Кировское областное государственное профессиональное

образовательное автономное учреждение

 «Нолинский политехнический техникум»

Рассмотрено: Утверждено:

на заседании МК Зам.директора по УР

Протокол № от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В.Белых

Председатель МК «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Б. Бушуева

**Комплект контрольно-оценочных материалов по дисциплине**

**ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2022 г.

Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программой учебной дисциплины Микробиология, физиология, санитария и гигиена

Организация-разработчик: КОГПОАУ НПТ

Автор: БушуеваЛ.Б. преподаватель КОГПОАУ НПТ

**Общие положения**

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

Результатом освоения учебной дисциплины являются ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена дифференцированный зачет.

**1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

**1.1** В результате контроля и оценки по УД осуществляется проверка следующих умений и знаний:

**уметь:**

У1 - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

У2 - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

У3 - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;

У4 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

У 5 - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

У6 - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;

У7 - рассчитывать энергетическую ценность блюд;

У8 - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.

**знать:**

З1- основные понятия и термины микробиологии;

З2- классификацию микроорганизмов;

З3- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

З4- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

З5- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

З6-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

З7- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

З8- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

З9- микробиологию основных пищевых продуктов;

З10- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

З11- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

З12– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

З13– правила личной гигиены работников организаций питания;

З14– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

З15 - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

З16 - схему микробиологического контроля;

З17 - пищевые вещества и их значение для организма человека;

З18 - суточную норму потребности человека в питательных веществах;

З19 - основные процессы обмена веществ в организме;

З. 20 - суточный расход энергии.

**формирование общих и профессиональных компетенций:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию 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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного 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.

ПК 2.5. 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.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и 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.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

ПК 3.6. 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.

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.

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.

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.

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.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** |
| Осмысляющий социально-нравственный опыт предшествующих поколений, способный к определению своей позиции и ответственному поведению в современном обществе | **ЛР 23** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Умение реализовывать лидерские качества в производственном процессе | **ЛР 25** |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 26** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектами****образовательного процесса** |
| Принимающий участие в общественной жизни техникума и ближайшего социального окружения, общественнополезной деятельности | **ЛР 30** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения** **(освоенные умения, усвоенные знания)**  | ***Методы оценки*** |
| 1  | 2  |
| **Умения:**  |
| У1 - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; | * Решение ситуационных задач
 |
| У2 - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; |
| У3 - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;  |
| У4 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; |
| У 5 - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  |
| У6 - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; |
| У7 - рассчитывать энергетическую ценность блюд;  |
| У8 - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека. |
| **Знания: дифференцированный зачёт** |
| З1- основные понятия и термины микробиологии; | - тестирование |
| З2- классификацию микроорганизмов; |
| З3- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; |
| З4- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; |
| З5- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; |
| З6-характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; |
| З7- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; |
| З8- основные пищевые инфекции и пищевые отравления; |
| З9- микробиологию основных пищевых продуктов; |
| З10- основные пищевые инфекции и пищевые отравления; |
| З11- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; |
| З12– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; |
| З13– правила личной гигиены работников организаций питания; |
| З14– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; |
| З15 - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; |
| З16 - схему микробиологического контроля; |
| З17 - пищевые вещества и их значение для организма человека; |
| З18 - суточную норму потребности человека в питательных веществах; |
| З19 - основные процессы обмена веществ в организме; |
| З20 - суточный расход энергии. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации** |
| Осмысляющий социально-нравственный опыт предшествующих поколений, способный к определению своей позиции и ответственному поведению в современном обществе | **ЛР 23** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** |
| Умение реализовывать лидерские качества в производственном процессе | **ЛР 25** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Стрессоустойчивость, коммуникабельность | **ЛР 26** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные субъектами****образовательного процесса** |
| Принимающий участие в общественной жизни техникума и ближайшего социального окружения, общественнополезной деятельности | **ЛР 30** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |

**Материалы для промежуточной аттестации по дисциплине:**

Дифференцированный зачет проводится по окончании изучения дисциплины. Время для сдачи дифференцированного зачёта – 45 минут. Контрольно – оценочные средства по охране труда представлены в виде: тестирования

-тест в 2 вариантах, по 25 вопросов. Из них: 20 вопросов закрытого типа и 5 вопросов открытого типа. В тесте в вопросах закрытого типа представлены 4 вопроса на установление соответствия, остальные на выбор ответа из 4 предложенных ответов;

К тестовому материалу предложены эталоны ответов.

-практическое задание в двух вариантах.

