Частное профессиональное образовательное учреждение

Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вологда, 2020

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии гуманитарных и социально-экономических дисциплин

Протокол № 1 от 02.09.2020г.

Председатель цикловой комиссии

_____ Петрова С.А.

Утверждаю

Заместитель директора по учебной работе

_____ А.А. Дроздова

Одобрено на заседании методического совета

Протокол № 1 от 09.09.2020г.

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик:

Голубовская В.А.	преподаватель	ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
(ФИО)	*(должность)*	*(место работы)*

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело учебной дисциплины Микробиология, физиология питания. санитария и гигиена.

I ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (УД) Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Результаты освоения программы учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения программы УД у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	– соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	Защита практических работ, решение профессиональных ситуаций
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	– соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии	– соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	

с инструкциями и регламентами.	– осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	
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.	– соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	– соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря – осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; эффективность и качество выполнения профессиональных задач с учетом регламентов экологической безопасности	Фронтальный опрос Тесты по темам
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Выполнение эффективного поиска необходимой информации, используя различные источники, в том числе электронные	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Самостоятельная организация работы, проявление стремлений к самообразованию и повышение профессионального уровня.	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, коллегами, руководством	

коллегами, руководством, клиентами.		
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Коммуникация с обучающимися, преподавателями, коллегами с учетом социального и культурного контекста.	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Описание значимости своей профессии, применение стандартов антикоррупционного поведения.	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение норм экологической безопасности; определение направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование информационных технологий для решения поставленной задачи.	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Умение пользоваться профессиональной документацией, находить в ней нужную информацию	

В ходе освоения УД обучающиеся осваивают следующие знания и умения.

Таблица 3. Показатели оценки освоения знаний и умений

Знания, умения	**Показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
уметь: использовать лабораторное оборудование;	Способность использовать лабораторное оборудование	Защита практических и лабораторных работ (аудиторно)
уметь: определять основные группы микроорганизмов;	Способность определять основные группы микроорганизмов	Защита практических и лабораторных работ (аудиторно)
уметь: проводить микробиологические	Способность проводить микробиологические исследования и давать	Защита практических и лабораторных работ (аудиторно)

исследования и давать оценку полученным результатам;	оценку полученным результатам	Решение профессиональных задач
уметь: обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Способность соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков	Защита практических и лабораторных работ (аудиторно) Решение профессиональных задач
уметь: обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;	Способность обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ	Защита практических и лабораторных работ (аудиторно)
уметь: производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Способность производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Защита практических и лабораторных работ (аудиторно) Решение профессиональных задач
уметь: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	Способность осуществлять микробиологический контроль пищевого производства	Защита практических и лабораторных работ (аудиторно) Решение профессиональных задач
уметь: проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	Способность проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов	Защита практических и лабораторных работ (аудиторно) Решение профессиональных задач
уметь: рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Способность рассчитывать энергетическую ценность блюд	Защита практических и лабораторных работ (аудиторно) Решение профессиональных задач
уметь: составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Способность составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	Защита практических и лабораторных работ (аудиторно) Решение профессиональных задач
Знать:	Знание основных понятий и	Тестовый контроль, зачетная

основные понятия и термины микробиологии;	терминов микробиологии	работа
Знать: классификацию микроорганизмов;	Знание классификации микроорганизмов	Тестовый контроль, зачетная работа
Знать: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	Знание морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов	Тестовый контроль, зачетная работа
Знать: генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	Знание генетической и химической основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	Тестовый контроль, зачетная работа
Знать: роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	Знание роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе	Тестовый контроль, зачетная работа
Знать: характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;	Знание характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха	Тестовый контроль, зачетная работа
Знать: особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	Знание особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов	Тестовый контроль, зачетная работа
Знать: основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Знание основных пищевых инфекций и пищевых отравлений	Решение профессиональных задач, зачетная работа
Знать: возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	Знание возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условий их развития	Решение профессиональных задач, зачетная работа
Знать: микробиологию основных пищевых продуктов;	Знание микробиологии основных пищевых продуктов	Решение профессиональных задач, зачетная работа
Знать: возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	Знание возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	Решение профессиональных задач, тестовый контроль
Знать: методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Знание методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Решение профессиональных задач, тестовый контроль
Знать: правила личной гигиены	Знание правил личной гигиены работников	Решение профессиональных задач, тестовый контроль

