студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Для эмпирического исследования по разработке и условий применения материалов для текущего контроля студентов, а также фондов оценочных средств для текущего контроля студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» в СПО рассмотрим на примере подготовки студентов в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Челябинский профессиональный колледж».

Для того, чтобы понять на базе какой организацией образования мы будем проводить исследование, нами была установлена его история становления.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский профессиональный колледж» (ГБПОУ «ЧелПК») было основано 3 мая 1947 года, что делает его одним из старейших учебных заведений Челябинска. На протяжении более 75 лет колледж обеспечивает качественное профессиональное образование, адаптируясь к изменениям в экономике и требованиями рынка труда.

Основной учебный корпус колледжа расположен по адресу: г. Челябинск, ул. Сулимова, д. 67. Кроме того, учебные корпуса находятся в Ленинском районе (ул. Отечественная, д. 6) и в Советском районе (ул. Троицкий тракт, д. 13).

В 2012 году произошло объединение двух образовательных учреждений: ГБОУ НПО «Профессиональное училище № 2» и ГБОУ НПО «Профессиональный лицей № 101», что позволило расширить спектр образовательных услуг и повысить качество подготовки специалистов.

Колледж предлагает широкий выбор образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения. Среди реализуемых специальностей:

Машинист локомотива

Слесарь по обслуживанию и ремонту подвижного состава

Электромонтер устройств сигнализации, централизации и блокировки (СЦБ)

Повар, кондитер

Строительство железных дорог, путь и путевое хозяйство

Защита в чрезвычайных ситуациях

Пожарная безопасность

Организация перевозок и управление на транспорте

Техническая эксплуатация подвижного состава железных дорог

Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов автомобилей

Дошкольное образование

Образовательные программы колледжа соответствуют Федеральным государственным образовательным стандартам и аккредитованы в установленном порядке.

Контакты: Телефон: +7 (351) 237-92-24; Электронная почта: chelrc@mail.ru ; Сайт: chelpk.rf

В Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Челябинский профессиональный колледж» (ГБПОУ «ЧелПК») по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» реализуется образовательная программа среднего профессионального образования с очной формой обучения и нормативным сроком освоения 3 года 10 месяцев.

Таблица 3- Содержание дисциплин и модулей по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер»

№	Дисциплины/ модули
Общеобразовательные дисциплины:	
1.	Русский язык и литература
2.	Иностранный язык
3.	Математика (алгебра и начала математического анализа; геометрия)
4.	История
5.	Физическая культура
6.	Основы безопасности жизнедеятельности (ОБЖ)
7.	Информатика
8.	Физика
9.	Химия
10.	Обществознание (включая экономику и право)
11.	Биология
12.	География
13.	Экология родного края / Экологические основы природопользования
14.	Эстетика и дизайн оформления кулинарных изделий
15.	Эффективное поведение на рынке труда / Основы права
16.	Культура речи
17.	Астрономия
Общепрофессиональные дисциплины:	
18.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
19.	Основы товароведения продовольственных товаров
20.	Техническое оснащение и организация рабочего места
21.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
22.	Безопасность жизнедеятельности
23.	Физическая культура
Профессиональные модули:	
24.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
25.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

26.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
27.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий и закусок
28.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
29.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
30.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
31.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
32.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента
33.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентация хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
Междисциплинарные курсы профессиональных модулей:	
34.	МДК.08.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий - 56 часов
Практика:	
35.	Учебная практика
36.	Производственная практика
Государственная итоговая аттестация:	
37.	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа)

Присваиваемая квалификация: повар, кондитер

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- Основное и дополнительное сырьё для приготовления кулинарных, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий
- Технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства
- Посуда и инвентарь
- Процессы и операции приготовления продукции питания

Виды профессиональной деятельности:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
3. Приготовление супов и соусов
4. Приготовление блюд из рыбы
5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
6. Приготовление холодных блюд и закусок
7. Приготовление сладких блюд и напитков
8. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Программа подготовки направлена на формирование у студентов профессиональных компетенций, необходимых для выполнения указанных видов деятельности, включая первичную обработку сырья, приготовление, оформление и реализацию продукции, а также организацию рабочего процесса и контроль качества готовой продукции.

Для анализа текущего контроля по дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» в ГБПОУ «ЧелПК», по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер» нами вначале была изучена рабочая программа, проанализирован календарно- тематический план. Календарно- тематический план по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» представлены в таблице 4.