**Тестирование**

**Задание1**

**Вариант 1**

**Блок А**

|  |  |
| --- | --- |
| **№п/п** | **Задание (вопрос)** |
| **1** | **Установите соответствие между названием процесса и описанием процессов, проходящих при нем**1)Нитрификация А) Переход сложных азотистых продуктов до  соединения аммиака.2) Молочнокислое брожение Б) Процесс разложения органических безазотистых соединений ферментами дрожжей.3) Гниение В) Анаэробный процесс разложения сахара под действием молочнокислых бактерий через ряд  промежуточных продуктов4) Спиртовое брожение Г) Разложение белков ферментами  микроорганизмов. |
| **2** | **Установите соответствие между фамилией ученого и его вкладом в развитие науки.**1)Левенгук А) Разработка учения о рефлексе2) Мечников Б) Изобретение микроскопа3) Павлов В) Создание первой теории иммунитета4) Ермольева Г) Получение первого советского пенициллина. |
| **3** | **Установите соответствие между названием органа и процессом, происходящим в нем**1) Ротовая полость А) Всасывание питательных веществ.2) Желудок Б) Расщепление углеводов под действием амилазы.3) Двенадцатиперсная кишка В) Переваривание белков в кислой среде4) Толстая кишка Г) Эмульгация жиров под воздействием желчи. |
| **4** | **Сопоставьте понятия и его определение.**1)Стерилизация А) Комплекс мер по уничтожению грызунов.2) Дезинфекция Б) Комплекс мер по уничтожению насекомых.3) Дератизация В) Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде. 4)Дезинсекция Г) Освобождение какого-либо предмета или материала от всех видов микроорганизмов, либо их уничтожение. |
| Инструкция по выполнению заданий № 5 - 20: Выберите цифру, соответствующую правильному варианту ответа и запишите её в бланк ответов. |
| **5** | **К микроорганизмам, не имеющим клеточного строения, относятся** А) дрожжи;Б) вирусы;В) бактерии;Г) плесневые грибы. |
| **6** | **При консервировании продуктов сахаром или солью используются способности микроорганизмов:** 1. передвижение и питание;

Б) дыхание и размножение;В)обезвоживание и сморщивание; Г) питание и размножение. |
| **7** | **Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются:** 1. способы дыхания, питания

Б) температура, влажность, действие света, характер питательной средыспособы размножения, характер среды Г) влажность, температура, способ дыхания |
| **8** | **Обработка методом пастеризации протекает при температуре:**1. 30-60°С
2. Б) 60-90°С

В) 90-100°С Г) 100-120°С |
| **9** | **Для сохранения качества пищевых продуктов необходимо:** 1. соблюдать сроки хранения;

Б) соблюдать условия хранения;соблюдать сроки и условия хранения Г) особых условий не требуется. |
| **10.** | **Наибольший риск заражения сальмонеллезом имеют следующие продукты:....**1. мясо птицы;

Б) овощи;1. мясной фарш;

Г) молоко. |
| **11** | **Энергетическая ценность 1 г жира составляет** А)4 ккал;Б)7 ккал;В)9 ккал;Г) 12 ккал. |
| **12** | **Веществами различной химической природы, выполняющими роль биологических регуляторов жизненных процессов в организме человека, являются** 1. минеральные вещества;

Б) витамины;1. белки;

Г) ферменты. |
| **13** | **Объем пищи потребляемой за день составляет** 1. 2,5-3,5 л;

Б) 1,5-2 л;1. 1-1,5 л;

Г) 0,5-1,0 л. |
| **14** | **Фермент липаза расщепляет** 1. жиры;

Б) белки;1. углеводы;

Г) витамины. |
| **15** | **Диета № 5 назначается** 1. при сахарном диабете;

Б) при заболеваниях печени;1. при язве желудка;

Г) при беременности. |
| **16** | **Аминокислоты бывают** 1. заменимые и незаменимые;

Б) насыщенные и ненасыщенные;1. растворимые и нерастворимые;

Г) растительные и животные. |
| **17** | **Каждый работник общественного питания должен иметь** 1. 2 комплекта санитарной одежды;

Б) 5 комплектов санитарной одежды;1. 3 комплекта санитарной одежды;

Г) 1 комплект санитарной одежды. |
| **18** | **Питьевая вода из разводящей сети ПОП контролируется центром ФГУЗ с периодичностью:**1. 1 раз в 6 мес.;

Б) 1 раз в год;1. 1 раз в 9 мес.;

Г) 1 раз в 3 мес. |
| **19** | **Мясной фарш хранят не более 12 ч при температуре:** 1. от + 6 до + 8°С;

Б) от + 2 до + 4°С;1. от +8 до + 10°С;

Г) от + 10 до + 12°С. |
| **20** | **При приготовлении кулинарных полуфабрикатов нормы расхода воды в пересчете на 1 т составляет:**1. 1500 л;

Б) 2000 л;1. 2200 л;

Г) 1000 л. |
| **№п/п** | **Задание (вопрос)** |
|  | Инструкция по выполнению заданий 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова. |
| **21** | Для приготовления 20 л 20% раствора хлорной извести необходимо взять ..... кг реагента. Ответ запишите числом, выраженным в целых числах. |
| **22** | Основной метод, рекомендуемый при заготовке икры это….. |
| **23** | Основной фактор, тормозящий порчу продукта при мариновании это…. |
| **24** | Заболевание, сопровождающееся нервнопаралитическими явлениями, параличом мышц глотки, головы, нарушениями зрения называется….. |
| **25** | На предприятиях общественного питания запрещено использование ……….посуды |

