

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева
« 31 » 08 2022г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов
« 31 » 08 2022г.

Комплект

контрольно-оценочных средств учебной дисциплины

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный**

г. Нижнекамск, 2022 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по *ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены* разработан в соответствии с:

1. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года).
2. Рабочей программой по *ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены*

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Разработчик (и): Соленкова Эльвира Габделахатовна- преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла, высшей квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической комиссией ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол заседания МЦК № 1 от « 29 » августа 2022 г.

Председатель МЦК Малых Г.З.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по НМР
В.П. Кузиева
« 31 » 08 2021г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР
Р.М. Сабитов
« 31 » 09 2021г.

Комплект
контрольно-оценочных средств учебной дисциплины
ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования – естественнонаучный

г. Нижнекамск, 2021 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по *ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены* разработан в соответствии с:

1. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года).
2. Рабочей программой по *ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены*

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Разработчик (и): Соленкова Эльвира Габделахатовна- преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла, высшей квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической комиссией ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол заседания МЦК № 1 от « 27 » августа 2021 г.

Председатель МЦК Малых Г.З.

Содержание

Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	Стр.
1. Общие положения	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины, формы и методы контроля и оценки	4
3. Контрольно-оценочные средства текущего контроля по темам (разделам)	11
3.1 Вопросы для устного опроса	11
3.2 Микробиологические диктанты	13
3.3 Тестовые задания по темам дисциплины	14
3. 4. Практические работы по темам дисциплины	18
3.5 Перечень самостоятельных работ	19
3. 6 Контрольные работы по темам дисциплины	21
4. Контрольно-оценочные средства промежуточной аттестации	26
4.1 Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета	26

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (далее КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных результатов обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

2. Результаты освоения учебной дисциплины, формы и методы контроля и оценки

Предметом оценки служат умения и знания по дисциплине, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций, личностных результатов.

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения устного и письменного опроса, а также выполнения обучающимися практических и лабораторных, самостоятельных работ, тестирования, контрольных работ, индивидуальных заданий, проектов, исследований и др.

Табл.1

Контроль и оценка общих компетенций (ОК) и личностных результатов (ЛР)		
Результаты обучения по дисциплине (умения и знания, элементы компетенций ПК, ОК)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
ПК.2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	-использовать полученные знания по санитарно-эпидемиологическим требованиям к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	- устный фронтальный опрос; - оценивание практических работ - проверочные работы - контрольная работы ; - проверка домашних заданий;диф.зачет
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие ЛР15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	- работать с основными компонентами текста учебника или учебного пособия; - понимать и соблюдать последовательность действий по индивидуальному выполнению учебной задачи в отведенное время; - отслеживать свои ошибки по ходу работы; - осознавать значимость знаний, умений, навыков учебной деятельности; - выделять наиболее значимое в перечне	выполнение практических работ оценивание практических работ контрольная работа оценивание самостоятельной работы устный фронтальный опрос проверочные работы, диф.зачет

	<p>информации; -структурировать получаемую информацию; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска -выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	
<p>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>выполнение практических работ, оценивание самостоятельной работы</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>-излагать свои мысли на государственном языке -Оформлять документы</p>	<p>Подготовка по темам самостоятельной работы, устный фронтальный опрос диф.зачет</p>
<p>ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>		
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях: - в конкурсах предметной и профессиональной направленности, в творческих конкурсах; - в исследовательской и проектной работе; - в кружковой работе; - в подготовке внеклассных мероприятий.</p>
<p>ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	<p>Участие в образовательных, воспитательных мероприятиях: - в конкурсах предметной и профессиональной направленности, в творческих конкурсах; - в исследовательской и проектной работе; - в кружковой работе;</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>		
<p>ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>		
<p>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное</p>	<p>Создание слайдов, презентаций, сообщений, правильность использования информации из сети Интернет при подготовки к занятиям.</p>

формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	обеспечение при подготовке к занятиям	
--	---------------------------------------	--

2.1 Результаты освоения дисциплины (умения, знания), подлежащие проверке

Табл.2

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знает:		
31-основные понятия и термины микробиологии; 32-классификацию микроорганизмов; 33-морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; 35-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	Демонстрирует навыки грамотного определения понятий и терминов микробиологии Демонстрирует навыки правильной классификации микроорганизмов Демонстрирует навыки определения морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов Грамотно характеризует микрофлоры почвы, воды и воздуха	Устный опрос, тестирование, Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №1. Оценка результатов выполнения практической работы №1, №2, №3.
36-основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 37-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; 38-методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Демонстрирует знания определений, видов инфекционных заболеваний Демонстрирует знания об основных источниках микробиологического загрязнения и основные правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой Определяет методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Устный опрос, тестирование, контрольная работа Оценка результатов выполнения практической работы №4, №5, №6, №7, №8
39-санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; 313- классификацию моющих средств, правила их применения,	Демонстрирует знания о комплекте одежды повара и кондитера; назначение маркировки разделочных досок и ножей; требования к территории предприятий общепита, к планировке и устройству помещений, к инвентарю и инструментам, к кухонной посуде и таре. Демонстрирует знания об используемых моющих средствах, их классификации, методах применения.	Устный опрос, оценка результатов, контрольная работа выполнения практической работы №9, №10, №11, №12, №13

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>условия и сроки хранения;</p> <p>314–правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>315- правила личной гигиены работников пищевых производств;</p>	<p>Демонстрирует знания о правилах, дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>Демонстрирует знания определение личной гигиены работников общепита; Гигиена труда.</p> <p>Какие средства используются для уничтожения микробов; Вред наркомании и алкоголизма</p>	
<p>316-пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>317-суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>318–основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>319–состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>320–физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>321–усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>322–нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>323–назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p>	<p>определяет значение белков, жиров, углеводов и других химических веществ для организма человека</p> <p>Определяет суточную норму потребности человека в питательных веществах.</p> <p>Знать основные процессы обмена веществ в организме</p> <p>Демонстрирует знания по составу и пищевой ценности продуктов и их энергетической и пищевой ценности различных видов продуктов</p> <p>Демонстрирует знания о физико-химических изменениях в процессе пищеварения</p> <p>Показывает знания факторов влияющих на усвояемость пищи</p> <p>Демонстрирует знание норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения</p> <p>Владеет знаниями о назначении лечебного и лечебно-профилактического питания</p>	<p>Устный опрос, оценка результатов, контрольная работа выполнения практической работы №15, №16, №17, №18.</p> <p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы №2, №3</p>
<p>умеет</p> <p>У1–соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p>	<p>Демонстрирует навыки соблюдения санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы №1, №2, №3.</p>

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>У 2 - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ</p> <p>У3- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>У4–проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов</p> <p>У10(вар.ч) - определять источники микробиологического загрязнения;</p>	<p>Демонстрирует навыки соблюдения санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производствапо требованиям ХАССП</p> <p>Демонстрирует знания дезинфицирующих средств, гигиены труда, средств используемых для уничтожения микробов, санитарных требований к столовой посуде</p> <p>Оценивает качество продуктов питания по органолептическим показателям, устанавливает их градации качества</p> <p>Демонстрирует умения по определению опасных источников загрязнения сырья готовой продукции</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы №4, №5, №6, №7, №8, № 9, №10, №11, №12, №13</p>
<p>У5- рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>У6–составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p> <p>У 11 (вар) - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p>	<p>Оценивает энергетическую ценность блюд.</p> <p>Демонстрирует навыки по составлению рациона питания для разной категории людей</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы №14, №15, №16, №17, №18.</p>
<p>У7(вар.ч) - принимать меры, направленные на предотвращение роста и развитие микроорганизмов при производстве и транспортировке продуктов</p> <p>У8 (вар.ч) - обеспечивать выпуск готовых продуктов безопасных для здоровья потребителей</p> <p>У9(вар.ч) - проводить забор, транспортировку и хранение материала для микробиологических исследований</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, соответствие требованиям</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы №11, №12, №13</p>
Дифференцированный зачет	Соответствие требованиям критерий оценки теста	Оценка результатов тестирования и практического задания

1.2 Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Табл.3

Наименование разделов (тем) дисциплины	Формы и методы контроля	
	Текущий контроль	
	Форма контроля	Проверяемые У, З и формируемые элементы ОК, ПК
Введение	Оценивание подготовленных сообщений сам.раб 1 Микробиологический диктант1.	3-1 ,ОК01, ОК02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
Раздел 1 «Понятия о микроорганизмах» Тема 1.1 Введение в общую микробиологию	Устный опрос: вопрос №1-5	3-1,ОК01, ОК02, ОК 03, ОК 05 ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
Темы 1.2 Классификация и морфология микроорганизмов.1.3 Изучение основных форм бактерий	Устный опрос: вопрос № 6-10, Практическая работа №1 Проверочная работа (Тест № 1)	3-1, 3-2, 3-3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 05 ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
Темы 1.4 Структура и классификация вирусов 1.5 Отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов	Устный опрос:вопросы № 11 – 14 Практическая работа № 2	3-1, 3-2, 3-3 ОК 1, ОК 2, ОК 3 ОК 05 ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
Тема 1.6 Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве	Устный опрос: вопросы № 15 - 18; Оценивание сообщений сам.раб.2;	3-1, 3-2, 3-3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК-4, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
Тема 1.7 Физиология микробов.	Устный опрос: вопросы № 19-22 Микробиологич. диктант 2.	3-1, 3-2, 3-3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 05 ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
Темы 1.8 «Распространение микробов в окружающей среде» 1.9 «Влияние внешней среды на микроорганизмы»	Практическая работа №3 Устный опрос: вопросы № 23-29 проверочная работа (тест№2)	3-3, 3-4, 3-5, 3-7 У-1, У-2. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 05 ПК 2.1 ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
Тема 1.10 Микробиология основных пищевых продуктов	Устный опрос: вопросы № 30-36 проверочная работа (тест№3)	3-7, 3-8, 3-11, 3-12, У-1, У-2, У-4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 05, ПК 2.1
Раздел 2«Патогенные микроорганизмы» Тема 2.1 Пищевые инфекционные заболевания. Основные понятия	Устный опрос: вопросы № 37-41 Практическая работа №4	3-6, 3-7, 3-8, 3-11 У-1, У-2, У-7, У-8,У-9. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ПК2.1 ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
2.2 Виды пищевых инфекционных заболеваний	Практические работы №5, №6 Оценка сам.раб № 3	
2.3 Зоонозные инфекции. 2.4 Глистные заболевания.	Оценка сам.раб № 4 Практическая работа №7 Устный опрос: вопросы №42-46	
2.5 Пищевые отравления. Классификация.	Оценка сам.раб № 5 Практическая работа №8 Устный опрос: вопросы №47-52	3-6, 3-7, 3-8, 3-10, 3-11, У-1, У-2, У-3, У-7, У-8, У-9. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК2.1 ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
2.6 Пищевые отравления немикробного происхождения		
Точка рубежного контроля 1	Контрольная работа №1	3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-5, 3-6, 3-7,