Таблица 4- Календарно- тематический план по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Дисциплина		Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены		
Учебное заведение		ГБПОУ «ЧелПК»		
Уровень		Среднее профессиональное образование (СПО)		
Специальность		43.01.09 Повар, кондитер		
Форма обучения		Очная		
Объем		72 часа		
Форма промежуточной аттестации		Зачёт		
№	Тема	Часы	Вид	Содержание
РАЗДЕЛ 1. Основы физиологии питания – 18 часов				
1	Значение питания и пищевых веществ	2	Лекция	Роль питания в жизни человека, группы нутриентов
2	Белки, жиры, углеводы – их роль и источники	2	Лекция	Пищевые источники, функции
3	Энергетическая ценность продуктов	2	Практика	Расчёт калорийности, пищевые таблицы
4	Обмен веществ и энергии	2	Лекция	Метаболизм, термогенез
5	Витамины и минералы	2	Лекция	Виды, недостаток и избыток
6	Принципы рационального питания	2	Практика	Составление сбалансированного рациона
7	Пищеварительная система человека	2	Лекция	Органы, пищеварительные ферменты
8	Режим питания и здоровье	4	Практика	Распределение калорий в течение дня
РАЗДЕЛ 2. Основы микробиологии – 18 часов				
9	Введение в микробиологию	2	Лекция	Основные понятия, история
10	Строение микробной клетки	2	Лекция	Бактерии, дрожжи, вирусы

11	Условия роста и размножения микробов	2	Лекция	Факторы: температура, влажность, pH
12	Микрофлора пищевых продуктов	2	Лекция	Порча продуктов, санитарные последствия
13	Методы исследования микроорганизмов	2	Практика	Пробы, посевы, микроскопия
14	Микрофлора человека	2	Практика	Роль кишечной и кожной микрофлоры
15	Размножение и жизнедеятельность бактерий	2	Практика	Опытные наблюдения
16	Профилактика микробного загрязнения	4	Практика	Гигиена хранения, термообработка
РАЗДЕЛ 3. Пищевые инфекции, отравления и глистные заболевания – 18 часов				
17	Пищевые инфекции: причины и возбудители	2	Лекция	Сальмонеллез, дизентерия, кампилобактер
18	Токсикоинфекции и отравления	2	Лекция	Ботулизм, стафилококк
19	Глистные заболевания, заражение через пищу	2	Лекция	Аскариды, эхинококки, меры профилактики
20	Пути передачи пищевых инфекций	2	Лекция	Контактный, водный, пищевой
21	Санитарные ошибки на кухне	2	Практика	Анализ ошибок, меры предотвращения
22	Личная гигиена персонала	2	Практика	Демонстрация гигиенических навыков
23	Условия хранения и контроль сроков	2	Практика	Практические расчёты
24	Разбор реальных случаев массовых отравлений	4	Практика/Семинар	Работа с ситуациями
РАЗДЕЛ 4. Основы гигиены и санитарии – 18 часов				
25	Санитарные нормы и правила на пищевых предприятиях	2	Лекция	СанПиН, зона ответственности
26	Гигиена труда и производственная гигиена	2	Лекция	Освещение, вентиляция, условия труда
27	Санитарная обработка оборудования и инвентаря	2	Практика	Моечные средства, процедуры
28	Личная гигиена персонала	2	Практика	Гигиенический контроль
29	Санитарный режим кухни	2	Лекция	График уборки, контроль критических точек
30	Система HACCP	2	Лекция	Этапы внедрения, документация

31	Гигиена помещений, уборка и дезинфекция	4	Практика	Оценка санитарного состояния
32	Итоговое занятие (зачет)	2	Практика	Тестирование, контрольные вопросы

Текущий контроль в рамках дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является важным этапом образовательного процесса, направленным на оценку знаний студентов, формирование у них профессиональных компетенций и готовности к решению практических задач в области организации питания. В приложении 1 представлен тест по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» по главе 4 «Основы гигиены и санитарии», тест охватывает три ключевых раздела, состоит из 25 вопросов. За каждый правильный ответ даётся 4 балла, каждый вопрос имеет один правильный ответ. Исходя из этого нами было решено

2.2 Разработка материалов для текущего контроля по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены – одна из основных дисциплин профессионального цикла, в рамках которой студенты осваивают фундаментальные знания о роли пищевых веществ в жизнедеятельности организма, механизмах переваривания и усвоения пищи, а также о принципах рационального питания и многого другого. Эти знания являются базой для формирования профессиональных компетенций специалистов в области питания, санитарии и общественного здоровья.

Целью текущего контроля по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является не только проверка уровня усвоения теоретических знаний, но и формирование умений применять их на практике - при оценке рациона, составлении рекомендаций по здоровому питанию, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний. Контроль также способствует развитию у студентов

самостоятельности, логического мышления и ответственности за принятые профессиональные решения.

Разработанные материалы включают:

- Теоретические вопросы для устного и письменного опроса, направленные на актуализацию базовых понятий и ключевых процессов физиологии питания;
- Тестовые задания, позволяющие объективно оценить уровень знаний;
- Практические задания, обеспечивающие применение теории в условиях, приближенных к реальной профессиональной деятельности (расчёт пищевой ценности, составление сбалансированного меню и др.);
- Ситуационные задачи, развивающие аналитическое и клиническое мышление.