**Вариант 2**

**Блок А**

|  |  |
| --- | --- |
| **№п/п** | **Задание (вопрос)** |
| **1** | **Установите соответствие между названием группы микроорганизмов и формой их тела**1) Кокки А) Бактерии в виде палочек2) Бациллы Б) Род бактерий, имеющих форму спирально3) Стафилококки В) Бактерии шаровидной формы4) Спириллы Г) Группы шарообразных бактерий, образующие колонии в виде виноградной грозди.  |
| **2** | **Установите соответствие между фамилией ученого и его вкладом в развитие науки**1)Левенгук А) Проведение первой вакцинации от черной оспы2)Кох Б) Открытие микроорганизмов3) Мечников В) Открытие возбудителей туберкулёза и холеры4) Дженнер Г) Создание сети противочумных станций в России.  |
| **3.** | **Установите соответствие между железой и выделяемым ею секретом**1)Слюнная железа А) Желчь2)Поджелудочная железа Б) Слюна3) Печень В) Желудочный сок4) Железистые клетки желудка Г) Панкреатический сок |
| **4** | **Составьте понятие и его определение**1)Автогрофы А) Микроорганизмы, использующие готовые органические вещества2) Гетеротрофы Б) Микроорганизмы, не нуждающиеся в атмосферном кислороде3) Аэробы В) Микроорганизмы, нуждающиеся в атмосферном кислороде4) Анаэробы Г) Микроорганизмы, синтезирующие органические вещества из  неорганических. |
| Инструкция по выполнению заданий № 5-20: Выберите цифру, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.  |
| **5** | Многоклеточными организмами являются 1. дрожжи;

Б) вирусы;1. бактерии;

Г) плесневые грибы. |
| **6** | Такие способы сохранения продуктов как квашение и маринование основаны на:1. изменении температуры;

Б) изменении влажности;изменении давления;Г) изменении реакции среды. |
| **7** | Веществами, которые выделяются плесневыми грибами и губительно действуют на развитие других микробов, являются 1. фитонциды;

Б) антибиотики;1. ферменты;

Г) катализаторы. |
| **8** | Обработка методом стерилизации протекает при температуре1. 30-60°С;

Б) 60-90°С;1. 90-100°С;

Г) 100-120°С. |
| **9** | Повышенная влажность способствует 1. увеличению количества растворимых питательных веществ;

Б) повышению скорости размножения микробов;1. повышению скорости передвижения микробов;

Г) повышению скорости дыхания микробов. |
| **10** | Увеличение поверхности мяса способствует 1. увеличению массы мяса;

Б) увеличению сроков хранения;1. увеличению обсеменения;

Г) увеличению питательности. |
| **11** | Энергетическая ценность 1 белка составляет 1. 4 ккал;

Б) 7 ккал;В) 9 ккал; г) 12 ккал. |
| **12** | Частичная недостаточность в организме какого-либо витамина является причиной 1. авитаминоза;

Б) гиповитаминоза;1. гипервитаминоза;

Г) витаминизации. |
| **13** | Оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов - ....1. 1: 1: 4;

Б) 1: 0,5: 5;В)1: 1,5: 5;Г) 1: 2 : 3. |
| **14** | Фермент пепсин расщепляет 1. жиры;

Б) белки;1. углеводы;

Г) витамины. |
| **15** | Диета № 9 назначается 1. при сахарном диабете;

Б) при заболеваниях печени;1. при язве желудка;

Г) при беременности. |
| **16** | Жиры бывают 1. заменимые и незаменимые;

Б) насыщенные и ненасыщенные;искусственные т синтетические; Г) съедобные и несъедобные. |
| **17** | Осмотр дерматовенерологом лиц, поступающих на работу в ПОП, осуществляется с периодичностью1. 2 раза в год; Б) 3 раза в год;
2. 1 раз в год;

Г) 4 раза в год. |
| **18** | В целях осуществления производственного контроля центром ФГУЗ для ПОП смывы берутся с периодичностью 1. не реже 1 раз в 2 мес.;

Б) не реже 1 раз в 3 мес.;1. не реже 1 раз в 5 мес.;

Г) 1 раз в 3 мес. |
| **19** | Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в не заправленном виде хранят при температуре: 1. 4±2°С не более 6 ч.

Б) 6±2°С не более 6 ч.1. 8±2°С не более 6 ч.