(TPK 1) раздел «Микробиология»		3-8,3-13, 3-14, 3-15. У-1, У-2, У-4, У-7, У-8, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 05, ОК 09ПК 2.1 ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
Раздел 3 «Санитария и гигиена на ПОП» Тема 3.1 Правила личной гигиены работников пищевых производств 3.2 Основы санитарии труда, производственная травма	Устный опрос: вопросы № 53-60 Оценка сам.раб № 6	3-7, 3-9, 3-13, У-1, У-2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 2.1 ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
3.3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания	Устный опрос: вопросы № 61 – 65 Оценка сам.раб № 7 Практические работы № 9, №10, №11 Проверочная работа (Тест № 4)	3-7, 3-9, 3-13, У-1, У-2, У-3, У-7,
3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию и приемке пищевых продуктов	Устный опрос: вопросы № 66-68 Практические работы № 12, №13.	3-8, 3-11, У-2, У-4, У-7, У-8, У-9 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК05. ПК 2.1 ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
3.5 Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов	Устный опрос: вопросы № 69-73	3-7, 3-8, 3-9, 3-11, У-2, У-7, У-8, У-9 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК05. ПК 2.1 ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
Точка рубежного контроля 2 (TPK 2) раздел «Санитарии и гигиена»	контрольная работа №2	3-7, 3-8, 3-9, 3-11, 3-13, У-1, У-2, У-3, У-4, У-7, У-8, У-9 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ПК 2.1 ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
Раздел 4 «Физиология питания»		
4.1 Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма. 4.2 Суточная норма потребности человека впитательных веществах	Устный опрос: вопросы № 74-80 Практическая работа №14 Оценка сам.раб № 8	3-14, 3-15, 3-18, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 09 ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
4.3 Значение минеральных веществ в жизнедеятельности организма 4.4 Значение ферментов и воды в жизнедеятельности организма	Устный опрос: вопросы № 81-85 Оценка сам.раб № 8	
Раздел 5 Пищеварение. Усвояемость пищи		
5.1 Понятие о процессе пищеварения. 5.2 Усвояемость пищи.	проверочный диктант №3	3-15, 3-19, 3-20 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
6.1 Общее понятие об обмене веществ. 6.2 Общее понятие об обмене энергии.	Устный опрос: вопросы № 86-93 практические работы: №15, №16, №17.	3-16, 3-17, 3-18 У-5, У-11 ОК 01, ОК 02, ОК03, ОК 09. ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
7.1 Характеристика существующих теорий и видов питания.	Оценка сам.раб № 9	3-18, 3-20 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 09ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15

7.2 Рациональное питание	Устный опрос: вопросы № 94 - 99	3-18, 3-19, 3-20, 3-21 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 05ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
7.3 Лечебное питание	Устный опрос: вопросы № 100-106 практическая работа №18	3-19, 3-20, 3-22, У-5, У-6, У-8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 09ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
7.4 Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда.	Устный опрос: вопросы № 107 - 109	3-15, 3-16, 3-17, 3-18, 3-19, 3-20, 3-21, 3-23, У-5, У-6, У-11 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 05ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
7. 5 Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста.	Устный опрос: вопросы № 110 - 115	3-15, 3-16, 3-17, 3-18, 3-19, 3-20, 3-21, 3-23 У-5, У-6, У-8 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 05
7.6 Пища как источник токсических и биологически активных веществ.	Устный опрос: вопросы № 116 - 121 оценивание сам.раб. № 10, разработанного рациона	3-19, 3-20, У-2, У-8. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 09
ТРК 3 раздел «Физиология питания»	контрольная работа 3	3-14, 3-15, 3-16, 3-17, 3-18, 3-19, 3-20, 3-21, 3-22, 3-23, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 09. ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	З 1 – 23; У 1 – 11; ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 04, ОК 05, ОК 09. ПК 2.1ЛР 4, ЛР7, ЛР 9, ЛР 10, ЛР 15

3. Контрольно-оценочные материалы текущего контроля по разделам/темам

3.1 Примерные вопросы для проведения устного опроса

Табл.4

Номер Раздела (Темы)	Вопросы
Раздел 1 «Основы микробиологии»	
Тема 1.1	1. Что такое микробиология? 2. В какое время начала развиваться микробиология, как наука? 3. С какими именами ученых связана микробиология на начальном этапе? 4. Какие русские ученые внесли большой вклад в развитие науки? 5. Какую роль играют микробы в нашей жизни?
Тема 1.2 – 1.3	6. Что такое микробы? 7. Что такое бактерии? 8. Какие формы бывают бактерии? 9. Какие бактерии образуют споры и как они называются? 10. Охарактеризуйте жизнеспособность спор
Тема 1.4 Тема 1.5	11. Что такое вирусы? Какие по форме бывают вирусы? 12. Как размножаются вирусы? 13. Что такое бактериофаги? 14. Опишите применение бактериофагов.
Тема 1.6	15. Какие бактерии используются в пищевом производстве? 16. Какую роль играют дрожжевые клетки в хлебопечении? 17. Какова положительная и отрицательная стороны плесневелых грибов

	18. Перечислите какие вы знаете продукты питания полученные с использованием бактерий, плесени, дрожжей?
Тема 1.7	19. Каков химический состав микробных клеток? 20. Назовите типы и механизмы питания бактерий 21. Перечислите питательные среды 22. Перечислите типы и фазы взаимодействия вируса с клеткой.
темы 1.8-1.9	23. Как делят микробы в зависимости от температуры их развития? 24. Как ведут себя микробы при пониженных температурах? 25. Как влияет повышенная влажность на состояние пищевых продуктов 26. Как влияет повышенная концентрация веществ на микробы? 27. Какая среда является самой неблагоприятной для жизни микробов и почему? 28. Каким образом болезнетворные микробы попадают в почву? 29. Каким образом человек должен уменьшать количество болезнетворных микробов на своем теле?
тема 1.10	30. Каким образом в мясо попадают микробы? 31. Почему мясной фарш быстрее портится чем крупнокусковой полуфабрикат? 32. Охарактеризуйте признаки порчи колбас. 33. Какие болезнетворные микробы обнаруживаются в рыбе. 34. С каким дефектом консервы нельзя допускать в реализацию и почему? 35. Объясните процесс прогоркания сливочного масла 36. Какие яйца не используют на ПОП и почему?
Раздел 2 «Патогенные микроорганизмы»	
Тема 2. 1.	37. Что такое патогенные микроорганизмы? 38. Чем характеризуются инфекционные заболевания 39. Объясните понятие бактерионосительство 40. Что такое инкубационный период? 41. Какие заболевания называются пищевыми инфекционными?
Темы 2.3-2.4	42. Что такое зоонозы? 43. Какие существуют меры предупреждения зоонозов на ПОП 44. Чем характеризуются глистные заболевания 45. Каким образом человек заражается гельминтами 46. Какие существуют меры по профилактике глистных заболеваний.
Темы 2.5-2.6	47. В чем разница между пищевыми отравлениями и острой кишечной инфекции? 48. Какие симптомы имеют пищевые отравления? 49. Назовите виды пищевых отравлений. 50. Назовите бактериальные отравления 51. Назовите немикробные отравления 52. В каких случаях кишечная палочка вызывает пищевые отравления
Раздел 3 «Санитария и гигиена»	
Темы 3.1-3.2	53. В каких случаях повар обязан дезинфицировать руки? 54. Какие используют средства для мытья и дезинфекции рук повара, кондитера на ПОП? 55. Что входит в комплект санитарной одежды повара и кондитера? 56. Как проводится сан.контроль на предприятии общественного питания? 57. Назовите факторы, которые влияют на здоровье работника 58. С какими неблагоприятными факторами связана работа повара? 59. Каким образом можно улучшить условия труда работников на производстве? 60. Какие требования необходимо выполнять во избежание травматизма?
Тема 3.3	61. Каким требованиям должна отвечать территория, где находится ПОП? 62. Какие материалы должны использоваться для отделки производственных помещений? 63. В чем состоит профилактика по борьбе с мухами, тараканами, грызунами? 64. Какие существуют правила по хранению пищевых отходов на ПОП? 65. Что относится к химическим методам дезинфекции?

Тема 3.4	66. Какие требования предъявляются транспорту, перевозящий продукты? 67. Какие температурные и временные режимы должны соблюдаться при перевозке полуфабрикатов и готовой продукции? 68. Какие сопроводительные документы должны быть при перевозке продукции? 67. Как проводят санитарную обработку транспорта. 68. Какую продукцию запрещается принимать на ПОП?
Тема 3.5	69.Какие условия должны быть созданы для хранения продуктов 70. Какие требования предъявляют к хранению яиц на ПОП ? 71. Какие требования предъявляют к хранению молочных продуктов на ПОП ? 72. Каким образом хранят скоропортящуюся продукцию в одной камере? 73. Какие требования предъявляют к хранению сухих продуктов на ПОП?
Раздел 4 «Физиология питания»	
Тема 4.1 – 4.2	74. Что изучает наука «Физиология питания»? 75. Какую роль играют белки для организма человека? 76. Для чего необходимы жиры для организма человека? 77. Какова роль углеводов в организме человека? 78. Что такое витамины, и каково их значение для организма. 79. Каково суточное потребление основных пищевых веществ? 80. Как можно сохранить витамины при приготовлении пищи?
Тема 4.3 – 4.4	81. Что такое минеральные вещества? 82. На какие группы делят минеральные вещества? 83. Что такое ферменты, и каково их значение? 84. Каким требованиям должна отвечать вода питьевая. 85. Какая норма потребления воды для человека?
тема 6.1 – 6.2	86. Объясните понятие процессов асимиляции и диссимиляции 87.Что такое обмен веществ? 88.Какие факторы влияют на обмен веществ. 89. Объясните понятие величина основного обмена. 90.Какие факторы повышают величину основного обмена? 91.Какие факторы снижают величину основного обмена? 92.Что такое энергия? 93.Что такое калорийность пищи?
тема 7.2	94.Как характеризуется рациональное питание? 95. Какое влияние оказывает рациональное питание на человека? 96. Какие продукты питания должны быть включены по рациональному питанию? 97. Какие продукты следует исключать из рациона? 98. Назовите принципы рационального питания? 99. Какой режим питания используется в рациональном питании?
тема 7.3	100. Что такое лечебное питание? 101. С какой целью назначают лечебное питание? 102.Объясните понятие диета, в лечебном питании 103. Сколько диет разработано в лечебном питании? 104. Какие отличия имеют диеты? 105. Каких принципов придерживаются в лечебном питании? 106. Объясните понятие лечебно-профилактическое питание.
тема 7.4	107.Какие показатели необходимо учитывать при разработке дневного рациона питания? 108. Какие группы интенсивности труда существуют? 109. Какое оптимальное соотношение Б.Ж.У. рекомендуют?
тема 7.5	110. Как протекает обмен веществ у детей? 111. В каком возрасте необходимо больше пищевых веществ и почему? 112. Какие витамины наиболее важны в детском и подростковом возрасте? 113. Какие продукты должны присутствовать в рационе детей? 114. Какие продукты не допустимы в рационе детей? 115. Какой режим питания должен быть у дошкольников, школьников.
тема 7.6	116. На какие группы делятся вредные вещества? 117. Почему некоторые природные компоненты пищи неблагоприятно влияют на здоровье человека?

