

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий Алуштинским
филиалом ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Р.Балабанова

« __ » _____ 2022 г.

**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине**

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

По реализации программы подготовки по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер
по программе подготовки квалифицированного рабочего на базе основного общего
образования



г. Алушта 2022

Паспорт фонда оценочных средств ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования.

Город Алушта филиал «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Паспорт фонда оценочных средств составлен в соответствии с рабочей программой по учебной дисциплине ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

на заседании ЦМК

общепрофессиональных и профессиональных дисциплин

Протокол № ___ от «___» _____ 2022г.

Председатель ЦМК _____ Т.Ю.Дубова

Разработчик: Горчакова Лариса Ивановна- преподаватель высшей категории АФ ГБПОУ РК «РКИГ».

Согласовано

Эксперт от работодателя:

(место работы)

(занимаемая должность, ФИО)

ПАСПОРТ

ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	ПК, ОК.	Наименование темы	Уровень освоения темы	Текущий контроль	Промежуточ ная аттестация
				Наименование контрольно- оценочного средства	Наименован ие контрольно- оценочного средства
1	2	3	4	5	6
<p>Умения: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.</p>	<p>ОК 1-10 ПК 1.1 – 1.4 ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 – 3.6 ПК 4.1 – 4.5 ПК 5.1 – 5.5</p>	<p align="center">Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов</p>	2	<p>Лабораторные занятия №1-2 Лабораторные занятия №3-4 Лабораторные занятия №5-6</p>	Экзамен
		<p align="center">Тема 2.1. Пищевые инфекции</p>	2	<p>Практико-ориентированное занятие №1-2</p>	
		<p align="center">Тема 2.2. Пищевые отравления</p>	2	<p>Практико-ориентированное занятие №3-4 Практико-ориентированное занятие № 5-6 Практико-ориентированное занятие № 7-8</p>	
		<p align="center">Тема 3.2. Пищеварение и усвояемость пищи.</p>	2	<p>Тестирование</p>	
		<p align="center">Тема 3.4 Питание различных групп населения.</p>	2	<p>Практико-ориентированное занятие №9-10</p>	
		<p align="center">Тема 4.1. Санитарно-технологические требования к пищевому производству.</p>	2	<p>Практико-ориентированное занятие №11-12</p>	
<p>Знания: -основные понятия и термины микробиологии; -классификацию микроорганизмов; -морфологию и физиологию основных групп</p>	<p>ОК 1-10 ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК</p>	<p align="center">Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов</p>	2	<p>Лабораторные занятия №1-2 Лабораторные занятия №3-4 Лабораторные занятия №5-6</p>	Экзамен
		<p align="center">Тема 2.1. Пищевые инфекции</p>	2	<p>Практико-ориентированное занятие №1-2</p>	

<p>микроорганизмов; -генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; -роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; -характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; -особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; -схему микробиологического контроля; -санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; -правила личной гигиены работников пищевых производств.</p>	3.1 –	<p>Тема 2.2. Пищевые отравления</p>	2	<p>Практико-ориентированное занятие №3-4 Практико-ориентированное занятие № 5-6 Практико-ориентированное занятие № 7-8</p>	Экзамен
	3.4 ПК				
	4.1 –				
	4.4 ПК				
	5.1 –	Тема 3.2. Пищеварение и усвояемость пищи.	2	Тестирование	
	5.2	Тема 3.4 Питание различных групп населения.	2	Практико-ориентированное занятие №9-10	
		Тема 4.1. Санитарно-технологические требования к пищевому производству	2	Практико-ориентированное занятие №11-12	

Перечень тестовых заданий для текущего контроля:

Выбрать правильный ответ	
1. Функции клеточной стенки бактерий:	1) Контакт с внешней средой 2) Участие в обмене веществ 3) Защита от действия внешних вредных факторов 4) Поддержание постоянной формы
2. Основные морфологические разновидности бактерий:	1) Кокки 2) Палочки 3) Извитые 4) Ветвящиеся
3. Какие органеллы имеются в клетках бактерий?	1) Ядро, цитоплазма. 2) Пластиды. 3) Митохондрии. 4) Рибосомы.
4. К извитым бактериям относится	1) Коринебактерии 2) Спирохеты 3) Клостридии 4) Бациллы
5. Размножение одной клетки бактерии при благоприятных условиях, протекает	1) 20...30 мин. 2) 10...15 мин. 3) 30...40 мин. 4) 5...10 мин
6. Какие бактерии являются автотрофными?	1) Бактерии молочнокислого брожения. 2) Болезнетворные. 3) Азотобактерии. 4) Серобактерии
7. Какие способы размножения характерны для бактерий?	1) Вегетативный. 2) Половой. 3) Бесполой. 4) Почкование
8. Благодаря чему бактерии живут в самых неблагоприятных (экстремальных) для них условиях существования?	1) Высокая способность к размножению. 2) Упрощенная организация структуры белка. 3) Примитивное строение тела. 4) Совершенство организации
9. Вирусы отличаются от бактерий тем, что содержат:	1) ДНК и РНК; 2) ДНК или РНК; 3) Не содержат ДНК
10. Бактерии, растущие при температуре 0 – 10оС, называются:	1) Психрофилами; 2) Мезофилами; 3) Термофилами
11. Взаимовыгодные взаимоотношения между разными организмами называются:	1) Коменсализм; 2) Мутуализм; 3) Конкуренция. 4) Симбиоз
12. Защищает клетку от проникновения в	1) ЦПМ;

нее избыточного количества влаги:	2)Клеточная стенка; 3)Капсула 4)Рибосомы
13. Мясо каких животных может быть причиной заражения трихинеллезом?	1)Крупного рогатого скота; 2)Барана; 3)Свиньи; 4)Кабана;
14.Источником каких глистных заболеваний может быть рыба?	1)Финноз; 2)Трихинеллез; 3)Эхинококкоз; 4)Описторхоз.
15.Какое дыхание характерно для бактерий брожения?	1)Кислородное. 2)Бескислородное. 3)Отсутствие дыхания.
16.К пищевым отравлениям немикробного характера не относятся	1)Отравления алкоголем (этанолом), пищевые аллергии; 2)Отравления фазином, соланином; 3) Отравления пестицидами, нитратами; 4)Стафилококковое отравление
17.Причины возможного микробного загрязнения пищевой продукции	1)нарушение поточности технологического процесса на пищевом объекте, нарушение правил личной гигиены персонала пищевого объекта; 2) нарушение технологии приготовления (рецептуры) продуктов и блюд; 3)несоблюдение температуры и сроков хранения продуктов и блюд; 4)все выше перечисленное
18. Оптимальная температура роста дрожжей составляет:	1)10-15°C; 2)40-45°C; 3)25-35°C; 4)15-20°C
19.Вирусы, поражающие клетки бактерий называются:	1)вирионы; 2) бактериофаги; 3)риккетсии; 4)спирохеты
20. Основная форма бактерий	1)звёздчатые; 2)овоидные; 3) сферические; 4)извитые.
21. Бактерии передвигаются при помощи	1)лизосом; 2)рибосом; 3)микроворсинок; 4)митохондрий
22. Споры:	1)погибают при стерилизации в течение 20 мин;

