

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «АТЭТ»

З.Г.Закирова

_____ 2022г



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

**«ОП.01. МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И
ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

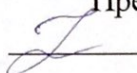
2022г.

Фонд оценочных средств «ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: ГАПОУ «АТЭТ»

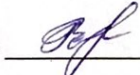
Фонд оценочных средств «ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве» рассмотрена и одобрена на заседании ЦК технологических дисциплин

от «03» 06 2018 г. Протокол № 6

Председатель ЦК специальных дисциплин сферы гостеприимства
 Э.Ф. Юнусова

Фонд оценочных средств «ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве» рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

от «09» 06 2018 г. Протокол № 6

Председатель Методического совета  Р. Х. Гаррапова

Фонд оценочных средств «ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве» рассмотрена и принята Педагогическим советом

от «10» 08 2018 г. Протокол № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2.	ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3.	ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	21
4.1.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	21
4.2.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	28

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Поварское и кондитерское дело» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы в целом.

Формой итоговой аттестации дисциплины является промежуточная аттестация. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

В качестве промежуточной оценки результатов освоения является оценка знаний, умений, практического опыта в процессе текущего контроля и экзамена.

2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3), личностные результаты воспитания (Таблица 4).

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> -выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; -осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; -упаковки и хранения полуфабрикатов -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами 	<p>наблюдение за ходом выполнения практических заданий;</p> <p>оценка результатов практических заданий.</p> <p>наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>

	<p>чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; -обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения -процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; -системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); -методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение. 	
<p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных</p>	<ul style="list-style-type: none"> -выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; 	<p>наблюдение за ходом выполнения практических заданий;</p> <p>оценка результатов практических</p>

<p>изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>-обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. -выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения; -распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; -процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных</p>	<p>заданий.</p> <p>наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>
--	---	--

	<p>изделий, закусок сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); -методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение. 	
<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> -выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; -осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, 	<p>наблюдение за ходом выполнения практических заданий;</p> <p>оценка результатов практических заданий.</p>

	<p>кулинарных изделий, закусок;</p> <p>-выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-контролировать хранение, расход полуфабрикатов, пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства;</p> <p>-составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>-оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>-объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>-контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>-демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения;</p> <p>-процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том</p>	<p>наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>
--	---	--

	<p>числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);</p> <p>-методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов;</p> <p>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>	
<p>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</p>	<p>-выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>-выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения практических заданий;</p> <p>оценка результатов практических заданий.</p> <p>наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>

	<p>производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения; -процессы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); -методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, 	
--	--	--

	<p>весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>-последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств;</p> <p>-правила утилизации непищевых отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>	
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>-выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>-выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>-оценивать наличие ресурсов;</p> <p>-составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>-оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>-объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>-разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники</p>	<p>наблюдение за ходом выполнения практических заданий;</p> <p>оценка результатов практических заданий.</p> <p>наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</p>

	<p>безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; -контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; -процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; -требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); -методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; -важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности -требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке 	
--	---	--

	<p>-производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>-правила утилизации отходов;</p> <p>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>-виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>-способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	
--	--	--

Таблица 2

Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)	Результаты воспитания	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:</p> <p>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;</p> <p>-выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>-составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>-реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p> <p>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	ЛР 14.	Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <p>- определять задачи для поиска информации;</p> <p>- определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;</p> <p>-структурировать получаемую информацию;</p>	ЛР 14.	Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.

<ul style="list-style-type: none"> -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска; номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; -формат оформления результатов поиска информации. 		
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <ul style="list-style-type: none"> -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; -содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования; 	ЛР 14.	Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <ul style="list-style-type: none"> -организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности; -психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности. 	ЛР 13.	Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <ul style="list-style-type: none"> -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; -особенности социального и культурного контекста; - правила оформления документов и построения устных сообщений 		Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - описывать значимость своей специальности; -применять стандарты антикоррупционного поведения; - сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного 	ЛР 10.	Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.