Г) 10±2°С не более 6 ч. |
| **20** | Освобождение контейнеров для мусора и пищевых отходов производится при заполнении не более: 1. 1/5 их объема;

Б) 1/2 их объема;1. 1/4 их объема;

Г) 2/3 их объема. |
| **Блок Б** |
| **п/п** | Задание (вопрос) |
| Инструкция по выполнению заданий 21-25: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова. |
| **21** | Для приготовления 5 л 20% раствора хлорной извести необходимо взять ..... кг реагента. Ответ запишите числом, выраженным в целых числах. |
| **22** | Внутри микробных клеток находятся ..... - вещества, ускоряющие течение биохимических реакций. |
| **23** | Для дезинфекции рук, посуды, оборудования используют ...... |
| **24** | ...... - это заболевание, возникающее при попадании микроба - палочки с пищей через рот в кишечник человека. Сопровождается повышенной температурой, многократным жидким стулом, иногда с кровью и слизью, болью в животе, слабостью. После выздоровления человек может остаться бактерионосителем. Часто заражение происходит от немытых рук и овощей |
| **25** | Маркировка на разделочной доске РС означает………. |

**Эталон ответов**

 **Вариант 1**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. 1-а, 2-в,3-г
 | 1. 1-в2-г,3-а,4-г
 |
| 1. 1-б,2-в,3-а, 4-г
 | 1. 1-г,2-в,3-а, 4-б
 |
|  5-б | 6-в | 7-б |
|  8-б | 9-в | 10-а |
|  11-в | 12-б | 13-а |
|  14-а | 15-б | 16-а |
|  17-в | 18-г | 19- б |
|  20- в | 21- 4 кг. |
| 22- посол | 23- кислая среда |
| 24- ботулизм | 25- цинковой |
| Набрано баллов |

**Вариант 2**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. 1-в,2-а,3-г,4-б
 | 1. 1-б, 2-в,3-г,4-а
 |
| 1. 1-б,2-г,3-а,4-в
 | 1. 1-г,2-а,3-в,4-б
 |
|  5-г | 6-г | 7-б |
|  8-г | 9-б | 10-в |
|  11-а | 12-б | 13-в |
|  14-б | 15-а | 16-б |
|  17-а | 18-а | 19- г |
|  20- г | 21- 1кг. |
| 22- ферменты | 23- хлорную известь |
| 24- дизентерия | 25- 45дней |
| Набрано баллов |

**Критерии оценки сформированности знаний:**

**Оценки тестирования**

**Вопросы 1-25 оценивается по 1 баллу**

**Максимально по тесту можно набрать 25 баллов.**

У1 - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

У2 - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

У3 - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;

У4 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

У 5 - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

У6 - проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;

У7 - рассчитывать энергетическую ценность блюд;

У8 - составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.

**Практические задания**

Вариант 1

Задача 1

Близкий родственник студента колледжа, проживающий с ним в одной квартире, был госпитализирован в инфекционное отделение городской больницы со следующими симптомами: боли в левом подреберье, пожелтевшие белки глаз, моча цвета темного пива. Какое заболевание можно предположить у родственника? Каким путем оно передается? Будет ли допущен студент колледжа, обучающийся на повара-кондитера, к учебной практике, если она начинается через 2 недели после госпитализации родственника?

Задача 2.

Определить энергетическую ценность (теоретическую и практическую усвояемость) 100 гр. шоколада:

В 100 гр. содержится:

Жиров - 30,7 гр.

Задача 3

В столовой после окончания работы остались нереализованными следующие блюда: суп молочный, рыба заливная, омлет, гречневая каша, молоко в заводской упаковке. Какие блюда можно оставить на следующий день? Что с ними нужно сделать?

Задача 4

Студенка института физкультуры Марина занимается конным спортом. Каждый день после института она занимается верховой ездой по 95 минут. После тренировки девушка заходит перекусить в ресторан быстрого питания. Используя данные таблицы 1 и 2, ответьте на вопросы.

1. Может ли Марина заказать Чикен Фреш МакМаффин, вафельный рожок и апельсиновый сок, чтобы не превысить затраты на тренировку?
2. Какое максимальное количество белков может содержать обед Марины, состоящий из трёх блюд и напитка?

Таблица 1

**Таблица энергетической и пищевой ценности продукции кафе быстрого питания**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюда и напитки | Энергетическая ценность (ккал) | Белки (г) | Жиры(г) | Углеводы (г) |
| Двойной МакМаффин булочка, майонез, салат, помидор, сыр, свинина) | 425 | 39 | 33 | 41 |
| Фреш МакМаффин(булочка, майонез, салат,помидор, сыр, ветчина) | 380 | 19 | 18 | 35 |
| Чикен Фреш Маффин (булочка, майонез, салат, помидор, сыр, курица) | 355 | 13 | 15 | 42 |
| Омлет с ветчиной | 350 | 21 | 14 | 35 |
| Салат овощной | 60 | 3 | 0 | 10 |
| Салат «Цезарь»(курица, салат, майонез, гренки) | 250 | 14 | 12 | 15 |
| Картофель по-деревенски | 315 | 5 | 16 | 38 |
| Маленькая порция картофеля фри | 225 | 3 | 12 | 29 |
| Мороженое с шоколадным наполнителем | 325 | 6 | 11 | 50 |
| Вафельный рожок | 135 | 3 | 4 | 22 |
| «Кока-Кола» | 170 | 0 | 0 | 42 |
| Апельсиновый сок | 225 | 2 | 0 | 35 |
| Чай без сахара | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Чай с сахаром (две чайные ложки) | 68 | 0 | 0 | 14 |