	<p>2)нуждаются в питании;</p> <p>3)способны размножаться;</p> <p>4) не сохраняют свою жизнеспособность при, высушивании, замораживании в течение нескольких месяцев или лет;</p>
23. Клетки плесневых грибов имеют форму	<p>1)жгутиков;</p> <p>2)мелких шариков соединённых в одно целое;</p> <p>3) вытянутых переплетающихся нитей;</p> <p>4)изогнутых длинных нитей;</p>
24.Какой из факторов влияет на рост бактерий:	<p>1)давление кислорода;</p> <p>2)содержание в окружающей среде неорганических ионов;</p> <p>3)содержание в окружающей среде органических соединений;</p> <p>4)наличие ростовых факторов;</p> <p>все перечисленные.</p>
25. Под термином «стерилизация» понимают:	<p>1)освобождение объекта только от вегетативных форм;</p> <p>2)освобождение только от аэробных микробов;</p> <p>3)освобождение от спор и вегетативных форм;</p> <p>4)уничтожение только анаэробных форм бактерий.</p>
25. Нуклеоид бактерий:	<p>1)Содержит 2-3 ядрышка</p> <p>2)Нить ДНК замкнута в кольцо</p> <p>3)Не имеет ядерной оболочки</p>
26.Ботулизм может возникнуть при приготовлении с санитарными нарушениями продуктов	<p>1)пирожные с заварным кремом</p> <p>2)вяленая рыба лососевых или осетровых пород</p> <p>3)окорока домашнего приготовления</p> <p>4)мясные полуфабрикаты (фарш, рагу)</p>
27.Стафилококковые интоксикации чаще связаны с продуктами:	<p>1)салаты из овощей;</p> <p>2)консервированные мясные продукты;</p> <p>3)яйца водоплавающей птицы;</p> <p>4)молочные продукты.</p>
28. Яйца водоплавающей птицы могут быть причиной:	<p>1. стафилококковой интоксикации;</p> <p>2.сальмонеллеза;</p> <p>3.брюшного тифа;</p> <p>4.афлотоксикоза.</p>
29. Трихинеллезное мясо является продуктом:	<p>1.фальсифицированным;</p> <p>2.санитарно - опасным;</p> <p>3.пониженной пищевой ценности;</p> <p>4.условно годным.</p>
30. На какие группы подразделяют бактерии по типу дыхания?	<p>1.аэрофобы;</p> <p>2.анаэробы;</p> <p>3.аэробы;</p> <p>4.анаэрофобы.</p>
31. Назовите представителей плесневых грибов	<p>1.аспергилл;</p> <p>2.дрожжи;</p> <p>3.актиномицеты;</p>

	4.мукор.
32. Назовите формы существования бактериальной клетки	1. вегетативная форма; 2. мезосомальная форма; 3. капсульная форма; 4. споровая форма.
33. Почкование характерно для	1. дрожжей; 2. шляпочных грибов; 3. низших грибов; 4. плесневых грибов.
34. Сальмонеллез относится	1. к зоонозам; 2. к кишечным инфекциям; 3. к пищевым отравлениям; 4. к вирусам.
35. Структурными компонентами, характерными только для эукариотических клеток, являются:	1. обособленное ядро; 2. нуклеоид; 3. мезосомы; 4. митохондрии.
36. Морфологические формы грибов:	1. дрожжевая; 2. палочковидная; 3. извитая; 4. мицеллярная.
37. Какие структуры обязательны для обычных бактериальных клеток:	1. жгутики; 2. капсула; 3. клеточная стенка; 4. ЦПМ.
38. Какие компоненты образуют клеточную стенку грамотрицательных бактерий:	1. пептидогликан; 2. липиды; 3. тейхоевые кислоты; 4. белок.
39. Бациллы – это:	1. грамотрицательные веретенообразные палочки; 2. грамположительные спорообразующие кокки; 3. грамположительные спорообразующие палочки; 4. грамотрицательные извитые формы.
41. Какие микроорганизмы называют паразитами?	1. питаются органическими веществами живых организмов; 2. для синтеза органических веществ получают углерод и азот из не органических веществ; 3. питаются органическими веществами мёртвых организмов; 4. не питаются вообще
42. Заболевание, при котором источником инфекции может быть только человек	1. зоонозы; 2. гельминтозы; 3. острые кишечные инфекции.
43. Природой фагов являются:	1. вирусы; 2. грибы; 3. бактерии; 4. дрожжи.
44. Уничтожение патогенных	1. стерилизация;

микроорганизмов во внешней среде - это	2.дезинфекция; 3.дезинсекция; 4.дератизация.
45.Какие микробы не имеют клеточного строения?	1.бактерии; 2.вирусы; 3.грибы; 4.дрожжи.
46. Мицелий грибов – это	1.клетка без плазматической мембраны; 2.совокупность гиф; 3.многоядерная структура; 4.клетка с плазматической мембраной.

УСЛОВИЯ

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 45 минут.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Тестовое задание состоит из 45 вопросов.

Баллы:

За 1 задание теста выполненного правильно – 1 балл.

Оценка:

Менее 15 баллов –«2»

15-20 баллов- « 3»

21-39 баллов-«4»

40-45 баллов-«5»

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
по учебной дисциплине**

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер



г. Алушта 2022

Пояснительная записка.

Практические занятия являются основными видами учебных занятий, направленными на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений. Они составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки.

В процессе практического занятия обучающиеся выполняют одно или несколько практических заданий, как под руководством преподавателя, в соответствии с изучаемым содержанием учебного материала.