- | | |
|--|--|
| | <p>118. Что такое «антивитамины», как они действуют в организме?</p> <p>119. Каким образом химические загрязнители попадают в пищу?</p> <p>120. Какие тяжелые металлы токсичны для человека?</p> <p>121. Как воздействуют на организм человека стимуляторы роста с/х животных.</p> |
|--|--|

Критерии оценивания устного опроса:

Оценка «**отлично**»- ответ развернутый, уверенный, содержит четкую формулировку, подтверждается фактическими примерами, при ответе студент не повторяет дословно текст учебника, а умеет отобрать главное, обнаруживает самостоятельность и аргументированность суждений, умеет установить связь между изучаемым и ранее изученным материалом по дисциплине

Оценка «**хорошо**» - ответ уверенный, грамотный, но допускаются отдельные погрешности и неточности при ответе. Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано, последовательно, уверенно, с примерами.

Оценка «**удовлетворительно**» - студент при ответе допускает нарушения в последовательности изложения, имеет поверхностные знания вопроса. Затрудняется сделать выводы, но с наводящими вопросами делает их.

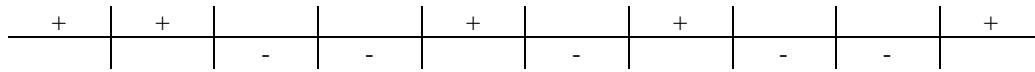
Оценка «**неудовлетворительно**»: студент не может ответить на простые вопросы, ответ считывается с конспекта. На наводящие вопросы по теме ответить затрудняется.

3.2 Микробиологические диктанты

Инструкция:

Студентам зачитывается какое –либо утверждение по изученной теме, студен либо соглашается с утверждением, либо отрицает его. На диаграмме над чертой ставится «+» если утверждение верно, под чертой ставится «-», если утверждение ошибочно.

Например:



Диктант включает 10 утверждений. За каждый верный ответ присваивается 1 балл.

Критерии оценивания:

«**отлично**» - если обучающийся набрал 10 баллов

«**хорошо**» - если обучающийся набрал 9-8 баллов

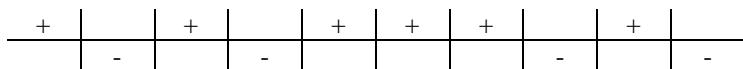
«**удовлетворительно**» - если обучающийся набрал 7-6 баллов

«**неудовлетворительно**» - если обучающийся набрал 5 баллов и менее.

Диктант №1. по темам Введение. Введение в общую микробиологию.

1. Впервые микроорганизмы были открыты А.Левенгуком.
2. Р.Кох открыл положительные свойства плесени.
3. Микробиология это наука изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
4. Микроны играют только отрицательную роль в жизни человека.
5. микробы используют в производстве продуктов.
6. Вакцину против бешенства изобрёл Л.Пастер.
7. Возбудитель туберкулеза открыл Р.Кох.
8. Микробиология как наука образовалась в начале XX века.
9. Учение об иммунитете создал И.Мечников.
10. Иммунитет это восприимчивость организма к заболеваниям.

ключ к ответу диктанта 1:



Диктант №2 по теме Физиология микробов

1. В среде, где концентрация растворимых веществ выше 2%, чем в клетке, вода из клетки переходит в окружающую среду.
2. При консервировании продуктов сахаром или солью используют свойства микроорганизмов к питанию и размножению
3. Микроорганизмы, которые усваивают углерод и азот из неорганических соединений называются параграфные
4. Микроны, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода называются анаэробами
5. Наиболее благоприятная концентрация хлористого натрия в окружающей среде это 0,5 %
6. питательные вещества проникают в клетку через оболочку путем всасывания.

7. Вода занимает большую часть (70-85%) клетки микроба.
8. Белки ускоряют биохимические процессы как внутри, так и снаружи клетки микробов.
9. Размножение бактерий происходит путем деления клетки.
10. Размножение грибов происходит путем образования спор и распада гиф.

ключ к ответу диктанта № 2:

+	-	-	+	+	-	+	-	+	+
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Диктант №3 по теме Пищеварение. Усвоемость пищи.

1. Пищеварение это совокупность процессов, которые расщепляют пищевые вещества на более простые соединения.
2. Слюна является пищеварительным соком.
3. Процесс пищеварения начинается в желудке.
4. В поджелудочной железе вырабатывается гормон инсулин.
5. Пища, переваренная в желудке, считается усвоенной.
6. Пища отварная, протертая усваивается лучше.
7. Желчь вырабатывается в желудке
8. Белки расщепляются в желудке.
9. В результате окисления жиров получаются глицерин и жирные кислоты.
10. Пища животного происхождения усваивается на 50 %

ключ к ответу диктанта № 3:

+	+	-	+	-	+	-	+	+	-
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

3.3. Тестовые задания по темам дисциплины

Инструкция к выполнению тестов: внимательно прочтайте вопросы и выберете правильный вариант ответа из предложенных, выделив его «V» или «О». На решение тестов отводится 10 минут

Тест №1 ТЕМА 1.3

1 вариант

1. Одноклеточные микроскопические организмы
 - а) грибы
 - б) растения
 - в) животные
 - г) бактерии
2. На чем выращивают бактерии в лабораторных условиях
 - а) на специальных средах
 - б) под лампами
 - в) при высокой температуре
3. Состоит из прочного вещества и выполняет защитную и опорную функции, придает клетке постоянную форму
 - а) цитоплазма
 - б) ядро
 - в) клеточная стенка
4. Через что обеспечивается поступление питательных веществ и выход в окружающую среду продуктов обмена
 - а) слизистую капсулу
 - б) мембрану
 - в) клеточную стенку
5. Чем размножаются бактерии при неблагоприятных условиях
 - а) отприсками
 - б) спорами
 - в) семенами
6. Бактерии, которые превращают молоко в простоквашу
 - а) гниения
 - б) молочно-кислые
 - в) болезнетворные
7. Назовите функцию бактерий в природе
 - а) накопление растительных и животных остатков
 - б) разрушение растительных и животных остатков

ключ к ответам 1 вариант

вопрос	1	2	3	4	5	6	7
ответ	г	а	в	б	б	б	б

вариант 2

- Самые распространенные на Земле живые организмы
 - грибы
 - животные
 - бактерии
 - растения
- Чем покрыта бактериальная клетка
 - плазматической мембраной
 - клеточной стенкой
- Где обитают бактерии
 - в воде, на суще, в воздухе
 - в воде, воздухе, почве
- Чем объяснять огромное число бактерий на Земле
 - медленная скорость размножения
 - быстрая скорость размножения
 - высокая скорость размножения
- Защитный слой слизи поверх клеточной оболочки
 - жгутик
 - ядерное вещество
 - капсула
- Перечислите роль бактерий
 - формирование месторождений нефти, природного газа, залежи угля
 - формирование месторождений природного газа
 - формирование месторождений нефти
- Отличительный признак бактериальной клетки
 - отсутствие ядра, отделенного от цитоплазмы
 - наличие ядра в цитоплазме

ключ к ответам 2 вариант

вопрос	1	2	3	4	5	6	7
ответ	в	а	б	в	в	а	в

Критерии оценок теста №1:

За каждый правильный ответ присваивается 1 балл

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 7 баллов;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 6 баллов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 5 баллов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 4 балла и менее;

Тест №2 ТЕМЫ 1.8-1.9

1 вариант

- Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов
 - 0-5°C
 - 5-15°C
 - 35-37°C
 - 25-35°C
- При какой температуре протекает метод пастеризации?
 - 30-60°C
 - 60-90°C
 - 90-100°C
 - 100-120°C
- На чем основаны способы консервирования, квашения и маринования?
 - на изменении температуры
 - на изменении влажности
 - на изменении давления
 - на изменении реакции среды
- Вещества, выделяемые плесневыми грибами, губительно действующие на развитие других микробов
 - афитонциды
 - антибиотики
 - ферменты
 - катализаторы
- Какое вещество используют для дезинфекции рук, посуды, оборудования?
 - уксусную кислоту
 - бензойную кислоту
 - хлорную известь
 - пищевую соду
- На какой глубине в почве находится больше всего микроорганизмов?
 - 1 – 30 см.
 - 40 – 60 см.
 - 80 – 100 см.

ключ к ответам 1 вариант

вопрос	1	2	3	4	5	6
ответ	г	б	г	б	в	а

2 вариант

- Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются
 - способы дыхания, питания
 - температура, влажность, действие света, характер питательной среды
 - способы размножения, характер среды
 - влажность, температура, способ дыхания
- При какой температуре протекает метод стерилизации?

а) 30-60°C б) 60-90°C в) 90-100°C г) 100-120°C

3. Микроны, у которых оптимальная температура жизнедеятельности 50°C
а) психрофильные б) мезофильные в) термофильные

4. Чему способствует повышенная влажность?

- а) увеличению количества растворимых питательных веществ
б) повышению скорости размножения микробов
в) повышению скорости передвижения микробов
г) повышению скорости дыхания микробов

5. Нижний предел влажности среды для развития бактерий и плесневых грибов

- а) 15% б) 25% в) 30% г) 50%

6. Самая неблагоприятная среда для развития микроорганизмов?

- а) почва б) воздух в) вода

ключ к ответам 2 вариант

вопрос	1	2	3	4	5	6
ответ	б	г	в	а	а	б

Критерии оценок теста №2:

За каждый правильный ответ присваивается 1 балл

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 6 баллов;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 5 баллов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 4 баллов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 3 балла и менее;

Тест №3 ТЕМА 1.10

1 вариант

1. Где заражается мясо здорового скота?

