

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2025 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-61-1П от 30.06.2025 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
(на базе *среднего общего образования*)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОПо.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Красноярск, 2025

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
 - 3.2 ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
 - 3.3 ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ
4. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 4.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 4.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы предназначены для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОПо.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО.

Контрольно-измерительные материалы предназначены для текущего и промежуточного контроля, оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОПо.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет, который оценивается по пятибалльной шкале оценок.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемые темы (разделы) учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Морфология и физиология микробов	Контрольная работа: Основы микробиологии	Дифференцированный зачёт

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки результатов освоения умений и знаний по учебной дисциплине ОПо.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах морфологии и физиологии, правил санитарии и гигиены при организации подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	выделение всех возможных источников нужных ресурсов для своевременного осуществления обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи,
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	правильность применения знаний в подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с	своевременно применения знаний в общих вопросах микробиологии в разработки,

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования физиологии микробов при организации подготовки сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	составление общего плана работы связанного с основами микробиологических процессов в творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	выделение всех возможных источников нужных ресурсов для осуществления решения санитарных правил микробиологии пищевых продуктов приготовление, творческом оформлении и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	понимание общего смысла осуществления микробиологических процессов в творческом оформлении и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	точность применения знаний в общих вопросах необходимости использования основ микробиологии, правил санитарии и гигиены, при творческом оформлении и реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей	своевременно осуществлять приготовление, творчески оформлять и реализовывать горячие блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выделение всех возможных источников нужных ресурсов для осуществления решения физиологических процессов питания в реализации горячих блюд, из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	понимание общего смысла осуществления микробиологических процессов в разработки, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентам	точность применения знаний в необходимости использования основ санитарии и гигиены при организации подготовки сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	составление общего плана работы, связанного с микробиологическими процессами в приготовление, непродолжительном хранении холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	правильность применения основ санитарии и гигиены в приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	своевременность применения микробиологических процессов в приготовлении, творческом оформлении и подготовки к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	понимание общего смысла осуществления физиологических процессов питания в оформлении и подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выделение всех нужных ресурсов для осуществления решения микробиологических процессов питания в творческом оформлении и подготовки к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	понимание общего смысла осуществления микробиологических процессов в адаптации рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования основ микробиологии при подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	точность применения знаний в общих вопросах необходимости использования физиологических основ при изготовлении творческом оформлении и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	своевременно осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выделение всех возможных источников нужных ресурсов для осуществления решения физиологических процессов питания в приготовлении, творческом оформлении и подготовки к реализации холодных напитков
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	понимание общего смысла осуществления физиологических процессов питания в приготовлении творческом оформлении и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 4.6. Осуществлять составление общего плана работы, связанного с микробиологическими процессами в	составление общего плана работы связанного с микробиологическими процессами в приготовлении,

приготовление, непродолжительном хранении холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей	непродолжительном хранении холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей
<i>ПК 5.1.</i> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	своевременность применения санитарных и гигиенических правил в приготовлении организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
<i>ПК 5.2.</i> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования микробиологических основ при организации
<i>ПК 5.3.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	составление общего плана работы связанного с микробиологическими процессами в изготовлении творческом оформлении, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей
<i>ПК 5.4.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	выделение всех нужных ресурсов для осуществления решения микробиологических процессов питания в, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей
<i>ПК 5.5.</i> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	правильность применения основ санитарии и гигиены в изготовлении творческом оформлении, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей потребителей
<i>ПК 5.6</i> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	своевременность применения основ гигиены и санитарии в организации питания процессов при разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей потребителей
<i>ПК 6.1.</i> Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	точность применения знаний в вопросах использования правил санитарно-эпидемиологических требований к реализации готовой пищи при разработке ассортимента продукции меню с учетом потребностей потребителей
<i>ПК 6.2.</i> Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	понимание общего смысла выполнения физиологических процессов питания в текущем планировании, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	точность применения знаний в вопросах и принципах использования основ микробиологии и физиологии питания при организации ресурсного обеспечения деятельности персонала
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	правильность использования основ физиологии питания, санитарии и гигиены в изготовлении, организации и контроле текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	своевременно производить обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ПК 7.1. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	составление общего плана работы связанного с микробиологическими показателями безопасности пищевых продуктов в процессе приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий
ПК 7.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	точность применения знаний в общих вопросах влияния внешней среды на микроорганизмы в процессе приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 7.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	понимание общего смысла выполнения гигиена и санитарии в организации питания. Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	своевременность применения основ микробиологии в приготовлении оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 7.5. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации изделий из теста разнообразного ассортимента	составление общего плана работы связанного с микробиологическими процессами микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве в приготовление, оформление и подготовки к реализации изделий из теста разнообразного ассортимента
ПК 7.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации диетических (лечебных) блюд	выделение всех возможных источников нужных ресурсов для осуществления решения физиологических процессов питания в приготовлении, творческом оформлении и подготовки к реализации холодных напитков