Выполнение обучающимися практических занятий проводится с целью:

- формирования практических умений, в соответствии с требованиями к уровню подготовки обучающихся установленными рабочей программой дисциплины по темам;
- обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний;
- совершенствование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений.
- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Правила выполнения практических работ.

Прежде чем приступить к выполнению задания, прочтите рекомендации к выполнению. Ознакомьтесь с перечнем рекомендуемой литературы. Повторите теоретический материал, относящийся к теме работы. Каждый обучающийся должен вести тетрадь для практических занятий, в которую заносятся:

- название работы, тема работы, цель работы, задание работы;
- ход работы (порядок выполнения полученного задания);
- выводы по работе.

Материал по каждому занятию излагается в следующей последовательности: вначале кратко формулируются тема и цель занятия, затем определяется конкретное задание и порядок выполнения, а также указания по проведению практической работы.

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю.

Критерии оценивания практических занятий.

Практические занятия по основам микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиене выполняются в тетрадях для практических работ. При оценивании отчета по выполнению работы особое внимание уделяется качеству и полноте самостоятельных выводов.

Количество практических работ определено в рабочей учебной программе.

В течение учебного года тетради для практических работ хранятся в учебном заведении.

Оценка «5»:

работа выполнена полностью. Сделаны правильные наблюдения и выводы, задания выполнены, с учетом техники безопасности и правил работы с веществами и приборами, проявлены организационно-трудовые умения (поддерживается чистота рабочего места, порядок на столе).

Оценка «4»:

работа выполнена, сделаны правильные наблюдения и выводы: эксперимент выполнен в неполном объеме или наблюдаются несущественные ошибки в работе.

Оценка «3»:

ответ неполный, работа выполнена правильно не менее чем наполовину, допущена существенная ошибка (в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, по ТБ), которую обучающийся исправляет по требованию преподавателя.

Эксперимент полностью выполнен в соответствии с инструкциями и правилами техники безопасности, но работа не оформлена.

Оценка «2»:

Выполнено менее половины работы;

допущены две или более существенные ошибки в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, которые обучающийся не может исправить.

При отсутствии обучающегося по уважительным причинам преподаватель может предоставить возможность выполнить практическую работу.

**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Алуштинский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий АФ ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Р.Балабанова

« _____ » _____ 2022г.

**КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для проведения экзамена**

по учебной дисциплине

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер.



г. Алушта, 2022

Контрольно-оценочные средства (далее КОС) по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09. Повар, кондитер.

Рассмотрено
на заседании цикловой методической
комиссии общепрофессиональных и
профессиональных дисциплин
Протокол № от « ____ » _____ 2022 г.
Председатель ЦМК _____ Т.Ю.Дубова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт контрольно-оценочных средств	4
1.1. Содержание экзамена	4
1.2. Результаты общих и профессиональных компетенций	4
2. Структура экзамена	7
3. Перечень разделов, тем учебной дисциплины	7
4. Система оценивания	7
5. Время проведения экзамена	8
6. Рекомендации по подготовке к экзамену	8
7. Перечень заданий экзаменационных билетов	9

1. ПАСПОРТ КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.

Назначение экзамена – оценить уровень подготовки обучающихся по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены с целью установления их готовности к дальнейшему усвоению ОПОП профессии.

1. 1. Содержание экзамена определяется в соответствии с ФГОС СПО профессии **43.01.09 Повар, кондитер.**

Принципы отбора содержания заданий:

ориентация на требования к результатам освоения учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены представленным в соответствии с ФГОС СПО профессии **43.01.09 Повар, кондитер** и рабочей программой учебной дисциплины:

- **уметь:** соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

знать:

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно – технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

1.2. Результаты общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
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 приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
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. Структура экзамена.

Устный экзамен. 25 экзаменационных билетов. Задания билетов состоят из 3 вопросов. Первый и второй вопрос из программы учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, третий вопрос содержит практические навыки по учебной дисциплине (решение задач на определение энергетической ценности продукта, составление суточного рациона питания, органолептическая оценка качества товара по стандарту).

3. Перечень разделов, тем учебной дисциплины «Основы микробиологии, Физиологии питания, санитарии и гигиены », подлежащих контролю на экзамене:

1. Основы микробиологии в пищевом производстве .
2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.
3. Основы физиологии питания.
4. Основы санитарии и гигиены в пищевом производстве.

