

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.06.2024 19:42:28
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «ОПЦ 01. Микробиология, физиология питания»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Уровень подготовки СПО на базе основного общего образования

Разработчик  к.т.н., доц. Ибрагимова Л.Р.

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ТППОПит
«20» 09 20 22 г., протокол № 1

Зав. выпускающей кафедрой  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова
(подпись)

Зав. выпускающей кафедрой  д.т.н., проф. А.Ф. Демирова
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств	3
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	3
3. Оценка освоения учебной дисциплины	5
3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам).....	5
3.2. Перечень заданий для текущего контроля.....	6
4. Перечень заданий для оценки сформированности компетенций	8
5. Критерии оценки.....	11

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Микробиология, физиология питания», и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью разработки фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рабочей программой дисциплины «Микробиология, физиология питания» предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

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

Формой аттестации по учебной дисциплине является **зачет**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний, умений, практического опыта, а также динамика формирования компетенций:

Таблица 1

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
Знать: З1 правила производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; З2 схему микробиологического контроля; обеспечение качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; З3 методы контроля качества продуктов при хранении; принципы снижения вероятности их реализации; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	ПК 1.1.
Уметь: У1 использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники 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 в процессе работы; У2 определять основные группы микроорганизмов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; У3 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты	

<p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 в области организации и проведении производственной санитарии в предприятии питания; правила личной гигиены работников, использования моющих средств, правила их применения, правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля;</p> <p>П2 обеспечения качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>П3 методы контроля качества продуктов при хранении; в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>З4 требования охраны труда, производственной санитарии в организации питания; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>З5 схему микробиологического контроля; общие требования к качеству сырья и продуктов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p> <p>З6 методы контроля качества продуктов при хранении; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p>	<p>ПК 2.1.</p>
<p>Уметь:</p>	
<p>У4 использовать лабораторное оборудование; контролировать соблюдение правил техники безопасности на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе работы;</p> <p>У5 определять основные группы микроорганизмов; оценивать условия хранения и состояние продуктов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>У6 использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; производить санитарную обработку оборудования; организовывать хранение с учетом требований к безопасности продукции; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П4 в области использования лабораторного оборудования; организации и проведения производственной санитарии в предприятии питания; правила личной гигиены работников, использования моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>П5 схему микробиологического контроля; обеспечение качества и безопасности кулинарной и кондитерской продукции собственного производства;</p> <p>П6 методы контроля качества продуктов при хранении; в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Предметом оценки служат знания, умения и практический опыт, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование профессиональных компетенций.

Таблица 2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт	Форма контроля	Проверяемые компетенции/ знания/умения/ практический опыт
Раздел 1. Морфология, анатомия и физиология микроорганизмов				
Тема 1.1 Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания на ПОП. Основные понятия и термины микробиологии. Эукариоты и прокариоты. Классификация микроорганизмов. Бактерии. Дрожжи. Грибы. Вирусы. Химический состав и обмен веществ микроорганизмов	Письменная работа Лабораторная работа № 1 Лабораторная работа № 2 Тестирование. Устный опрос Самостоятельная работа	ПК 1.1. 31-33, У1-У3, П1-П3	зачетная работа	ПК 1.1. 31-33, У1-У3, П1-П3
Раздел 2. Физиология микроорганизмов				
Тема 2.1. Генетическая и химическая основы наследственности, формы изменчивости микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Питание, дыхание микроорганизмов.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №1 Лабораторная работа № 3 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 1.1. 31-33, У1-У3, П1-П3	зачетная работа	ПК 1.1. 31-33, У1-У3, П1-П3
Раздел 3. Влияние внешней среды на микроорганизмы				
Тема 3.1. Влияние внешних факторов среды (физических, химических, биологических) на жизнедеятельность микроорганизмов.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №2 Лабораторная работа №4 Самостоятельная работа	ПК 2.1. 34-36, У4-У6, П4-П6	зачетная работа	ПК 2.1. 34-36, У4-У6, П4-П6
Раздел 4. Биохимическая деятельность микроорганизмов				
Тема 4.1. Биохимическая деятельность микроорганизмов. Процессы брожения, окисления, их применение в пищевой промышленности	Письменная работа Устный опрос Практическая работа №3 Лабораторная работа № 5 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.1. 34-36, У4-У6, П4-П6	зачетная работа	ПК 2.1. 34-36, У4-У6, П4-П6
Раздел 5. Пищевые отравления и инфекции. Личная гигиена работников				
Тема 5.1. Патогенные микроорганизмы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработки продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов. Перечень разрешенных и запрещенных	Письменная работа Устный опрос Лабораторная работа № 6 Лабораторная работа № 7 Практическая работа № 4 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.1. 34-36, У4-У6, П4-П6	зачетная работа	ПК 2.1. 34-36, У4-У6, П4-П6