Таблица 2

**Энергозатраты при различных видах физической активности**

|  |  |
| --- | --- |
| Виды физической активности | Энергетическая ценность |
| Прогулка - 5км/ч, езда на велосипеде - 10 км/ч, волейбол любительский, стрельба из лука, гребля народная | 4,5 ккал/мин |
| Прогулка -5,5 км/ч, езда на велосипеде - 13 км/ч, настольный теннис | 5,5 ккал/мин |
| Ритмическая гимнастика, прогулка - 6,5 км/ч, езда на велосипеде - 16 км/ч, каноэ - 6,5 км/ч, верховая езда - быстрая рысь. | 6,5 ккал/мин |
| Роликовые коньки - 15 км/ч, прогулка - 8 км/ч, езда на велосипеде -17,5 км/ч, бадминтон - соревнования, большой теннис - одиночный разряд, легкий спуск с горы на лыжах, водные лыжи | 7,5 ккал/мин |
| Бег трусцой, езда на велосипеде - 19 км/ч, энергичный спуск с горы на лыжах, баскетбол, хоккей с шайбой, футбол, игра с мячом в воде. | 9,5ккал/мин |

Задача 5

Рассчитать суточный расход энергии женщины, работающей продавцом продтоваров, возраст 45 лет, вес 55 кг. При подсчетах используйте справочные таблицы.

**Таблица 1**

**Основной обмен взрослого населения в зависимости от массы тела, возраста и пола**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Мужчины (основной обмен) | Женщины (основной обмен) |
| Массатела,кг | 18-29лет | 30-39лет | 40-59лет | Старше 60 лет | Массатела,кг | 18-29лет | 30-39лет | 40-59лет | Старше 60 лет |
| 50 | 1450 | 1370 | 1280 | 1180 | 40 | 1080 | 1050 | 1020 | 960 |
| 55 | 1520 | 1430 | 1350 | 1240 | 45 | 1150 | 1120 | 1080 | 1030 |
| 60 | 1590 | 1500 | 1410 | 1300 | 50 | 1230 | 1190 | 1160 | 1100 |
| 65 | 1670 | 1570 | 1480 | 1360 | 55 | 1300 | 1260 | 1220 | 1160 |
| 70 | 1750 | 1650 | 1550 | 1430 | 60 | 1380 | 1340 | 1300 | 1230 |
| 75 | 1830 | 1720 | 1620 | 1500 | 65 | 1450 | 1410 | 1370 | 1290 |
| 80 | 1920 | 1810 | 1700 | 1570 | 70 | 1530 | 1490 | 1440 | 1360 |
| 85 | 2010 | 1900 | 1780 | 1640 | 75 | 1600 | 1550 | 1510 | 1430 |
| 90 | 2110 | 1990 | 1870 | 1720 | 80 | 1680 | 1630 | 1580 | 1500 |

Таблица 2

**Коэффициент физической активности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Группа интенсивности труда (мужчины и женщины) | Перечень профессий | КФА |
| 1 | Очень легкая степень физической активности: работники умственного труда, студенты, педагоги, научные сотрудники идр | 1,4 |
| 2 | Работники легкого труда: водители трамваев и троллейбусов, медсестры, санитарки, агрономы идр. | 1,6 |
| 3 | Работники среднетяжелого труда: слесари, наладчики, станочники, врачи-хирурги, продавцы продовольственных товаров и др. | 1,9 |
| 4 | Работники тяжелого физического труда: строительные работы, овощеводы, доярки, хлеборобы, механизаторы и др. | 2,2 |
| 5 | Работники особо тяжелого физического труда: сельскохозяйственные рабочие в период посевной, каменщики, землекопы, вальщики леса и др. | 2,5 |

**Вариант 2**

Задача 1.

В инфекционное отделение городской больницы была доставлена семья со следующими симптомами : острая боль в животе, диарея, неоднократная рвота, нарушение зрения, слабость в мышцах, нарушения глотательного рефлекса, расстройство дыхания. Симптомы появились через два часа после ужина, где семья употребляла жареный картофель с маринованными грибами. Грибы хранились в герметично закрытой банке. Какое заболевание можно предположить? Что его причиной? Каковы способы его профилактики?

Задача 2.

Определить энергетическую ценность (теоретическую и практическую усвояемость) масла:

В 100 гр. масла содержится:

Жиров - 82,5 гр.