4. Система оценивания:

Задания экзаменационного билета оценивается по 5-тибалльной шкале.

Оценка «5» (отлично) выставляется если обучающийся:

показывает глубокое и полное знание и понимание всего программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, взаимосвязей;

умеет составить полный и правильный ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщения, выводы; устанавливать межпредметные связи (на основе ранее приобретённых знаний) и внутрипредметные связи, творчески применять полученные знания в незнакомой ситуации; последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал, формулировать точное определение и истолкование основных понятий.

Оценка «4» (хорошо) выставляется если обучающийся:

показывает знания всего изученного программного материала. Даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий, но допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, небольшие неточности при использовании терминов или в выводах;

материал излагает в определённой логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочётов, которые может исправить самостоятельно при требовании или небольшой помощи преподавателя, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя;

умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутрипредметные связи. Может применять полученные знания на практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи, использовать при ответе термины.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется если обучающийся:

усваивает основное содержание учебного материала, но имеет пробелы, не

препятствующие дальнейшему усвоению программного материала.

излагает материал не систематизировано, фрагментарно, не всегда последовательно; показывает недостаточность отдельных знаний и умений; слабо аргументирует выводы и обобщения, допускает ошибки при их формулировке; даёт нечёткие определения понятий.

испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач различных типов, практических заданий; отвечает неполно на вопросы.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется если обучающийся:

не усваивает и не раскрывает основное содержание материала; не знает или не понимает значительную часть программного материала в пределах поставленных вопросов; не делает выводов и обобщений.

имеет слабо сформированные и неполные знания, не умеет применять их при решении конкретных вопросов, задач, заданий по образцу.

при ответе на один вопрос допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

5. Время проведения экзамена.

На выполнение экзамена отводится 6 час. На подготовку каждого обучающегося отводится 15 минут.

6. Рекомендации по подготовке к экзамену:

При подготовке к экзамену рекомендуется использовать:

Основные источники:

1. Васильева И.В. Физиология питания: учебник и практикум для СПО. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 212с.

2. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студентов учреждений СПО. В 2ч. Ч.1. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 256с.

3. Королев А.А. Микробиология, физиология, санитария и гигиена: учебник для студентов учреждений СПО: в 2 Ч. Ч. 1 – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с.

4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студентов СПО. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 352с.

5. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учрежд. СПО / З.П. Матюхина – 8-е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2017. – 256 с.

Дополнительные источники:

1. Дунец Е.Г. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дунец Е.Г., Тамова М.Ю., Куликов И.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2012.— 192 с.

2. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для студентов учреждений СПО. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 96с.

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студ. учреждений СПО / З.П. Матюхина – 8-е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2015. – 256 с.

4. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Степанова И.В.— Электрон текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 224 с.

5. Рубина Е.А. Физиология питания: учебник для студентов учреждений ВПО. - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 208с.

4. Тюменцева Е.Ю. Основы микробиологии [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тюменцева Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2015.— 123 с.

7. Перечень заданий экзаменационных билетов.

Билет №1

1. Основные понятия дисциплины. История развития микробиологии.
2. Физиологическое значение белков для организма человека.
3. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г масла сливочного, если в 100 г содержится 0,5 г белка, 82,5 г жира, 0,8 г углеводов.

Билет №2

1. Морфология микроорганизмов: бактерии (строение клетки, формы, размножение).
2. Физиологическое значение жиров для организма человека.
3. Решить 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.

Билет №3

1. Острые кишечные инфекции. Меры предупреждения.
2. Физиологическое значение углеводов для организма человека.
3. Составить суточный рацион своего питания.

Билет №4

1. Морфология микроорганизмов: дрожжи (строение клетки, формы, размножение).
2. Физиологическое значение витаминов для организма человека.
3. Составить суточный рацион своего питания.

Билет №5

1. Морфология микроорганизмов: вирусы (формы).
2. Физиологическое значение минеральных веществ и воды для организма человека.
3. Составить суточный рацион своего питания.

Билет №6

1. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.
2. Понятие о процессе пищеварения. Схема пищеварительного тракта.

3. Решить ситуационную задачу: на предприятии общественного питания была зафиксирована стафилококковая интоксикация. При проверке работы предприятия было установлено использование не пастеризованного творога без тепловой обработки. Явилось ли это нарушением санитарных норм по использованию продовольственного сырья?