добавок. Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж). Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала. Личная гигиена персонала предприятий ОП				
Раздел 6. Физиология питания				
Тема 6.1. Пищевые вещества и их значение для организма человека; суточные нормы потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение.	Письменная работа Устный опрос Практическая работа № 5 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.1. 34-36, У4-У6, П4-П6	зачетная работа	ПК 2.1. 34-36, У4-У6, П4-П6
Тема 6.2. Энергетическая и пищевая ценность 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 питания	Устный опрос Практическая работа № 6 Практическая работа № 7 Тестирование Самостоятельная работа	ПК 2.1. 34-36, У4-У6, П4-П6	зачетная работа	ПК 2.1. 34-36, У4-У6, П4-П6

3.2. Перечень заданий для текущего контроля

Формируемая компетенция: ПК 1.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Воздух как среда обитания микроорганизмов:

- А. Наиболее насыщен патогенными микроорганизмами
- Б. Не содержит патогенных микроорганизмов
- В. Содержит мало патогенных микроорганизмов
- Г. благоприятен для размножения микроорганизмов

Задание № 2. Вирусы отличаются от других микроорганизмов тем, что:

- А. не имеют собственного обмена веществ
- Б. Содержат только РНК или ДНК
- В. Могут самостоятельно размножаться
- Г. Являются источниками инфекции

Задание № 3. Установите соответствие между видов микроорганизмов и их формой:

Наименование вида	Форма микроорганизма
А. Бактерии	1. Палочковидные или сферические
Б. Дрожжи	2. Кокки
В. Мицелиальные грибы	3. Палочки
Г. Вирусы	4. Переплетенные гифы

Задание № 4. Установите соответствие между группами микроорганизмов и способами их питания:

Наименование группы	Способ питания
А. Органотрофы	1. Питаются энергией химических связей
Б. Фототрофы	2. Питаются по типу растений (фотосинтез)

В. Хемотрофы	3. Питаются готовыми органическими веществами
--------------	---

Задание № 5. Установите правильную последовательность. Порядок приготовления микроскопического препарата «раздавленная капля»

- А. Накрыть каплю культуры покровным стеклом
- Б. Установить микроскопический препарат на столик микроскопа
- В. Протереть предметное стекло спиртом
- Г. Нанести каплю изучаемой культуры на предметное стекло
- Д. Протереть покровное стекло спиртом
- Ж. Зажечь спиртовку
- Е. Взять микробиологической петлей каплю культуры

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Какие микроорганизмы используются для получения антибиотиков?

Задание № 2. Какой русский ученый является основателем вирусологии?

Задание № 3. На какие группы делятся микроорганизмы по типу дыхания?

Задание № 4. Дополните ответ. Степень патогенности микроорганизмов характеризуется термином ...

Задание № 5. Дополните ответ. Наиболее опасным возбудителем пищевого отравления является микроорганизм...