Белков - 0,6 гр.

Углеводов - 0,9 гр.

Допустим, что масло усваивается на 98%

Рассчитать практическую усвояемость.

**Задача 3.**

**В столовой после окончания работы остались нереализованными следующие блюда: винегрет, бутерброд с паштетом, сыр в упаковке, щи из свежей капусты, суп-пюре из картофеля. Какие блюда можно оставить на следующий день? Что с ними нужно сделать?**

Задача 4

Алексей ехал на дачу на велосипеде со скоростью 16 км/ч 1 час 40 минут. Используя данные таблиц 1 и2, ответьте на вопросы.

1. Каковы энергозатраты Алексея на поездку?
2. В местном кафе он заказал бутерброд с мясом и чай без сахара. Какое ещё блюдо (не напиток) может заказать Алексей, чтобы количество калорий в его пище было равно затратам на поездку.

Таблица 1

**Энергетическая и пищевая ценность продуктов**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюда и напитки | Энергетическая ценность , ккал | Белки,г | Жиры,г | Углеводы,г |
| Бутерброд с мясом | 425 | 39 | 33 | 41 |
| Бутерброд с ветчиной | 380 | 19 | 18 | 35 |
| Бутерброд с курицей | 355 | 13 | 15 | 42 |
| Омлет с ветчиной | 350 | 21 | 14 | 35 |
| Салат овощной | 60 | 3 | 12 | 29 |
| Салат с курицей | 250 | 14 | 12 | 15 |
| Жареный картофель | 225 | 3 | 12 | 29 |
| Мороженое шоколадное | 325 | 6 | 11 | 50 |
| Вафельный рожок | 135 | 3 | 4 | 22 |
| Лимонад | 170 | 0 | 0 | 42 |
| Апельсиновый сок | 225 | 2 | 0 | 35 |
| Чай без сахара | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Чай с сахаром (две чайные ложки) | 68 | 0 | 0 | 14 |

**Таблица 2**

**Энергозатраты при различных видах физической активности.**

24

|  |  |
| --- | --- |
| Виды физической активности | Энергетическая ценность |
| Прогулка - 5км/ч, езда на велосипеде - 10 км/ч, волейбол любительский, стрельба из лука, гребля народная | 4,5 ккал/мин |
| Прогулка -5,5 км/ч, езда на велосипеде - 13 км/ч, настольный теннис | 5,5 ккал/мин |
| Ритмическая гимнастика, прогулка - 6,5 км/ч, езда на велосипеде - 16 км/ч, каноэ - 6,5 км/ч, верховая езда - быстрая рысь. | 6,5 ккал/мин |
| Роликовые коньки - 15 км/ч, прогулка - 8 км/ч, езда на велосипеде -17,5 км/ч, бадминтон- соревнования, большой теннис - одиночный разряд, легкий спуск с гор на лыжах, водные лыжи | 7,5 ккал/мин |
| Бег трусцой, езда на велосипеде - 19 км/ч, энергичный спуск с горы на лыжах, баскетбол, хоккей с шайбой, футбол, игра с мячом в воде. | 9,5ккал/мин |

**Задача 5**

Рассчитать суточный расход энергии мужчины, работающего врачом- хирургом, возраст 45 лет, вес 80 кг. При подсчетах используйте справочные таблицы.

Таблица 1

Основной обмен взрослого населения в зависимости от массы тела, возраста и пола.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Мужчины (основной обмен) | Женщины (основной обмен) |
| Массатела,кг | 18-29лет | 30-39лет | 40-59лет | Старше 60 лет | Массатела,кг | 18-29лет | 30-39лет | 40-59лет | Старше 60 лет |
| 50 | 1450 | 1370 | 1280 | 1180 | 40 | 1080 | 1050 | 1020 | 960 |
| 55 | 1520 | 1430 | 1350 | 1240 | 45 | 1150 | 1120 | 1080 | 1030 |
| 60 | 1590 | 1500 | 1410 | 1300 | 50 | 1230 | 1190 | 1160 | 1100 |
| 65 | 1670 | 1570 | 1480 | 1360 | 55 | 1300 | 1260 | 1220 | 1160 |
| 70 | 1750 | 1650 | 1550 | 1430 | 60 | 1380 | 1340 | 1300 | 1230 |
| 75 | 1830 | 1720 | 1620 | 1500 | 65 | 1450 | 1410 | 1370 | 1290 |
| 80 | 1920 | 1810 | 1700 | 1570 | 70 | 1530 | 1490 | 1440 | 1360 |
| 85 | 2010 | 1900 | 1780 | 1640 | 75 | 1600 | 1550 | 1510 | 1430 |
| 90 | 2110 | 1990 | 1870 | 1720 | 80 | 1680 | 1630 | 1580 | 1500 |