Использование предложенного комплекса материалов для текущего контроля успеваемости позволяет организовать многоуровневую, дифференцированную и содержательную проверку знаний, умений и навыков студентов. Это, в свою очередь, обеспечивает более высокий уровень подготовки будущих специалистов, способных компетентно решать задачи, связанные с обеспечением здорового и безопасного питания.

Нами были разработаны материалы для текущего контроля по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», по основным трём главам которые не были представлены ранее.

- 1- Основы физиологии питания;
- 2- Основы микробиологии;
- 3- Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания;

1) Разработка оценочных средств для текущего контроля знаний по главе «Основы физиологии питания»

Цель текущего контроля: Оценить степень усвоения студентами теоретических основ физиологии питания, понимание функций питательных веществ, процессов пищеварения и обмена веществ, а также навыки применения полученных знаний на практике.

Формы текущего контроля:

Фронтальный опрос

Индивидуальное тестирование

Решение ситуационных задач

Выполнение практического задания

Оценочные средства

Тестовые задания (многовариантные с выбором одного правильного ответа)

1. Какое из перечисленных веществ относится к основным нутриентам?

а) Ферменты

б) Гормоны

в) Углеводы ✓

г) Электролиты

2. В каком органе происходит основное всасывание питательных веществ?

а) Желудок

б) Тонкий кишечник ✓

в) Печень

г) Толстый кишечник

3. Что происходит с белками в процессе пищеварения?

а) Они превращаются в жиры

б) Расщепляются до аминокислот ✓

в) Не изменяются

г) Усваиваются в неизменном виде

Критерии оценки:

90–100% правильных ответов – «отлично»

75–89% – «хорошо»

50–74% – «удовлетворительно»

Менее 50% – «неудовлетворительно»

Ситуационные задания:

Студентка жалуется на постоянную усталость, раздражительность, ухудшение состояния кожи и волос. При анализе рациона выявлено, что она придерживается безжировой диеты.

Вопрос: Какие физиологические нарушения могли возникнуть и почему? Какие рекомендации можно дать по коррекции питания?

Ожидаемый ответ: Нарушение всасывания жирорастворимых витаминов (А, D, Е, К), дефицит жирных кислот, снижение энергии. Рекомендации: добавить в рацион источники здоровых жиров – растительные масла, орехи, жирную рыбу и т. д.

Критерии оценки:

Полнота анализа ситуации

Точность физиологических объяснений

Практическая применимость рекомендаций

Максимум – 10 баллов

Практическое задание

Рассчитайте суточную потребность в основных нутриентах для женщины 20 лет при умеренной физической активности. Используйте данные по массе тела (60 кг) и базовые нормы физиологических потребностей.

Критерии оценки:

Правильность расчётов

Соответствие установленным нормам

Обоснование выбора норм

Максимум – 15 баллов

2) Разработка материалов для оценочных средств по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», по главе «Основы микробиологии».

Комплекс включает теоретические вопросы, тесты, практические задания, ситуационные задачи и дополнительный материал для оценки усвоения темы.

1. Теоретические вопросы (устный/письменный опрос)

Дайте определение микробиологии и назовите её основные разделы.
Перечислите основные группы микроорганизмов и их особенности.
В чем заключается роль нормальной микрофлоры человека?
Назовите основные методы исследования микроорганизмов.
Какие факторы влияют на рост и размножение бактерий?
Объясните значение санитарно-показательных микроорганизмов.
Что такое патогенные, условно-патогенные и сапрофитные микробы?
Каковы условия стерилизации и дезинфекции?
Назовите особенности вирусов как неклеточной формы жизни.
Приведите примеры влияния микроорганизмов на пищевые продукты.

2. Тестовые задания (один правильный ответ)

Какой раздел микробиологии изучает влияние микробов на здоровье человека?

- А. Промышленная микробиология
- Б. Ветеринарная микробиология
- В. Медицинская микробиология ✓
- Г. Экологическая микробиология

К каким организмам относится кишечная палочка (*E. coli*)?

- А. Вирусы
- Б. Грибы
- В. Бактерии ✓
- Г. Простейшие

Оптимальная температура роста большинства патогенных бактерий:

- А. 4–10 °C
- Б. 15–20 °C
- В. 35–37 °C ✓
- Г. 60–70 °C

Что означает термин «дезинфекция»?

- А. Полное уничтожение всех форм микробов

Б. Частичное удаление загрязнений

В. Уничтожение патогенных микробов ✓

Г. Засевание питательной среды микробами

Какая форма бактерий имеет шарообразную форму?

А. Спириллы

Б. Бациллы

В. Вибрионы

Г. Кокки ✓

Критерии оценки:

5 правильных ответов - «отлично»

4 - «хорошо»

3 - «удовлетворительно»

Менее 3 - «неудовлетворительно»

3. Практические задания

Задание 1. Заполните таблицу:

Тип микроорганизмов	Примеры	Роль в природе/человеческой деятельности
Бактерии		
Грибы		
Вирусы		
Простейшие		

Задание 2. Определите санитарно-показательные микроорганизмы

Укажите, какие микроорганизмы чаще всего используются как показатели санитарного состояния пищевого объекта и почему. Приведите не менее двух примеров.

