

Приложение

к ПООП по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
«Каневской аграрно-технологический колледж»
(ГАПОУ КККАТК)

Комплект контрольно - оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
по дисциплине

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

для профессии
43.01.09 Повар, кондитер

2024 г.

Рассмотрен
УМО педагогов спец дисциплин
отделения «Организации и
технологии в сфере бытового
обслуживания»,
протокол № 5 от 01.03.2024 г.
Руководитель УМО

 А.С.Обломий

Рассмотрен
на заседании педагогического совета,
протокол № 8 от 04.03. 2024 г.

Согласован
Старший методист ГАПОУ
КККАТК
04.03.2024 г


И.А.Криклиявая



Комплект контрольно - оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены составлена на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 разработан:- на основе рабочей программы (утверждена Приказом ГАПОУ КККАТК от 04.03.2024 г. Протокол № 8, директор Метленко Р.Ю.), которая является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569, (ред. от 17.12.2020), зарегистрированного в Минюст РФ от 22.12.2016 г. № 44898); укрупненная группа 43.00.00 Сервис и туризм;- в соответствии с порядком разработки и требованиями, установленными Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающегося (утверждено директором ГАПОУ КККАТК Метленко Р.Ю. от 13.09.2023г.; регистрационный номер 251).

Организация разработчик: ГАПОУ КККАТК

Разработчик:


подпись

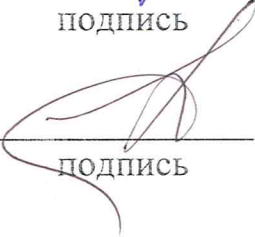
Обломий А.С, преподаватель специальных дисциплин
ГАПОУ КККАТК

Рецензенты:


подпись

ИП Чайка О.В., квалификация по диплому- инженер- технолог

подпись


подпись

ИП Силкина С Н, квалификация по диплому- Товаровед , высшая
квалификация

Рецензия

на комплект оценочных средств по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан Обломий А.С., преподавателем высшей квалификационной категории ГАПОУ КККАТК. Современному рынку труда необходимы выпускники системы профессионального образования, обладающие определённым уровнем подготовки, способные к интенсивному усвоению новых знаний и новых технологии в профессиональной деятельности на современном уровне, владеющие навыками коммуникативной культуры. Знания и умения, полученные в процессе профессионального обучения должны не только сохраняться и воспроизводиться, но и обладать способностью накапливаться и совершенствоваться. Тесное сотрудничество представителей профессиональной среды и Каневского аграрно-технологического колледжа дает возможность достичь необходимого уровня качества подготовки рабочих кадров, способных решать производственные задачи с применением знаний, умений полученных в процессе профессионального образования. Ориентация на формирование у обучающихся необходимых знаний, компетенций, имеющих значение для профессии официанта, обеспечивающих им гибкость и способность к адаптации в социальной и профессиональной сфере, позволяющих анализировать ситуацию, выявлять возникающие проблемы, осуществлять поиск альтернативных решений, отличать продуктивные пути решения рабочих ситуаций от неэффективных. Успешность оценки соответствия выявленного уровня подготовки обучающегося к профессиональной деятельности во многом зависит от совместно разработанных, апробированных в условиях рабочей ситуации инструментариев оценки. Представленные контрольно – оценочные материалы позволяют дать объективную оценку готовности обучающегося решать производственные задачи на основе усвоенных знаний и позволяют определить уровень подготовленности к самостоятельной профессиональной деятельности. В материалах учтены запросы работодателя, присутствуют критерии оценки, отражающие особенности профессиональной деятельности работников пищевой отрасли на современном этапе.

Рецензент:

Чайка О.В., ген. директор ООО «Чайка плюс» Гастронаб «Гости», квалификация по диплому инженер-технолог



РЕЦЕНЗИЯ

на комплект оценочных средств по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан Обломий А.С., преподавателем высшей квалификационной категории ГАПОАУ КККАТК. Представленный на рецензию комплект оценочных средств для данного направления подготовки разработан в соответствии с нормативными документами, представленными в программе. ФГОС по дисциплине предназначен для промежуточной аттестации и представляет собой совокупность разработанных материалов для установления уровня и качества достижения обучающимися результатов обучения.

Задачами КОС являются контроль и управление процессом, приобретения обучающимися знаний, умений, навыков и компетенций, заявленных в образовательной программе по данной профессии. КОС по ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, представлен: материалами вопросов для дифференцированном зачете по ОП.