- а) при жизни животного б) при транспортировке г) при кормлении

2. Почему мясные субпродукты в общественном питании поступают в замороженном виде?

- а) так вкуснее
б) так уменьшается срок приготовления блюд
в) так как содержат много влаги (печень, почки, мозги)

3. Бактерицидная фаза молока – это

- а) период времени, в течении которого молоко находится в вымени
б) период времени, в течении которого выдаивается молоко
в) период времени до стерилизации
г) период времени, в течении которого сохраняются антимикробные свойства молока

4. Какой способ обезвреживания молока необходимо проводить в домашних условиях?

- а) пастеризация б) стерилизация в) ультрастерилизация г) кипячение

5. Чем определяется качественный состав микрофлоры рыбы?

- а) составом микрофлоры воды б) видовой принадлежностью
в) возрастом рыбы г) количеством и размерами чешуек

6. Не допускается использование яиц в хлебопекарном производстве

- а) с загрязненной скорлупой б) с битой скорлупой в) яйца водоплавающих птиц

ключ к ответам 1 вариант

вопрос	1	2	3	4	5	6
ответ	б	в	г	г	а	в

2 вариант

1. Чему способствует увеличение поверхности мяса?

- а) увеличению массы мяса б) увеличению сроков хранения
в) увеличению обсеменения г) увеличению питательности

2. Какие признаки говорят, что мясо птицы представляет большую санитарную опасность?

- а) птицы летают и высаживают птенцов б) имеют перьевые покровы и клюв
в) птицы часто поступают в полупотрошенному виде и в кишечнике имеют много сальмонелл
г) птенцы выводятся из яичной скорлупы

3. Способ обезвреживания молока при температуре 63...95°C
 а) пастеризация б) стерилизация в) ультрастерилизация г) кипячение
4. При промышленной переработки молока в молочнокислых продуктах протекает процесс
 а) окисления б) свертывания в) брожении г) закисания
5. В каком продукте чаще встречается патогенный микроорганизм ботулиновая палочка?
 а) свежая рыба; б) картофель; в) творог.
6. По какому показателю оценивается свежесть яиц?
 а) по размеру воздушной камеры б) по цвету скорлупы
 в) по размеру г) по характерным вкраплениям

Ключ к ответам 2 вариант

вопрос	1	2	3	4	5	6
ответ	в	в	а	а	в	а

Критерии оценок теста №3:

За каждый правильный ответ присваивается 1 балл

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 6 баллов;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 5 баллов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 4 баллов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 3 балла и менее;

Тест №4 ТЕМА 3.3

1 вариант

1. Как называется мероприятие по борьбе с грызунами?
 а) дезинфекция; б) дератизация; в) дезинсекция.
2. Основное требование к планировке помещений ПОП.
 а) перекрещивание готовой продукции;
 б) перекрещивание потоков сырья;
 в) последовательность и поточность;
3. Как часто проводят генеральную уборку в заготовочных цехах ПОП?
 а) 1 раз в месяц; б) 1 раз в 2 недели; в) 1 раз в неделю.
4. Какой раствор гипохлорида кальция используют для дезинфекции столовой посуды?
 а) 0,5 % - ный; б) 0,2 % - ный; в) 0,1 % - ный;
5. Что значит *рабочий* раствор хлорной извести для обработки помещений?
 а) 1 кг хлорной извести растворяют в 10 литрах воды;
 б) 5 л раствора хлорной извести растворяют 10 литрах воды;
 в) 1 л раствора хлорной извести растворяют 10 литрах воды
6. Какая температура воды должна быть для мытья технологического оборудования, инвентаря и посуды
 а) 90 °C б) 80 °C в) 70 °C

Ключ к ответам 1 вариант

вопрос	1	2	3	4	5	6
ответ	б	в	а	в	в	а

2 вариант

1. Как называется мероприятие по борьбе с насекомыми?
 а) дезинфекцией; б) дезинсекцией; в) дератизацией
2. Какие санитарные требования предъявляются к месту застройки ПОП?
 а) ПОП должно находиться в центре населенного пункта;
 б) место под застройку ПОП должно иметь песчаную почву
 в) ПОП должно быть на возвышенном, ровном месте, удаленным от свалок
3. Какой из цехов должен располагаться изолированно от всех цехов?

а) кондитерский б)холодный в) мясо-рыбный

4. Что значит *исходный* раствор хлорной извести?

- а) 1 кг хлорной извести растворяют в 1 литре воды, отстаивают 24 часа;
- б) 1 кг хлорной извести растворяют в 5 литрах воды, отстаивают 24 часа;
- в) 1 кг хлорной извести растворяют в 10 литрах воды, отстаивают 24 часа?

5. Какой раствор «хлорамина Б» используют для дезинфекции столовой посуды и рук

- а) 0,5 % - ный;
- б) 0,2 % - ный;
- в) 0,1 % - ный;

6. Какая оптимальная влажность воздуха должна быть в производственных цехах?

- а)30 %;
- б) 50%;
- в) 70%

ключ к ответам 2 вариант

вопрос	1	2	3	4	5	6
ответ	в	6	а	в	6	6

Критерии оценок теста №4:

За каждый правильный ответ присваивается 1 балл

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 6 баллов;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 5 баллов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 4 баллов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 3 балла и менее;

**3.4 Перечень практических работ
(к ПР разработаны методические указания)**

Наименование раздела	Практические работы
Основы микробиологии	Практическое занятие № 1 «Изучение строения бактериальной клетки» Практическое занятие № 2 «Изучение строения грибов» Практическое занятие № 3 «Изучение способов уничтожения микробов в окружающей среде»
«Патогенные микроорганизмы»	Практическое занятие № 4 «Механизмы, пути и факторы передачи инфекции» Практическое занятие № 5 «Изучение острых кишечных инфекций» Практическое занятие № 6 «Составление правил профилактики сальмонеллеза и кишечных инфекций» Практическое занятие № 7 «Изучение профилактических мер зоонозов, глистных заболеваний» Практическое занятие № 8 «Изучение профилактических мер пищевых отравлений»
Личная и производственная гигиена	Практическое занятие № 9 «Изучение способов приготовления дезинфицирующих средств» Практическое занятие № 10 «Изучение правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации» Практическое занятие № 11 «Изучение требований к оборудованию, инвентарю, посуде и таре» Практическое занятие № 12 «Составление санитарно-гигиенических правил к первичной обработке продуктов» Практическое занятие № 13 «Составление санитарных требований при реализации готовой пищи»
Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Практическое занятие № 14 «Изучение свойств витаминов на организм человека»
Обмен веществ и энергии	Практическое занятие № 15 Расчёт ВОО, энергетической ценности . Практическое занятие № 16 Расчёт калорийности блюда (по индивидуальному заданию) Практическое занятие № 17 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности Практическое занятие № 18 «Анализ диет лечебного питания»

Критерии оценивания практических работ

Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, вычисления.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

3.5 Перечень самостоятельных работ

Учебным планом по дисциплине ОП 01 самостоятельная работа не предусмотрена, но в ходе изучения дисциплины рабочей программой предусмотрена самостоятельная работа по подготовке к занятиям, с целью - научить обучающихся осмысленно и самостоятельно работать сначала с учебным материалом, затем с научной информацией, заложить основы самоорганизации и самовоспитания.

Самостоятельная работа выполняется в виде подготовки небольших сообщение, презентаций, подбору слайдов-может выполняться группой студентов.

Номер Раздел (Тема)	Наименование самостоятельной работы
Введение	С.р.№1 Дать краткие биографические сведения, охарактеризовать научную деятельность ученых микробиологов, их вклад в развитие микробиологии как науки (А. Левенгук, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева, Виноградский , Р.Кох. и др.)
Раздел 1 Понятия о микроорганизмах»	С.р.№2 Подготовить сообщения: - о молочно-кислых бактериях, - о сохранении дрожжей в давние времена - о плесени в сыропроизводстве
Раздел 2 Патогенные микроорганизмы	С.р.№3 Подготовить сообщения или презентацию на тему: «Острые кишечные инфекции»: 1. дизентерия 2. брюшной тиф 3. холера 4. эпидемический гепатит 5. сальмонеллез Необходимо указать признаки болезни, возбудителей болезни, пути заражения. С.р.№4 Подготовить сообщения или презентацию на тему: «Зоонозные инфекции» и «Гельминтозы»: 1. бруцеллез 2. туберкулез 3. сибирская язва 4. ящур 5. виды гельминтов поражающих человека Необходимо указать признаки болезни, возбудителей болезни, пути заражения. С.р.№5 Подготовить сообщения или презентацию на тему «Пищевые отравления»: 1.отравление кишечной палочкой 2.ботулизм 3.стафилококковое отравление 4.отравление грибами 5.отравление некоторыми видами рыб 6.отравление проросшим картофелем и ядами косточковых плодов 7.отравление тяжелыми металлами Необходимо указать признаки болезни, причины болезни, пути заражения

Раздел 2 «Санитария и гигиена на ПОП»	<p>С.р.№6 Подготовить сообщения по теме «Вредные привычки работником ПОП»</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Курение 2. Алкоголизм 3. Наркомания и токсикомания <p>Необходимо отразить влияние на организм человека и профессиональные качества.</p> <p>С.р.№7 Подготовить сообщение о системе ХАССП на ПОП</p>
Раздел 3 «Физиология питания»	<p>С.р.№8 Подготовить сообщения по теме «Пищевые вещества и их значение»:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Значение белков для организма человека. 2. Значение жиров для организма человека. 3. Значение углеводов для организма человека. 4. Значение белков для организма человека. 5. Значение витаминов для организма человека 6. Значение минеральных веществ для организма человека 7. Значение ферментов для организма человека 8. Значение воды для организма человека <p>Рассказать о содержании в продуктах, о последствиях недостаточности и переизбытке в организме.</p> <p>С.р.№9 Подготовить сообщения о различных видах питания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вегетарианство 2. Голодание 3. Сыроедение 4. Раздельное питание 5. Солнечная диета 6. Модные диеты 7. Религиозные посты <p>Рассказать основные принципы питания, сформулировать положительные и отрицательные стороны.</p> <p>С.р.№10 Подготовить сообщения по теме «Пища как источник токсических и биологически активных веществ»:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вредные природные вещества, содержащиеся в пище. 2. Химические загрязнители пищи 3. Биологические загрязнители пищи 4. Использование генмодифицированных продуктов.