поведения и последствия его нарушения.		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; -роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; -средства профилактики перенапряжения 	ЛР 10.	Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующей учебной дисциплине.
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности; -роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; -условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; -средства профилактики перенапряжения. 	ЛР 9.	Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующей учебной дисциплине.
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение; -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности. 	ЛР4.	Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующей учебной дисциплине.
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <ul style="list-style-type: none"> -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные 		Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам

<p>и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности 		<p>соответствующей учебной дисциплине.</p>
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; -определять источники финансирования; -основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; -кредитные банковские продукты 	<p>ЛР13.</p>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующей учебной дисциплине.</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методикисоставлениярационовпитания

Таблица 4

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой сределичносно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем.

3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения дисциплины предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации

Таблица 5

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Морфология и физиология микробов	Фронтальный устный опрос по темам раздела. Тестирование по темам. Проверка отчетов по результатам практических работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Экзамен по дисциплине: оценка выполнения практических работ, оценка портфолио
Раздел 2. Основы физиологии питания	Фронтальный устный опрос по темам раздела. Тестирование по темам. Проверка отчетов по результатам практических работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания	Фронтальный устный опрос по темам раздела. Тестирование по темам. Проверка отчетов по результатам практических работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Тестирование:

1 вариант

Выделите номер правильного ответа:

1. Какие микроорганизмы относят к спорообразующим микроорганизмам?

1. плесневые грибы 2. дрожжи 3. бактерии 4. Вирусы

2. Микробы, нуждающиеся в кислороде воздуха.

1. анаэробы 2. условные анаэробы 3. аэробы

3. Микробы, усваивающие углерод, и азот из неорганических соединений?

1. гетеротрофные 2. паратрофные 3. автотрофные

4. Какие пищевые инфекционные заболевания передаются от больных людей и бактерионосителей этих заболеваний?

1. бруцеллез 2. сибирская язва 3. эпидемический гепатит 4. ящур

5. «Заболевание, возникающее при попадании микроба – палочки с пищей через рот в кишечник человека. Сопровождается повышенной температурой, многократным жидким стулом, иногда и кровью и слизью, болью в животе, слабостью. После выздоровления человек может остаться бактерионосителем. Часто заражение происходит от невымытых рук и овощей»

Описание какого заболевания указано выше:

1. дизентерия 2. сальмонеллез 3. гепатит 4. туберкулез

6. В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки

1. при наличии ран и гнойничков

2. перед разделкой рыбы

3. в процессе приготовления пищи

4. при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи

7. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:

1. 1

2. 2

3. 3

8. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать или менять санитарную одежду:

1. перед выходом из производственного помещения

2. перед посещением туалета

3. перед раздачей пищи

4. все ответы верны

9. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:

1. разрубочный стул

2. плита

3. морозилка

4. разделочная доска

10. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:

1. рыба

2. овощи

3. дичь

4. молоко

11. Фитонциды – это...

1. Вещества, которые выделяют микробы в окружающую среду.

2. Это антибиотики

6. Температура и время хранения пастеризованного молока.
1. 36 час. t - 4 0С
 2. 48 час. t - 100С
 3. 12 час. t - 0 0С
7. Почему сливочное масло храниться до 10 суток при температуре 40С.
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.
8. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни.
1. Инкубационный период.
 2. Болезнетворный период
 3. Заразный период.
9. Что такое «болезни грязных рук»
1. Это когда плохо моются руки.
 2. Это когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»
 3. Это когда возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил.
10. Особо опасная инфекция, проникающая в организм человека через рот. Инкубационный период 2...6 дней. Признаки болезни: внезапные, неукротимые поносы и рвота, слабость, головная боль, головокружение, t тела 350 С, судороги.
1. холера
 2. паратиф
 3. брюшной тиф.
11. Пищевые отравления это - ...
1. Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.
 2. Когда болит живот.
 3. Возбудители кишечных инфекций.
12. Что необходимо предпринимать, что бы загрязнения ни попадали на продукты с тела и личной одежды работников предприятий общественного питания в процессе приготовления пищи.
1. Соблюдать личную гигиену.
 2. Содержать в чистоте полость рта, тело, волосы.
 3. Использовать санитарную одежду.
13. Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести.
1. Для обработки унитазов, раковин, умывальников.
 2. Для обработки контейнеров для пищевых отходов.
 3. Для дезинфекции столовой посуды, рук.
14. Можно ли использовать на предприятиях общественного питания моющие средства.
1. Да можно, но только разрешенные СанПиНом.
 2. Нет, нельзя.
 3. Не имеет значения.
15. Комплекс мер по уничтожению грызунов.
1. дератизация
 2. дезинфекция
 3. дезинсекция.
16. Из каких материалов изготавливают разбрубочный стул и разделочные доски.
1. из твердых пород дерева
 2. из мягких пород дерева
 3. это не имеет значения, из любых материалов