Формируемая компетенция: ПК 2.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Основные санитарные требования к процессам и режимам тепловой обработки пищевых продуктов нормируются в:

- А. Нормативных документах
- Б. СанПин
- В. В рекомендациях Минздрава РФ
- Г. В технико-технологических картах

Задание № 2. Основными поставщиками растительного белка для организма человека являются:

- А. Овощи и фрукты
- Б. Бобовые и орехоплодные культуры
- В. Листовые овощи
- Г. Картофель, капуста, бобовые

Задание № 3. Установите соответствие понятий:

Вид питания	На чем основан
А. Профилактическое питание	1. Основано на разделении пищи на щелочную и кислую
Б. Сбалансированное питание	2. Основано на трех принципах щажения организма больного
В. Диетическое питание	3. Сбалансировано по основным пищевым веществам
Г. Раздельное питание	4. Способствует нейтрализации и выведению из организма токсичных веществ

Задание № 4. Установите соответствие между ферментами и местом их локализации в организме в процессе пищеварения:

Наименование ферментов	Место локализации
А. Липазы	1. Ротовая полость
Б. Протеазы	2. Желудок
В. Амилазы	3. Тонкий кишечник

Задание № 5. Установите правильную последовательность лабораторного контроля качества продовольственных товаров:

- А. Лабораторное исследование физических и химических показателей
- Б. Вскрытие упаковки и осмотр продукта
- В. Визуальный внешний осмотр упаковки
- Г. Микробиологическое исследование продукта
- Д. Отбор средней пробы

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Почему на ужин не рекомендуется употреблять крепкий чай, кофе, шоколад?

Задание № 2. Почему морская рыба считается более ценным продуктом, чем речная?

Задание № 3. Какой способ тепловой обработки продуктов исключается в диетическом питании?

Задание № 4. Дополните ответ. Расщепление питательных веществ в организме человека происходит в процессе...

Задание № 5. Дополните ответ. Профилактическое питание назначается работникам предприятий ...

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 1.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. По классификации Карла Линнея микроорганизмы делят на:

А- три класса;

Б- на два класса и виды;

В- на пять классов;

Г- на 22 класса

Задание № 2. Бактерии по форме в основном:

А- кокки;

Б- длинные волнистые нити;

В- ветвистые палочки;

Г – палочковидные

Задание № 3. Под физиологическими функциями микроорганизмов понимают процессы:

А - питания, дыхания и обмена веществ;

Б- катаболизма;

В- анаболизма;

Г- брожения и окисления

Задание № 4. Биохимическая деятельность микроорганизмов заключается в их способности:

А - вызывать активность дыхания;

Б - вызывать процессы брожения, окисления;

В - разложения органических веществ;

Г - изменение кислотности среды

Задание № 5. Ультрафиолетовые лучи по отношению к микроорганизмам:

А- нетоксичны;

Б- бактерицидны;

В- вызывают мутации;

Г- вызывают активный рост и размножение

Задание № 6. Пищевые отравления – это:

А- заразные болезни;

Б- характеризуются очень коротким инкубационным периодом;

В- незаразные болезни;

Г- характеризуются общим недомоганием, температурой

Задание № 7. Установите соответствие между видом бомбажа и его причиной:

А) биологический бомбаж	1) переполнение банки, замораживание содержимого
Б) физический бомбаж	2) взаимодействие продукта с металлической поверхностью банки
В) химический бомбаж	3) результат жизнедеятельности микробов

Задание № 8. Соотнесите факторы внешней среды и их виды:

А. Физические факторы;	1) антибиотики 2) кислотность среды 3) температура
Б. Химические факторы;	
В. Биологические факторы.	

Задание № 9. Установите правильную последовательность. Порядок обработки яиц...

А) обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств

Б) ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду

В) обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды

Задание № 10. Установите правильную последовательность. Порядок подготовки лабораторной посуды к микробиологическому анализу:

- А. Обертывание бумагой
- Б. Тщательная мойка моющими веществами
- В. Стерилизация
- Г. Ополаскивание дистиллированной водой
- Д. Охлаждение
- Ж. Высушивание

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Что изучает микробиология?

Задание № 2. Что вызывает употребление продуктов с нарушенным сроком хранения?

Задание № 3. Какими процессами обусловлен обмен веществ микроорганизмов?

