

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.

«25» \_\_\_\_\_ 05 \_\_\_\_\_ 2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

**Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом**  
**производстве**

(наименование в соответствии с РУП)

Специальность/профессия

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

(шифр и наименование специальности/профессии)

Квалификация выпускника

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Разработчик

\_\_\_\_\_

25.05.2023г.

Грошева Л.В.

(подпись)

(дата)

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель цикловой комиссии Технологии ресторанного сервиса

(наименование ЦК, являющейся ответственной за данную специальность, профессию)

\_\_\_\_\_

25.05.2023 г.

Еремина Т.А.

(подпись)

(дата)

(Ф.И.О.)

## **1. Цели и задачи дисциплины**

1. Целями освоения дисциплины ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Дисциплина направлена на решение задач следующих видов профессиональной деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 с изменениями и дополнениями от 17 декабря 2020 г.).

## **2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен

уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

- проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;
- 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;
  - микробиологию основных пищевых продуктов;
  - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
  - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
  - правила личной гигиены работников организации питания;
  - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
  - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
  - схему микробиологического контроля;
  - пищевые вещества и их значение для организма человека;
  - суточную норму потребности человека в питательных веществах;
  - основные процессы обмена веществ в организме;
  - суточный расход энергии;
  - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
  - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
  - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
  - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
  - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
  - методики составления рационов питания

	Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения</p>

			задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
2	ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
4	ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
6	ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> ; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
7	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
8	ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

		деятельности	Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
9	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
10	ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Умения: производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>Знания: классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p>
11	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	<p>Умения: определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>Знания: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p>
12	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>Умения: обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;</p> <p>Знания: методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p>
13	ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>Знания: пищевые вещества и их значение для организма человека;</p>
14	ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Умения: производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>Знания: классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p>
15	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>Умения: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>Знания: схему микробиологического контроля; микробиологию основных пищевых продуктов;</p>
16	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение	Умения: проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;

		горячих соусов сложного ассортимента	использовать лабораторное оборудование; Знания: микробиологию основных пищевых продуктов;
17	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	Умения: использовать лабораторное оборудование; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; Знания: генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
18	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; Знания: классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
19	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; Знания: схему микробиологического контроля;
20	ПК 2.7	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	Умения: проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; использовать лабораторное оборудование; Знания: микробиологию основных пищевых продуктов; классификацию и роль пищеварительных ферментов;
21	ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; Знания: суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;
22	ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Умения: производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; Знания: основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
23	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; Знания: классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
24	ПК 3.3	Осуществлять приготовление,	Умения: проводить микробиологические исследования и

		творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>давать оценку полученным результатам;</p> <p>Знания: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p>
25	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>Знания: схему микробиологического контроля; микробиологию основных пищевых продуктов; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов;</p>
26	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p>
27	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>Знания: классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p>
28	ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</p> <p>Знания: 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; <i>альтернативные теории питания</i></p>
29	ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Умения: производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>Знания: классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p>
30	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>Знания: схему микробиологического контроля; микробиологию основных пищевых продуктов; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов;</p>



31	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
			Знания: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
32	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
			Знания: схему микробиологического контроля; микробиологию основных пищевых продуктов; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов;
33	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
			Знания: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
34	ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;
			Знания: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
35	ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Умения: производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
			Знания: классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
36	ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Умения: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;
			Знания: схему микробиологического контроля; микробиологию основных пищевых продуктов; основные понятия и термины микробиологии;
37	ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
			Знания: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
38	ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации	Умения: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и

		мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>безопасности пищевого сырья и продуктов; использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>Знания: схему микробиологического контроля; микробиологию основных пищевых продуктов; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p>
39	ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>Знания: схему микробиологического контроля; микробиологию основных пищевых продуктов; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; <i>Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</i></p>
40	ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<p>Умения: рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</p> <p>Знания: пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p>
41	ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; <i>характеризовать основные обменные процессы в организме человека</i></p> <p>Знания: нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>
42	ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	<p>Умения: обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;</p> <p>Знания: правила личной гигиены работников организации питания;</p>
43	6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Умения: обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;

			Знания: возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
44	6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Умения: обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; Знания: правила личной гигиены работников организации питания;
45	6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Умения: обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; Знания: правила личной гигиены работников организации питания;

### 3. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к обязательной части общепрофессионального цикла ОП.01 и изучается в 3 семестре 2 года обучения.