17. Какой транспорт используют для перевозки продуктов.

1. любой чистый транспорт.
2. транспорт, имеющий закрытые будки.
3. специализированный транспорт, имеющий соответствующие надписи

18. Сколько секций имеет ванна для мытья кухонной посуды ручным способом.

1. две секции
2. три секции
3. четыре секции

19. Дайте расшифровку маркировки разделочных досок:

- А) РГ Б) ОК В) МГ

Дайте письменный ответ:

20. Каковы правила мытья кухонной посуды.

**Тест для контрольной работы
по разделу «Физиология питания»**

ВАРИАНТ № 1

В заданиях выберите единственно правильный вариант ответа

1. ПИТАНИЕ, НАЗНАЧАЕМОЕ БОЛЬНОМУ В ЦЕЛЯХ ЛЕЧЕНИЯ ТОГО ИЛИ ИНОГО ЗАБОЛЕВАНИЯ

- а) профилактическое
- б) лечебное
- в) диетическое
- г) санаторное

2. ЦЕЛЬ ЛЕЧЕБНО – ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

- а) повышение защитных функций организма;
- б) предотвращение проникновения в организм вредных химических или радиоактивных веществ;
- в) устранение из питания определенных пищевых веществ;
- г) подготовка пищи особыми способами для восполнения нарушенных функций в организме.