Задание № 4. Какие продукты получают с помощью микроорганизмов?

Задание № 5. Какие факторы внешней среды относятся к физическим?

Задание № 6. Что является причиной порчи пищевых продуктов?

Задание № 7. В чем заключается биохимическая деятельность микроорганизмов?

Задание № 8. Какие микроорганизмы вызывают пищевые инфекции и пищевые отравления?

Задание № 9. Дополните ответ: заболевания, которые передаются от больных животных называют ...

Задание № 10. Дополните ответ: комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных возбудителей во внешней среде называется _____

Формируемая компетенция: ПК 2.1

Перечень заданий закрытого типа

Задание № 1. Режим питания включает:

- А - количество приемов пищи
- Б - интервалы между приемами пищи
- В - объем пищи

Задание № 2. Рациональное питание включает определенные требования к:

- А - пищевому рациону
- Б - режиму питания
- В - условиям приема пищи
- Г - диетотерапии

Задание № 3. Термин "пищевая ценность", используемый при оценке продовольственного сырья и продуктов, отражает:

- А. аминокислотный состав
- Б. химический состав и энергоценность
- В. содержание полиненасыщенных жирных кислот
- Г. уровень содержания ксенобиотиков и биологических контаминантов
- Д. органолептические свойства, химический состав и энергоценность

Задание № 4. При составлении пищевых рационов учитывают их сбалансированность по:

- А –БЖУ, витаминам и микроэлементам
- Б –только по углеводам
- В - аминокислотам
- Г - витаминам

Задание № 5. Средняя суточная потребность взрослого человека в углеводах составляет:

- А - 180-200 г
- Б- 210-350
- В - 400-450
- Г - 500-750

Задание № 6. Средняя суточная потребность взрослого человека в жирах (в г) составляет:

- А - 80-100
- Б- 110-150
- В - 400-450

Задание № 7. Установите соответствие понятий:

А - режим питания	1.Состав и количество пищевых продуктов, используемых течение суток
Б - пищевой рацион	2.Основано на трех принципах щажения организма
В – пищевая ценность продукта	3.Кратность приема пищи, время приема
Г- диетическое питание	4.Определяется содержанием в нем БЖУ, витаминов, минеральных элементов

Задание № 8. Установите соответствие между энергетической ценностью 1 г пищевого вещества и пищевыми веществами:

А) Белки	1.4 ккал
Б) Жиры	2.9 ккал
В) Углеводы	3. 4,2 ккал

Задание № 9. Установите правильную последовательность расположения органов пищеварительного тракта

- А) желудок
- Б) пищевод
- В) ротовая полость
- Г) толстая кишка
- Д) глотка
- Ж) тонкая кишка

Задание № 10. Установите правильную последовательность расчета рациона питания человека:

- А. Установление режима дня
- Б .Определение пола, возраста, профессии
- В. Расчет рациона
- Г. Распределение рациона по приемам пищи
- Д. Расчет энергозатрат

Перечень заданий открытого типа

Задание № 1. Какие исследования проводятся в рамках санитарно-бактериологического контроля сырья и продуктов питания?

Задание № 2. Каковы необходимые суточные нормы человека в питательных веществах?

Задание № 3. Каковы основы физиологического нормирования питания?

Задание № 4. Чем определяется энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания?

Задание № 5. Почему усвояемость животной пищи выше, чем растительной?

Задание № 6. Исходя из каких принципов рассчитывают нормы рационального, сбалансированного питания для различных групп населения?

Задание № 7. На каких принципах основывается диетическое питание?

Задание № 8. Анализ рациона питания на его биологическую ценность, сбалансированность по основным пищевым веществам производится на определение ...