Критерии оценивания самостоятельной работы:

Оценивание выступление с сообщениями, докладами:

Отметка «отлично» - при выступлении с сообщением студент рассказывает понятно, лаконично, грамотно. Не отступает от темы. Может ответить на вопросы студентов, рассказ поясняется примерами, делает выводы.

Отметка «хорошо» - при выступлении с сообщением студент рассказывает понятно, лаконично, грамотно, в большей степени пользуется опорным конспектом. Не отступает в объяснениях от темы, отвечает на поставленные вопросы, делает выводы.

Отметка «удовлетворительно» - при выступлении с сообщением студент читает по конспекту. Затрудняется ответить на вопросы студентов по, преподавателя по теме сообщения.

Оценивание подготовленных презентаций (к созданию презентаций разработаны методические указания)

Отметка «отлично» - цветовая гамма хорошо воспринимается, слайды не имеют лишних компонентов. Основные тезисы отчетливо читаемы. Количество слайдов достаточное для раскрытия темы.

Отметка «хорошо» - цветовая гамма хорошо воспринимается, слайды не имеют лишних компонентов. Основные тезисы отчетливо читаемы. Количество слайдов недостаточное для раскрытия темы или их слишком много.

Отметка «удовлетворительно» - цветовая гамма слишком резкая или бледная для восприятия, слайды имеют лишние компоненты, что может отвлекать от основных тезисов. Неверно подобран шрифт текста. Количество слайдов недостаточное для раскрытия темы или их слишком много.

3.6 Контрольные работы

В структуру контрольной работы включены тесты закрытого и открытого типа, а так же задание теоретического характера.

Точка рубежного контроля 1 раздел «Микробиология»
Контрольная работа № 1

Вариант 1

Инструкция: перед выполнением заданий внимательно прочитайте их. На выполнение контрольной работы отводится 30 минут.

Критерии оценивания: 1 и 2 вопросы оцениваются в 2 балла;

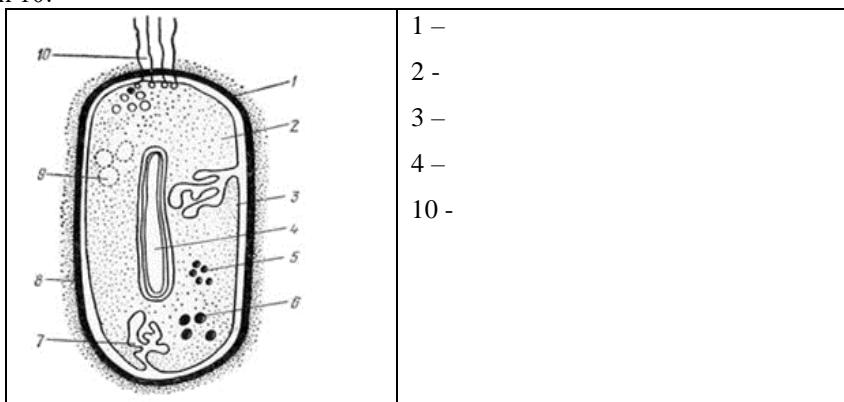
3 - 6 вопросы оцениваются по 1 баллу;

7 – вопрос оценивается в 2 балла;

Максимальное количество баллов – 10

Задания:

1. Перед вами схема бактериальной клетки. Необходимо обозначить название компонентов клетки под цифрами 1, 2, 3, 4 и 10:



2. Соотнесите открытие и ученого микробиолога, например: А-2.

А	Виноградский С.Н.	1	Создал учение об иммунитете
Б	Ивановский Д.И;	2	Установил влияние микробов на плодородие почвы
В	А. Левенгук	3	Впервые обнаружил вирусы, положил начало вирусологии
Г	Мечников И. И.	4	Впервые открыл мир микробов

3. Выберете правильный вариант ответа:

Какие микроорганизмы размножаются в живых клетках и являются паразитами?

- а) бактерии б) вирусы в) плесневые грибы

4. Выберете правильный вариант ответа:

Почему запрещается принимать мясо и мясопродукты всех видов без клейма ветосмотра и ветеринарного свидетельства

- а) из-за отсутствия надлежащих условий хранения, нет холодильных камер;
 б) из-за большого запаса мясопродуктов на складе.
 в) из-за предотвращения возникновения и распространения инф. заболеваний и пищ.отр.;
 г) если продукты хорошего качества, то принимать можно

5. Выберете правильный вариант ответа:

Какова основная причина заражения человека острыми кишечными инфекциями?

- а) обсемененность продуктов б) грязные руки; в) сниженный иммунитет

6. Определите и подпишите заболевание, которое подходит под предложенное описание: заболевание вызвано вибрионом, который попадает в организм человека через рот чаще всего с водой, инкубационный период заболевания 2-6 суток. Возникают внезапные, неудержимые поносы и рвота, сильное обезвоживание организма, слабость, головная боль, головокружение, т до 35 °С, судороги, возможен смертельный исход. Вибрион погибает при высыревании, от действия солнечных лучей, при кипячении, в кислой среде. Заболевание _____

7. Охарактеризуйте глистные заболевания. Причины возникновения.

Критерии оценивания «ТРК 1» вариант 1

№	ответ
1	1 – клеточная стенка 2 - цитоплазма 3 – цитоплазматическая мембрана

	4 – ядерное вещество 10 - жгутики
2	Б – 3, В – 4, Г - 1
3	б
4	в
5	б
6	холера
7	Простейшие черви, паразитирующие в различных органах человека. Проявляется у человека в виде похудания, малокровия, задержки роста и умственного развития у детей. Яйца глистов попадают человеку из внешней среды с загрязненной пищей, водой, грязными руками

Вариант 2

Инструкция: перед выполнением заданий внимательно прочтайте их. На выполнение контрольной работы отводится 30 минут.

Критерии оценивания: 1 и 2 вопросы оцениваются в 2 балла;

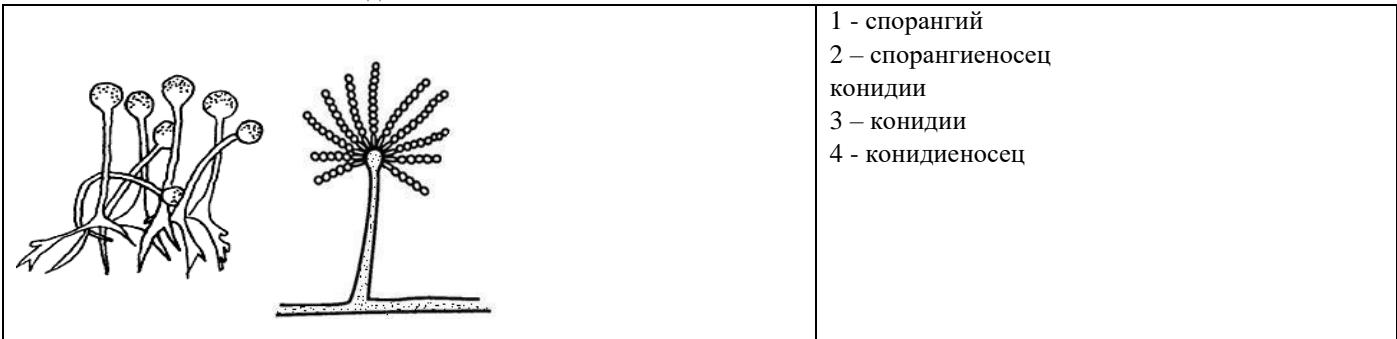
4 – 6 вопросы оцениваются по 1 баллу;

7 – вопрос оценивается в 2 балла;

Максимальное количество баллов – 10

Задания:

1. Перед вами виды плесневелых грибов. Необходимо на схеме выносными линиями обозначить основные компоненты этих видов:



2. Необходимо правильно соотнести открытие и ученого микробиолога, например: А-2

A	Виноградский С.Н.	1	Установил существование паразитов микробов - бактериофагов
Б	Л.Пастер	2	Установил влияние микробов на плодородие почвы
В	Р.Кох	3	Доказал, что ряд болезней возникает от болезнетворных микробов. Разработал вакцины против бешенства и сибирской язвы.
Г	Гамалея Н.Ф.	4	Разработал питательные среды для выращивания микробов. Открыл возбудителей холеры и туберкулеза

3. Выберете правильный вариант ответа:

В каком виде молока не сохраняются микроорганизмы?

- а) в стерилизованном б) в пастеризованном в) в сухом

4. Выберете правильный вариант ответа:

Какова оптимальная температура развития большинства микроорганизмов?

- а) 15 – 18 °C; б) 18 – 21 °C; в) 25 -35 °C

5. Выберете правильный вариант ответа:

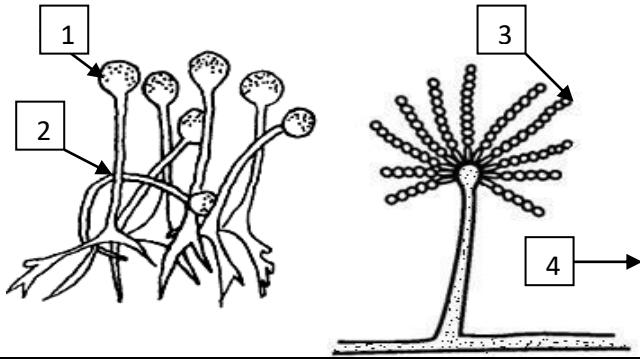
Что является источником заражения человека бычьим цепнем?

- а) плохо проваренное или прожаренное говяжье или свиное мясо;
б) некипяченое коровье молоко;
в) человек не может заразиться бычьим цепнем

6. Определите и подпишите заболевание которое подходит под предложенное описание: заболевание вызвано подвижной палочкой, попадает с зараженной пищей. Инкубационный период заболевания 3-5 часов. Возникает тошнота, рвота, боли в животе, понос, головная боль, головокружение, t 38 - 39 °C. Палочка погибает при нагревании до 70 -75°C через 30 мин.

7. Охарактеризуйте микробные пищевые отравления? Причины возникновения.

Критерии оценивания «ТРК 1» вариант 2

№	ответ
1	
2	Б – 3, В – 4, Г - 1
3	а
4	в
5	а
6	сальмонеллез
7	Микробные отравления возникают от употребления пищи, содержащей живых микробов или их яды. Делят на токсикоинфекции – это когда микробы попадают с пищей и в организме образуется токсин (кишечная палочка). И токсикозы – когда с пищей попадают накопившиеся в ней токсины (ботулизм). Эти отравления возникают из-за нарушений правил личной гигиены, при нарушениях приготовления и хранения пищи.

