

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И  
ГИГИЕНЫ**

по профессии  
среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
с нарушениями слуха

Чебоксары 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	3
2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля).....	4
3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации).....	20
4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА	62

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения промежуточной аттестации предназначен для проверки результатов освоения дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена.

Текущий контроль осуществляется на каждом занятии в ходе освоения материала в форме устного опроса, выполнения письменных заданий по теме занятия. В ходе текущего контроля осуществляется индивидуальное корректирующее общение преподавателя с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося преподаватель в ходе текущего контроля дублирует объяснение нового материала с учетом особенностей восприятия и усвоения обучающимся содержания материала учебной дисциплины.

### **Критерии оценки уровня освоения программы**

При проведении текущего контроля студентов используются следующие критерии оценок:

Оценка "отлично" ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения отдельной темы, раздела или программы дисциплины.

Оценка "хорошо" ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует достаточному уровню освоения отдельной темы, раздела или программы дисциплины.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе или при выполнении заданий, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка "удовлетворительно" соответствует достаточному уровню освоения отдельной темы, раздела или программы дисциплины.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему освоить программу. Оценка "неудовлетворительно" соответствует низкому уровню освоения отдельной темы, раздела или программы дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) устанавливаются следующее соответствие:

«отлично» - высокий уровень освоения;

«хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно» - низкий (недостаточный) уровень освоения.

Для оценки общих и профессиональных компетенций студентов используется дихотомическая система оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценка общих и профессиональных компетенций по дисциплине отражается в журнале учебных занятий и выставляется на основании результатов выполнения практикоориентированных заданий.

## **2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)**

### **Формы и методы текущего контроля.**

Для закрепления и усвоения полученных знаний используются следующие формы и методы контроля: устный и письменный опрос, подготовка сообщений, рефератов, тестирование, решение ситуационных задач и т.д. Формы и методы текущего контроля предусматривают как самостоятельную работу, так и работу в группе.

Текущий контроль направлен на индивидуальную коррекцию результатов обучения по дисциплине по следующим видам работ:

Отработка навыков поиска и передачи информации.

Отработка навыков безопасного информационного и социального взаимодействия.

Подготовка документов в разных форматах.

Работа по индивидуальной программе.

Могут быть дополнительно использованы следующие формы:

Реферативное задание является формой самостоятельной работы студентов. Реферат выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте в соответствии со стандартом колледжа и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита реферата проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

Выполнение исследовательского задания, результатом которого выступает разработка электронной презентации, является формой самостоятельной работы студентов. Электронная презентация разрабатывается студентами индивидуально или группой студентов (2-3 чел.) в соответствии с методическими рекомендациями по ее подготовке. Защита презентации проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. При подготовке выступления по презентации можно руководствоваться рекомендациями к подготовке устного сообщения.

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала по одному или нескольким темам (разделам) дисциплины в виде ответов на вопросы и обсуждения ситуаций.

Письменный контроль – контроль, предполагающий работу с поставленными вопросами, решением задач, анализом ситуаций по отдельным темам (разделам) курса;

Комбинированный опрос – контроль, предусматривающий одновременное использование устной и письменной форм оценки знаний по одной или нескольким темам.

Защита и презентация домашних заданий – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, прослеживать логическую связь между темами курса.

Доклад, сообщение – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской и научной темы

Эссе – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

При проведении текущего контроля успеваемости студентов используются следующие критерии оценок:

1) Критерии оценки выполнения устного опроса, контрольной работы, тестовых заданий, аудиторной самостоятельной работы:

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог

90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные контрольные, самостоятельные работы и тесты по дисциплине обязательны для выполнения.

## 2) Критерии оценки индивидуального проекта:

оценка «отлично» выставляется за проект, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях проект при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за проект, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за проект, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

## 3) Критерии оценки электронной презентации:

Критерии оценки	Содержание оценки
1. Содержательный критерий (0-20 баллов)	обоснование выбора темы, знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий (0-20 баллов)	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность
3. Речевой критерий (0-20 баллов)	использование языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и т.д.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и т.д.
4. Психологический критерий (0-20 баллов)	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания
5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации (0-20 баллов)	соблюдение требований к первому и последнему слайдам, прослеживание обоснованной последовательности слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации, корректное сочетание фона и графики, органичное соответствие дизайна презентации ее содержанию, грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения, общее впечатление от мультимедийной презентации

Количество набранных баллов по критериям оценки презентации	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании электронной презентации выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы. Студенты, не представившие готовую электронную презентацию или представившие работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», выполняют работу заново.

**Результаты освоения: знания и умения, элементы компетенции, подлежащие текущему контролю**

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
<b>Уметь:</b> -Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; -определить источники микробиологического загрязнения; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; -обеспечить выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств -проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов -рассчитать энергетическую ценность блюд -рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека -составлять рационы питания для различных категорий потребителей —	-перечисляет санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок и напитков; - определяет источники микробиологического загрязнения ; - демонстрирует методы анализа санитарной обработки оборудования и инвентаря; - проводит анализ микрофлоры воздуха , - готовит растворы дезинфицирующих и моющих средств -проводит органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов -Рассчитывает энергетическую ценность блюд -Рассчитывает суточный расход энергии -Составляет рационы питания для различных категорий потребителей	Тема 1.2.- Тема 1.4., Тема 2.1. – Тема 2.4., Тема 3.1.- Тема 3.4	Устный опрос, сообщение, доклад, создание эссе, презентации, выполнение самостоятельной работы	ОС 1 - ОС 12
<b>Знать:</b> -основные понятия и термины микробиологии; -основные группы микроорганизмов; -микробиологию основных пищевых продуктов; -правила проведения дезинсекции, дезинфекции, дератизации; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; -методы предотвращения порчи	- называет и формулирует основные понятия и термины микробиологии; - называет классификацию микроорганизмов - дает характеристику дезинсекции, дератизации; - перечисляет основные пищевые инфекции и отравления и дает им краткую характеристику - называет возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом	Тема 1.1.- Тема 1.4., Тема 2.1. – Тема 2.4., Тема 3.1.- Тема 3.4	Устный опрос, сообщение, доклад, создание эссе, презентации, выполнение самостоятельной работы	ОС 1 - ОС 12

<p>сырья и готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила личной гигиены работников организации питания</li> <li>- пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>- суточную норму потребности человека в питательных веществах в организме;</li> <li>- основные процессы обмена веществ в организме</li> <li>- суточный расход энергии;</li> <li>- состав физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет</li> <li>- методики составления рационов питания;</li> </ul>	<p>производстве, условия их развития;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечисляет методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>- перечисляет правила личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>- называет пищевые вещества и их значение для организма человека</li> <li>- называет суточную норму потребности человека в питательных веществах в организме;</li> <li>- перечисляет основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>- называет суточный расход энергии;</li> <li>- называет состав физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>- называет физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>- называет усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>- называет нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>- называет назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>- объясняет методики составления рационов питания.</li> </ul>			
---	---	--	--	--