3.2. Общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки по учебной дисциплине ОПо.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве осуществляется комплексная проверка следующих общих компетенций:

	Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	умение выражать свои мысли, грамотно аргументировать свою позицию; точность выполнения предложенных преподавателем заданий, а также рациональность организации собственной учебной деятельности, рациональность распределения времени; организовать и использовать деятельность, применяя методы и способы решения профессиональных задач
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	способность нахождения и использования информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определение траектории профессионального развития и самообразования; применение современной научной иностранной профессиональной терминологии
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	правильность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, брать на себя ответственность за работу команды;

		соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотное устное и письменное изложение своих мыслей на по профессиональной тематике
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	демонстрация представления своего мнения с соблюдением этических норм и общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	использование знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования пищевых добавок и бад для соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке

3.3. Основные показатели оценки результатов

Перечень основных показателей оценки результатов знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата
Умения	
оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения	демонстрация умений и знаний в оценивание наличия сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в

	соответствии с имеющимися условиями хранения
соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления	приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления;
оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий	соответствие выбранных методов применения в оценивание качества приготовления и безопасности готовых блюд, напитков и кулинарных изделий
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	способность к рефлексии в собственной деятельности во время применения регламентов, стандартов и нормативно-технических документаций, соблюдения санитарно-эпидемиологических требований
соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	демонстрация умений и знаний в правилах соблюдения стандартов чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования	владение навыками при принятии регламентов стандартов и нормативно-технических документаций, соблюдения санитарно-эпидемиологических требований
соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания	демонстрация умений соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
соблюдать санитарно гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	способность проявить интерес к соблюдению санитарно гигиенических требований и требований охраны труда и пожарной безопасности
	соответствие выбранных методов применения регламентов, стандартов и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
Знания	
нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;	точность в использовании Закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"
требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента	демонстрация умений и знаний в требованиях к качеству, безопасности пищевых продуктов, сроков и условий хранения, признаков и органолептических методов определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий, а также кондитерской и шоколадной продукции
способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых	демонстрация знаний технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий в основных способах сокращения потерь и сохранения

при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке	питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке
специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий	использование специфики производственной деятельности организации, технологических процессов и режимов производства блюд, напитков и кулинарных изделий
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	демонстрация умений и знаний, правил соблюдения требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
методы минимизации отходов при очистке, обработке измельчения сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции с учётом соблюдения требования к качеству	соответствие выбранных методов минимизации отходов при очистке, обработке измельчения сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции с учётом соблюдения требования к качеству

4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование контроля	Тема	Форма контроля
Текущий контроль	Раздел 1. Морфология и физиология микробов	Контрольная работа: «Основы микробиологии»
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет в форме устного ответа.

4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины ОПо.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Контрольная работа: Основы микробиологии

Вариант 1.

1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

1. Микробиология
2. Физиология
3. Микроорганизмы.

2. Мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.

1. Вирусы
2. Микробы
3. Бактерии

3. Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы

1. Да
2. Нет.

4. Кто является первооткрывателем микробов.

1. И.И. Мечников
2. Я.Я. Никитинский
3. А. Левенгук

5. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы.

1. Бактерии
2. Вирусы
3. Дрожжи

6. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, в своей жизнедеятельности, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и в доступе воздуха.