Критерии оценивания ТРК 1:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 9 - 10 баллов, что соответствует 90%-100% правильных ответов;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 7 - 8 баллов, что соответствует 70%-89% правильных ответов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 5 - 6 баллов что соответствует 50%-69% правильных ответов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 4 балла и менее что соответствует 49% и менее правильных ответов;

Точка рубежного контроля 2 раздел «Санитария и гигиена»

Контрольная работа № 2

1вариант.

Инструкция: перед выполнением заданий внимательно прочитайте их. На выполнение контрольной работы отводится 30 минут.

Критерии оценивания: 1 – 5 вопросы оцениваются в 1 балл;

6 вопрос оценивается в 2 балла;

Максимальное количество баллов – 7

Задания:

- Прочитайте определение и запишите подходящее к нему понятие:

Наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм _____.

- Выберите правильный вариант ответа:

К каким факторам относятся канцерогенные вещества?

- а) физические б) химические в) биологические г) психофизиологические

- Выберите правильный вариант ответа:

За какое время до перевозки можно приготовить блюда?

- а) за 2 часа; б) за 1,5 часа; в) за 1 час

- Выберите правильный вариант ответа:

Как часто бракеражная комиссия контролирует блюда?

- а) каждый день; б) 1 р. в 3 дня; в) 1 р. в неделю

5. Выберите правильный вариант ответа:

К какому методу дезинфекции относится применение горячей воды, кипятка, пара, горячего воздуха, ультрафиолетового облучения?

- а) химическим методам дезинфекции;
- б) физическим методам дезинфекции;
- в) биологическим методам дезинфекции;
- г) физиологическим методам дезинфекции

6. Перечислите, какие санитарные правила должен соблюдать работник при ношении санитарной одежды?

Эталон ответа вариант 1

№	ответ
1	гигиена
2	б
3	в
4	а
5	б
6	во время ношении санитарной одежды работник обязан: содержать её в чистоте, не закалывать булавками и иголками, не класть в карманы посторонние предметы особенно острые, снимать сан.одежду перед выходом из производственного помещения, а по возвращении надеть её предварительно вымыв руки, не входить в сан.одежде в туалет, менять её не реже 3 раз в неделю., хранить отдельно от верхней одежды.

2 вариант.

Инструкция: перед выполнением заданий внимательно прочитайте их. На выполнение контрольной работы отводится 30 минут.

Критерии оценивания: 1 – 5 вопросы оцениваются в 1 балл;

6 вопрос оценивается в 2 балла;

Максимальное количество баллов – 7

Задания:

1. На предприятиях общественного питания она направлена на соблюдение режимов хранения и транспортирования пищевых продуктов, приготовления, реализации пищи и обслуживания потребителей _____.

2. Чему способствует вентиляция помещений?

- а) понижает температуру;
- б) повышает температуру
- в) уменьшает влажность
- г) улучшает микроклимат

3. Какой максимальный уровень производственного шума в помещениях ПОП ?

- а) 60 ДБ;
- б) 70 ДБ;
- в) 80 ДБ;
- г) 90 ДБ

4. Кто входит в состав бракеражной комиссии?

- а) зав.производством, повар, медик;
- б) директор ПОП, зав.производством, медик; потребитель;
- в) директор ПОП, зав.производством, медик, представитель общественного контроля

5. К какому методу дезинфекции относится использование растворов хлорной извести, хлорамина, гипохлорида кальция?

- а) химическим методам дезинфекции;
- б) физическим методам дезинфекции
- в) биологическим методам дезинфекции;
- г) физиологическим методам дезинфекции

6. Перечислите правила перевозки особо скоропортящихся продуктов?

Эталон ответа вариант 2

№	ответ
1	санитария
2	г
3	в
4	в
5	а
6	На каждую машину, предназначенную для перевозки продуктов, должен быть санитарный паспорт. Лица, сопровождающие продукты в пути и выполняющие выгрузку, должны иметь санитарную одежду и личную мед. книжку. Необходимо: 1. перевозить сырье п.ф. и готовые изделия порознь; 2. перевозить при t не выше 6° С в течении 2 ч. 3. п.ф. перевозят в специальной металлической таре с плотно закрывающейся крышкой. 4. на продукты д.б. документы с указанием предприятия-изготовителя, наименования продукта, даты и часа изготовления, окончания срока хранения, номера упаковщика. 5. блюда готовят не более чем за 1 час до перевозки.

Критерии оценивания ТРК 2:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 7 баллов, что соответствует 100% правильных ответов;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 5 - 6 баллов, что соответствует 71,4 % - 85,7% правильных ответов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 4 балла, что соответствует 57% правильных ответов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 3 балла и менее что соответствует 42% и менее правильных ответов;

Точка рубежного контроля 3 раздел «Физиология питания»**Контрольная работа № 3**

Инструкция: перед выполнением заданий внимательно прочитайте их. На выполнение контрольной работы отводится 30 минут.

Критерии оценивания: 1 – 4 вопросы оцениваются в 1 балл;

5 – 6 вопрос оценивается в 2 балла;

Максимальное количество баллов – 8

1 вариант

1. Выберете правильный вариант ответа:

Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм?

- а) физиология питания б) товароведение в) организация предприятий общественного питания

2. Выберете правильный вариант ответа:

Каких белков не существует?

- а) полноценных, не полноценных б) заменимых, незаменимых в) насыщенных, ненасыщенных

3. Дайте определение жирам – это:

- а) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот

- б) сложные органические соединения состоящие из свиного и говяжьего жира

- в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород

4. От каких факторов зависит обмен веществ:

- а) пол, возраст, масса тела, коэффициент физической активности

- б) имени, места проживания, среды обитания

- в) структуры пищи, вегетарианства, белкового и жирового обмена веществ

5. Решите задачу: определите энергетическую ценность 100 г. яйца куриное, если в 100 г содержится 12,7 г белка, 11,5 г жира, 0,7 г углеводов

6. Объясните понятие *процесс пищеварения*

Эталон ответа вариант 1

№	ответ
1	а
2	в
3	а
4	а
5	157,1
6	процесс пищеварения – это расщепление сложных пищевых веществ – белков, жиров, углеводов в ЖКТ на более простые соединения

2 вариант

1. Выберете правильный вариант ответа:

Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

- а) 4 ккал б) 6,8 ккал в) 12 ккал

2. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:

- а) ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок

- б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок

- в) желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок

3. Выберете правильный вариант ответа: В связи с процессами роста потребность в витаминах:

- а) увеличивается б) уменьшается в) никак не изменяется

4. Выберите правильный вариант ответа: ферменты слюны в основном действуют на
а) белки б) жиры в) углеводы

5. Решите задачу: определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2,8 г белка, 3,2 г жира, 4,7 г углеводов.

6. Объясните понятия *Ассимиляция и диссимиляция* _____
Эталон ответа вариант 2

№	ответ
1	а
2	б
3	а
4	в
5	58
6	Процесс накопления питательных веществ и энергии в организме называется <i>ассимиляция</i> , а процесс расхода питательных веществ – <i>диссимиляцией</i> .

Критерии оценивания ТРК 3:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 8 баллов, что соответствует 100% правильных ответов;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 7 - 6 баллов, что соответствует 75 %-87,5% правильных ответов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 5 балла, что соответствует 62,5 % правильных ответов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 4 балла и менее что соответствует 50% и менее правильных ответов;

4. Контрольно-оценочные средства промежуточной аттестации.

4.1. Контрольно-оценочные средства для проведения дифференцированного зачета

1. Общие положения

Результатом освоения дисциплины является освоенные умения и усвоенные знания. Формой аттестации по дисциплине является дифференцированный зачет. Итогом дифференцированного зачета является оценка знаний и умений обучающегося по пятибалльной шкале: "5"(отлично), "4" (хорошо), "3" (удовлетворительно) "2" (неудовлетворительно).

Дифференцированный зачет проводится в форме теоретических заданий. Зачетный материал состоит из 3 вариантов, состоящие из 3 блоков, которые включают в себя 1 блок - тестовое задание, 2 блок - теоретическое задание, 3 блок - решение задачи.

1.1 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке на дифференцированном зачете. В результате аттестации по дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов
У 1 – соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.	Демонстрирует навыки соблюдения санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства
У 2 - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ	Демонстрирует навыки соблюдения санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства по требованиям ХАССП
У 3 – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	Демонстрирует знания дезинфицирующих средств, гигиены труда, средств используемых для уничтожения микробов, санитарных требований к столовой посуде.
У 4 - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов	Оценивает качество продуктов питания по органолептическим показателям, устанавливает их градации качества

У 5 – рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Оценивает энергетическую ценность блюд
У 6 - составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Демонстрирует навыки по составлению рациона питания для разной категории людей
У7(вар.ч) Принимать меры, направленные на предотвращение роста и развитие микроорганизмов при производстве и транспортировке продуктов	Демонстрирует умения соблюдения санитарных норм и правил обработки продуктов, во время технологического процесса, умения подготовить продукт для транспортировке.
У8 (вар.ч) Обеспечивать выпуск готовых продуктов безопасных для здоровья потребителей	Демонстрирует умения соблюдения санитарных норм и правил во время технологического процесса реализации готовых блюд, кулинарных изделий.
У9(вар.ч) Проводить забор, транспортировку и хранение материала для микробиологических исследований	Демонстрирует умения отбора суточной пробы готовой продукции, ее хранение.
31– основные понятия и термины микробиологии	Демонстрирует навыки грамотного определения понятий и терминов микробиологии
32 – классификацию микроорганизмов	Демонстрирует навыки правильной классификации микроорганизмов
33 – морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов	Демонстрирует навыки определения морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов
3 4– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	Определяет роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе
3 5– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха	Грамотно характеризует микрофлоры почвы, воды и воздуха
3 6 – основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Демонстрирует знания определений, видов инфекционных заболеваний
3 7 – возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития	Демонстрирует знания об основных источниках микробиологического загрязнения и основные правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой
3 8 – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Определяет методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
3 9 – санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Демонстрирует знания о комплекте одежды повара и кондитера; назначение маркировки разделочных досок и ножей; требования к территории предприятий общепита, к планировке и устройству помещений, к инвентарю и инструментам, к кухонной посуде и таре
3-10(вар.ч) Основные биохимические свойства микроорганизмов кишечной группы	Демонстрирует знания о путях обсеменения продуктов кишечной палочкой, клинических проявлениях заболевания, меры по предупреждению распространения кишечной палочки.
3-11(вар.ч) Микробиологические критерии безопасности различных групп пищевых продуктов	Демонстрирует знания характер микрофлоры основных пищевых продуктов и о микробиологических процессах, происходящих в них.
3-12(вар.ч) Использование микроорганизмов в производстве продуктов питания.	Демонстрирует знания о технологиях производства продуктов в питании с использованием МКБ, плесневельных грибов, дрожжей.
3 13 – правила личной гигиены работников пищевых производств	Демонстрирует знания определение личной гигиены работников общепита; Гигиена труда. Какие средства используются для уничтожения микробов; Вред наркомании и алкоголизма
3 14 пищевые вещества и их значение для организма человека	определяет значение белков, жиров, углеводов и других химических веществ для организма человека
3 15 – суточную норму потребности человека в питательных веществах	Определяет суточную норму потребности человека в питательных веществах
3 16 – основные процессы обмена веществ в организме	Знать основные процессы обмена веществ в организме