Задание 3. Разработка памятки

Составьте памятку «Как предотвратить микробиологическое загрязнение на пищевом предприятии» (в форме краткого инфографического текста: не более 5 пунктов).

4. Казусы (ситуационные задачи)

Казус 1.

На пищеблоке школы был обнаружен рост плесени на хлебе, хранившемся в целлофановой упаковке при комнатной температуре.

Вопросы:

Какие условия привели к появлению плесени?

Какая группа микроорганизмов ответственна за данное явление?

Какие профилактические меры необходимо принять?

Казус 2.

При микробиологическом контроле на предприятии были выявлены бактерии группы кишечной палочки в смывах с инвентаря.

Вопросы:

Какова санитарно-гигиеническая значимость этого факта?

Какие действия должен предпринять персонал?

Почему кишечная палочка считается санитарно-показательным микроорганизмом?

5. Дополнительные задания

Мини-рефераты (на выбор):

«Роль микроорганизмов в пищевой промышленности»

«Современные методы обеззараживания оборудования»

«Антибиотики и устойчивость бактерий: актуальные проблемы»

Кроссворд / глоссарий терминов:

Бактерия

Стерилизация

Патогенный

Микрофлора

Инкубационный период

Кокки

СанПиН

Антисептик

✓ Итоговая шкала оценки текущего контроля

Максимальное количество баллов: 30

27–30 баллов — «отлично»

22–26 баллов — «хорошо»

17–21 балл — «удовлетворительно»

Менее 17 — «неудовлетворительно»

3) Материал для текущего контроля студентов по главе «Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания»

Комплекс включает теоретические, практические и тестовые задания, а также казусы и дополнительные задания.

Раздел: Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

1. Теоретические вопросы (устный/письменный опрос)

1. Что такое пищевая инфекция? Приведите примеры.
2. В чём отличие между пищевыми инфекциями и отравлениями?
3. Какие патогенные микроорганизмы чаще всего вызывают пищевые инфекции?
4. Механизмы передачи гельминтозов через пищу.
5. Какие продукты наиболее подвержены заражению паразитами?
6. Основные симптомы сальмонеллёза, дизентерии, ботулизма.
7. Гигиенические меры профилактики пищевых инфекций.
8. Роль личной гигиены в предотвращении глистных инвазий.

9. Почему опасно употреблять мясо и рыбу без термической обработки?

10. Объясните санитарные требования к персоналу, контактирующему с пищей.

2. Практические задания

Задание 1.

Заполните таблицу:

Заболевание	Возбудитель	Путь передачи	Симптомы	Профилактика
Сальмонеллёз				
Ботулизм				
Описторхоз				
Дизентерия				

Задание

2.

Разработайте памятку для работников общепита:

«Как предотвратить пищевые инфекции и гельминтозы на рабочем месте» (оформить в виде короткого инфографического текста или памятки)

Задание

3.

Составьте меню на 1 день, исключающее риск заражения паразитами и содержащие только безопасно обработанные продукты.

3. Тесты (10 вопросов)

Выберите один правильный ответ:

Что является основным источником сальмонеллёза?

А. Конфеты

Б. Молочные продукты

В. Яйца и мясо птицы ✓

Г. Газированные напитки

Что отличает пищевое отравление от инфекции?

А. Источник заражения

Б. Отсутствие инкубационного периода ✓

В. Передаётся от человека к человеку

Г. Температура не повышается

Возбудитель ботулизма вырабатывает:

А. Кислоты

Б. Газ

В. Споры

Г. Токсин ✓

При каком заболевании чаще всего возникает нарушение центральной нервной системы?

А. Сальмонеллёз

Б. Ботулизм ✓

В. Дизентерия

Г. Аскаридоз

Какой гельминт передаётся через плохо прожаренную рыбу?

А. Острица

Б. Аскарида

В. Описторх ✓

Г. Бычий цепень

Какой орган чаще всего поражается при описторхозе?

А. Лёгкие

Б. Печень ✓

В. Кишечник

Г. Сердце

Основной путь передачи кишечных инфекций —

А. Воздушно-капельный

Б. Половой

В. Контактный

Г. Алиментарный ✓

Что способствует развитию ботулизма в домашних условиях?

А. Консервы с герметичной упаковкой ✓

Б. Высокая температура

В. Соль

Г. Холодильник

Какой метод не применяется для уничтожения паразитов в рыбе?

А. Заморозка

Б. Кипячение

В. Маринование ✓

Г. Жарка

Что такое гельминты?

А. Бактерии

Б. Грибы

В. Пищевые добавки

Г. Паразитические черви ✓

4. Казусы (ситуационные задачи)

Казус

1.