1. Дрожжи
2. Плесневелые грибы
3. Бактерии

7. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.

1. Вирусы
2. Микробы
3. Дрожжи

8. Особые инфекционные агенты, относящиеся к наиболее простым формам жизни, не имеющие клеточного строения.

1. Вирусы
2. Бактерии
3. Дрожжи

9. Состав микробов

1. Мышечная, костная, соединительная ткань.
2. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода, ферменты.

10. Питание микробов.

1. Микробы питаются белками, жирами, углеводами, минеральными веществами.
2. Питательной средой.

Вариант 2.

1. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов.

1. Температура, влажность, свет, питательная среда.
2. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода.

2. Оптимальная температура для развития микробов

1. 18⁰С
2. 25⁰-35⁰С
3. 40⁰-50⁰С

3. При какой температуре происходит замедление или прекращение развития микробов, но не убивает их.

1. 0⁰С
2. 0⁰ - 5⁰С
3. -6⁰ - -20⁰С

4. Температура которая губительно действует на развитие микробов.

1. 60-120⁰С
2. 40-50⁰С

5. Какие продукты портятся быстрее, те которые хранятся при:

1. Высокой влажности
2. Низкой влажности

6. Как действует среда с повышенной концентрацией веществ.

1. В среде с небольшой концентрацией растворимых веществ микроорганизмы развиваются и живут благоприятно
2. В среде с повышенной концентрацией растворимых веществ микроорганизмы прекращают свое развитие.

7. Действие света на жизнедеятельность микробов.

1. Убивает микробы
2. Способствует развитию микробов.

8. Фитонциды – это...

1. Вещества, которые выделяют микробы в окружающую среду.
2. Это антибиотики
3. Это летучие вещества, выделяемые пищевыми продуктами.

9. Самой благоприятной средой для развития микробов является

1. Влажность
2. Почва
3. Температура

10. Самый зараженный слой почвы

1. 10-30 м.
2. 50-70 м.
3. До 1 м.

Вариант 3.

1. Неблагоприятная среда для жизни микроорганизмов.

1. Почва
2. Вода
3. Воздух

2. О чем свидетельствует наличие кишечной палочки на руках работника п.о.п.

1. Работали с загрязненными продуктами.
2. Низкая санитарная культура.

3. Каким образом происходит заражения мяса.

1. При убое и обработке на мясокомбинате.
2. При жизнедеятельности животных.

4. Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.

1. Сразу же перерабатывать все мясо.
2. Строго соблюдать условия и сроки хранения.
3. Ничего не надо предпринимать.

5. Почему свежемороженая рыба хранится дольше.

1. Так как микробиологические процессы приостанавливаются, или идут замедленнее.
2. Так как она является свежемороженой.

6. Как происходит обсеменение икры.

1. Внутри рыбы, так как икра находится рядом с кишечником.
2. Обсеменяется в процессе технологической обработки.

7. Что предпринимается для подавления развития микробов в икре для дальнейшего её хранения.

1. Икру необходимо промыть.
2. Необходимо соблюдать санитарные правила при её обработке.
3. Вводится поваренная соль и антисептики.

8. Что такое биологический бомбаж?

1. Вспученная банка консервы из-за нарушения режима стерилизации
2. Вспученная банка консервы из-за нарушения режима хранения.

9. Каким образом микробы попадают в молоко.

1. От больного животного
2. С вымени и шерсти животного, рук доярки, подстилки.
- 10.** Температура и время хранения пастеризованного молока.
1. 36ас. $t - 4^{\circ}\text{C}$
2. 48ас. $t - 10^{\circ}\text{C}$
3. 12 час. $t - 0^{\circ}\text{C}$

Вариант 4.