3 17 – суточный расход энергии	Осуществляет расчет суточного расхода энергии
3 18 – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Демонстрирует знания по составу и пищевой ценности продуктов и их энергетической и пищевой ценности различных видов продуктов
3 19 – физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Демонстрирует знания о физико-химических изменениях в процессе пищеварения
3 20 –усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	Показывает знания факторов влияющих на усвояемость пищи
3 21 – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Демонстрирует знание норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения
3 22 –назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет	Владеет знаниями о назначении лечебного и лечебно-профилактического питания
3 23– методики составления рационов питания.	Владеет методикой составления рационов питания

2. Оценка освоения теоретического курса дисциплины

2.1. Контрольные вопросы для оценки усвоенных знаний

1. Основные формы бактерий.
2. Структура и классификация вирусов.
3. Отличительные признаки бактерий, плесневелых грибов, дрожжей и вирусов.
4. Распространение микробов в окружающей среде.
5. Микробиология основных пищевых продуктов.
6. Пищевые инфекционные заболевания их виды.
7. Острые кишечные инфекции.
8. Правила профилактики сальмонеллеза, кишечных инфекций, глистных заболеваний.
9. Пищевые отравления. Профилактика.
- 10.Правила личной гигиены повара, кондитера.
- 11.Санитарные требования к оборудованию, посуде, инвентарю, таре.
- 12.Санитарные правила к первичной обработке продуктов.
- 13.Санитарные правила к реализации готовой пищи.
- 14.Санитарные правила к транспортировке скоропортящихся продуктов.
- 15.Санитарные правила к хранению пищевых продуктов на складе.
- 16.Роль пищевых веществ в жизнедеятельности организма.
- 17.Процесс пищеварения. Усвояемость пищи.
- 18.Обмен веществ. Ассимиляция и диссимиляция.
- 19.Энергия. Калорийность пищи.
- 20.Альтернативные теории питания.
- 21.Лечебное питание.
- 22.Особенности питания детей и подростков.

3. Структура контрольно-оценочных средств дифференцированного зачета

Критерии оценок

Выполнение заданий оценивается общепринятым критериям при переводе баллов в оценку: выше 90% правильных ответов из максимально возможных – оценка «5»; от 90% до 70% - «4»; от 70% до 50% - «3»; менее 50% - «2».

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 24-22 баллов;
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 21-19 баллов;
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 18-14 баллов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если обучающийся набрал 13 баллов и менее;

Инструкция

Вам предлагается выполнить 3 блока заданий:

1 блок заданий в тестовой форме, предполагает выбор одного ответа;

2 блок заданий теоретические вопросы, в которых необходимо изложить основную суть вопроса;

3 блок заданий это решение задачи на расчет калорийности блюда.

Вам предлагается выполнить задания на отдельном листе. На 2 блок заданий можно сформулировать устный ответ, при необходимости составить план ответа письменно. При выполнении 3 блока необходимо подробно прописать решение. данные занести в таблицу.

Время выполнения всех заданий – 1 блок - 10 минут;

2 блок - 10 минут подготовка и формулировка тезисов.

3 блок - 10 минут решение задачи

устная защита 2 блока заданий – 5 мин.

Оснащение: бумага, ручка, вариант задания.

1БЛОК. Тестовое задание включает вопросы по разделам «Микробиология», «Санитария», «Физиология питания». Внимательно прочитайте вопрос и выберите единственный правильный ответ. За каждый верный ответ присваивается 1 балл.

1. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы – это а) дрожжи; б) вирусы; в) бактерии
2. Ученый, который открыл возбудителей туберкулеза и холеры
а) Роберт Кох; б) Луи Пастер; в) Антоний Левенгук; г) Мечников И. И.
3. Какие микроорганизмы используют в медицине для получения лекарств?
а) плесневелые грибы; б) бактерии; в) дрожжи
4. Какие микроорганизмы размножаются в живых клетках и являются паразитами?
а) бактерии б) вирусы в) плесневелые грибы
5. Как влияют низкие температуры на жизнедеятельность микроорганизмов?
а) убивает микроорганизмы; б) задерживает развитие; в) не влияет на микроорганизмы
6. Мероприятия по борьбе с грызунами называются
а) дезинфекцией; б) дезинсекцией; в) дератизацией
7. Как называются заболевания передающиеся человеку от больных животных?
а) инфекционные; б) зоонозные; в) заразные
8. Какие санитарные требования предъявляются к месту застройки ПОП?
а) ПОП должно находиться в центре населенного пункта;
б) ПОП должно быть на возвышенном, ровном месте, удаленным от свалок
в) место под застройку ПОП должно иметь песчаную почву
9. Благоприятная температура воздуха для повара на ПОП? а) 25-29°C; б) 20-24°C; в) 18-20°C
10. За какое время до перевозки можно приготовить блюда? а) за 2 часа; б) за 1,5 ч.; в) за 1 час
11. Как часто бракеражная комиссия контролирует блюда?
а) 1 р. в неделю; б) 1 р. в 3 дня; в) каждый день
12. Как называется проникновение пищевых веществ из пищеварительного тракта через стенку кишечника в кровь?
а) всасывание; б) впитывание; в) переваривание
13. Какое пищевое вещество переваривается в желудке?
а) жиры; б) белки; в) углеводы
14. Как протекает основной обмен веществ у детей по сравнению с взрослыми?
а) медленнее б) так же в) быстрее
15. Сколько килокалорий выделяет 1 грамм белка
а) 4 ккал; б) 7 ккал; в) 9 ккал.

2БЛОК Подумайте, сформулируйте ответ на задание, при необходимости можно составить план ответа письменно. За полный правильный ответ каждого вопроса присваивается 3 балла.

Задание:

1. Расскажите об основных принципах одной из теорий питания «Солнечная диета»

2. Сформулируйте основные требования, которые предъявляются при перевозке скоропортящихся продуктов

3БЛОК Решение задачи на расчет калорийности блюда. Правильное решение и оформление оценивается в 3 балла. Ход решения задачи и все черновые расчеты должны быть прописаны.

Задача. Рассчитать энергетическую ценность одной порции блюда «Плов из говядины» **выход 200 гр**. Известно, что в 100гр. плова содержится: белок - 7,9 г.; жир - 3,9 г.; углеводов - 38,8 г.

Наименование блюда	Содержание в 100 гр		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г

Оценивание:	Шкала оценивания:
1 блок максимум 15 баллов;	24-22 баллов отметка 5 «отлично»;
2 блок максимум 6 баллов;	21-19 баллов отметка 4 «хорошо»;
3 блок максимум 3 баллов;	18-14 баллов отметка 3 «удовлетворительно»;
Общее количество баллов 24	13 баллов и менее отметка 2 «неудовлетворительно».

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

ВАРИАНТ 2

Инструкция

Вам предлагается выполнить 3 блока заданий:

1 блок заданий в тестовой форме, предполагает выбор одного ответа;

2 блок заданий теоретические вопросы, в которых необходимо изложить основную суть вопроса;

3 блок заданий это решение задачи на расчет калорийности блюда.

Вам предлагается выполнить задания на отдельном листе. На 2 блок заданий можно сформулировать устный ответ, при необходимости составить план ответа письменно. При выполнении 3 блока необходимо подробно прописать решение. данные занести в таблицу.

Время выполнения всех заданий – 1 блок - 10 минут;

2 блок - 10 минут подготовка и формулировка тезисов.

3 блок - 10 минут решение задачи

устная защита 2 блока заданий – 5 мин.

Оснащение: бумага, ручка, вариант задания.

1БЛОК. Тестовое задание включает вопросы по разделам «Микробиология», «Санитария», «Физиология питания». Внимательно прочитайте вопрос и выберите единственный правильный ответ. За каждый верный ответ присваивается 1 балл.

1. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы размером 0,4 – 10 мкм
 - а) дрожжи;
 - б) вирусы;
 - в) бактерии;
 - г) плесневые грибы
2. Ученый, который открыл защитные свойства организма, создал учение о невосприимчивости (иммунитете) организма к заразным заболеваниям
 - а) Роберт Кох;
 - б) Луи Пастер;
 - в) Антоний Левенгук;
 - г) Мечников И. И.
3. Как называется бактерии способные образовывать споры?
 - а) бациллы;
 - б) аспергиллы;
 - в) стафилококки
4. Что значит «патогенные микроорганизмы»?
 - а) микроорганизмы, выживающие в любых условиях;
 - б) микроорганизмы, выделяющие антибиотики;
 - в) микроорганизмы, вызывающие заболевания?
5. Какой фактор способствует развитию микроорганизмов?
 - а) повышенная влажность;
 - б) наличие света;
 - в) повышенная концентрация веществ?

6. Какова основная причина заражения человека острыми кишечными инфекциями?
а) обсемененность продуктов; б) грязные руки; в) сниженный иммунитет.
7. Мероприятия по борьбе с насекомыми называются
а) дезинфекцией; б) дезинсекцией; в) дератизацией
8. Какое основное требование предъявляется к планировке помещений ПОП.
а) перекрещивание готовой продукции; б) перекрещивание потоков сырья;
в) последовательность и поточность.
9. Сколько времени салаты и винегреты могут находиться на раздаче?
а) 1 ч; б) 1,5 ч; в) 3 ч
10. Какую кухонную посуду нельзя использовать на ПОП?
а) стальную; б) пластиковую; в) эмалированную.
11. Выпишите водорастворимые витамины: А, Д, В, К, Р
12. Какой витамин способствует росту человеческого организма?
а) витамин А; б) витамин В; в) витамин С.
13. Какой из ферментов расщепляет углеводы? а) протеаза; б) амилаза; в) липаза
14. Минимальная энергия, необходимая для осуществления дыхания, кровообращения и других процессов:
а) затраты на рост и образование тканей; б) пищевой термогенез;
в) величина основного обмена
15. Какие продукты обязательно включают в рацион лечебного питания?
а) овощи, молоко; б) специи, пряности в) продукты, содержащие много экстрактивных веществ, жира

2БЛОК Подумайте, сформулируйте ответ на задание, при необходимости можно составить план ответа письменно. За полный правильный ответ каждого вопроса присваивается 3 балла.