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 70 ак. ч.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		3 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	70	7
<b>Контактная работа</b> , в т.ч. аудиторные занятия:		48
Лекции	34	34
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	18	18
Практические/лабораторные занятия	26	26
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	26	26
Консультации текущие	6	6
<b>Вид аттестации (зачет/экзамен)</b>	экзамен	экзамен
<b>Самостоятельная работа:</b>	4	4
проработка материала по конспекту лекций	2	2
подготовка к тестированию	2	2

**5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак. час	
			в традиционной форме	в форме практической подготовки
1	Введение	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А.Лебедева.	2	-
2	Морфология и физиология микробов	Морфология микробов Физиология микробов Влияние внешней среды на микроорганизмы Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	4	14
3	Основы физиологии питания	Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания Пищеварение и усвояемость пищи Обмен веществ и энергии Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	6	16
4	Гигиена и санитария в организациях питания	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	4	14
7	<i>Консультации текущие</i>		-	-
8	<i>Консультации перед экзаменом</i>		-	-
9	<i>экзамен</i>		6	-

**5.2 Разделы дисциплины и виды занятий**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч		Практические занятия, ак. ч		СРО, ак. ч 6 час.
		в традиционной форме	в форме практической подготовки	в традиционной форме	в форме практической подготовки	
1	Введение	2	-	-	-	-
2	Морфология и физиология микробов	4	6	-	8	1
3	Основы физиологии питания	6	6	-	10	2
4	Гигиена и санитария в организациях питания	4	6	-	8	1
	<i>Консультации текущие</i>		-		-	
	<i>Консультации перед экзаменом</i>		-		-	
	<i>Экзамен</i>		6		-	

## 5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1	Введение	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2
2	Раздел 1 Морфология и физиология микробов	*Классификация микроорганизмов. Отличительные особенности про- и эукариот. Морфология основных групп микроорганизмов, роль в пищевой промышленности.	2
		Физиология основных групп микроорганизмов. Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	2
		*Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	2
		Влияние внешней среды на микроорганизмы. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха.	2
		*Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	2
3	Раздел 2 Основы физиологии питания	*Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах. Источники основных пищевых веществ.	2
		*Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	2
		<i>Пищеварительные ферменты</i>	2

		*Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2
		*Возрастные особенности детей и подростков. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2
		<i>Альтернативные теории питания</i>	2
4	Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания	Личная гигиена работников пищевых производств. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2
		*Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозных профилактика.	2
		*Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия сроки хранения	2
		Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов, их транспорту и хранению Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2
		<i>Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</i>	2

\*в форме практической подготовки

### 5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость, ак. ч
1	Введение	-	-
2	Раздел 1 Морфология и физиология микробов	* Лабораторное оборудование и его использование в изучении микробиологических объектов.	2
		* Микробиологические исследования основных групп бактерий и их оценка	2

		*Микробиологические исследования различных классов микроскопических грибов и их оценка	2
3	Раздел 2 Основы физиологии питания	* Расчет энергетической ценности блюд	4
		* Составление рационов питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.	2
		*Характеристика основных обменных процессов в организме человека	2
4	Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания	*Анализ санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.	2
		*Характеристика требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ.	2
		*Анализ технологии приготовления дезинфицирующих растворов и проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря.	2
		*Составление схемы микробиологического контроля пищевого производства.	2
		*Составление схемы проведения органолептической оценки качества и безопасности пищевого сырья и продуктов.	4

\*в форме практической подготовки

### 5.2.3 Лабораторный практикум

*не предусмотрен*

### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак.ч
1	Введение	Проработка материала по конспекту лекций	-
2	Раздел 1 Морфология и физиология микробов	Проработка материала по конспекту лекций	1
3	Раздел 2 Основы физиологии питания	Проработка материала по конспекту лекций	2
4	Раздел 3 Гигиена и санитария в организациях питания	Подготовка к тестированию	1

## 6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

### 6.1 Основная литература

1. Суделовская, А. В. Микробиология, санитария и гигиена — Санкт-Петербург : Лань, 2023 <https://reader.lanbook.com/book/284075>
2. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие -Лань, 2023 <https://reader.lanbook.com/book/322553>

3. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2023 <https://urait.ru/viewer/fiziologiya-pitaniya-530347#page/1>

## 6.2 Дополнительная литература

1. Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве — Санкт-Петербург : Лань, 2022 <https://reader.lanbook.com/book/202130>

Периодические издания:

Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы

Всё о мясе

## 6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве: методические указания к выполнению самостоятельной работы для обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» / Л. В. Грошева, Л. М. Пшеничнова. - Воронеж, 2018 <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4617>

2. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве: методические указания к выполнению практических работ для обучающихся по специальности 43.02.15 / Л. В. Грошева, Л. М. Пшеничнова. – Воронеж, 2018 <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4615>

## 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	<a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsu.ru/megapro/web">http://biblos.vsu.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="https://education.vsu.ru/">https://education.vsu.ru/</a>

## 6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.



## 7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>.

При чтении лекций, проведении практических занятий и контроле знаний обучающихся по дисциплине используется:

Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве (ауд. 419)	Комплекты мебели для учебного процесса – 10 шт., Микроскоп «МикроМед Р-1» в количестве 12 шт., Микроскоп Е-200 с цифровой камерой Levenhuk C510 NG 5M, термостат с охлаждением TCO-1/80, Ноутбук ASUS, мультимедийный, проектор ACER, экран, Информационные стенды, справочные материалы;	Microsoft Windows7 ; Adobe Reader XI; Microsoft Office 2007 Standart
--	--	--

Аудитория для самостоятельной работы студентов:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	Локальная сеть, коммутатор D-Link DES-1016 с выходом в «Интернет»; Компьютер в сборе в составе: Intel Core i3-540/4096/500/DVD-RW/GeForce CT220 – 8 шт.; Принтер лазерный HP Laser jet P-2035 A4 30 стр.в мин. – 1 шт.; Сканер HP Scan jet- 3110-1шт.; Мультимедиа проектор SANVO PLC –XU 50 – 1 шт.; Экран переносной – 1 шт.; Ноутбук ASUS K 73 E I5-2410 M CPU\4096\500\DVD-RW \Intel(R) HD Graphics 3000 – 1 шт.; Маркерная доска; Плакаты, наглядные пособия, схемы; Комплект учебной мебели.	ALT Linux Образование 9 + LibreOffice
---	---	---------------------------------------

Дополнительно самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

## 8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

**Оценочные материалы (ОМ)** для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и практического опыта.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины.**

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об  
оценочных материалах»

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**по дисциплине**

**Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в  
пищевом производстве**

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

	Код компетенции	Наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции
1	ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
2	ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
3	ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
4	ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>

		руководством, клиентами.	
5	ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
			Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
6	ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i> ; применять стандарты антикоррупционного поведения
			Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
7	ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i>
			Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
8	ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
			Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
9	ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
			Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности

			произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
10	ПК 1.1	Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Умения: производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
			Знания: классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
11	ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Умения: определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
			Знания: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
12	ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Умения: обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;
			Знания: методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
13	ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: рассчитывать энергетическую ценность блюд;
			Знания: пищевые вещества и их значение для организма человека;
14	ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	Умения: производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
			Знания: классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

		ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
15	ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
			Знания: схему микробиологического контроля; микробиологию основных пищевых продуктов;
16	ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	Умения: проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; использовать лабораторное оборудование;
			Знания: микробиологию основных пищевых продуктов;
17	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	Умения: использовать лабораторное оборудование; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
			Знания: генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
18	ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из	Умения: определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
			Знания: классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

		яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
19	ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>Знания: схему микробиологического контроля;</p>
20	ПК 2.7	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>Умения: проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; использовать лабораторное оборудование;</p> <p>Знания: микробиологию основных пищевых продуктов; классификацию и роль пищеварительных ферментов;</p>
21	ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе	<p>Умения: составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</p> <p>Знания: суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;</p>



		авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
22	ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Умения: производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>Знания: основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p>
23	ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>Знания: классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p>
24	ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>Знания: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p>
25	ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое	Умения: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;

		оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Знания: схему микробиологического контроля; микробиологию основных пищевых продуктов; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов;
26	ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов;</p> <p>морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p>
27	ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>Знания: классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p>
28	ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию	Умения: составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;

		рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Знания: 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; <i>альтернативные теории питания</i>
29	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	Умения: производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; Знания: классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
30	ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; Знания: схему микробиологического контроля; микробиологию основных пищевых продуктов; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов;
31	ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с	Умения: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; Знания: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
32	ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>Знания: схему микробиологического контроля; микробиологию основных пищевых продуктов; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов;</p>
33	ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>Знания: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p>
34	ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей,	<p>Умения: рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;</p> <p>Знания: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p>

		видов и форм обслуживания	
35	ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<p>Умения: производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>Знания: классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p>
36	ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>Умения: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>Знания: схему микробиологического контроля; микробиологию основных пищевых продуктов; основные понятия и термины микробиологии;</p>
37	ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<p>Умения: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>Знания: морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p>
38	ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных	<p>Умения: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать</p>

		кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	оценку полученным результатам; Знания: схему микробиологического контроля; микробиологию основных пищевых продуктов; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
39	ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Умения: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
			Знания: схему микробиологического контроля; микробиологию основных пищевых продуктов; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; <i>Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</i>
40	ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Умения: рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;
			Знания: пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах;
41	ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской	Умения: рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека; <i>характеризовать основные обменные процессы в организме человека</i>

		продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Знания: нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания
42	ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	Умения: обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; Знания: правила личной гигиены работников организации питания;
43	6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	Умения: обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; Знания: возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
44	6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Умения: обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; Знания: правила личной гигиены работников организации питания;
45	6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	Умения: обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; Знания: правила личной гигиены работников организации питания;

## 2. Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/п роцедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Основы	ОК 1-ОК 7,	Реферат	1-33	Проверка

	микробиологии	ОК 9-10			преподавателем (уровневая шкала)	
			Банк тестовых заданий	42-50	Тестирование Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворитель но; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.	
			Собеседование (вопросы для экзамена)	104-107	Проверка преподавателем (уровневая шкала)	
			ПК 1.2 ПК 1.3	Собеседование (защита практических работ)	35	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	57-67	Тестирование Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворитель но; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.	
			Собеседование (вопросы для экзамена)	111-117	Проверка преподавателем (уровневая шкала)	
		ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Собеседование (защита практических работ)	36-38, 164-169	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»	
			Банк тестовых заданий	68-77	Тестирование Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворитель но; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.	
			Собеседование (вопросы для экзамена)	118-123	Проверка преподавателем (уровневая шкала)	
			ПК 2.8 ПК 3.7 ПК 4.6 ПК 5.6 ПК 6.1	Собеседование (защита практических работ)	39, 40, 159-162	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
				Банк тестовых заданий	78-99	Тестирование Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворитель но;
			2	Основы физиологии питания		



					60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для экзамена)	124-153	Проверка преподавателем (уровневая шкала)
		ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5	Собеседование (защита практических работ)	41,159, 160	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	100-103	Тестирование Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворитель но; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Вопросы к экзамену	154-158	Проверка преподавателем (уровневая шкала)
3	Основы санитарии и гигиены	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	Собеседование (защита практических работ)	34, 159-162	Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Банк тестовых заданий	51-58	Тестирование Процентная шкала 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворитель но; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Вопросы к экзамену	108-110	Проверка преподавателем (уровневая шкала)

### 3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве» применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных практических занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: контроль преподавателем выполнения лабораторной работы, тестовые задания проверки освоения

материала. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

К аттестации допускаются только обучающиеся, выполнившие не менее 60 % практических работ, что связано с обеспечиваемой дисциплиной компетенцией. Обучающийся, не выполнивший минимум практических работ, должен получить допуск, выполнив комплексное задание на усмотрение преподавателя.

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной балльно-рейтинговой оценки работы в семестре получает оценку по экзамену автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до экзамена, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамен.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета). Зачет проводится в виде тестового задания или собеседования – на выбор обучающегося.

Каждый вариант теста включает 15 контрольных заданий, из них:

- 5 контрольных заданий на проверку знаний;
- 5 контрольных заданий на проверку умений;
- 5 контрольных заданий на проверку навыков;

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

### **3. Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)**

#### **3.1. Темы рефератов**

**ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам**

**ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности**

**ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.**

**ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.**

**ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.**

**ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.**

**ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.**

**ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности**

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

1	Роль микроорганизмов в глобальном круговороте элементов.
2	Использование микроорганизмов в пищевой промышленности.
3	Применение микроорганизмов в медицине.
4	Использование микроорганизмов для очистки окружающей среды.
5	Микроорганизмы, вызывающие заболевания живых организмов.
6	Применение микроорганизмов в генной инженерии.