3. ПРИ ЯЗВЕ ЖЕЛУДКА И ДВЕНАДЦАТИПЁРСТНОЙ КИШКИ НАЗНАЧАЕТСЯ ДИЕТА

- а) диета № 5
- б) диета № 1
- в) диета № 2
- г) диета № 7

4. ПРИ ЗАБОЛЕВАНИИ ПЕЧЕНИ И ЖЕЛЧНЫХ ПУТЕЙ НАЗНАЧАЕТСЯ

- а) диета № 5
- б) диета № 1
- в) диета № 2
- г) диета № 7

5. ПРИ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ И ГИПЕРТОНИЧЕСКОЙ БОЛЕЗНИ ПИЩУ ГОТОВЯТ

- а) без соли
- б) без сахара
- в) без жира
- г) без молока

6. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПИЩИ В ТЕЧЕНИЕ ДНЯ ПО ВРЕМЕНИ, КАЛЛОРИЙНОСТИ И ОБЪЁМУ

- а) режим питания
- б) рацион питания

- в) сбалансированное питание
 - г) диета
7. ФУНКЦИИ ПОДЖЕЛУДОЧНОЙ ЖЕЛЕЗЫ
- а) задерживает вредные вещества в организме
 - б) вырабатывает гормон инсулин
 - в) всасывает продукты расщепления пищевых веществ
 - г) происходит всасывание в кровь основной массы воды
8. ИЗБЫТОК УГЛЕВОДОВ В ОРГАНИЗМЕ ПРИВОДИТ
- а) замедлению роста
 - б) ослаблению защитных сил организма
 - в) увеличению массы тела
 - г) снижению работоспособности
9. ПРИ ТУБЕРКУЛЁЗЕ РАЗЛИЧНЫХ ОРГАНОВ, АНЕМИИ, ИСТОЩЕНИИ ПОСЛЕ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ НАЗНАЧАЕТСЯ
- а) диета № 15
 - б) диета № 11
 - в) диета № 9
 - г) диета № 10
10. В КАЧЕСТВЕ ПИЩЕВЫХ КИСЛОТ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
- А) уксусной кислоты
 - Б) синтетической молочной кислоты
 - В) лимонной кислоты
 - Г) синтетической яблочной кислоты
11. ФАКТОРЫ, ПОЛОЖИТЕЛЬНО ВЛИЯЮЩИЕ НА ФОРМИРОВАНИЕ АППЕТИТА
- А) соблюдение режима питания
 - Б) доминанта отрицательных чувств (гнев, боль)
 - В) переутомление
 - Г) переохлаждение
12. В ТОНКОМ КИШЕЧНИКЕ ПРОИСХОДЯТ СЛЕДУЮЩИЕ ПРОЦЕССЫ
- А) всасывания
 - Б) выделения токсических веществ
 - В) синтез витаминов
 - Г) синтез белка
13. ОПТИМАЛЬНЫМ СООТНОШЕНИЕМ БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ В РАЦИОНЕ ЯВЛЯЕТСЯ
- А) 1: 1: 4
 - Б) 1: 0,5: 5
 - В) 1: 1,5: 5
 - Г) 1: 2: 3
14. КАЛОРИЙНОСТЬ РАЦИОНА ДЛЯ ЛИЦ, ЗАНЯТЫХ ФИЗИЧЕСКИМ ТРУДОМ, ПОВЫШАЕТСЯ ЗА СЧЁТ
- А) белков
 - Б) углеводов
 - В) витаминов
 - Г) минеральных веществ
15. ВСЕ АМИНОКИСЛОТЫ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ БЕЛКА, ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА
- А) жирорастворимые и водорастворимые
 - Б) заменимые и незаменимые
 - В) простые и сложные
 - Г) растительные и животные

ВАРИАНТ № 2.

Выберите единственно правильный вариант ответа

1. ЛЕЧЕБНЫЙ РАЦИОН ПИТАНИЯ БОЛЬНОГО ЧЕЛОВЕКА
 - а) режим питания
 - б) рацион питания
 - в) сбалансированное питание
 - г) диета
2. ПРИ СЕРДЕЧНОСОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ И ГИПЕРТОНИЧЕСКОЙ БОЛЕЗНИ НАЗНАЧАЕТСЯ
 - А) диета № 5
 - Б) диета № 7
 - В) диета № 10
 - г) диета № 8
3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ПРОТЁРТОЙ, БЕЗ ГРУБОЙ КОРОЧКИ ЯВЛЯЕТСЯ ЦАЖЕНИЕМ
 - А) механическим
 - Б) химическим
 - В) термическим
 - Г) профилактическим
4. ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ ВМЕСТО САХАРА ИСПОЛЬЗУЮТ
 - А) глюкозу, фруктозу
 - Б) ксилит, сорбит
 - В) ксилит
 - Г) сахарозу
5. ПРИ ОЖИРЕНИИ НАЗНАЧАЕТСЯ
 - А) диета № 1
 - Б) диета № 8
 - В) диета № 10
 - г) диета № 9
6. ФУНКЦИИ ПЕЧЕНИ
 - А) задерживает вредные вещества в организме
 - Б) вырабатывает гормон инсулин
 - В) всасывает продукты расщепления пищевых веществ
 - Г) происходит всасывание в кровь основной массы воды
7. В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНЕЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО
 - А) цельное пастеризованное
 - Б) сгущенное с сахаром
 - В) сгущенное без сахара
 - Г) сухое
8. РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА ЯВЛЯЮТСЯ ИСТОЧНИКОМ
 - А) витамина А
 - Б) витамина Д
 - В) витамина Е
 - Г) витамина К
9. СОХРАНЕНИЮ ЗДОРОВЬЯ, ВЫСОКОЙ РАБОТОСПОСОБНОСТИ ЧЕЛОВЕКА СПОСОБСТВУЕТ ПИТАНИЕ
 - А) вегетарианское
 - Б) раздельное