<p>ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p>ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 4. Работать в коллективе, команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Студент изучает специальную литературу, и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности.</p> <p>Выбирает способы и методы анализа продуктов и полуфабрикатов.</p> <p>Анализирует рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями, указывая на соответствии (несоответствии) эталонной ситуации.</p> <p>Планирует информационный поиск</p> <p>Владеет способами систематизации информации</p> <p>Интерпретирует полученную информацию в контексте своей деятельности.</p> <p>Использует информационные технологии как средство повышения эффективности собственной деятельности и профессионального саморазвития.</p> <p>Распределяет объем работы среди участников коллективного проекта (лабораторной работы, исследовательской работы и т. п.).</p> <p>Осознает степень персональной ответственности за результат выполнения заданий, прогнозирует последствия принятого решения.</p> <p>Подготовка сообщений, презентаций для профессионального и личностного развития.</p> <p>Самостоятельно организует и планирует выполнение домашней работы.</p> <p>Самостоятельно организует собственные приемы обучения, в том числе в рамках исследовательской деятельности.</p> <p>Выбирает эффективные методы с профессиональной документацией.</p>	<p>Тема 1.2.- Тема 1.4., Тема 2.1. – Тема 2.4., Тема 3.1.- Тема 3.4</p>	<p>Устный опрос, сообщение, доклад, создание эссе, презентации, выполнение самостоятельной работы</p>	<p>ОС 1 - ОС 12</p>
	.	Тема 1.2.-	Устный опрос,	ОС1 -12



<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.1. Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>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</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц,</p>	<p>Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Обрабатывает, подготавливает экзотические и редкие виды сырья: овощи, грибы, рыбу, нерыбное водное сырье, дичь</p> <p>Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p> <p>Осуществляет разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Организует подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p> <p>Осуществляет 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</p>	<p>Тема 1.4., Тема 2.1. – Тема 2.4., Тема 3.1.- Тема 3.4</p>	<p>сообщение, доклад, создание эссе, презентации, выполнение самостоятельной работы</p>	
--	--	--	---	--

<p>творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 2.6.</b> 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</p> <p><b>ПК 2.7.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 2.8.</b> 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</p> <p><b>ПК 3.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>ПК 3.2.</b> Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом</p>	<p>Осуществляет 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</p> <p>Осуществляет 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</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществляет разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями</p> <p>Осуществляет приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществляет</p>			
--	--	--	--	--

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.4</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 3.5.</b> 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</p> <p><b>ПК 4.1</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>ПК 4.2.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 4.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление и подготовку реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку реализации горячих</p>			
---	--	--	--	--

<p><b>ПК 4.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p><b>ПК 5.5.</b> Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Осуществляет приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>Осуществляет приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>			
--	---	--	--	--

### ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 1

Темы индивидуальных проектов, сообщений, докладов

1. Положение микроорганизмов в природе.
2. Основы современной систематики микроорганизмов.
3. Строение бактериальной клетки.
4. Формы бактерий.
5. Размножение бактерий.
6. Спорообразование бактерий.
7. Классификация бактерий.
8. Общая характеристика грибов.
9. Размножение грибов.
10. Классификация грибов.
11. Значение и распространение дрожжей.
12. Строение дрожжевой клетки.
13. Размножение дрожжей.
14. Классификация дрожжей.
15. Вирусы, их значение в жизни человека.

### ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2

Перечень вопросов, понятий, определений для устного опроса и собеседования

1. Химический состав клеток.
2. Типы питания микроорганизмов.
3. Метаболизм питания.
4. Дыхание микроорганизмов.

### ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 3

Темы индивидуальных проектов, сообщений, докладов

1. Микрофлора почвы.
2. Микрофлора воды.
3. Микрофлора воздуха.
4. Микрофлора пищевых продуктов.
5. Физические факторы жизнедеятельности микроорганизмов.
6. Химические факторы жизнедеятельности микроорганизмов.
7. Биологические факторы жизнедеятельности микроорганизмов.
8. Изменчивость микроорганизмов.

### ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 4

ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

#### ВАРИАНТ 1

1. Свойства патогенных микроорганизмов.
2. Дизентерия. Холера.

#### ВАРИАНТ 2

1. Защитные силы организма в борьбе с инфекциями.

2. Туберкулез. Гепатит А.

#### ВАРИАНТ 3

1. Пищевые инфекции (брюшной тиф, дизентерия, холера).
2. Инфекция. Инфекционный процесс. Инкубационный период.

#### ВАРИАНТ 4

1. Пищевые инфекции (бруцеллез, гепатит, туберкулез, ящур).
2. Четыре свойства патогенных микроорганизмов.

#### ВАРИАНТ 5

1. Пищевые отравления бактериального происхождения.
2. Назовите три защитных фактора организма против инфекций.

#### ВАРИАНТ 6

1. Микотоксикозы.
2. Иммуитет. Вакцины. Сыворотки.

#### ВАРИАНТ 7

1. Токсикоинфекции.
2. Что необходимо для возникновения инфекционного процесса.

#### ВАРИАНТ 8

1. Пищевые отравления не микробного происхождения.
2. Сальмонеллез. Клостридии.

#### ВАРИАНТ 9

1. Гельминтозы.
2. Эрготизм. Фузариотоксикоз.

### ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 5

Перечень вопросов, понятий, определений для устного опроса и собеседования

Тема 2.4 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала.

1. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде.
2. Санитарные требования к мытью оборудования, инвентаря, посуды.
3. Санитарные требования к содержанию территории предприятий
4. Дезинсекция, меры борьбы.
5. Дезинфекция, меры борьбы.
6. Дератизация, меры борьбы.

### ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 6

Задания для самостоятельной работы

#### Вариант №1

1. Пищеварение, его сущность.
2. Интенсивность труда.

#### Вариант №2

1. Пищеварение в ротовой полости.

2. Калорический коэффициент.

Вариант №3

1. Пищеварение в желудке.

2. Избыток и недостаток белков.

Вариант №4

1. Пищеварение в тонком кишечнике.

2. Избыток и недостаток жиров.

Вариант №5

1. Пищеварение в толстом кишечнике.

2. Структурный и резервный жир.

Вариант №6

1. Функции белков.

2. Основные процессы в пищеварение.

Вариант №7

1. Функции жиров.

2. Какие полезные функции выполняет микрофлора толстого кишечника?

Вариант №8

1. Функции углеводов.

2. Пять групп интенсивности труда.

Вариант №9

1. Жирорастворимые витамины.

2. Степень усвоения белков.

Вариант №10

1. Водорастворимые витамины.

2. Азотистое равновесие.

Вариант №11

1. Минеральные вещества (кальций, фосфор, магний)

2. Пищеварение, его сущность.

Вариант №12

1. Вода, ее общая характеристика.

2. Холестерин.

Вариант №13

1. Облик веществ и энергии.

2. Минеральные вещества (калий, натрий, хлор)

Вариант №14

1. Витамины группы В.

2. Высокоафинированные углеводы, их избыток.

Вариант №15

1. Общая характеристика витаминов.

2. Минеральные вещества (железо, медь, фтор, йод)

Вариант №16

1. Общая характеристика минеральных веществ.

2. Процесс превращения энергии.

## ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 7

### ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант №1.

Составить меню пищевого рациона для женщины, 37 лет, педагога, при трехразовом режиме питания.

Вариант №2.

Составить меню пищевого рациона для беременной женщины со сроком беременности 7 месяцев возрастом 25 лет при четырехразовом питании.

Вариант №3.

Составить меню пищевого рациона для кормящих матерей возрастом 19 лет при четырехразовом питании.

Вариант №4.

Составить меню пищевого рациона для мужчины инженера возрастом 37 лет при трехразовом питании.

Вариант №5.