- 1.** Какие молочные продукты лучше хранятся
1. Молоко
2. Кисломолочные товары
3. Сгущенное молоко
- 2.** Почему сливочное масло храниться до 10 суток при температуре 4°C .
1. Потому что, при длительном хранении оно приобретает желтый цвет.
2. Потому что, при более длительном хранении оно становится не вкусным.
3. Потому что, бактерии вызывают прогоркание жиров и придают маслу горький вкус.
- 3.** Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания
1. Гусиные
2. Куриные
3. Утиные
- 4.** Почему меланж можно использовать только для изготовления кондитерских и мучных изделий.
1. Так как при высокой и длительной тепловой обработке микробы погибают.
2. Так придает мучным кондитерским изделиям вкус и аромат.
- 5.** Почему свежие овощи и плоды обладают стойким иммунитетом к порче.
1. Потому что они правильно хранятся.
2. Потому что они содержат в себе фитонциды, органические кислоты, эфирные масла.
- 6.** Меловая болезнь – это..
1. когда мякиш хлеба размягчается.
2. на мякише хлеба появляется белый мучнистый налет.
3. на мякише хлеба появляются красные пятна, и происходит разжижение.
- 7.** Как называются микроорганизмы, вызывающие заболевания человека.
1. Патогенные
2. Вредные
3. Полезные.
- 8.** Инфекционные болезни это - ...
1. больной человек.
2. группа болезней, вызываемых патогенными микроорганизмами.
- 9.** Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни.
1. Инкубационный период.
2. Болезнетворный период
3. Заразный период.
- 10.** Острые кишечные инфекции это - ...
1. возбудители кишечных инфекций.
2. заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме.

Эталон ответов:

1 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	1	3	1	2	3	1	2	1

2 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	1	1	2	1	3	2	1

3 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	2	1	2	1	2	3	1	2	1

4 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	3	2	1	2	2	1	2	1	2

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: ___45___ мин.

Критерии оценивания:

80–95 баллов – 5 «отлично».

64-79 баллов – 4 «хорошо».

48- 63 баллов – 3 «удовлетворительно».

Дифференцированный зачет в форме устного ответа
.1 вариант

1. Дайте определение

Микробиология-это наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

2. С чем связан эвристический этап микробиологии

- а) физиология микроорганизмов б) с первыми находками на земле первых живых существ
в) с молекулярной биологией.

3. Напишите положительную роль микробов в жизнедеятельности человека

Положительная роль микробов- полезные микробы участвуют в производстве пищевых продуктов (сыр, творог, хлеб, квас)

4. Какие микробы способны только размножаться в живых клетках это

- А) бактерии б) дрожжи в) вирусы

5. Какую форму имеют кокки

- А) однониточные б) шаровидной формы в) спиральной формы

6. Дайте характеристику

Плесневелые грибы – одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы.

7. Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества –это

- А) пищевое отравление б) острая кишечная инфекция в) сальмонеллез

8. Дайте определение

Производственная травма- это механическое или тепловое повреждение организма человека на производстве.

9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию

Рук- ногти стричь коротко, руки тщательно мыть теплой водой с мылом и щеткой, недожно быть царапин, ожогов, порезов.

10.Сколько раз в неделю повар обязан менять санитарную одежду

- А) 1раз в неделю б) 3раза в неделю в) 2раза в неделю

11. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде- это А) дезинфекция б)дератизация в)дезинсекция

12. Напишите, какими способами дезинфицируют рабочие столы, инвентарь, инструменты.

13. Выберите какое блюдо нельзя приготавливать на предприятиях общественного питания

А) борщ б) макароны по-флотски в) кашу молочную рисовую

14. Напишите, как обрабатываются кондитерские мешки на поп

Ответ: кондитерские мешки стирают, кипятят в 1% - ном растворе кальцинированной соды, затем прополаскивают, сушат и проглаживают.

2 вариант

1. Дайте определение 2б

Микроорганизмы – это мельчайшие живые организмы, которые находятся вокруг нас.

2.С чем связан физиологический этап микробиологии

А) с иммунитетом человека б) с физиологией микроорганизмов в) с первыми живыми существами на земле

3. Напишите отрицательную роль микробов в жизнедеятельности человека

Отрицательная роль микробов - вредные микробы вызывают различные заболевания человека.

4.Какие микробы образуют споры, которые нуждаются в питании.

А) дрожжи б) грибы в) бактерии

5. Какую форму имеют вибрионы

А) спиральную б) шаровидную в) одноклеточную

6.Дайте характеристику

Бактерии- это одноклеточные микроорганизмы .

7.Заразные заболевания поражающие у человека кишечник –это

А) пищевые отравления б) острые кишечные инфекции в) дизентерия

8. Дайте определение

Личная гигиена – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания.