- В) сбалансированное
Г) диетическое
10. ЧАСТИЧНАЯ НЕДОСТАТОЧНОСТЬ В ОРГАНИЗМЕ КАКОГО-ЛИБО ВИТАМИНА ЯВЛЯЕТСЯ ПРИЧИНОЙ
- А) авитаминоза
Б) гиповитаминоза
В) гипервитаминоза
Г) витаминизации
11. В СЫРОМ ВИДЕ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ УПОТРЕБЛЯТЬ
- А) ядра фруктовых косточек
Б) укроп
В) шпинат
Г) черёмуху
12. ОСНОВНЫМИ ЕДИНИЦАМИ ИЗМЕРЕНИЯ ЭНЕРГИИ ЧЕЛОВЕКА СЧИТАЮТСЯ
- А) киловатт
Б) мегабайт
В) килокалория
Г) килограмм
13. ВОЗРАСТ, КОГДА УСТАНОВЛИВАЕТСЯ РАВНОВЕСИЕ В ОБМЕНЕ ВЕЩЕСТВ
- А) юность
Б) зрелость
В) старость
Г) молодость
14. КАЛОРИЙНОСТЬ РАЦИОНА (БЛЮДА) РАССЧИТЫВАЕТСЯ
- А) умножением калорических коэффициентов на количество основных пищевых веществ - результат суммируется
Б) суммированием основных пищевых веществ, умноженным на массу продукта;
В) суммированием массы всех продуктов, входящих в рецептуру
Г) суммированием массы всех продуктов
15. В РОТОВОЙ ПОЛОСТИ ПРОИСХОДИТ
- А) измельчение пищи
Б) частичный гидролиз жиров
В) частичный гидролиз белков
Г) эмульгирование жиров

4.2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Вопросы к экзамену

1. Физиология питания, виды и функции питания.
2. Роль питания в жизни человека.
3. Причины развития «болезней цивилизации».
4. Основные процессы обмена веществ в организме.
5. Пищеварение, пищеварительная система и функции органов пищеварения.
6. Типы пищеварения.
7. Пищеварение в ротовой полости. Влияние пищеварительных факторов на функции ротовой полости.
8. Пищеварение в глотке и желудке. Влияние пищеварительных факторов на желудочную секрецию.
9. Пищеварение в тонком кишечнике. Влияние пищеварительных факторов на деятельность тонкого кишечника.
10. Пищеварение в толстом кишечнике. Влияние пищеварительных факторов на деятельность тонкого кишечника.
11. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.
12. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.
13. Белки. Их роль в организме человека.
14. Жиры. Их роль в организме человека.
15. Углеводы. Их роль в организме человека.
16. Витамины. Их роль в организме человека.
17. Минеральные вещества. Их роль в организме человека.
18. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.
19. Обмен веществ и энергии.
20. Энергозатраты организма человека. Суточный расход энергии в организме человека.
21. Энергетический баланс и его виды.
22. Методы определения энергозатрат организма человека.
23. Пищевая ценность продуктов питания.
24. Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания.
25. Проблемы питания.
26. Рациональное питание.
27. Режим питания.
28. Физиологические нормы питания для отдельных групп населения.
29. Физиологические особенности пищеварения у детей.
30. Принципы рационального питания детей и школьников.
31. Питание подростков при умственном труде.
32. Особенности рационального питания беременных женщин.
33. Особенности лечебного питания беременных женщин.
34. Питание кормящих матерей.