Составить меню пищевого рациона для девушки 22 года, лаборантки.

Вариант №6.

Составить меню пищевого рациона для ребенка возрастом 8 лет при четырехразовом питании.

Вариант №7.

Составить меню пищевого рациона для девушки 15 лет при трехразовом питании.

Вариант №8.

Составить меню пищевого рациона для юноши 16 лет при четырехразовом питании.

Вариант №9.

Составить меню пищевого рациона для студента Вуза при трехразовом питании.

Вариант №10.

Составить меню пищевого рациона для мужчин, 50 лет, при четырехразовом питании.

Вариант №11.

Составить меню пищевого рациона для женщины, 42 года, швеи, при трехразовом питании.

Вариант №12.

Составить меню пищевого рациона для женщины 77 лет, инвалид, при четырехразовом питании.

Вариант №13.

Составить меню пищевого рациона для пожилой женщины, 65 лет, пенсионерки, при трехразовом питании.

Вариант №14.

Составить меню пищевого рациона для мужчины, милиционера, 35 лет, при трехразовом питании.

Вариант №15.

Составить меню пищевого рациона для женщины, почтальона, 40 лет, при трехразовом питании.

Вариант №16.

Составить меню пищевого рациона для директора, 50 лет, при четырехразовом питании.

Вариант №17.

Составить меню пищевого рациона для женщины, уборщица, 53 года, при четырехразовом питании.

Вариант №18.

Составить меню пищевого рациона для жены миллионера, 25 лет, при четырехразовом питании.

Вариант №19.

Составить меню пищевого рациона для женщины, 32 года, телезвезды, при трехразовом питании

Вариант №20.

Составить меню пищевого рациона для мужчины, 35 лет, кондитера, при четырехразовом питании.

Вариант №21.



Составить меню пищевого рациона для девушки, 22 года, журналиста, при трехразовом питании.

Вариант №22.

Составить меню пищевого рациона для мужчины, 42 года, банкира, при трехразовом питании.

Вариант №23.

Составить меню пищевого рациона для женщины, 50 лет, продавца, при трехразовом питании.

Вариант №24.

Составить меню пищевого рациона для женщины, 40 лет, домохозяйки, при четырехразовом питании.

Вариант №25.

Составить меню пищевого рациона для мужчины, 43 года, шеф-повара французского ресторана, при трехразовом питании.

### ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 8

Перечень вопросов, понятий, определений для устного опроса и собеседования

Тема 1.1. Пищеварение.

1. Пищеварение и его сущность.
2. Пищеварение в ротовой полости.
3. Пищеварение в желудке.
4. Пищеварение в тонком кишечнике.
5. Пищеварение в толстом кишечнике.
6. Усвояемость пищи.

### ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №9

Задания для самостоятельной работы

Вариант № 1

1. Рациональное питание
2. Питание детей дошкольного возраста

Вариант № 2

1. Соблюдение режима питания
2. Питание детей школьного возраста

Вариант № 3

1. Основы составления суточных рационов питания
2. Питание пенсионеров

Вариант № 4

1. Питание в пожилом возрасте
2. Лечебное питание

Вариант № 5

1. Питание детей
2. Принципы рационального питания

Вариант № 6

1. Питание студентов
2. Четыре основные принципы питания

Вариант № 7

1. Диетическое питание.
2. Основы составления суточных рационов питания

Вариант № 8

1. Лечебно-профилактическое питание
2. Питание в пожилом возрасте

Вариант № 9

1. Питание в старости
2. Диетическое питание

Вариант № 10

1. Питание подростков
2. Соблюдение режима питания

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 10  
ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ВАРИАНТ 1

1. Дать определение: микрококки, вибрионы, бациллы, лофотрихи, клостридиум.
2. Преимущества фиксированных препаратов.
3. Приготовление мазка.
4. Что такое простая окраска, сложная окраска?

ВАРИАНТ 2

1. Дать определение: тетракокки, сарцины, спириллы, монотрихи, стрептобактерии
2. Что такое фиксированные препараты микроорганизмов?
3. Высушивание мазка, фиксация мазка.
4. Что такое грамположительные микроорганизмы, граммотрицательные микроорганизмы?

ВАРИАНТ 3

1. Дать определение: диплококки, стафилококки, спирохеты, перитрихи, палочки.
2. Что такое фиксированные препараты микроорганизмов?
3. Окраска по Граму.
4. Что такое позитивная окраска, негативная окраска?

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 11  
ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант 1

1. Антон Левенгук.
2. Причины распространенности микроорганизмов.
3. ЦПМ бактериальные клетки.

Вариант 2

1. Луи Пастер.
2. Роль микроорганизмов в природе.
3. Цитоплазма бактериальной клетки.

Вариант 3

1. Роберт Кох.
2. Роль микроорганизмов в жизни человека (для здоровья).
3. Ядро бактериальной клетки.

Вариант 4

1. Мечников И.И.
2. Роль микроорганизмов в хозяйственной деятельности человека.
3. Митохондрии бактериальной клетки.

Вариант 5

1. Омелянский В.Л.
2. Прокариоты и эукариоты.
3. Рибосомы бактериальной клетки.

Вариант 6

1. Ивановский Д.И.
2. Способы питания клеточных организмов.
3. Мезосомы бактериальной клетки.

Вариант 7

1. Карлики.
2. Классификация микроорганизмов.
3. Запасные питательные вещества клетки.

Вариант 8

1. Гиганты.
2. Клеточная стенка бактерии.
3. Основные признаки микроорганизмов.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 12

ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Зачет по теме :«Питательные среды»

Вариант 1

1. Классификация питательных сред по назначению.
2. Поверхностный способ посева.
3. Физический способ стерилизации.
4. Агар. Пересев. Культурные микроорганизмы.

Вариант 2

1. Классификация питательных сред по химическому составу.
2. Глубинный способ посева.
3. Цели культивирования.
4. Желатин. Дикие микроорганизмы. Культивирование.

Вариант 3

1. Классификация питательных сред по плотности.
2. Штриховой метод посева.
3. Основные требования к питательным средам.
4. Стерилизация. Посев. Чистая культура.

### 3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена. Экзамен завершает изучение учебной дисциплины – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических.

При проведении аттестации студентов используются следующие оценки: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Перечень теоретических вопросов для подготовки к экзамену выдается студентам не позднее, чем за три месяца до его проведения.

#### Условия проведения

Экзамен проводится в учебной аудитории в письменной форме по вариантам заданий промежуточной аттестации или в устной форме в виде собеседования, или же в комбинированной форме. При выполнении письменной работы на неё студентам дается 45 минут. По истечении времени студенты сдают работы на проверку преподавателю.

#### Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Средство оценки
<b>Уметь:</b> -Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; -определить источники микробиологического загрязнения; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; -обеспечить выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств -проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов -рассчитать энергетическую ценность блюд -рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека -составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Демонстрация практических умений: Выполнено задание / не выполнено Выполнение зачетной работы Правильность ответов на вопросы Подтверждение рассуждений примерами	Вопросы для собеседования/зачетная работа
<b>Знать:</b> -основные понятия и термины микробиологии; -основные группы микроорганизмов; -микробиологию основных пищевых продуктов; -правила проведения дезинсекции, дезинфекции, дератизации; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной	Демонстрация практических умений: Выполнено задание / не выполнено Выполнение зачетной работы Правильность ответов на вопросы Подтверждение рассуждений примерами	Вопросы для собеседования/зачетная работа

продукции; -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - правила личной гигиены работников организации питания - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществ в организме; - основные процессы обмена веществ в организме - суточный расход энергии; - состав физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет - методики составления рационов питания;		
--	--	--

## Вариант № 1

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает шесть заданий. К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 варианта заданий : х- с выбором пять верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит одно задание со свободным ответом .

Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа

А 1. Антони Ван Левенгук:

1. создал первый микроскоп;
2. открыл возбудителей туберкулеза;
3. положил начало науке вирусологии;
4. создал вакцины.

1	2	3	4

А 2. К пищевым инфекциям относят:

1. холера;
2. трихинеллез;
3. гелиотроп опушенноплодный;
4. фузариоз.

1	2	3	4

А 3. Шарообразные бактерии:

1. спириллы;
2. диплококки;
3. гифы;
4. зооспоры.

1	2	3	4

А 4. Цитоплазма - это:

1. органоид, который состоит из ДНК, отвечает за генетическую информацию;
2. внутреннее полужидкое содержимое клетки, в ней находятся все органоиды;
3. органоиды, которые находятся в виде мелких гранул;
4. живой организм, который не имеет клеточной структуры и четко сформированного ядра.

1	2	3	4

--	--	--	--

А 5 . Внутренние споры:

1. гифы;
2. зооспоры;
3. эндоспоры;
4. акариоты.

1	2	3	4

А 6. Витамин Д - ....:

1. противорахитный;
2. недостаток приводит к кровоизлияниям;
3. противоцинготный;
4. обеспечивает нормальное зрение.

1	2	3	4

#### Часть В.

В заданиях В<sub>1</sub> выберите пять верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

В<sub>1</sub>. Найти соответствие:

При выполнении заданий В<sub>1</sub> установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

В<sub>1</sub>. Витамины:

Заболевания:

А. Витамин В<sub>1</sub>

1. дерматит;

Б. Витамин С

2. бесплодие;

В. Витамин Н

3. бери-бери;

Г. Витамин Е

4. ломкость капилляров;

Д. Витамин Е

5. цинга.

Е. Витамин Л
--------------

А	Б	В	Г	Д

При выполнении заданий В2 установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

В2. Укажите последовательность приготовления мазка:

А. Ватно-марлевую пробку вынуть из пробирки, зажав мизинцем и ладонью правой руки. Остывшую петлю ввести в пробирку и взять микробную массу.

Б. Снять поверхностный слой, не задевая питательной среды. Перенести культуру в каплю, сделать мазок. Слегка обжечь края пробирки. Петлю прокалить.

В. На предметное стекло нанести каплю воды. Зажечь спиртовку.

Г. В левой руке – пробирка, в правой – микробиологическая петля. Петлю прокалить в пламени спиртовки.

--	--	--	--

В задании В3 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

Обведенные цифры запишите в таблицу в порядке возрастания (не более трех цифр)

В3. Минеральные вещества:

1. кальций;
2. фолиевая кислота;
3. железо;
4. никотиновая кислота;
5. ассимиляция;
6. магний.

--	--	--

Часть С.

Вычислите количество белков, жиров, углеводов и энергии на завтрак для мужчины спортсмена, 29 лет, относящегося к 3-ей группе по интенсивности труда, если завтрак составляет 25 % от суточного рациона.



--

Вариант № 2

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает шесть заданий. К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 варианта заданий : х- с выбором пять верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит одно задание со свободным ответом .

Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа

А1. Мечников И.И.:

1. открыл теория иммунитета;
2. создал первый учебник по микробиологии;
3. открыл возбудителей туберкулеза;
4. создал прививку против бешенства.

1	2	3	4

А2. К пищевым инфекциям относят:

1. сальмонеллы;
2. аскариды;
3. сибирскую язву;
4. клостридиум.

1	2	3	4

А 3. Уничтожение болезнетворных микробов – это ...

1. дератизация;
2. дезинсекция;
3. ионизация;
4. хлорирование.

1	2	3	4

А 4. Извитые бактерии:

1. тетракокки;
2. клостридий;
3. вибрионы;
4. сальмонеллы.

1	2	3	4

А 5 . Шарообразные бактерии:

1. вибрионы;
2. тетракокки;
3. споры;
4. аски.

1	2	3	4

А 6. При недостатке йода возникает заболевание...:

1. иммунной системы;
2. центральной нервной системы;
3. щитовидной железы;
4. ломкость капилляров.

1	2	3	4

Часть В.

В заданиях В<sub>1</sub> выберите пять верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

В<sub>1</sub>. Найти соответствие:

При выполнении заданий В<sub>1</sub> установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

В<sub>1</sub>. Органические вещества:

- |                         |   |
|-------------------------|---|
| А. Белки                | 1. придают коже эластичность;           |
| Б. Жиры                 | 2. азотистый баланс;                    |
| В. Углеводы             | 3. авитаминоз;                          |
| Г. Витамины             | 4. входят в состав витаминов, гормонов; |
| Д. Минеральные вещества | 5. высококачественные.                  |
| Е. Ферменты             |   |

А	Б	В	Г	Д

При выполнении заданий В<sub>2</sub> установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

В<sub>2</sub>. Укажите последовательность операций мойки посуды в посудомоечной машине:

- А. Мытье моющим раствором температурой воды не менее 50°C в течение 80 секунд.
- Б. Вторичное ополаскивание горячей водой с температурой 96-98°C в течение 10 секунд.
- В. Струйная очистка холодной водой от мелких остатков пищи в течение 10 секунд.
- Г. Ополаскивание горячей водой при температуре 75°C в течение 10 секунд.

--	--	--	--

В задании В<sub>3</sub> выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

Обведенные цифры запишите в таблицу в порядке возрастания (не более трех цифр):

Вз. Что необходимо учитывать при составлении суточных рационов питания:

1. пол;
2. возраст;
3. калорический коэффициент;
4. состояние здоровья человека;
5. коммунально-бытовые условия;
6. лечебное питание.

--	--	--

Часть С.

Вычислите количество белков, жиров, углеводов и энергии на второй завтрак для беременной женщины 25 лет со сроком беременности 7 месяцев, если второй завтрак составляет 15 % от суточного рациона.

### Вариант № 3

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает шесть заданий. К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 варианта заданий : х- с выбором пять верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит одно задание со свободным ответом .

Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

#### Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответ.

##### А 1. Роберт Кох:

1. открыл туберкулезную палочку;
2. создал прививку против бешенства;
3. отрицал постоянство форм микробов;
4. создал первый учебник по микробиологии.

1	2	3	4

##### А 2. Избыток жиров в питании приводит:

1. к увеличению сульфатов;

2. к ожирению;
3. к авитаминозу;
4. к жгучим болям в ногах.

1	2	3	4

А 3. Борьба с грызунами – это...

1. дезинсекция;
2. эрготизм;
3. сухой жар;
4. дератизация.

1	2	3	4

А 4. Шарообразные бактерии:

1. зооспоры;
2. стрептококки;
3. монотрихи;
4. базидиоспоры.

1	2	3	4

А 5 . Бактерия-это

1. внутреннее полужидкое содержимое клетки, в ней находятся все органоиды;
2. наиболее простой живой организм, который относится к прокариотам;
3. основная структурная единица в классификации микроорганизмов;
4. царство растений.