В ресторан поступили жалобы: после обеда у нескольких клиентов появились симптомы — тошнота, рвота, диарея через 4–6 часов.

В меню были: салаты с майонезом, варёное яйцо, куриный рулет, сок.

Вопросы:

Какой тип заболевания можно предположить?

Какой продукт, вероятнее всего, стал источником заражения?

Какие меры нужно принять на предприятии?

Казус

2.

Работник предприятия общепита не прошёл своевременное обследование и

скрывал, что у него диагностирован гельминтоз.

Вопросы:

Какие правовые и санитарные последствия возможны?

Какие действия должен предпринять работодатель?

Какие профилактические меры предотвратили бы инцидент?

Казус

3.

Семья отравилась после употребления домашних грибных консервов. Врачи заподозрили ботулизм.

Вопросы:

Почему ботулизм опасен?

Какие ошибки могли быть допущены при консервации?

Что делать при первых симптомах?

5. Дополнительные задания

1. Мини-реферат (на выбор, до 1 страницы):

«Сравнительная характеристика пищевых отравлений и инфекций»

«Эпидемиологическая опасность гельминтозов в системе общественного питания»

2. Кроссворд / термины для составления глоссария:

Аскарида

Ботулотоксин

СанПиН

Алиментарный путь

Инкубационный период

Описторхоз

Дизентерия

Паразит

3. Проведение санитарного аудита кухни (игровой формат):

Составить чек-лист санитарной проверки кухни.

Оценить по нему учебную лабораторию / фото производственной кухни.

2.3. Рекомендации по разработке материалов для текущего контроля студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Для эффективного текущего контроля для студентов важно регулярно обновлять материалы, чтобы они соответствовали актуальным требованиям учебной программы и отражали последние изменения в организации питания. Методы текущего контроля должны включать в себя как традиционные формы контроля, так и современные методы, такие как кейс-методы, практические задания и тесты на основе реальных ситуаций.

Для оценки знаний по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» рекомендуется использовать несколько видов оценочных средств, среди которых могут быть:

- Тесты с выбором правильного ответа, направленные на проверку теоретических знаний.
- Практические задания, включающие составление правовых документов.
- Кейсовые задания, в которых студент должен анализировать конкретную производственную ситуацию и предложить решение.
- Открытые вопросы, направленные на проверку глубины понимания студентами организацию питания.
- Собеседования и эссе для оценки способности студентов аргументировать свою точку зрения.

Важно установить четкие и прозрачные критерии оценки для каждого вида задания. Для тестов и практических заданий следует разрабатывать конкретные требования к оформлению и содержанию работы, а также стандарты оценки, которые будут применяться преподавателем. Это повысит объективность оценки и уменьшит вероятность возникновения производственных ситуаций.

В условиях цифровизации образования необходимо активно использовать информационные технологии для проведения текущего контроля успеваемости. Это могут быть онлайн-тесты, автоматизированные системы оценки, а также платформы для создания и подачи заданий и отчетов, которые позволят ускорить процесс проверки и обеспечить своевременную обратную связь.

Важно обеспечить студентам качественную обратную связь.

Преподаватель должен подробно объяснить ошибки, которые студент мог совершить при выполнении задания, а также предложить пути их исправления. Такая обратная связь способствует лучшему усвоению материала и повышению качества образования.

Помимо теоретических знаний, необходимо уделять внимание развитию практических навыков студентов. Для этого можно включать в материалы для текущего контроля задания, которые имитируют реальную практику повара – кондитера.

Рекомендуется регулярно анализировать эффективность использования материалов для текущего контроля знаний, а также их соответствие учебным и методическим целям. Для этого можно проводить анкетирование студентов и преподавателей, а также собирать отзывы о сложности и актуальности заданий. Это позволит оперативно вносить коррективы в процесс аттестации, что повысит ее объективность и соответствие современным требованиям.

Такие рекомендации помогут создать более эффективную систему оценки знаний и навыков студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», которая будет способствовать улучшению качества подготовки будущих специалистов в области организации питания.

В процессе нами были разработаны примерные материалы для текущего контроля знаний.

ВЫВОДЫ ПО 2-ОЙ ГЛАВЕ

Разработка материалов для текущего контроля успеваемости позволяет студентам более эффективно готовиться к промежуточной аттестации, так как они получают четкое представление о типах вопросов и задач, с которыми могут столкнуться на экзамене. Это способствует более осознанному подходу к обучению и повышает уровень подготовки.

Несмотря на наличие разработанных материалов для текущего контроля успеваемости, для их эффективного применения необходимы дополнительные методические материалы для преподавателей и студентов, а также регулярное обновление фондов с учетом изменений в организации питания. Также важно внедрить систему обратной связи для корректировки и улучшения оценки в процессе обучения.