работников организации питания;	организации питания	
Знать: классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Знание классификации моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	Решение профессиональных задач, тестовый контроль
Знать: правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Знание правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Решение профессиональных задач, тестовый контроль
Знать: схему микробиологического контроля;	Знание схемы микробиологического контроля	Решение профессиональных задач, тестовый контроль
Знать: пищевые вещества и их значение для организма человека;	Знание пищевых веществ и их значение для организма человека	Решение профессиональных задач, тестовый контроль
Знать: суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Знание суточной нормы потребности человека в питательных веществах	Решение профессиональных задач, тестовый контроль
Знать: основные процессы обмена веществ в организме;	Знание основных процессов обмена веществ в организме	Решение профессиональных задач, тестовый контроль
Знать: суточный расход энергии;	Знание суточного расхода энергии	Решение профессиональных задач, тестовый контроль
Знать: состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Знание состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценность различных продуктов питания	Решение профессиональных задач, тестовый контроль
Знать: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Знание физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения	Решение профессиональных задач, тестовый контроль
Знать: усвояемость пищи,	Знание усвояемости пищи,	Решение профессиональных

влияющие на нее факторы;	влияющие на нее факторы	задач, тестовый контроль
Знать: нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Знание норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения	Решение профессиональных задач, тестовый контроль
Знать: назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;	Знание назначения диетического (лечебного) питания, характеристики диет	Решение профессиональных задач, тестовый контроль
Знать: методики составления рационов питания.	Знание методики составления рационов питания	Решение профессиональных задач, тестовый контроль

1.3 Формы промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы УД является дифференцированный зачет.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Предметом оценки освоения УД являются умения и знания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов.

Таблица 5. Контроль и оценка освоения УД Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Элемент УД (раздел, тема)	**Текущий контроль**		**Промежуточная аттестация**		
	Оценочное средство	**Проверяемые умения, знания**	**Форма контроля**	**Оценочное средство**	**Проверяемые умения, знания**
Тема 1 Основные понятия и термины микробиологии	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, практические работы, решение профессиональных задач, фронтальный опрос по теории, тестирование.	**уметь:** • использовать лабораторное оборудование; • определять основные группы микроорганизмов; **знать:** • основные понятия и термины микробиологии; • классификацию микроорганизмов; • морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; • генетическую и химическую основы	Дифференцированный зачет	Дифференцированная зачетная работа состоит из 6 вариантов по 3 теоретических задания в каждом и 1 практическому заданию.	**уметь:** • использовать лабораторное оборудование; • определять основные группы микроорганизмов; • проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; • соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; • производить санитарную обработку

		наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; • роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;			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 **знать:** • 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;
Тема 2. Распространение микроорганизмов в природе.	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, решение профессиональных задач, фронтальный опрос по теории, тестирование	**знать:** • морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; • генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; • характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;			
Тема 3. Микробиология пищевых продуктов.	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, практические работы, решение профессиональных задач, фронтальный опрос по теории, тестирование.	**уметь:** • использовать лабораторное оборудование; • проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; • осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; **знать:** • классификацию микроорганизмов; • характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; • возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; • методы предотвращения			

		порчи сырья и готовой продукции; • схему микробиологического контроля; • основные пищевые инфекции и пищевые отравления; • состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; • усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;			• 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;
Тема 4. Патогенные и сапрофитные микроорганизмы. Пищевые инфекции и отравления. Гельминтозы.	Проверочные и самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, решение профессиональных задач, фронтальный опрос по теории, тестирование.	**уметь:** • осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; **знать:** • особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; • основные пищевые инфекции и пищевые отравления; • возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; • схему микробиологического контроля; • правила личной гигиены работников пищевых производств.			
Тема 5. Гигиена и	Проверочные и	**уметь:** • соблюдать			

санитария предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к оснащению предприятий.	самостоятельные работы на занятиях, проверка домашних заданий, практические работы, решение профессиональных задач, фронтальный опрос по теории, тестирование.	санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; • производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; • осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; **знать:** • 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;			• 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; • методики составления рационов питания

2.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по УД

Промежуточный контроль знаний по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета (письменно). Дифференцированная зачетная работа включает 4 задания (3 теоретических, 1 практическое).