Данные материалы позволяют в полной мере оценить результаты обучения, а также оценить степень сформированности профессиональных умений и навыков в сфере микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в общественном питании.

Следует отметить, задания полностью охватывают весь изученный материал по различным темам, а также включают задания по всем практическим занятиям.

Промежуточная аттестация: вопросы и темы, критерии оценки на дифференцированном зачете также указаны в фонде оценочных средств.

Таким образом, комплект оценочных средств соответствует требованиям к документам такого рода и может быть рекомендован к использованию.

Рецензенты: ИП Силкина С Н, квалификация по диплому- Товаровед ,

высшая квалификация



Общие положения.

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к выполнению заданий по ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, а также общие компетенции и профессиональные формирующиеся в процессе освоения учебной дисциплины в целом.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет с выставлением оценки.

1. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины

Таблица 1.

Дисциплина	Форма контроля и оценивания 2 семестр	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
ОП.01	Дифференцированный зачет	Устные ответы на вопросы, ЛЗ; ПЗ

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке на дифференцированном зачете

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

3. Паспорт комплекта оценочных средств

3.1. Область применения комплекта оценочных средств

ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК .7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного

	сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
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
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

	горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2. Комплект оценочных средств

Задания для проведения промежуточной аттестации по дисциплине в форме теста (5 вариантов)

Пакет оценочных материалов для экзамена состоит из 5 вариантов теста, в каждом из которых предусмотрены 3 части – А, В, С. В части А 10 вопросов базового уровня сложности с выбором правильного ответа. Задание считается выполненным, если студент выбрал верный ответ из трех предложенных. Каждый ответ оценивается 1 баллом. Максимальное количество баллов – 10. В части В предусмотрено 2 задания, в которых необходимо закончить фразу. Каждое задание оценивается 2 балами. Максимальное количество баллов – 4. В части С предусмотрено задание описательного характера, которое оценивается 3 баллами.

Максимальное количество баллов за весь тест – 17 баллов.

Нормы выставления оценок

Баллы	0-6	7-8	9-15	16-17
Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»

Советуем для экономии времени пропускать задание, которое не удается выполнить сразу, и переходить к следующему. К выполнению пропущенных заданий можно вернуться, если у вас останется время.

Вариант 1

Часть А

В части А представлены задания с выбором **одного** верного ответа.

1. Что изучает морфология микроорганизмов?
 - а) форму, строение, способы передвижения и развития;**
 - б) внешний вид, размеры, способы питания;
 - в) размеры, форму, особенности внутреннего строения.
2. На какие группы делят микроорганизмы по отношению к кислороду?
 - а) гидрофиты, мезофиты, ксерофиты;
 - б) аэробы и анаэробы;**
 - в) психрофилы, мезофиллы, термофилы.
3. Раствор для дезинфекции рук:
 - а) 0,2 % раствор хлорной извести;**
 - б) 1 % раствор хлорной извести;
 - в) 10 % раствор хлорной извести.
4. Какие заболевания могут передаваться человеку с молоком и молочными продуктами?
 - а) бруцеллез;**
 - б) грипп;
 - в) дизентерия.
5. Комплекс мер по борьбе с грызунами – это:
 - а) дератизация;**
 - б) дезинфекция;
 - в) дезинсекция.
6. Большинство микробов полностью прекращают свое развитие при концентрации соли:
 - а) 5 – 10 %;
 - б) 10 – 20 %;**
 - в) 20 – 30 %.
7. Загрязнители пищи биологического происхождения:

а) бактериальные токсины, токсины морепродуктов;

б) пестициды, радионуклиды;

в) нитраты, нитриды.

8. Соотношение белков, жиров, углеводов в питании детей старше 1 года и подростков должно составлять:

а) 1:2:2;

б) 1:1:4;

в) 2:1:4.

9. Провитамин А (каротин) содержится в продуктах:

а) морковь, помидоры, абрикосы;

б) гречневая крупа, мясо;

в) печень, рыба, молоко.

10. Диета № 2 назначается при:

а) хронических гастритах, колитах;

б) язве желудка и двенадцатиперстной кишки;

в) заболеваниях почек.

Часть В

Закончить фразы.

1. Особи, имеющие малую величину и видимые только под микроскопом, называются ... (микроорганизмами).

2. Мельчайшие неклеточные частицы, состоящие из ДНК или РНК и белковой оболочки, называют ... (вирусами).