Таблица 2

 **Коэффициент физической активности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Группа интенсивности труда (мужчины и женщины) | Перечень профессий | КФА |
| 1 | Очень легкая степень физической активности: работники умственного труда, студенты, педагоги, научные сотрудники и др. | 1,4 |
| 2 | Работники легкого труда: водители трамваев и троллейбусов, медсестры, санитарки, агрономы идр. | 1,6 |
| 3 | Работники среднетяжелого труда: слесари, наладчики, станочники, врачи-хирурги, продавцы продовольственных товаров и др. | 1,9 |
| 4 | Работники тяжелого физического труда: строительные работы, овощеводы, доярки, хлеборобы, механизаторы и др. | 2,2 |
| 5 | Работники особо тяжелого физического труда: сельскохозяйственные рабочие в период посевной, каменщики, землекопы, вальщики леса и др. | 2,5 |

**Эталон ответов**Вариант 1

Задача 1.

1. Вирусный гепатит А (болезнь Боткина)
2. Пищевой (алиментарный) путь передачи инфекции.
3. Нет, не будет, так как студент попадает под реализацию карантинных мероприятий.

Задача 2

Расчет производится по следующей схеме:

|  |  |
| --- | --- |
| Энергетическая ценность жиров | 30,7\*9=276,3ккал |
| Энергетическая ценность белков | 7,2\*4=28,8 ккал |
| Энергетическая ценность углеводов | 55,9\*4=223,6ккал |
| Теоретическая усвояемость | 276,3+28,8+223,6=528,7 ккал |
| Практическая усвояемость | 528,7\*0,85=449,395 ккал |

Задача 3

Запрещается оставлять на следующий день: молочный суп, рыбу заливную и омлет. Оставшуюся пищу необходимо охладить и хранить при температуре 4±2°С не более 18 ч с обязательной отметкой. Перед реализацией охлажденная пища дегустируется, после чего вновь подвергается тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или жарочном шкафу) с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать 1 часа. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня.

Задача 4

1. Нет. Затраты на тренировку Марины составляют 6,5 ккал/мин \*95 мин = 617,5 ккал.

Если Марина закажет Чикен Фреш МакМаффин, вафельный рожок и апельсиновый сок, то количество килокалорий в обеде будет 355 ккал + 135 ккал + 225 ккал = 715 ккал, что больше чем затраты на тренировку.

1. Максимальное количество белков обед Марины будет содержать, если она закажет Двойной МакМаффин, омлет с ветчиной, Фреш МакМаффин и апельсиновый сок, и суммарно будет равно 39 г + 21 г + 19 г + 2 г = 81 г.

Задача 5

1. По таблице №1 находим основной обмен, он составляет 1220 ккал
2. Находим, к какой трудовой группе относится продавец продтоваров: 3 группа
3. По таблице №2 находим коэффициент физической активности, он составляет 1,9 4.Рассчитываем суточный расход энергии, умножая величину основного обмена (соответствующую возрасту и массе тела человека) на коэффициент физической активности (КФА) : 1220\*1,9=2318 ккал составляет суточный расход энергии женщины, работающей продавцом продтоваров, возраст 45 лет, вес 55 кг.

**Вариант 2**

Задача 1

1. Ботулизм
2. Употребление в пищу грибных консервов, содержащих клостридии - возбудитель ботулизма.

3 Запрещение к реализации консервов с признаками бомбажа, санитарная пропаганда среди населения опасности домашнего консервирования, особенно герметично укупоренных консервов из грибов, мяса, рыбы.

**Задача 2**

**Расчет производится по следующей схеме:**

|  |  |
| --- | --- |
| Энергетическая ценность жиров | 82,5\*9=742,5ккал |
| Энергетическая ценность белков | 0,6\*4=2,4 ккал |
| Энергетическая ценность углеводов | 0,9\*4=3 6 ккал |
| Теоретическая усвояемость | 742,5+2,4+3,6=748,5 ккал |
| Практическая усвояемость | 748,5\*0,98=733,53 ккал |

Задача 3

Запрещается оставлять на следующий день: бутерброд, винегрет, щи, суп- пюре.

Твердый сыр хранится в холодильнике в своей обычной упаковке до 20 дней, в вакуумной до 40 дней. Если речь идет о мягком сыре, хранить его без вакуума можно не более 7 дней, а с вакуумом - до 20 дней в обычном холодильнике при температуре +2-4°С

Задача 4

1. Затраты на поездку Алексея можно рассчитать, если умножить количество калорий, которые тратятся за минуту занятия определенным видом деятельности, на количество затраченных минут. То есть 6,5 ккал/мин ■ 100 = 650 ккал.

Жареный картофель. Если Алексей закажет бутерброд с мясом и чай без сахара, то калорийность его пищи будет 425 ккал + 0 ккал = 425. Чтобы количество калорий в его пище было равно затратам на поездку, Алексею надо заказать ещё блюдо на 225 ккал.. Данному условию соответствует жареный картофель.