Задание № 9. Дополните ответ: моносахариды – это самые простые углеводы, имеющие _____ вкус

Задание № 10. Дополните ответ: Все работники пищевых предприятий должны соблюдать _____

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

5.1. Критерии оценки текущего контроля и промежуточной аттестации

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

Таблица 3

Шкалы оценивания		Критерии оценивания
пятибалльная	зачет	
«Отлично» - 5 баллов		Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; правильно формирует определения; демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 балла		Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 балла	Зачтено	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: демонстрирует общее знание изучаемого материала; испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; знает основную рекомендуемую литературу; умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 балла	Не зачтено	Ставится в случае: незнания значительной части программного материала; не владения понятийным аппаратом дисциплины; допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; неумения делать выводы по излагаемому материалу.

Критерии оценки тестовых заданий

Таблица 4

Процент выполненных тестовых заданий	Оценка
до 50%	неудовлетворительно
50-69%	удовлетворительно
70-84%	хорошо
85-100%	отлично

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ	
ПК 1.1	Задания закрытого типа		
	№ 1	В	
	№ 2	Б	
	№ 3	А-3, Б-2, В-4, Г-1	
	№ 4	А-3, Б-2, В-1	
	№ 5	ЖВЕГДАБ	
	Задания открытого типа		
	№ 1	плесневые грибы	
	№ 2	академик Д.И. Ивановский	
	№ 3	аэробы и анаэробы	
	№ 4	вирулентность	
	№ 5	<i>Cl. botulinum</i>	
	ПК 2.1	Задания закрытого типа	
		№ 1	Б
№ 2		Б	
№ 3		А-4, Б-3, В-2, Г-1	
№ 4		А-3, Б-2, В-1	
№ 5		ВБДАГ	
Задания открытого типа			
№ 1		эти продукты содержат возбуждающие нервную систему вещества	
№ 2		морская рыба богата микроэлементами	
№ 3		жарение	
№ 4		катаболизма	
№ 5		с вредными условиями труда	

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 6

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 1.1	Задания закрытого типа	
	№ 1	В
	№ 2	Г
	№ 3	А
	№ 4	Б
	№ 5	Б
	№ 6	А
	№ 7	А-3, Б-1, В-2
	№ 8	А-3 Б-2, В-1
	№ 9	А В Б

	№ 10	БГЖАВД
	Задания открытого типа	
	№ 1	строение и свойства микроорганизмов
	№ 2	возникают пищевые отравления
	№ 3	питания, дыхания, роста и развития
	№ 4	хлеб, вино, кисломолочные продукты и др.
	№ 5	температура, влажность, свет, токи СВЧ, радиация и др.
	№ 6	деятельность ферментов и микроорганизмов.
	№ 7	осуществляют процессы брожения, окисления, гниения
	№ 8	патогенные
	№ 9	зооинфекциями
№ 10	дезинфекцией	
ПК 2.1	Задания закрытого типа	
	№ 1	А
	№ 2	А
	№ 3	Б
	№ 4	А
	№ 5	В
	№ 6	А
	№ 7	А-3, Б-1, В-4, Г-2
	№ 8	А-1, Б-2, В-3
	№ 9	ВДБАЖГ
	№ 10	ДБВГА
	Задания открытого типа	
	№ 1	воздуха, воды, сырья.оборудования, рук персонала
	№ 2	1,5-2 г белка; 0,8-1,5 г жиров; 2 г углеводов на 1 кг веса тела
	№ 3	возмещение физиологических потребностей организма человека
	№ 4	количеством белков, жиров, углеводов, витаминов и микроэлементов
	№ 5	усвояемость растительной пищи ниже за счет клетчатки
	№ 6	пола, возраста, профессии индивида
	№ 7	основывается на трех принципах щажения организма больного
	№ 8	качества и количества суточного фактического рациона питания
№ 9	сладкий	
№ 10	санитарно-гигиенический режим производства и личную гигиену	

Критерии оценки тестовых заданий, заданий на дополнение, с развернутым ответом и на установление правильной последовательности

Верный ответ - 2 балла.

Неверный ответ или его отсутствие - 0 баллов.

Критерии оценки заданий на сопоставление

Верный ответ - 2 балла

1 ошибка - 1 балл

более 1-й ошибки или ответ отсутствует - 0 баллов.