Часть С

Рассчитать калорийность блюда «Каша рисовая молочная»:

- молоко пастеризованное 200 г;

- крупа рисовая 70 г;

- масло сливочное несоленое 30 г;

- сахар 20 г.

Вариант 2

Часть А

В части А представлены задания с выбором **одного** верного ответа.

1. Оптимальная температура развития термофильных микроорганизмов:
 - а) **50 °С;**
 - б) 40 °С;
 - в) 60 °С.
2. Нижний предел влажности для плесневых грибов:
 - а) **15%;**
 - б) 10%;
 - в) 20%.
3. Комплекс мер по борьбе с грызунами – это:
 - а) **дератизация;**
 - б) дезинфекция;
 - в) дезинсекция.
4. Какие условия внешней среды относятся к физическим факторам?
 - а) кислотность, концентрация среды;
 - б) **температура, влажность, давление, свет;**
 - в) ультрафиолетовые лучи, радиация.
5. Инкубационный период – это:
 - а) развитие инфекционной болезни;
 - б) **время до проявления признаков болезни;**
 - в) проявление признаков болезни.
6. Какие заболевания могут передаваться человеку с молоком и молочными продуктами?
 - а) **бруцеллез;**
 - б) грипп;
 - в) дизентерия.
7. Дезинфекция столовой посуды производится раствором хлорной извести (хлорамина):

а) 1 %;

б) 0,2 %;

в) 2 %.

8. Белок животного происхождения должен составлять у детей младшего возраста:

а) 30-45%;

б) 50-55%;

в) 65-70%.

9. Для механического щажения желудочно-кишечного тракта из пищи исключают:

а) продукты, богатые растительной клетчаткой, крупнокусковую пищу;

б) крепкие бульоны, острые, кислые и соленые продукты;

в) очень холодную и горячую пищу.

10. Диета № 4 назначается при:

а) диарее;

б) язве желудка и двенадцатиперстной кишки;

в) заболеваниях почек.

Часть В

Закончить фразы.

1. Подавляющее большинство известных бактерий имеют форму или сферы, или цилиндра, или ... (спирали).

2. Полное освобождение какого-либо пищевого продукта от живых микроорганизмов или спор – это ... (стерилизация).

Часть С

Рассчитать калорийность блюда «Каша манная молочная»:

- молоко пастеризованное 200 г;

- крупа манная 50 г;

- сахар 30 г;

- масло сливочное несоленое 25 г.

Вариант 3

Часть А

В части А представлены задания с выбором **одного** верного ответа.

1. Временно отстраняются от работы с готовыми продуктами лица, больные:
 - а) открытой формой туберкулёза лёгких;**
 - б) СПИДом;
 - в) гипертонией.
2. Какие заболевания относятся к токсикоинфекциям?
 - а) вызванные употреблением пищевых продуктов, зараженных бактериями;**
 - б) вызванные микробами грибковой природы;
 - в) вирусные заболевания.
3. Раствор для дезинфекции рук:
 - а) 0,2 % раствор хлорной извести;**
 - б) 1 % раствор хлорной извести;
 - в) 10 % раствор хлорной извести.
4. Оптимальная температура развития психрофильных микроорганизмов:
 - а) 35 °С;
 - б) 20 °С;
 - в) 15 °С.**
5. Комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний во внешней среде – это:
 - а) дезинсекция;
 - б) дезинфекция;**
 - в) дератизация.
6. Большинство микробов полностью прекращают свое развитие при концентрации сахара:
 - а) 45 – 55 %;
 - б) 60 – 70 %;
 - в) 70 – 80 %.

7. Дезинфекция кухонной посуды раствором хлорамина (хлорной извести):

а) 0,2 %;

б) 0,5 %;

в) не производится

8. Энергетическая ценность жиров в суточном рационе детей должна быть не менее:

а) 30 %;

б) 40 %;

в) 20 %.

9. Для химического щажения желудочно-кишечного тракта из пищи исключают:

а) продукты, богатые растительной клетчаткой, крупнокусковую пищу;

б) крепкие бульоны, острые, кислые и соленые продукты;

в) очень холодную и горячую пищу.

10. Диета №1 запрещает:

а) жареные блюда, мясные бульоны, капусту, щавель;

б) молочные продукты, овощи, хлеб пшеничный;

в) отварную рыбу, кофе с молоком, соус фруктовый.

Часть В

Закончить фразы.

1. У бактерий с наружи клеточной стенки есть ... (капсула).