Задача 5

1. По таблице №1 находим основной обмен, он составляет 1700 ккал
2. Находим, к какой трудовой группе относится врач-хирург: 3 группа
3. По таблице №2 находим коэффициент физической активности, он составляет 1,9
4. Рассчитываем суточный расход энергии, умножая величину основного обмена (соответствующую возрасту и массе тела человека) на коэффициент физической активности (КФА) : 1700\*1,9=3230ккал составляет суточный расход энергии мужчины, работающего врачом-хирургом, возраст 45 лет, вес 80 кг.

Критерии оценки сформированности умений:

28

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование параметра качества | Критерии оценки | Коли­чествобаллов |
| Задача 1 |
| 2.1.1 | Определение заболевания | Заболевание определено правильно | 5 |
| Допущены неточности в определении заболевания | 3 |
| Заболевание не определено | 0 |
| 2.1.2 | Определение причины и источника заболевания | Правильно определена причина и источник заболевания | 5 |
| Допущены неточности в определении причин и источников заболеваний или допущена ошибка в определении одного из факторов. | 3 |
| Причина и источник не определены или определены неверно. | 0 |
| 2.1.3 | Определение сроков карантина и причины не допуска к практике | Причина и сроки определены правильно | 5 |
| Сделана ошибка в определении причины или сроков | 3 |
| Сроки и причина не определены | 0 |
| Задача 2 |
| 2.2.1 | Расчет энергетической ценности каждого питательного вещества | Правильно рассчитана энергетическая ценность всех питательных веществ | 5 |
| Допущена ошибка при расчете одного или двух показателей | 3 |
| Расчет произведен неверно | 0 |
| 2.2.2 | Расчет теоретической усвояемости продукта | Усвояемость рассчитана верно | 2 |
| Усвояемость не рассчитана или сделана ошибка в расчетах | 0 |
| 2.2.3 | Расчет практической усвояемости продукта | Усвояемость рассчитана верно | 2 |
| Усвояемость не рассчитана или сделана ошибка в расчетах | 0 |
| Задача 3 |
| 2.3.1 | Определение блюд, не подлежащих хранению | Блюда, не подлежащие хранению, определены верно | 2 |
|  |  | Ответ неполный или содержит 1 -2 ошибки | 1 |
|  |  | Блюда определены неверно | 0 |
| 2.3.2 | Определение сроков хранения продуктов | Сроки указаны верно | 2 |
|  |  | Сроки указаны неверно или не указаны | 0 |
| 2.3.3 | Определение условий хранения продуктов | Условия указаны верно | 2 |
|  |  | Условия указаны неверно или не указаны | 0 |
| Задача 4 |
| 2.4.1 | Определение энергозатрат. | Энергозатраты определены верно | 5 |
|  |  | Сделана ошибка в расчетах | 3 |
|  |  | Показатель не определен | 0 |
| 2.4.2 | Определение энергетической ценности предложенных продуктов | Энергетическая ценность определена верно | 5 |
|  |  | Сделана ошибка в расчетах | 3 |
|  |  | Показатель не определен | 0 |
| 2.4.3 | Рекомендации относительно пищевой ценности предложенного меню | Рекомендация верная | 5 |
|  |  | Рекомендация неверная | 3 |
|  |  | Рекомендация не дана | 0 |
| 2.4.4 | Составление меню на обед с учетом содержания белка | Меню составлено верно | 5 |
|  |  | Допущена ошибка по содержанию белка или по составу блюд | 3 |
|  |  | Меню не составлено. | 0 |
| 2.4.5 | Расчет содержания белка | Содержание белка рассчитано верно | 5 |
|  |  | Допущена ошибка в расчетах | 3 |
|  |  | Показатель не определен | 0 |
| Задача 5 |
| 2.5.1 | Определение основного обмена | Основной обмен определен верно | 5 |
|  |  | Допущена ошибка в определении основного обмена | 3 |
|  |  | Основной обмен не определен | 0 |
| 2.5.2 | Определение трудовой группы | Группа определена правильно | 5 |
|  |  | Допущена ошибка в определении группы | 3 |
|  |  | Группа не определена | 0 |
| 2.5.3 | Найден коэффициент физической активности | Коэффициент найден правильно | 5 |
|  |  | Допущена ошибка при определении коэффициента | 3 |
|  |  | Коэффициент не определен | 0 |
| 2.5.4 | Рассчитан суточный расход энергии | Расход энергии определен правильно | 5 |
|  |  | Допущена ошибка в расчетах | 3 |
|  |  | Расчет не произведен | 0 |
| Итого максимальное количество баллов: | 75 |

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры в ходе дифференцированного зачёта по дисциплине установлен показатель, при котором принимается решение:

* оценка 3 «удовлетворительно» не менее 70 % выполнения задания;
* оценка 4 «хорошо» не менее 85 %;
* оценка 5 «отлично» не мене 95 %.

29