

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

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

**РАССМОТРЕНО**

методической комиссией  
протокол № 10 от 10.06.2026

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГАПОУ «ККОТиП»  
\_\_\_\_\_/Н. В. Журова/  
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**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, 2026

## **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;<br>точность выполнения предложенных преподавателем заданий, а также рациональность организации собственной учебной деятельности, рациональность распределения времени;<br>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;<br>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                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Умения</b>                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                 |
| 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                                   | приготовлении 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                                                                                                                                              |
| <b>Знания</b>                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 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. 18<sup>0</sup>С
2. 25<sup>0</sup>-35<sup>0</sup>С
3. 40<sup>0</sup>-50<sup>0</sup>С

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

1. 0<sup>0</sup>С
2. 0<sup>0</sup> - 5<sup>0</sup>С
3. -6<sup>0</sup> - -20<sup>0</sup>С

**4.** Температура которая губительно действует на развитие микробов.

1. 60-120<sup>0</sup>С
2. 40-50<sup>0</sup>С

**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 убойе 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  $4^{\circ}\text{C}$ .
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*

|          |          |          |          |          |          |          |          |          |           |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|
| <b>1</b> | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> | <b>5</b> | <b>6</b> | <b>7</b> | <b>8</b> | <b>9</b> | <b>10</b> |
| 1        | 2        | 3        | 1        | 1        | 2        | 1        | 3        | 2        | 1         |

*3 вариант*

|          |          |          |          |          |          |          |          |          |           |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|
| <b>1</b> | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> | <b>5</b> | <b>6</b> | <b>7</b> | <b>8</b> | <b>9</b> | <b>10</b> |
| 3        | 2        | 1        | 2        | 1        | 2        | 3        | 1        | 2        | 1         |

*4 вариант*

|          |          |          |          |          |          |          |          |          |           |
|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|
| <b>1</b> | <b>2</b> | <b>3</b> | <b>4</b> | <b>5</b> | <b>6</b> | <b>7</b> | <b>8</b> | <b>9</b> | <b>10</b> |
| 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) 2раза в год б) 3раза в год в) 1раз 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.