Задание:

- 1. Расскажите об основных принципах одной из теорий питания «Рациональное питание»**
- 2. Сформулируйте основные требования, которые предъявляются к складским помещениям для хранения продуктов**

3БЛОК Решение задачи на расчет калорийности блюда. Правильное решение и оформление оценивается в 3 балла. Ход решения задачи и все черновые расчеты должны быть прописаны.

Задача Рассчитать энергетическую ценность одной порции картофельного пюре выходом 200 гр. Если в 100гр. картофельного пюре содержит белок - 2,6 г.; жира - 2,7 г.; углеводов - 13 г..

Наименование блюда	Содержание в 100 гр			
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность

<u>Оценивание:</u> 1 блок максимум 15 баллов; 2 блок максимум 6 баллов; 3 блок максимум 3 баллов; Общее количество баллов 24	<u>Шкала оценивания:</u> 24-22 баллов отметка 5 «отлично»; 21-19 баллов отметка 4 «хорошо»; 18-14 баллов отметка 3 «удовлетворительно»; 13 баллов и менее отметка 2 «неудовлетворительно».
--	--

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

ВАРИАНТ 3

Инструкция

Вам предлагается выполнить 3 блока заданий:

- 1 блок заданий в тестовой форме, предполагает выбор одного ответа;*
2 блок заданий теоретические вопросы, в которых необходимо изложить основную суть вопроса;
3 блок заданий это решение задачи на расчет калорийности блюда.

Вам предлагается выполнить задания на отдельном листе. На 2 блок заданий можно сформулировать устный ответ, при необходимости составить план ответа письменно. При выполнении 3 блока необходимо подробно прописать решение. данные занести в таблицу.

Время выполнения всех заданий – 1 блок - 10 минут;

2 блок - 10 минут подготовка и формулировка тезисов.

3 блок - 10 минут решение задачи

устная защита 2 блока заданий – 5 мин.

Оснащение: бумага, ручка, вариант задания.

1БЛОК. Тестовое задание включает вопросы по разделам «Микробиология», «Санитария», «Физиология питания». Внимательно прочитайте вопрос и выберите единственный правильный ответ. За каждый верный ответ присваивается 1 балл.

1. Кто из ученых микробиологов впервые открыл мир микробов?
а) Роберт Кох; б) Луи Пастер; в) Антоний Левенгук; г) Мечников И. И.
2. Как происходит размножение бактериальной клетки?
а) делением; б) спариванием; в) почкованием
3. Какую форму имеют стафилококки?
а) извитую; б) палочковидную; в) шаровидную
4. Какое заболевание передается человеку от больного животного?
а) ветряная оспа; б) туберкулез; в) дизентерия
5. Как проявляются глистные заболевания у человека?
а) тошнота, головокружение, плохой аппетит; б) хороший аппетит, человек быстро набирает вес
в) похудение, малокровие, задержка роста и развития; г) быстрый рост, отсутствие аппетита
6. Что значит «патогенные микроорганизмы»?
а) микроорганизмы, выделяющие антибиотики;
б) микроорганизмы, вызывающие заболевания;
в) микроорганизмы, выживающие в любых условиях?
7. Какой концентрации раствор хлорной извести применяют для обработки рук?
а) 0,5%; б) 0,2%; в) 0,1%
8. Какова допустимая масса подъема тяжести для женщин на рабочем месте?
а) 10 кг; б) 15 кг; в) 20 кг.
9. Какая температура воды должна быть для мытья технологического оборудования, инвентаря и посуды?
а) 70 °C; б) 80 °C; в) 90 °C
10. В течении какого времени должны быть перевезены скоропортящиеся продукты, с соблюдением всех условий перевозки?
а) за 1 час; б) за 2 часа; в) за 3 часа
11. Какова главная санитарно-гигиеническая задача кулинарной обработки продуктов?
а) довести до готовности продукты; б) снизить количество микробов;
в) красивое оформление блюда
12. Каково значение витамина С ?
а) функционирование нервной системы; б) формирование зрительного анализатора;
в) повышает сопротивляемость организма
13. Как называется единство процессов диссимиляции и ассимиляции?
а) величина основного обмена; б) жизнедеятельность человека; в) обмен веществ
14. Сколько килокалорий выделяет 1 грамм спирта?
а) 4 ккал; б) 7 ккал; в) 9 ккал.
15. В каком органе пищеварительной системы вырабатывается гормон инсулин, регулирующий углеводный обмен?
а) поджелудочная железа; б) двенадцатиперстная кишка; в) печень

2БЛОК Подумайте, сформулируйте ответ на задание, при необходимости можно составить план ответа письменно. За полный правильный ответ каждого вопроса присваивается 3 балла.

Задание:

1. Расскажите об правила по ношению санитарной одежды основных принципах в лечебном питании?
2. Сформулируйте основные повара, кондитера

3БЛОК Решение задачи на расчет калорийности блюда. Правильное решение и оформление оценивается в 3 балла. Ход решения задачи и все черновые расчеты должны быть прописаны.

Задача Рассчитать энергетическую ценность одной порции гречневой каши выходом **200 гр**. Если в 100гр. гречневой каши содержит белка – 4 г.; жира - 2 г; углеводов – 25 г .

Наименование блюда	Содержание в 100 гр			Энергетическая ценность
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	

<u>Оценивание:</u>	<u>Шкала оценивания:</u>		
1 блок максимум 15 баллов;	24-22 баллов	отметка	5 «отлично»;
2 блок максимум 6 баллов;	21-19 баллов	отметка	4 «хорошо»;
3 блок максимум 3 баллов;	18-14 баллов	отметка	3 «удовлетворительно»;
Общее количество баллов 24	13 баллов и менее	отметка	2 «неудовлетворительно».

ПАКЕТ ПРЕПОДАВАТЕЛЯ

УСЛОВИЯ проведения дифференцированного зачета

дифзачет проводится в группе без деления

Количество вариантов задания для экзаменующегося – каждому 1

Задания предусматривают одновременную проверку усвоенных знаний и освоенных умений по всем профессионально значимым темам программы.

Ответы предоставляются письменно и устно.

Время выполнения задания -

Подготовка 30 мин:

Ответ преподавателю – 5 мин

Оснащение:Бумага, ручка,вариант задания.

ЗАЧЕТНАЯ ВЕДОМОСТЬ

Дифференцированный зачет оформляется зачетной ведомостью, которая сдается в учебную часть или курирующему зам. директора. Результаты диф.зачета дублируются в журнал и учитываются при выведении итоговой оценки студента

Эталоны ответов

1 ВАРИАНТ

1 БЛОК

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответ	a	a	a	б	б	в	б	б	в	в	в	а	б	в	а

2 БЛОК

1. В основу входят фрукты оранжевого цвета, которые содержат бета-каротин, что является мощным антиоксидантом и способствует улучшению зрения, обмена веществ и состоянию кожи. Пектин -способствует выведению из организма различных токсических веществ и шлаков и излишнего жира.

Отказываются от: сладкого (сахар), солёностей, мучного, жареного, копчёностей, газированных напитков, алкоголя, очень жирного, картофеля, кофе. Мясо готовить только варёное или тушёное. Много пить простой воды, зелёного чая без сахара.

Продолжительность диетыне больше 10 дней.

2. На каждую машину, предназначенную для перевозки продуктов, должен быть санитарный паспорт.Лица, сопровождающие продукты в пути и выполняющие выгрузку, должны иметь санитарную одежду и личную мед.книжку. Необходимо:

1. перевозить сырье п.ф. и готовые изделия порознь;
2. перевозить при t не выше 6° С в течении 2 ч.
3. п.ф. перевозят в специальной металлической таре с плотно закрывающейся крышкой.
4. на продукты д.б. документы с указанием предприятия-изготовителя, наименования продукта, даты и часа изготовления, окончания срока хранения, номера упаковщика.
5. блюда готовят не более чем за 1 час до перевозки.

3 БЛОК443,8 ккал

2 ВАРИАНТ

1 БЛОК

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответ	в	г	а	в	а	б	б	в	а	в	В,Р	а	б	в	а

2 БЛОК

1. Рациональное питание - обеспечивает способствует улучшению здоровья и предупреждает заболевания.

Принципы рационального питания — энергетическое равновесие, соблюдение режима приема пищи и сбалансированное питание. Рекомендуют здоровую натуральную пищу: злаки, бобовые, нежирные мясо, рыба, птица, молочные продукты, фрукты овощи, чистая вода.

дробное питание- 3-4 раза в сутки, в одно и тоже время. Отказ от соленых, копченых и консервированных продуктов.

2.Условия хранения должны отвечать определенным санитарным требованиям:

1.наличие достаточного количества складских помещений; 2. соблюдение режима хранения; 3. соблюдение сроков хранения; 4.запрещение совместного хранения сырья, п.ф. и готовой продукции; 5.соблюдение правил товарного соседства; 6. наличие специального складского оборудования, обеспечивающую хорошую сохранность, и удаление его от стен, от пола.

3 БЛОК 173,4 ккал

3 ВАРИАНТ

1 БЛОК

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответ	а	а	в	б	в	б	б	а	в	б	б	в	в	б	а

2 БЛОК

1.Лечебное питание – это питание больного человека, в целях лечения. **Принципы лечебного питания:***механическое щажение* –исключение продуктов с богатой растительной клетчаткой, крупнокусковую пищу, усиливающую моторику органов. Пищу готовят мелкорубленой или протертой, без грубой корочки. *химическое щажение* –запрещают острые блюда, вкусовые вещества, крепкие булони, отвары, кислые, соленые продукты, жареные блюда, усиливающие секрецию деятельности всех органов. Рекомендуют запеченную, отварную пищу, приготовленную на пару, молке, вегетарианскую. *термическое щажение* – исключают очень горячую и очень холодную пищу, раздражающую действующую на органы пищеварения. Оптимальная температура подач 15 - 65 С

2. Во время ношении санитарной одежды работник обязан: содержать её в чистоте, не закалывать булавками и иголками, не класть в карманы посторонние предметы особенно острые, снимать сан.одежду перед выходом из производственного помещения, а по возвращении надеть её предварительно вымыв руки, не входить в сан.одежде в туалет, менять её не реже 3 раз в неделю., хранить отдельно от верхней одежды.

3 БЛОК 268 ккал