9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию.

Тела – ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки.

10. Сколько раз в год повар обязан сдавать анализ крови на сифилис

А) 2 раза в год б) 3 раза в год в) 1 раз в год

11. Уничтожение мух, комаров, таракан химическими способами- это

А) дезинфекция б) дератизация в) дезинсекция

12. Напишите, как обрабатывают тару кондитерского цеха

Ответ: Тару моют в специальных моечных кухонной посуды в выделенных ваннах с применением моющих дезинфицирующих средств.

13. Сколько времени хранят винегреты в заправленном виде

А) 12ч б) 6ч в) 24ч

14. Напишите, какими способами дезинфицируют рабочие столы, инвентарь, инструменты. Химические методы дезинфекции

3 вариант

1. Дайте определение

Микробы- это мельчайшие живые организмы, которые находятся вокруг нас.

2.С чем связан молекулярно-генетический этап микробиологии

А) с иммунитетом человека б) с физиологией микроорганизмов в) развитие молекулярной биологии

3.Напишите, что относят к микроорганизмам

Ответ: бактерии, дрожжи, микроскопические мицелиальные грибы, вирусы.

4.Каики микроорганизмы расщепляют сахар в спирт

А) бактерии б) дрожжи в) грибы

5. Какую форму имеют палочки

А) спиральную б) однониточную в) двойную нитку

6. Дайте характеристику

Дрожжи- это одноклеточные неподвижные микроорганизмы.

7. Опасная острая инфекция попадает через рот в кишечник-это

А) холера б) острая кишечная инфекция в) болезнь грязных рук

8. Дайте определение

Пищевые отравления- это острое заболевание, возникающие от употребления пищи, содержащие ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.

9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию.

Полость рта- ежедневно чистить зубы утром и на ночь, а после каждого приема пищи полоскать рот.

10. Сколько раз в год повар обязан проходить исследования на глистозительство

А) 1 раз в год б) 2 раза в год в) 3 раза в год

11. Комплекс мер по уничтожению грызунов -это

А) дезинфекция б) дератизация в) дезинсекция

12. Напишите, как обрабатывают инвентарь на предприятиях общественного питания.

Моют горячей водой с моющими средствами.

13. Что относится к Продуктам временно ядовитым

А) картофель зеленый, рыба в период нереста б) сырая фасоль, грибы в) ядовитые примеси

14. Перечислите симптомы отравления.

Ответ: Тошнота, рвота, боли в желудки и кишечника.

4 вариант

1. Что изучает микробиология 2

Ответ- изучает строения, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

2. С каким открытием связан морфологический этап

А) с изобретением первого микроскопа б) с развитием молекулярной биологией в) с иммунитетом человека

3. Напишите где используют плесневелые грибы.

Ответ – в производстве сыров, лимонной кислоты, лекарственных препаратов.

4. Какие микробы сохраняют свою жизнедеятельность при высокой температуре

А) вирусы б) грибы в) бактерии

5. Какую форму имеют кокки

А) однониточные б) шаровидной формы в) спиральной формы

6. Дайте характеристику

Вирусы- это частицы, не имеющие клеточного строения и обладающие своеобразным обменом веществ.

7. Возбудители проникают в организм человека только через рот с водой или пищей

А) болезнь грязных рук б) холера в) пищевые отравления

8. Дайте определение

Микробиология – это наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

9. Укажите основные гигиенические требования к содержанию.

Санитарная одежда повара- подобрана по размеру, не имеет развевающихся концов, чистая, отутюжена.

10. Сколько раз в год повар обязан проходить исследования на бактериозительство

А) 3 раза в год б) 1 раз в год в) 2 раза в год

11. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде- это А) дезинфекция б) дератизация в) дезинсекция

12. Напишите, как обрабатывают марлю и сито

Тщательно промывают в горячей воде с добавлением моющих средств, затем ополаскивают, кипятят в течение 30 мин и просушивают.

13. Заразные заболевания поражающие у человека кишечник –это

А) острые кишечные инфекции б) холера в) сальмонеллез

14. Напишите первую помощь при отравлении

Критерии оценивания

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.