2. Ферменты, которые всегда есть в клетках данного вида микроорганизмов, называются ... (конститутивными).

Часть С

Рассчитать калорийность бутерброда:

- хлеб ржаной 100 г;

- майонез 30 г;

- сельдь атлантическая жирная 70 г;

- лук зеленый (перо) 25 г. Описать строение микроскопического мицелиального гриба.

Вариант 4

Часть А

В части А представлены задания с выбором **одного** верного ответа.

1. Что такое инфекция?
 - а) ослабление иммунитета;
 - б) ослабление бактерицидного действия;
 - в) взаимодействие патогенных микроорганизмов с макроорганизмами.**
2. Оптимальная температура развития термофильных микроорганизмов:
 - а) 50 °С;**
 - б) 40 °С;
 - в) 60 °С.
3. Какие факторы внешней среды относятся к биологическим?
 - а) взаимоотношения с внешней средой;
 - б) внутренняя среда организма;
 - в) взаимоотношения между организмами.**
4. Какие патогенные микроорганизмы являются возбудителями кишечных инфекций?
 - а) бактерии кишечной группы, вирусы;**
 - б) плесневые грибы, стафилококки;
 - в) вирусы и дрожжи.
5. Антибиотики
 - а) губительно действуют на развитие других микроорганизмов;**
 - б) положительно влияют на другие микроорганизмы;
 - в) вызывают интенсивное развитие микроорганизмов.
6. В гигиеническом отношении безупречной считается кухонная посуда, изготовленная из:
 - а) алюминия, дюралюминия;
 - б) железа, меди;
 - в) нержавеющей стали?**
7. Столовую посуду моют ручным способом:

а) в четырехгнездной ванне;

б) в трехгнездной ванне;

в) в двухгнездной ванне.

8. У детей потребность в углеводах выше, чем у взрослых и должна составлять:

а) 5-10 г на 1 кг массы тела;

б) 10-15 г на 1 кг массы тела;

в) 15-20 г на 1 кг массы тела.

9. Для термического щажения желудочно-кишечного тракта из пищи исключают:

а) продукты, богатые растительной клетчаткой, крупнокусковую пищу;

б) крепкие бульоны, острые, кислые и соленые продукты;

в) очень холодную и горячую пищу.

10. Диеты с несбалансированным рационом назначаются для:

а) похудения;

б) уменьшения воспалительного процесса;

в) стимуляции желудочно-кишечного тракта.

Часть В

Закончить фразы.

1. Многие бактерии неподвижны, если же они способны передвигаться, то это движение обеспечивается ... (жгутиками)

2. Вирусы, поражающие бактерии, называются ... (фагами).

Часть С

Рассчитать калорийность бутерброда:

- хлеб пшеничный 120 г;

- масло сливочное несоленое 30 г;

- полукопченая колбаса краковская 60 г.

Вариант 5

Часть А

В части А представлены задания с выбором **одного** верного ответа.

1. Какую форму могут иметь бактерии?

- а) круглые, плоские, овальные;
- б) спиральные, шаровидные;
- в) шаровидные, палочковидные, извитые.**

2. Какие заболевания относятся к токсикоинфекциям?

- а) вызванные употреблением пищевых продуктов, зараженных бактериями;**
- б) вызванные микробами грибковой природы;
- в) вирусные заболевания.

3. Какими способами размножаются дрожжи?

- а) вегетативным и спорообразованием;**
- б) делением пополам и почкованием;
- в) спорообразованием и отпрысками.

4. Оптимальная температура для большинства микроорганизмов:

- а) 0 – 6 °С;
- б) 25 – 35 °С;**
- в) 17 – 25 °С.

5. Что такое инфекция?

- а) ослабление иммунитета;
- б) ослабление бактерицидного действия;
- в) взаимодействие патогенных микроорганизмов с макроорганизмами.**

6. К работе на предприятии общественного питания не допускаются люди:

- а) не прошедшие инструктаж по технике безопасности;
- б) не имеющие личных медицинских книжек, не имеющие полного комплекта санобуви, сан принадлежностей;
- в) верно а и б.**

7. Витамины, которые не синтезируются, и не откладываются в запас, поэтому должны обязательно вводиться с пищей:

а) С, В1, Р;

б) В6, А, D;

в) Е, К, В12.

8. Источниками витаминов А и D служат:

а) помидоры, абрикосы, гречневая крупа;

б) печень, рыба, фрукты;

в) молоко, мясо, яйца, рыбий жир.