В ходе практической работы были разработаны материалы для текущего контроля успеваемости, включающая различные типы заданий, такие как тесты, практические задания, эссе, курсовые работы и экзаменационные вопросы и т.д., что способствует комплексной оценке знаний студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии

питания, санитарии и гигиены». Эти средства охватывают основные темы курса и позволяют объективно оценить уровень усвоения материала.

Разработанные материалы могут быть применены в рамках текущего контроля знаний у студентов, учитывая разнообразие форм заданий и возможность гибкой адаптации под разные образовательные стандарты и требования. Применение таких фондов способствует более справедливой и точной оценке знаний, так как они дают возможность учитывать не только теоретические, но и практические навыки студентов.

Внедрение этих материалов в учебный процесс поможет повысить качество подготовки студентов, обеспечив их готовность к профессиональной деятельности в области организации питания, а также улучшить практическую ориентированность образовательного процесса.

Таким образом, разработка и применение материалов могут быть применены в рамках текущего контроля знаний студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» имеет высокий потенциал для улучшения качества образования и повышения уровня подготовки студентов.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Для написания выпускной дипломной работы «Материалы для текущего контроля успеваемости как средство диагностики качества освоения дисциплины профессионального цикла» нами была выдвинута основная цель: теоретически обосновать и разработать рекомендации по разработке материалов для текущего контроля успеваемости по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» в СПО.

Для достижения поставленной цели нами были решены следующие задачи:

1. Проанализированы теоретические и методологические основы материалов для текущего контроля успеваемости в образовательном процессе СПО.

2. Исследованы требования к текущему контролю успеваемости студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» в контексте образовательных стандартов и нормативных актов.

3. Изучены существующие формы и методы по текущему контролю успеваемости студентов в системе СПО по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

4. Разработаны материалы по текущему контролю успеваемости студентов по данной дисциплине, включая тесты, практические задания.

В ходе выполнения работы были проанализированы существующие подходы к организации текущего контроля успеваемости студентов по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» в системе среднего профессионального образования (СПО).

В ходе проведённого исследования была рассмотрена актуальная проблема обеспечения качества образования через эффективную организацию текущего контроля успеваемости студентов при изучении дисциплин профессионального цикла. Теоретический анализ позволил выявить, что материалы для текущего контроля не только выполняют функцию оценки знаний, умений и навыков обучающихся, но и служат важным диагностическим инструментом для выявления проблем в процессе освоения учебного материала.

Проведённый анализ также подтвердил, что применение разнообразных форм текущего контроля способствует более объективной и системной оценке образовательных результатов, а также формированию у студентов ответственности за процесс собственного обучения. Это, в свою очередь, положительно влияет на общее качество освоения профессиональных дисциплин. Таким образом, материалы для текущего контроля успеваемости могут и должны использоваться не только как средство фиксации результатов обучения, но и как инструмент постоянной обратной связи, направленной на повышение эффективности образовательного процесса. Полученные в ходе исследования выводы и практические рекомендации могут быть использованы преподавателями для совершенствования подходов к организации контроля и оценки результатов обучения в рамках дисциплин профессионального цикла.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Алешугина Е.А., Ваганова О.И., Прохорова М.П. Методы и средства оценивания образовательных результатов студентов вуза // Проблемы современного педагогического образования. 2018.
2. Боцоева А.В., Гучетль С.К., Лазаренко Л.А. К вопросу об инновационных подходах к контролю и интерактивному оцениванию знаний, обучающихся в цифровой образовательной среде вуза // Проблемы современного педагогического образования. 2021.
3. Бочагов О.В. Построение комплексной системы оценки компетенций студентов // Статистика и экономика. 2010.
4. Бугаев К.В. Системы оценивания успеваемости студентов: проблемы и перспективы // Вестник Сибирского института бизнеса и информационных технологий. 2017.
5. Галкина Л.А. Подходы к созданию фонда оценочных средств для контроля качества обучения в системе высшего профессионального образования // Вестник ассоциации вузов туризма и сервиса. 2011.
6. Гитман Е.К., Гитман М.Б., Столбов В.Ю., Столбова И.Д. Разработка и использование фос в компетентностном формате для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине // Высшее образование в России. 2016.