1	2	3	4

А 6. Чему равен калорический коэффициент белков:

1. 4 ккал;
2. 10 ккал;
3. 1 ккал;
4. 20 ккал.

1	2	3	4

#### Часть В.

В заданиях В<sub>1</sub> выберите пять верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

В<sub>1</sub>. Найти соответствие:

При выполнении заданий В<sub>1</sub> установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

В<sub>1</sub>. Физические факторы:

- |                      |               |
|----------------------|---------------|
| А. Температура       | 1. ксерофиты; |
| Б. Излучение         | 2. анаэробы;  |
| В. Давление          | 3. мезофилы;  |
| Г. Влажность         | 4. световое;  |
| Д. Наличие кислорода | 5. осмофилы.  |
| Е. Углекислый газ    |               |

А	Б	В	Г	Д

При выполнении заданий В2 установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

В2. Укажите последовательность операций при проведении анализа микрофлоры воздуха:

- А. Затем их закрывают крышками, переворачивают вверх дном и помещают в термостат при температуре 37°C 24 часа первые сутки, вторые сутки 24 часа при температуре 24°C.
- Б. Для каждого определения готовят по 2 чашки с 10-15мл. агара. Чашки переносят в исследуемое помещение, сдвигают крышки на край бортика чашки так, чтобы вся поверхность питательной среды была открыта.
- В. Чашки оставляют открытыми на 5,10,15 минут (время экспозиции) в зависимости от загрязнения воздуха
- Г. Для расчета используют формулу В.Л. Омелянского, который установил, что в течение 5 минут на поверхность чашки Петри оседают столько микроорганизмов, сколько их содержится в 10 л. воздуха.

--	--	--	--

В задании В3 выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

Обведенные цифры запишите в таблицу в порядке возрастания (не более трех цифр).

В3. Что положено в основу соблюдения режима питания:

- 1. регулярность питания;
- 2. физическая зарядка;
- 3. дробность питания;
- 4. распределение количество пищи в течение дня;
- 5. активный вид отдыха;
- 6. обмен веществ.

--	--	--

### Часть С

Решите задачу:



С. Вычислите количество белков, углеводов и энергии на обед пожилой женщине 85 лет, если обед составляет 40 % от суточного рациона.

## Вариант № 4

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает шесть заданий. К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 варианта заданий : х- с выбором пять верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит одно задание со свободным ответом .

Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

### Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа

#### А 1. Луи Пастер:

1. открыл природу брожения;
2. создал теорию иммунитета;
3. основоположник вирусологии;
4. обнаружил лучевую болезнь.

1	2	3	4

#### А 2. К микотоксинозам относят:

1. сибирскую язву;
2. эрготизм;
3. аскариды;
4. зооспоры.

1	2	3	4

А 3. Борьба с насекомыми – это...

1. дезинсекция;
2. озонирование;
3. фузариум;
4. ловушки.

1	2	3	4

А 4. К пищевым инфекциям относят:

1. дизентерия;
2. ботулизм;
3. пастеризация;
4. зооспоры.

1	2	3	4

А 5 . Шарообразные бактерии:

1. спириллы;
2. диплококки;
3. гифы;
4. клостридиум.

1	2	3	4

А 6. При окислении 1 г жира освобождается:

1. 9 ккал;
2. 10 ккал;
3. 100 ккал;
4. 1 ккал.

1	2	3	4

### Часть В.

В заданиях В<sub>1</sub> выберите пять верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

В<sub>1</sub>. Найти соответствие:

При выполнении заданий В<sub>1</sub> установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

В<sub>1</sub>. Минеральные вещества:

- |            |                                     |
|------------|-------------------------------------|
| А. Кальций | 1. малокровие;                      |
| Б. Йод     | 2. сердечно-сосудистое заболевание; |
| В. Железо  | 3. костная ткань;                   |
| Г. Фтор    | 4. щитовидная железа;               |
| Д. Калий   | 5. зубная эмаль                     |
| Е. Хлор    |                                     |

А	Б	В	Г	Д

При выполнении заданий В<sub>2</sub> установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

В<sub>2</sub>. Укажите последовательность операций мойки посуды ручным способом:

А. В этой ванне производится ополаскивание посуды чистой проточной водой с температурой не менее 75° С.

Б. В этой ванне посуду моют губкой или мочалкой, имеющий температуру воды 45° С с добавлением моющих средств, которые способствуют очистке и обезжириванию.

В. В этой ванне посуду дезинфицируют погружением в раствор хлорной извести или хлорамина не менее, чем на 10 минут.

Г. Для ополаскивание целесообразно иметь гибкий шланг с душевой насадкой. Далее посуда идет на сушку.

--	--	--	--

В задании В<sub>3</sub> выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

Обведенные цифры запишите в таблицу в порядке возрастания (не более трех цифр)

В<sub>3</sub>. По количеству требуемой влаги микроорганизмы принято классифицировать:

1. гидрофиты;
2. аэробы;
3. мезофиты;
4. плазмолиз;
5. вырождение;
6. ксерофиты .

--	--	--

Часть С.

Решите задачу:

Вычислите количество белков, жиров, углеводов и энергии на полдник ребенку 5 лет, если полдник составляет 10 % суточного рациона.

Вариант № 5

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает шесть заданий. К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 варианта заданий : х- с выбором пять верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит одно задание со свободным ответом .

Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа

А 1. Ивановский Д.И. :

1. положил начало науке вирусологии;
2. создал теорию иммунитета;
3. создал вакцины против бешенства;
4. изобрел чашку Петри.

1	2	3	4

А 2. К гельминтозам относят?

1. брюшной тиф;
2. аскариды;
3. кишечную палочку;
4. сибирскую язву.

1	2	3	4

А 3. Шарообразные бактерии:

- 1.эндосплоры;
2. стафилококки;
3. гифы;
4. кишечная палочка.

1	2	3	4

А 4. Бактерии со жгутиками:

- 1.бациллы;
2. диплобактерии;
3. монотрихи;
- 4.аскомицеты.

1	2	3	4

А 5. Витамин С -...:

1. противцинготный;
2. от бесплодия;
3. противорахитный;
4. недостаток приводит к заболеванию щитовидной железы.

1	2	3	4

А 6. При половом размножении грибов образуются:

1. аскоспоры;
2. экзоспоры;
3. амфитрихи;

4. рибосомы.

1	2	3	4

Часть В.

В заданиях В<sub>1</sub> выберите пять верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

В<sub>1</sub>. Найти соответствие:

При выполнении заданий В<sub>1</sub> установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

В<sub>1</sub>. Основные составления суточных рационов питания:

- |                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| А. Пол                         | 1. 41-60 лет;                |
| Б. Возраст                     | 2. благоустроенная квартира; |
| В. Коммунально-бытовые условия | 3. южный район;              |
| Г. Активный вид отдыха         | 4. спорт;                    |
| Д. Климатические особенности   | 5. женщина.                  |
| Е. Ультрафиолетовые лучи       |                              |

А	Б	В	Г	Д

При выполнении заданий В<sub>2</sub> установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

В<sub>2</sub>. Укажите последовательность анализа контроля загрязненности рук персонала:

А. Для определения общего количества микроорганизмов в 1 мл смыва провести посев разведений на МПА. Чашку с посевом поместить в термостат. Затем подсчитать количество выросших колоний.

Б. Стерильным тампоном, смоченным в стерильной воде протереть ладони, тыльную поверхность рук, под ногтями и между пальцами.