Примерный перечень теоретических вопросов для дифференцированного зачета

1. Раскрыть поэтапно историю развития дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве». Ее значение для специалистов общественного питания.

2. Объяснить особенности строения, формы, размеры, способы размножения и систематику бактерий.
3. Объяснить особенности строения, формы, размеры, способы размножения плесневых грибов.
4. Дать характеристику классов плесневых грибов и привести примеры.
5. Объяснить особенности строения, формы, размеры, способы размножения, систематику дрожжей.
6. Объяснить особенности строения, формы, размеров, способов размножения вирусов и фагов.
7. Каковы особенности обмена веществ у микроорганизмов. Дать классификацию ферментов микроорганизмов и их использование в пищевой промышленности.
8. Каковы особенности химического состава клеток микроорганизмов. Объяснить особенности питания микроорганизмов.
9. Объяснить особенности дыхания микроорганизмов. Охарактеризовать группы микроорганизмов по типам дыхания.
10. Объяснить диапазон толерантности живого организма по отношению фактору внешней среды.
11. Какого влияние физических факторов на развитие микроорганизмов. Особенности влияния температуры.
12. Как влияют физических факторов на развитие микроорганизмов. Особенности влияние влажности среды.
13. Как влияют физических факторов на развитие микроорганизмов. Особенности влияния концентрации веществ, растворённых в среде.
14. Как влияют физические факторы на развитие микроорганизмов. Особенности влияния различного рода излучения.
15. Как влияют химические факторы на развитие микроорганизмов. Особенности влияния реакции среды.
16. Как влияют химические факторы на развитие микроорганизмов. Действие ядовитых веществ.
17. Как влияют биологические факторы на развитие микроорганизмов.
18. Каковы особенности уксуснокислого брожения, т.е. возбудители брожения, химизм, значение.
19. Какого распространение микроорганизмов в природе. Объяснить особенности микрофлоры почвы.
20. Как распространяются микроорганизмы в природе. Особенности микрофлоры воды.
21. Как распространяются микроорганизмов в природе. Особенности микрофлоры воздуха.
22. Как распространяются микроорганизмов в природе. Особенности микрофлоры тела здорового человека.
23. Каковы особенности спиртового брожения, т.е. возбудители брожения, химизм, значение.
24. Каковы особенности молочнокислого брожения, т.е. возбудители брожения, химизм, значение.
25. Каковы особенности пропионово-кислого брожения, т.е. возбудители брожения, химизм, значение.
26. Каковы особенности маслянокислого брожения, т.е. возбудители брожения, химизм, значение.
27. Каковы особенности уксуснокислого брожения, т.е. возбудители брожения, химизм, значение.
28. Каковы особенности лимоннокислого брожения, возбудители брожения, химизм, значение.
29. Объяснить процесс гниение. Практическое значение гниения.

30. Дать понятие инфекционный процесс. Каковы основные свойства патогенных микроорганизмов. Дать характеристику некоторых патогенных заболеваний.
31. Каковы основные свойства патогенных микроорганизмов. Каковы защитные силы организма в борьбе с инфекциями.
32. Дать характеристику пищевых заболеваний микробной природы. Дать понятия пищевые инфекции, отравления, токсикоинфекции.
33. Охарактеризовать пищевые инфекции по следующему плану: понятие, классификация, характеристика и их профилактика
34. Дать понятие, классификацию, характеристику и профилактику интоксикаций.
35. Дать понятие, классификацию, характеристику и профилактику микотоксикозов.
36. Дать понятие, классификацию, характеристику и профилактику токсикоинфекций.
37. Дать понятие, классификацию, характеристику и мер профилактики пищевых отравлений немикробного происхождения.
38. Дать понятие, классификацию и профилактику гельминтозов.
39. Требования к размещению предприятий общ общественного питания.
40. Требования к водоснабжению предприятий общественного питания.
41. Требования к отоплению, освещению, уровню шума и вибрации в помещениях предприятий общественного питания.
42. Требование к вентиляционной системе предприятия общественного питания, как к фактору создания благоприятного микроклимата.
43. Требования к канализации предприятий общественного питания.
44. Требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания.
45. Требования к оборудованию предприятий общественного питания.
46. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде и таре на предприятии общественного питания.
47. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного питания.
48. Обязанности и ответственность администрации предприятий общественного питания в соблюдении Санитарных правил.