7. Зудин В.Л., Маланов А.Г., Шевчук В.Ф. Фонд оценочных средств по дисциплине как фактор повышения качества обучения // Агроинженерия. 2013.
8. Зудин В.Л., Шевчук В.Ф. Разработка фонда оценочных средств по дисциплине // Агроинженерия. 2014.
9. Дианова В.М. Новые методики оценивания знаний студентов // Труды Санкт-Петербургского государственного института культуры. 2008.
10. Дурдыева А., Джаныева Ш., Нурыева Э. Система оценивания в образовании: инновационные подходы // Вестник науки. 2024.
11. Карпов С.А., Кербель Б.М., Недоспасова О.П. Фонд оценочных средств для итоговой аттестации: от обоснования общего формата к практическому применению // Интеграция образования. 2015.
12. Кузьмина Н.Д., Бурдуковская А.В., Лесников И.Н., Моспан Т.С., Куприянова Ю.В. Определение оптимальной структуры фонда оценочных средств при организации самостоятельной работы // Наука о человеке: гуманитарные исследования. 2021.
13. Кудрявцев В.А. Инновационные подходы к оценке образовательных результатов учебной дисциплины // Вестник Мининского университета. 2016.
14. Крайнева С.В. Анализ результатов внедрения фонда оценочных средств // Педагогический журнал Башкортостана. 2020.
15. Лаврентьева Л.В., Корнева Т.А., Мададова К.Х. Система формирования фонда оценочных средств и проблемы их реализации в учебном процессе // Проблемы современного педагогического образования. 2019.
16. Литовкина С.В. Формирование контрольно-оценочных умений у студентов вуза в процессе самостоятельной работы // Ученые записки университета им. П. Ф. Лесгафта. 2008.
17. Макагон Ю.В., Семенюк А.О., Чекамасова К.А. Компетенции и навыки студента первого курса дгту // Вестник науки. 2021.

18. Малышева К.С.. Особенности проектирования и разработки оценочных средств самостоятельной работы студентов в системе среднего профессионального образования // Экономика и социум. 2016.
19. Мальчик А. Г. Разработка фонда оценочных средств // Образование. Карьера. Общество. 2011.
20. Медведева И.Н., Мартынюк О.И., Панькова С.В., Соловьева И.О. О подходах к формированию фонда оценочных средств по образовательной программе // Вестник Псковского государственного университета. Серия: Естественные и физико-математические науки. 2015.
21. Небренчин А.В. Фонд оценочных средств как форма представления оценочных материалов к основным общеобразовательным программам // Санкт-Петербургский образовательный вестник. 2018.
22. Недкова А.С. Инновационные технологии оценки знаний в высшей школе // Вестник ассоциации вузов туризма и сервиса. 2011.
23. Немудрая Е Ю, Касаткина Н С, Циулина М В, Шкитина Н С Модификация фонда оценочных средств для профессионально-творческой подготовки педагога на примере дисциплины; // Вестник Южно-Уральского государственного гуманитарно-педагогического университета. 2018.
24. Полунина Н.В., Левчук И.П., Буслаева Г.Н., Ашанина Н.М., Курочка А.В. Тестовый контроль - инновационный подход к оценке качества знаний студентов // Вестник Российского государственного медицинского университета. 2013.
25. Саинов М.П. Вариант методики оценивания результатов обучения студентов // Строительство: наука и образование. 2021.
26. Сеногноева Н.А., Пахомова Л.В. Фонды оценочных средств в определении уровня сформированности профессиональных компетенций у студентов среднего профессионального образования // Проблемы современного педагогического образования. 2018.
27. Третьякова Е.М., Одарич И.Н. Оценка профессиональных компетенций студентов в вузе // Балтийский гуманитарный журнал. 2015.

28. Трубицына Н.А. Исследование степени сформированности ключевых компетенций у студентов гуманитарных специальностей современного классического университета // Известия Российского государственного педагогического университета им. А. И. Герцена. 2007.
29. Устюгова В. Д., Паркииа М. П., Артемкина Ю. М., Капустин Ю. И. Разработка банков тестовых заданий для оценки знаний студентов // Успехи в химии и химической технологии. 2009.
30. Фёдорова И.В., Мячин Д.А. Фонд оценочных средств в учебном процессе: новые подходы к формированию и применению на основе ФГОС // Ученые записки Санкт-Петербургского имени В. Б. Бобкова филиала Российской таможенной академии. 2012.
31. Феськова М.И. Анализ методик рейтингования достижений студентоВ // Форум молодых ученых. 2022.
32. Чандра М.Ю., Байкина Е.А. Стратегии оценивания компетенций студентов в процессе освоения образовательной программы вуза // Известия Волгоградского государственного педагогического университета. 2018.
33. Шабалина А.А., Парфентьева Л.В. Фонд оценочных средств как инструмент организации самостоятельной работы студентов вуза // Вестник Южно-Уральского государственного гуманитарно-педагогического университета. 2015.
34. Шахова Е.Ю, Нестер Е.В., Ситов И.С. Централизованная структура фонда оценочных средств образовательной программы // Высшее образование в России. 2017.
35. Шихова О.Ф. Модель проектирования многоуровневых оценочных средств для диагностики компетенций студентов в техническом вузе // Образование и наука. 2012.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложение 1

Тест по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Глава «Основы гигиены и санитарии», тест охватывает три ключевых раздела, состоит из 25 вопросов. За каждый правильный ответ даётся 4 балла, каждый вопрос имеет один правильный ответ.

Раздел 1: Основные сведения о гигиене и санитарии труда

1. Что изучает гигиена труда?

- А. Вирусы
- Б. Влияние условий труда на здоровье человека
- В. Микрофлору пищевых продуктов
- Г. Виды питания

2. Как называется наука, разрабатывающая меры по предотвращению заболеваний на производстве?