В. Для анализа готовят ватные или марлевые тампоны, пробирки с 10 мл стерильной воды и стерильные пинцеты.



Г. Тампоны погружают в ту же пробирку, в которой производилось смачивание, хорошо взбалтывают, отбирают 1 мл раствора стерильной пипеткой и готовят разведение 1:10; 1:100 и другие.

--	--	--	--

В задании В<sub>3</sub> выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

Обведенные цифры запишите в таблицу в порядке возрастания (не более трех цифр)

В<sub>3</sub>. В результате жизнедеятельности микроорганизмов происходят следующие изменения на продуктах питания:

1. изменяется цвет;
2. появляется туберкулезная палочка;
3. появляется посторонний запах;
4. погибают клетки микроорганизмов и споры;
5. образуются зольные вещества;
6. изменяется консистенция.

--	--	--

### Часть С.

Решите задачу:

Вычислите количество белков, жиров, углеводов и энергии для пожилого мужчины - инвалида в возрасте 66 лет на завтрак, если завтрак составляет 30 % от суточного рациона.

## Вариант № 6

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает шесть заданий. К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 варианта заданий : х- с выбором пять верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит одно задание со свободным ответом .

Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

### Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа

А 1. Омелянский В.Л.:

1. создал первый русский учебник по микробиологии;
2. создал прививку против куриной холеры;
3. основоположник учения о роли микробов в плодородии почвы;
4. открыл кишечную палочку.

1	2	3	4

А 2. Жесткость воды - это

1. наличие в воде озона;
2. наличие в воде солей кальция и магния;
3. обработка воды хлором;
4. наличие в воде кишечных палочек.

1	2	3	4

--	--	--	--

А 3. К пищевым отравлениям бактериального происхождения относят:

1. стафилококки;
2. сальмонеллы;
3. брюшной тиф;
- 4 спорангиеносцы.

1	2	3	4

А 4. Бактерии, которые не могут образовывать споры:

1. вибрионы;
2. экзоспоры;
3. неспорообразующие;
4. фузариум.

1	2	3	4

А 5 . Недостаток жиров в питании приводит:

1. к образованию полноценных белков;
2. к сокращению продолжительности жизни;
3. к быстрому росту;
4. к гипervитаминозу.

1	2	3	4

А 6. Зигота-это:

1. клетка, полученная слиянием двух клеток;
2. наружные споры;
3. твердое скопление гифов;
4. полужидкое содержимое клетки.

1	2	3	4
---	---	---	---

--	--	--	--

Часть В.

В заданиях В<sub>1</sub> выберите пять верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

В<sub>1</sub>. Найти соответствие:

При выполнении заданий В<sub>1</sub> установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

В <sub>1</sub> . Питание детей:	Заболевания
А. Витамин А	1. рахит;
Б. Витамин Д	2. недостаток роста;
В. Витамин С	3. нарушается костеобразование;
Г. Кальций	4. малокровие;
Д. Железо	5. инфекционные заболевания.
Е. Лофотрихи	

А	Б	В	Г	Д

При выполнении заданий В<sub>2</sub> установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

В<sub>2</sub>. Укажите последовательность анализа контроля загрязненности оборудования:

А. Высеять 1 мл смыва на мясопептонный агар в чашку Петри, поместить ее в термостат при 37 °С на 48 часов. Затем определить общее количество микроорганизмов. Провести расчет.

Б. Перед взятием пробы, подготовленные трафареты, смочить спиртом, обжечь и положить на исследуемую поверхность.

В. Подготавливают ватные или марлевые тампоны, пробирки с 10 мл стерильной воды и стерильные пинцеты.

Г. Ограниченную площадь промыть смоченным в воде тампоном, после чего тампон опустить в ту же пробирку и хорошо перемешать.

--	--	--	--

В задании В<sub>3</sub> выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

Обведенные цифры запишите в таблицу в порядке возрастания (не более трех цифр).

В<sub>3</sub>. Принципы рационального питания:

1. баланс энергии;
2. брожение;
3. качественная полноценность пищи;
4. сбалансированность кальция, фосфора и магния;
5. кислотность;
6. разнообразие продуктов (белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные вещества).

--	--	--

Часть С.

Решите задачу: С. Вычислите количество белков, жиров, углеводов и энергии на поздний ужин девушке 16 лет, если поздний ужин составляет 5% суточного рациона.

## Вариант № 7

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает шесть заданий. К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 варианта заданий : х- с выбором пять верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит одно задание со свободным ответом .

Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

### Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа

#### А 1. Шарообразные бактерии:

1. эндоспоры;
2. микрококки;
3. вибрионы;
4. мукор.

1	2	3	4

#### А 2. Коли-титр кишечной палочки-это

1. образование на начальной стадии разложения веществ органическими соединениями;
2. наибольшее количество кишечных палочек в воде;
3. наименьшее количество воды, в котором обнаруживается одна кишечная палочка;

4. ослабляет трение между соприкасающимися поверхностями в теле человека.

1	2	3	4

А 3. К токсиноинфекциям относят:

1. туберкулезную палочку;
2. бациллы;
3. сарцины;
4. кишечную палочку.

1	2	3	4

А 4. Бактерии со жгутиками:

1. оидия;
2. стрептобактерии;
3. лофотрихи;
4. барракуда.

1	2	3	4

А 5. Витамин Е -....

1. от бесплодия;
2. для лечения малокровия;
3. противоязвенный;
4. ядерный аппарат клетки.

1	2	3	4

А 6. Покоящееся состояние клетки:

1. плектридиум;

2. сарцины;
3. споры;
4. белена.

1	2	3	4

#### Часть В.

В заданиях В<sub>1</sub> выберите пять верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

В<sub>1</sub>. Найти соответствие:

При выполнении заданий В<sub>1</sub> установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

В<sub>1</sub>. Пять групп интенсивности труда:

- |             |   |
|-------------|---|
| А. 1 группа | 1. сталевары, каменщики, вальщики леса;           |
| Б. 2 группа | 2. руководители, секретари, делопроизводители;    |
| В. 3 группа | 3. швейники, агрономы, зоотехники, преподаватели; |
| Г. 4 группа | 4. хирурги, химики, слесари, железнодорожники;    |
| Д. 5 группа | 5. металлурги, плотники, строители.               |
| Е. 6 группа |   |

А	Б	В	Г	Д

При выполнении заданий В<sub>2</sub> установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

В<sub>2</sub>. Укажите последовательность анализа воды на общее содержание микроорганизмов в 1 мл.

А. Закрыть бутылку пробкой над огнем и завязать. Вода подлежит анализу не позже 2-х часов после отбора.

Б. Бутылку (колбу на 0,25; 0,5; 1 л) тщательно вымыть, закрыть ватно-марлевой пробкой, накрыть бумажным колпачком, завязать у горловины и стерилизовать в автоклаве при 120 °С в течение 30 мин.



В. Кран или край спускаемой трубки обжечь паяльной лампой или зажженным ватным тампоном, пропитанным спиртом. Открыть кран и в течение 10-15 мин воду спускать, после чего произвести отбор пробы.

Г. Бутылку развязать, вынуть пробку вместе с бумажным колпаком и набрать пробу в подготовленную посуду, стараясь не замочить ватную пробку.

--	--	--	--

В задании В<sub>3</sub> выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

Обведенные цифры запишите в таблицу в порядке возрастания (не более трех цифр).