Примерный перечень практических заданий для дифференцированного зачета

1. В результате хранения хлеба мякиш его потерял эластичность, стал вязким, ослизнился. Как называется данный порок, кто его возбудитель? Какие мероприятия следует проводить в магазине для предотвращения данного вида порчи?
2. В процессе хранения на поверхности мяса появились пятна синего цвета. Как называется этот дефект. Какими микроорганизмами он вызывается?
3. В завезенной партии картофеля были обнаружены клубни с вдавленными пятнами и белым пушистым налетом на поверхности, мякоть таких клубней была побуревшая. Кто является возбудителем данного вида порчи, как называется заболевание?
4. В процессе хранения лука репчатого на отдельных экземплярах появились размягчение тканей и вдавления в области шейки. На разрезе луковица имеет «вареный» вид. Определите вид болезни и возбудителя.
5. На предприятие общественного питания было завезено молоко жирностью 3,2 %, которое при кипячении свернулось. Вследствие чего произошел данный процесс? Почему при хранении молока увеличивается его кислотность?
6. В процессе хранения баночных консервов произошло двустороннее вздутие донышек банки, вспенивание жидкой части консервов, появился кислосырный запах. Кто является возбудителем данного вида порчи, как называется.В результате хранения хлеба мякиш его потерял эластичность, стал вязким, ослизнился. Как называется данный порок, кто его возбудитель? Какие мероприятия следует проводить в магазине для предотвращения данного вида порчи?

7. В процессе хранения на поверхности мяса появились пятна синего цвета. Как называется этот дефект. Какими микроорганизмами он вызывается?
8. В завезенной партии картофеля были обнаружены клубни с вдавленными пятнами и белым пушистым налетом на поверхности, мякоть таких клубней была побуревшая. Кто является возбудителем данного вида порчи, как называется заболевание?
9. На предприятие общественного питания было завезено мясо. При его хранении на поверхности появился слой слизи. Что способствовало появлению данного дефекта? Кто является возбудителем?
10. В процессе хранения лука репчатого на отдельных экземплярах появились размягчение тканей и вдавления в области шейки. На разрезе луковица имеет «вареный» вид. Определите вид болезни и возбудителя.
11. На предприятие общественного питания было завезено молоко жирностью 3,2 %, которое при кипячении свернулось. Вследствие чего произошел данный процесс? Почему при хранении молока увеличивается его кислотность?
12. В процессе хранения баночных консервов произошло двустороннее вздутие донышек банки, вспенивание жидкой части консервов, появился кислосырный запах. Кто является возбудителем данного вида порчи, как называется. Как называется этот дефект. Какими микроорганизмами он вызывается?

Примерное задание для дифференцированного зачета

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет

Дисциплина «***Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена***»

ВАРИАНТ № 1

1. Дать характеристику пищевых заболеваний микробной природы. Дать понятия пищевые инфекции, отравления, токсикоинфекции.
2. Раскрыть требования к канализации предприятий общественного питания.
3. Раскрыть особенности спиртового брожения, т.е. возбудители брожения, химизм, значение.
4. Решить задачу. В результате хранения хлеба мякиш его потерял эластичность, стал вязким, ослизнился. Как называется данный порок, кто его возбудитель? Какие мероприятия следует проводить в магазине для предотвращения данного вида порчи?

Критерии оценивания результатов на дифференцированном зачете

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, за правильное выполнение всех теоретических вопросов и практического задания;

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, за правильное выполнение любых двух теоретических вопросов и практического задания или неполное раскрытие трех теоретических вопросов и выполнение практического задания;

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, за неполное раскрытие двух теоретических вопросов и выполнение практического задания или за раскрытие трех теоретических вопросов;

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, за выполнение двух заданий и менее.

2.3 Перечень практических работ

Таблица 6. Практические работы по УД Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

№	Название практического занятия	Кол-во часов
1	Приготовление препаратов различных культур микроорганизмов. Микрокопирование плесневых грибов,	2

	дрожжей.	
2	Выращивание колоний микроорганизмов на питательных средах чашечным способом	2
3	Оценка микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции.	2
4	Санитарно-бактериологический анализ проб воды, воздуха, смывов с рук.	2
5	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий общественного питания.	2
6	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям работы в производственных помещениях	2
7	Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	2
8	Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции.	2
9	Способы санитарной обработки оборудования и инвентаря на предприятиях общественного питания.	2
10	Санитарно-эпидемиологические требования к выработке кондитерских изделий с кремом.	2