35. Принципы питания практически здоровых пожилых людей.
36. Профилактическое действие пищевых веществ, при воздействии профессиональных факторов окружающей среды.
37. Лечебно-профилактическое питание, при особо вредных и вредных условиях труда.
38. Система диет в лечебном питании.
39. Парентеральное и зондовое питание.
40. Основы диетотерапии.
41. Тактика диетотерапии.
42. Физиология питания, виды и функции питания.
43. Роль питания в жизни человека.
44. Причины развития «болезней цивилизации».
45. Основные процессы обмена веществ в организме.
46. Пищеварение, пищеварительная система и функции органов пищеварения.
47. Типы пищеварения.
48. Пищеварение в ротовой полости. Влияние пищеварительных факторов на функции ротовой полости.
49. Пищеварение в глотке и желудке. Влияние пищеварительных факторов на желудочную секрецию.
50. Пищеварение в тонком кишечнике. Влияние пищеварительных факторов на деятельность тонкого кишечника.
51. Пищеварение в толстом кишечнике. Влияние пищеварительных факторов на деятельность тонкого кишечника.
52. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.
53. Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.
54. Белки. Их роль в организме человека.
55. Жиры. Их роль в организме человека.
56. Углеводы. Их роль в организме человека.
57. Витамины. Их роль в организме человека.
58. Минеральные вещества. Их роль в организме человека.
59. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.
60. Обмен веществ и энергии.
61. Энергозатрат организма человека. Суточный расход энергии в организме человека.
62. Энергетический баланс и его виды.
63. Методы определения энергозатрат организма человека.
64. Пищевая ценность продуктов питания.
65. Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания.
66. Проблемы питания.
67. Рациональное питание
68. Режим питания
69. Физиологические нормы питания для отдельных групп населения
70. Физиологические особенности пищеварения у детей
71. Принципы рационального питания детей и школьников
72. Питание подростков при умственном труде.

73. Особенности рационального питания беременных женщин.
74. Особенности лечебного питания беременных женщин.
75. Питание кормящих матерей.
76. Принципы питания практически здоровых пожилых людей.
77. Профилактическое действие пищевых веществ, при воздействии профессиональных факторов окружающей среды.
78. Лечебно-профилактическое питание, при особо вредных и вредных условий труда.
79. Система диет в лечебном питании.
80. Парентеральное и зондовое питание.
81. Основы диетотерапии.
82. Тактика диетотерапии.

4.2 Требования к материально – техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Лаборатория химии, микробиологии, санитарии и гигиены

Рабочее место преподавателя

Столы ученические

Стулья ученические

Интерактивная доска

Ноутбук

Раковина

Вытяжной шкаф

Шкаф для реактивов

Шкаф для посуды

Сушильная доска

Аппарат для дистилляции воды

Набор ареометров

Баня комбинированная лабораторная

Весы технические с разновесами

Весы аналитические с разновесами

Весы электронные учебные до 2 кг

Гигрометр(психрометр)

Колориметр-нефелометр фотоэлектрический Колонкаадсорбционная

Магнитная мешалка

Нагреватель для пробирок

pH-метр милливольтметр

Печь тигельная

Спиртовка

Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями

Центрифуга демонстрационная

Шкаф сушильный

Электроплитка лабораторная

Установка для титрования

Посуда:

Бюксы

Бюретка прямая с краном
Воронка лабораторная
Колба коническая разной емкости
Кружки фарфоровые
Палочки стеклянные
Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью
Пробирки
Стаканы химические разной емкости
Стекла предметные с углублением для капельного анализа
Цилиндры мерные
Чашки выпарительная
Вспомогательные материалы:
Банка с притертой пробкой
Бумага фильтровальная
Груша резиновая для микробюреток и пипеток
Чашка выпарительная
Ерши для мойки колб и пробирок
Карандаши по стеклу
Держатель для пробирок
Тигли фарфоровые
Экран
Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочей программы учебной дисциплины

Информационное обеспечение реализации программы

Основные печатные издания

- 1.Лаушкина Т.Ф. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, М.: Академия, 2019 г.
- 2.Гарнет М.В. Микробиология, Москва: ИНФРА-М, 2021 г.

Основные электронные издания

- 1.Рубина Е.А., Малыгина В.Ф. Микробиология, физиология питания, санитария.- М.: ФОРУМ, 2021. – для СПО. (эбсdook)
2. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / — Москва: КноРус, 2021. — 196 с. – для СПО. (эбсdook)
- 3.Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: Академия, 2018. - 240с. – для СПО. (эбсdook)
4. Гернет, М. В. Микробиология: учебник / Н.Г. Ильяшенко, Л.Н. Шабурова, М.В. Гернет. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 263 с. – для СПО. (эбсdook)

Дополнительные источники

1. Сычик С.И. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие. – М.:РИПО, 2017. – 135с. (ЭБС znanium)

2. Санитарные нормы и правила в общественном питании и продовольственной торговле: официальное издание /. – М.: КноРус, 2018. – 128 с. (ЭБС book)