В<sub>3</sub>. Назовите химические раздражители секреции слюны:

1. механические;
2. физические;
3. климатические;
4. термические;
5. условно-рефлекторные;
6. химические.

--	--	--

Часть С.

Решите задачу:

С. Вычислите количество белков, жиров, углеводов и энергии на поздний завтрак жены миллионера в возрасте 22 лет, относящейся к 1 группе по интенсивности труда. Если поздний завтрак составляет 10% суточного рациона.

## Вариант № 8

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает шесть заданий. К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 варианта заданий : х- с выбором пять верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит одно задание со свободным ответом .

Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

### Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа

#### А 1. Шарообразные бактерии:

1. зооспоры;
2. сарцины;
3. амфитрихи;
4. спорангии.

1	2	3	4

#### А 2. Коли – индекс – это

1. наименьшее количество кишечных палочек в 1 л воды;
2. наибольшее количество кишечных палочек в 3 литрах воды;
3. 100 микробных клеток в 1 литре питьевой воды;

4. 1 микробная клетка в 1 литре воды.

1	2	3	4

А 3. К пищевым инфекциям относят:

1.фузариотоксикоз;

2. ботулизм;

3.туберкулез;

4.гифы.

1	2	3	4

А 4. При окислении 1 г углеводов освобождается:

1. 3,75 ккал;

2. 5,5 ккал;

3. 10 ккал;

4. 1 ккал.

1	2	3	4

А 5 . Базидии – это:

1. внешние споры, образованные на плодовом теле при половом размножении грибов;

2. внутренние споры, образованные при бесполом размножении грибов;

3. подвижные споры;

4. покоящиеся клетки.

1	2	3	4

А 6. Посев – это

1.перенос микроорганизмов, выращенных при посеве;

2.такое явление, при котором клетка погибает;

3. внесение микроорганизмов или исследуемого материала в специально приготовленную стерильную питательную среду.

4. окислительно – восстановительная среда.

1	2	3	4

Часть В.

В заданиях В<sub>1</sub> выберите пять верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

В<sub>1</sub>. Найти соответствие:

При выполнении заданий В<sub>1</sub> установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

В<sub>1</sub>. Брожение:

- |                     |                               |
|---------------------|-------------------------------|
| А. Спиртовое        | 1. Пропионово-кислые бактерии |
| Б. Молочнокислое    | 2. Уксуснокислые бактерии     |
| В. Пропионовокислое | 3. Дрожжи Сахаромицеты        |
| Г. Маслянокислое    | 4. Молочнокислые бактерии     |
| Д. Уксуснокислое    | 5. Масляно-кислые бактерии    |
| Е. Клетчатки        |                               |

А	Б	В	Г	Д

При выполнении заданий В<sub>2</sub> установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

В<sub>2</sub>. Укажите последовательность микроскопирования микро организмов:

- А. Глядя в окуляр, медленно вращаем макровинт на себя до тех пор, пока не появится изображение. При помощи микровинта улучшаем качество изображения.
- Б. При необходимости с помощью зеркала улучшаем освещенность. Микроскопировать нужно двумя открытыми глазами. Микроскоп дает обратное изображение, т.е. перевернутое по отношению к препарату.
- В. Необходимо поднять конденсор и открыть диафрагму. Устанавливаем «сухой» объектив 8х и при помощи зеркала максимально освещаем поле зрения. На предметный столик помещаем предметное зеркало с препаратом. Стекло закрепляем зажимами.

Г. Во время работы можно сменить объектив, вращая револьвер. При установке ощущается характерный щелчок. При работе с иммерсией на препарат наносим небольшую каплю иммерсионного масла. Под контролем зрения сбоку опускаем объектив.

--	--	--	--

В задании В<sub>3</sub> выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

Обведенные цифры запишите в таблицу в порядке возрастания (не более трех цифр)

В<sub>3</sub>. Назовите виды щажения?:

1. механическое;
2. психическое;
3. физическое;
4. химическое;
5. рефлекторное;
6. термическое.

--	--	--

Часть С.

Решите задачу:

Вычислите количество белков, жиров, углеводов и энергии мужчине директору 45 лет на ланч, относящегося к 11 группе по интенсивности труда. Если ланч составляет 40 % от суточного рациона.

## Вариант № 9

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает шесть заданий. К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 варианта заданий : х- с выбором пять верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит одно задание со свободным ответом .

Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

### Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа

#### А 1. Извитые бактерии:

1. стафилококки ;
2. плектридиум ;
3. спирохеты;
4. головня.

1	2	3	4

#### А 2. Окисляемость воды – это

1. показатель количества воды легко окисляющих органических веществ;
2. содержание в ней кишечных палочек;
3. отстаивание воды в резервуарах;
4. озонирование воды.

1	2	3	4

А 3. К пищевым отравлениям немикробного происхождения относят:

- 1.эрготизм;
- 2.сибирскую язву;
- 3.мухомор;
- 4.фузариум.

1	2	3	4

1. А 4. Рибосомы :

1. ядерный аппарат бактериальной клетки;
2. мелкие гранулы состоящие из РНК, выполняют функцию синтеза белка;
3. запасные питательные вещества;
4. витамины.

1	2	3	4

А 5 . Бактерии со жгутиками:

1. стрептобактерии;
2. конидии;
3. перитрихи;
4. безъядерные клетки.

1	2	3	4

А 6. Диета – это...

1. рацион, который направлен на защиту нервной системы;
2. питание, которое оказывает неблагоприятное воздействие на организм человека;

3. лечебный, рацион питания больного человека;
4. питательная среда для выращивания микроорганизмов.

1	2	3	4

#### Часть В.

В заданиях В<sub>1</sub> выберите пять верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

В<sub>1</sub>. Найти соответствие:

При выполнении заданий В<sub>1</sub> установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

В1 Биологические факторы:

- |                 |                                      |
|-----------------|--------------------------------------|
| А. Симбиоз      | 1. один наносит вред другому;        |
| Б. Метабиоз     | 2. борьба;                           |
| В. Антагонизм   | 3. пользу извлекают оба организма;   |
| Г. Комменсализм | 4. один создает условия для другого; |
| Д. Паразитизм   | 5. нет ни вреда, ни пользы.          |
| Е. Температура  |                                      |

А	Б	В	Г	Д

При выполнении заданий В<sub>2</sub> установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

В2. Укажите последовательность микроскопирования окраски по Грамму:

- А. Промывают водой. Накладывают бумажку, пропитанную фуксином, смоченную водой, на 1-2 минуты.
- Б. Убирают бумажку, промывают водой препарат, проводят высушивание и микроскопирование.
- В. На фиксированный препарат накладывают фильтровальную бумагу, пропитанную генцианвиолетом, смоченную в воде, на 1-2 минуты.
- Г. Сбрасывают бумагу и наносят раствор Люголя на 1-2 минуты, чтобы исключить излишнее обесцвечивание клеток. Сливают раствор Люголя и наносят одну каплю спирта на 30-60 секунд.



--	--	--	--

В задании В<sub>3</sub> выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

Обведенные цифры запишите в таблицу в порядке возрастания (не более трех цифр).

В<sub>3</sub>. Основные процессы, происходящие в пищеварении:

1. секреторная деятельность пищеварительных желез;
2. отдел пищеварительного тракта;
3. моторная деятельность желудочно-кишечного тракта;
4. условно-рефлекторное возбуждение секреции слюны;
5. транспортная функция;
6. всасывание.