Билет №7

1. Сальмонеллез. Меры предупреждения.
2. Задачи и принципы построения леченого питания. Характеристика диеты №5.
3. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г сливок, если в 100 г содержится 2.8 г белка, 10 г жира, 4 г углеводов.

Билет №8

1. Понятие о глистных заболеваниях. Их профилактика.
2. Нормы и принципы рационального питания.
3. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г сливок, если в 100 г содержится 2.8 г белка, 10 г жира, 4 г углеводов.

Билет №9

1. Основные сведения о гигиене и санитарии. Определения: гигиена, санитария, гигиена труда, гигиена питания, производственная санитария.
2. Физиологическое значение белков для организма человека.
3. Санитарно – гигиенические правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.

Билет №10

1. Пищевые инфекции. Зоонозы. Меры предупреждения.
2. Задачи и принципы построения леченого питания. Характеристика диеты №1.
3. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г масла сливочного, если в 100 г содержится 0,9 г белка, 72,5 г жира, 0,6 г углеводов.

Билет №11

1. Меры предупреждения. Морфология микроорганизмов: грибы (строение клетки, размножение).
2. Нормы и принципы рационального питания.
3. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 3.8 г белка, 2.5г жира, 4 г углеводов.

Билет №12

1. Сальмонеллез. Меры предупреждения.
2. Задачи и принципы построения леченого питания. Характеристика диеты №4.
3. Составить суточный рацион своего питания.

Билет №13

1. Пищевые отравления. Основные понятия. Классификация.
2. Задачи и принципы построения леченого питания. Характеристика диеты №2.

3. Составить суточный рацион своего питания.

Билет №14

1. Пищевые отравления бактериального происхождения. Меры предупреждения.
2. Задачи и принципы построения леченого питания. Характеристика диеты №7.
3. Составить суточный рацион своего питания.

Билет №15

1. Стафилококковое отравление. Меры предупреждения.
2. Задачи и принципы построения леченого питания. Характеристика диеты №8.
3. Санитарные требования к инвентарю и инструментам на предприятии общественного питания.

Билет №16

1. Пищевые отравления немикробного происхождения.
2. Задачи и принципы построения леченого питания. Характеристика диеты №9.
3. Санитарные требования к кухонной посуде и таре на предприятии общественного питания.

Билет №17

1. Дезинфекция на предприятиях общественного питания.
2. Задачи и принципы построения леченого питания. Характеристика диеты №15.
3. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г сливок, если в 100 г содержится 2.8 г белка, 10 г жира, 4 г углеводов.

Билет №18

1. Дератизация на предприятиях общественного питания.
2. Физиологическое значение витаминов для организма человека.
3. Составить суточный рацион своего питания.

Билет №19

1. Дезинфекция на предприятиях общественного питания.
2. Задачи и принципы построения леченого питания. Характеристика диеты №10.
3. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 3.8г белка, 20 г жира, 4 г углеводов.

Билет №20

1. Дезинсекция на предприятиях общественного питания.
2. Задачи и принципы построения леченого питания. Характеристика диеты №11.
3. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г сливок, если в 100 г содержится 2.8 г белка, 10 г жира, 4 г углеводов.

Билет №21

1. Основные понятия дисциплины. История развития микробиологии.
2. Физиологическое значение белков для организма человека.
3. Решить задачу. Определите энергетическую ценность 100 г масла сливочного, если в 100 г содержится 0,5 г белка, 82,5 г жира, 0,8 г углеводов.

Билет №22

1. Морфология микроорганизмов: бактерии (строение клетки, формы, размножение).
2. Физиологическое значение жиров для организма человека.
3. Решить 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.

Билет №23

1. Острые кишечные инфекции. Меры предупреждения.
2. Физиологическое значение углеводов для организма человека.
3. Составить суточный рацион своего питания.

Билет №24

1. Морфология микроорганизмов: дрожжи (строение клетки, формы, размножение).
2. Физиологическое значение витаминов для организма человека.
3. Составить суточный рацион своего питания.

Билет №25

1. Морфология микроорганизмов: вирусы (формы).
2. Физиологическое значение минеральных веществ и воды для организма человека.
3. Составить суточный рацион своего питания.