- А. Физиология
- Б. Гигиена
- В. Микробиология
- Г. Психология

3. Что из нижеуказанного НЕ относится к вредным производственным факторам?

А. Повышенная запылённость воздуха

Б. Влажная уборка помещений

В. Повышенный шум

Г. Недостаточное освещение

4. Какая цель санитарного надзора на предприятиях общественного питания?

А. Выдача продукции

Б. Повышение продаж

В. Предупреждение инфекционных заболеваний

Г. Оптимизация меню

5. Какой государственный орган осуществляет санитарный надзор в России?

А. Министерство образования

Б. Роспотребнадзор

В. Росстат

Г. Минздрав

6. Что входит в обязанности санитарного врача?

А. Приготовление пищи

Б. Составление расписания

В. Контроль за соблюдением санитарных норм

Г. Проведение инвентаризации

Раздел 2: Личная гигиена работников предприятий питания

7. С какой частотой работники должны мыть руки во время смены?

А. Один раз перед сменой

Б. Только после обеда

В. После каждого загрязнения рук и перед работой с пищей

Г. Один раз в день

8. Какая медицинская документация обязательна для работников пищевых предприятий?

А. Паспорт

Б. Страховой полис

В. Медицинская книжка

Г. Трудовая книжка

9. Что из перечисленного является нарушением правил личной гигиены?

А. Чистая спецодежда

Б. Мытьё рук с мылом

В. Работа с украшениями (кольца, браслеты)

Г. Уход за ногтями

10. Как часто работники пищевого предприятия проходят медосмотр?

А. Один раз в 5 лет

Б. Один раз в год

В. Только при приёме на работу

Г. Ежедневно

11. Какая одежда является обязательной для кухонного персонала?

А. Костюм из тёмной ткани

Б. Повседневная одежда

В. Чистая санитарная одежда: халат, головной убор

Г. Униформа по желанию

12. Как следует поступить, если у работника выявлены симптомы инфекционного заболевания?

А. Оставить на работе

Б. Перевести на другой участок

В. Немедленно отстранить от работы

Г. Разрешить работать в маске

Раздел 3: Санитарно-эпидемиологические требования на предприятиях питания

13. Что из нижеперечисленного запрещено на пищевом производстве?

А. Проветривание помещений

Б. Работа с чистыми перчатками

В. Хранение личных вещей на рабочих местах

Г. Утилизация отходов

14. Какой документ определяет санитарные нормы на предприятиях питания?

А. Гражданский кодекс

Б. Трудовой договор

В. СанПиН

Г. Паспорт предприятия

15. Какой температурный режим должен соблюдаться в холодильнике для хранения молочной продукции?

А. 10...12 °С

Б. -5...-10 °С

В. 2...6 °С

Г. +15 °С

16. С какой целью проводится дезинфекция оборудования и инвентаря?

А. Для удаления запахов

Б. Для блеска поверхностей

В. Для уничтожения патогенных микроорганизмов

Г. Для экономии ресурсов

17. Как часто необходимо проводить генеральную уборку производственных помещений?

А. Раз в месяц

Б. Раз в неделю

В. Ежедневно

Г. По мере загрязнения

18. Где на предприятии должна храниться бытовая химия?

А. В подсобном помещении, отдельно от продуктов

Б. На кухне

В. В холодильнике

Г. В шкафу с продуктами

19. Что обязательно должно быть на санитарном пропускнике?

А. Зеркало

Б. Антисептик и умывальник

В. Стул

Г. Меню

20. Какой из этапов обработки овощей обеспечивает снижение микробной обсемененности?

А. Нарезка

Б. Варка

В. Укладка

Г. Сортировка

21. Кто отвечает за соблюдение санитарных норм на предприятии?

А. Только повар

Б. Только директор

В. Весь персонал

Г. Санитарный врач

22. Что означает «кросс-контаминация»?

А. Взаимодействие продуктов между цехами

Б. Контакт чистых продуктов с загрязнёнными

В. Процесс брожения

Г. Обработка ингредиентов

23. Какое помещение обязательно должно быть на предприятии общепита?

А. Курилка

Б. Кабинет отдыха

В. Мойка посуды

Г. Гардеробная для клиентов

24. Какой режим работы вентиляции обязателен на кухне?

А. Только при жарке

Б. Постоянный

В. По желанию

Г. В холодное время

25. Когда проводится санитарный день на предприятии питания?

А. Каждый понедельник

Б. По графику, не реже одного раза в месяц ✓

В. Раз в полгода

Г. По требованию повара

Ключ к тесту:

1-Б, 2-Б, 3-Б, 4-В, 5-Б, 6-В, 7-В, 8-В, 9-В, 10-Б, 11-В, 12-В, 13-В, 14-В, 15-В, 16-В, 17-
Б, 18-А, 19-Б, 20-Б, 21-В, 22-Б, 23-В, 24-Б, 25-Б