--	--	--

Часть С.

Решите задачу:

С. Вычислите количество белков, жиров, углеводов на ужин женщине педагогу в возрасте 35 лет, относящейся ко 11 группе по интенсивности труда. Если ужин составляет 20 % от суточного рациона.

## Вариант № 10

### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание и предлагаемые варианты ответа, если они имеются.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

Последовательность и условия выполнения частей задания:

Часть А включает шесть заданий. К каждому заданию приводится 4 варианта ответа, один из которых верный.

Часть В содержит 3 варианта заданий : х- с выбором пять верных ответов из шести, у – на соответствие, z – на установление последовательности процессов, явлений, объектов.

Часть С содержит одно задание со свободным ответом .

Максимальное время выполнения задания – 45 мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы.

### Часть А.

При выполнении заданий этой части в таблице поставьте знак «х» в клеточку, номер которой соответствует номеру выбранного вами ответа

#### А 1. Витамин В1 -

1. недостаток приводит к заболеванию бери-бери;
2. недостаток приводит к выпадению зубов;
3. недостаток приводит к рахиту;
4. недостаток приводит к порче готовой продукции.

1	2	3	4

#### А 2. В 1 мл водопроводной питьевой воды по ГОСТу допускается не более:

1. 3 кишечных палочек;
2. 100 микробов;
3. 500 микробов;
4. 100 кишечных палочек.

1	2	3	4

А 3. К гельминтозам относят:

1. уса;ч;
2. белладонну;
3. аскариды;
4. гепатит А.

1	2	3	4

1. А 4. Аск – это...

1. сумка , в котором образуются споры при половом размножении грибов;
2. палочковидные бактерии, которые могут образовывать споры;
3. гифы, на которых образуются конидии;
4. минеральные вещества.

1	2	3	4

А 5 . Внешние споры:

1. клостридиум;
2. мицелий;
3. экзоспоры;
4. агар.

1	2	3	4

А 6. К извитым бактериям относят:

1. тетракокки;
2. клостридиум;
3. вибрионы;

4. хлорирование.

1	2	3	4

Часть В.

В заданиях В<sub>1</sub> выберите пять верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

В<sub>1</sub>. Найти соответствие:

При выполнении заданий В<sub>1</sub> установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.

Пищевые заболевания

А. Пищевые инфекции	1.аскариды;
Б. Пищевые отравления бактериального происхождения	2.бруцеллез;
В. Микотоксикозы	3.ботулизм;
Г. Токсикоинфекции	4.фузариотоксикоз;
Д. Гельминтозы	5.клостридии.
Е. Питательные среды	

А	Б	В	Г	Д

При выполнении заданий В<sub>2</sub> установите правильную последовательность процессов. Запишите в таблицу буквы выбранных ответов.

В<sub>2</sub>. Укажите последовательность микроскопирования грибов:

- Наблюдая сбоку, отпустить тубус на расстояние около 10 мм от чашки, смотря в окуляр поднимать тубус до появления изображения. Найти органы спороношения.
- Рассмотреть грибы вида *Mucor*, *Aspergillus*, *Penicillium*. Сделать зарисовки.
- Колонию плесневых грибов, выращенных на питательной среде, можно рассматривать непосредственно в Чашках Петри.
- При этом не нарушаются органы спороношения и хорошо различны даже при небольшом увеличении. Для микроскопирования необходимо поставить Чашку Петри на предметный столик.

--	--	--	--

В задании В<sub>3</sub> выберите три верных ответа из шести. Запишите выбранные цифры сначала в текст работы, а затем перенесите их в таблицу.

Обведенные цифры запишите в таблицу в порядке возрастания (не более трех цифр)

В<sub>3</sub>. Назовите химические раздражители секреции слюны:

- 1.механические;
- 2.физические;
- 3.климатические;
4. термические;
- 5.условно-рефлекторные;
- 6.химические.

Часть С.		
Решите задачу:		

Вычислите количество белков, жиров, углеводов и энергии на полдник женщине продавцу продовольственных товаров в возрасте 33 лет, относящейся к 3-й группе по интенсивности труда. Если полдник составляет 10 % от суточного рациона.

### Критерии оценки

Показатели	Оценка			
	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Полнота ответа, выполнения задания	Выполнено в полном объеме	Выполнено частично, более ½ объема	Выполнено частично, не менее 1/3	Не выполнено или выполнено менее 1/3 объема
Наличие ошибок и нарушений при выполнении задания, ответе на вопрос	Нарушения и ошибки незначительные	Нарушения и ошибки незначительные	Нарушения и ошибки грубые, существенные	Нарушения и ошибки грубые, существенные
Самостоятельность в исправлении ошибок	Ошибки исправлены без помощи преподавателя	Ошибки исправлены с помощью преподавателя	Ошибки исправлены с помощью преподавателя	Ошибки не исправлены, даже с помощью преподавателя
Активность	Активное участие в решении всех практических задач и(или) в работе группы	Активное участие в решении не менее половины практических задач и(или) в работе группы	Формальное участие в решении практических задач и(или) в работе группы	Пассивное присутствие, не участие в выполнении заданий и(или) в работе группы

### Система оценивания

Элементы	Содержание	Отлично	Хорошо	Удовлетворит	Неудовлетворите
----------	------------	---------	--------	--------------	-----------------

оценивания				ельно	льно
Освоение теоретического материала	Ответ на 1-2 вопроса	выполнено	не выполнено	выполнено	не выполнено
Освоение практических умений	Выполнение 1-2 практических заданий	выполнено	выполнено	не выполнено	не выполнено

#### **4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА**

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.

предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

##### **Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха**

При разговоре с человеком, у которого плохой слух, следует смотреть прямо на него, не затемняя лицо и не загораживая его руками, волосами или какими-то предметами. Собеседник должен иметь возможность следить за выражением вашего лица.

Существует несколько типов и степеней глухоты. Соответственно, существует много способов общения с людьми, которые плохо слышат. Какой предпочесть способ – можно спросить у них.

Некоторые люди могут слышать, но воспринимают отдельные звуки неправильно. В этом случае следует говорить более громко и четко, подбирая подходящий уровень. В

другом случае понадобится лишь снизить высоту голоса, так как человек утратил способность воспринимать высокие частоты.

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо позвать его по имени. Если ответа нет, допускается слегка тронуть человека или же помахать рукой.

Общие правила общения:

- следует говорить ясно и ровно. Не нужно излишне подчеркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не следует;

- при необходимости повторить фразу следует перефразировать свое предложение и использовать жесты;

- нормой является спросить, понял ли вас собеседник; необходимо убедиться, что собеседник понял информацию в полном объеме;

- если сообщается информация, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, лучше написать ее;

- если существуют трудности при устном общении, необходимо уточнить удобство способа общения – переписки;

- избегайте общения в больших или многолюдных помещениях, так как трудно общаться с людьми, которые плохо слышат в шумных помещениях. Яркое солнце или тень тоже могут послужить барьерами;

- очень часто глухие люди используют язык жестов. Если общение осуществляется через переводчика, необходимо учитывать, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику;

- не все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам. Об этом следует уточнить при первой встрече. Если собеседник обладает этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил и помнить, что только три из десяти слов хорошо прочитываются;

- необходимо смотреть в лицо собеседнику и говорить ясно и медленно, использовать простые фразы и избегать несущественных слов;

- необходимо использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.