9. Диета №1 назначается при:

а) хронических гастритах, колитах;

б) язве желудка и двенадцатиперстной кишки;

в) заболеваниях почек.

10. Диета №2 запрещает:

а) хлеб ржаной, молоко цельное, консервы;

б) хлеб пшеничный, овощи, масло оливковое;

в) какао, селедочное масло, докторскую колбасу.

Часть В

Закончить фразы.

1. Фотосинтезирующие бактерии, характеризующиеся специфическим набором пигментов и особым типом фотосинтеза, называются ... бактериями (фототрофными)

2. Температура, выше которой развитие микроорганизмов не происходит, – это ... (максимум).

Часть С

Рассчитать калорийность бутерброда:

- хлеб пшеничный 130 г;

- масло сливочное несоленое 40 г;

- сыр «Российский» 60 г

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания – учебный кабинет
2. Максимальное время выполнения задания – 2 часа.

2.4 Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА									
Задание (теоретическое, практическое) Тест (5 вариантов)									
Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении							
<p>знать:</p> <p>основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения</p>	<p>Овладение знаниями:</p> <p>основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p> <p>особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p> <p>основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения</p>	<p>Пакет оценочных материалов для дифференцированного зачета состоит из 5 вариантов теста, в каждом из которых предусмотрены 3 части – А, В, С. В части А 10 вопросов базового уровня сложности с выбором правильного ответа. Задание считается выполненным, если студент выбрал верный ответ из трех предложенных. Каждый ответ оценивается 1 баллом. Максимальное количество баллов – 10. В части В предусмотрено 2 задания, в которых необходимо закончить фразу. Каждое задание оценивается 2 балами. Максимальное количество баллов – 4. В части С предусмотрено задание описательного характера, которое оценивается 3 баллами. Максимальное количество баллов за весь тест – 17 баллов.</p> <p>Нормы выставления оценок</p> <table border="1"><tr><td>Баллы</td><td>0-6</td><td>7-8</td><td>9-15</td><td>16-17</td></tr></table>			Баллы	0-6	7-8	9-15	16-17
Баллы	0-6	7-8	9-15	16-17					

<p>порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p> <p>Уметь</p> <p>использовать лабораторное оборудование; определять основные</p>	<p>порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p> <p>Уметь</p> <p>использовать лабораторное оборудование; определять основные</p>	<table border="1" data-bbox="1066 152 1463 217"> <tr> <td data-bbox="1066 152 1182 217">Оценка</td> <td data-bbox="1182 152 1251 217">«2»</td> <td data-bbox="1251 152 1319 217">«3»</td> <td data-bbox="1319 152 1388 217">«4»</td> <td data-bbox="1388 152 1463 217">«5»</td> </tr> </table> <p>Советуем для экономии времени пропускать задание, которое не удастся выполнить сразу, и переходить к следующему. К выполнению пропущенных заданий можно вернуться, если у вас останется время.</p>	Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»
Оценка	«2»	«3»	«4»	«5»			

<p>группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p> <p>ЛР 13</p>	<p>группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p> <p>Умение применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции, а так же соблюдать требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной</p>	
--	---	--

<p>ЛР 14</p>	<p>безопасности в организациях питания</p> <p>Знание правил использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними, а также соблюдать требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Умение управлять изменениями в мире труда и профессий</p> <p>Планирующий и реализующий собственное профессиональное и личностное развитие, в том числе в использовании современных информационных технологий</p> <p>Соблюдающий правила и нормы эффективного взаимодействия в коллективе</p>	
--------------	--	--

Таблица ответов

<i>вариант</i>										
<i>вопрос</i>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	А	Б	А	А	А	Б	А	А	Б	В
2	А	А	А	Б	Б	А	В	В	А	Б
3	А	А	А	В	Б	Б	В	А	В	Б
4	В	А	В	А	А	В	Б	Б	Б	Б
5	В	А	А	Б	В	В	А	А	А	А

Часть В

	1	2
1	Микроорганизмами	Вирусами
2	Спирали	Стерилизация
3	Капсула	Конститутивными
4	Жгутиками	Фагами
5	Фототрофными	Максимум

Условия выполнения заданий

Время выполнения задания – 2 часа.

Для каждого студента при выполнении теста предусмотрены справочные материалы по химическому составу и энергетической ценности съедобной части продуктов..