7	Вклад Левенгука в развитие микробиологии.
8	Вклад Луи Пастера в развитие микробиологии.
9	Последователи Л. Пастера (Э. Ру, А. Иерсен, Э. Дюкло, Ш. Шамберлан, Г. Рамон, Ж. Борде, А. Кальмет)
10	Роберт Кох – основатель школы бактериологов.
11	И.И. Мечников – основатель науки об антибиотикотерапии.
12	Ученики Мечникова (Н. Ф. Гамалея, А. М. Безредка, Л. А. Тарассвич, Г. Н. Габричевский и др).
13	Вклад Г.Н. Габричевского в развитие микробиологии.
14	Основоположник русской микробиологии Л.С. Ценковский.
15	Д.И. Ивановский – основоположник вирусологии.
16	Представители учёных в области ветеринарной микробиологии (микробиологи Е. М. Земмер, И. И. Шукевич, И. М. Садовский, А. В. Дедюлин, А. Ф. Конев, А. А. Раевский).
17	Пищевые продукты как среда обитания микроорганизмов.
18	Микрофлора икры.
19	Микрофлора копчёной рыбы.
20	Микрофлора маринованной рыбы.
21	Роль макроэлементов в питании человека.
22	Роль микроэлементов в питании человека.
23	Классификация пищеварительных ферментов.
24	Вклад Павлова в развитие физиологии питания.
25	Роль обмена веществ в организме человека.
26	Микрофлора лука и чеснока.
27	Микрофлора яблок, груш.
28	Микрофлора картофеля.
29	Значение витаминов в питании человека.
30	Суточная норма потребности человека в питательных веществах.
31	Энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.
32	Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.
33	Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы.

### **3.2 Вопросы и задания для проведения практических занятий.**

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

**ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами**

**ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами**

**ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами**

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

34	<p>Вопросы к п/з № 8</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Каковы основные санитарно-гигиенические требования к планировке помещений предприятий общественного питания?</li> <li>2. Какие материалы допускаются для производства оборудования и инвентаря?</li> <li>3. С какой целью производится маркировка?</li> <li>4. Какую посуду не разрешается использовать на предприятии общественного питания?</li> <li>5. Как должно быть организовано мытьё столовой и кухонной посуды?</li> <li>6. В чём состоит принципиальное отличие при мытьё кухонной и столовой посуды?</li> <li>7. Какие дезинфицирующие средства используют для обработки оборудования, инвентаря, посуды и тары?</li> <li>8. Какие показатели следует проверять в первую очередь при проведении повседневного контроля за качеством мытьё и обеззараживания столовой посуды?</li> </ol>
----	---

**ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи**

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

35	Вопросы к п/з № 1 1. Назначение и функционирование микробиологической лаборатории. 2. Правила работы в микробиологической лаборатории. 3. Оборудование и микробиологические принадлежности. 4. Микробиологический инвентарь. 5. Устройство микроскопа.
----	---

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

**ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента**

**ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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

**ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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

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

**ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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

**ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей**

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

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

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

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

36	Вопросы к п/з № 2 1. Какие размеры и формы имеют бактерии? 2. Значение клеточной стенки. 3. Функции цитоплазматической мембраны. 4. Функции периплазматического пространства. 5. Функции цитоплазмы. 6. Чем представлен наследственный материал бактерий? 7. Функции мезосом. 8. Функции рибосом. 9. Роль внутриклеточных включений. 10. Значение капсулы бактерии. 11. Каково назначение жгутиков и пилей? 12. При каких условиях происходит спорообразование у бактерий? 13. Как происходит процесс спорообразования? 14. Функции одномембранных органоидов клеток грибов. 15. В каком органоиде клеток грибов осуществляются энергетические процессы? 16. Что такое вирусы? Какое место в систематике живых организмов они занимают? 17. Как происходит процесс размножения вирусов? 18. Как называются вирусы, паразитирующие на бактериях? 19. Дайте характеристику микоплазмам, риккетсиям. 20. Дайте характеристику вириодам и прионам.
37	Вопросы к п/з № 3 1. Проведите сравнительный анализ органелл бактериальной и грибной клетки. 2. Проведите сравнительный анализ классов грибов. 3. Каковы особенности размножения грибов? 4. Какова роль плесневых грибов в природе? 5. Использование микроскопических грибов в пищевой промышленности.
38	Вопросы к п/з № 6 1. В каких помещениях должна проводиться механическая кулинарная обработка сырья на предприятиях общественного питания? 2. Требования к размораживанию мяса. 3. Почему фарш является наиболее опасным полуфабрикатом в эпидемиологическом отношении? 4. Гигиенические требования к обработке яиц. 5. Гигиенические требования к обработке овощей. 6. Требования к размораживанию рыбы. 7. Нормы времени для тепловой обработки полуфабрикатов. 8. Гигиенические требования к реализации готовой продукции.

**ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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

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

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

39	Вопросы к п/з № 4 1. Какие основные процессы обмена веществ в организме? 2. Назовите энергетическую ценность основных пищевых веществ.
----	--

	3. Какова роль белков, жиров, углеводов в питании человека? 4. Чем определяется качество пищевого белка? 5. Назовите нормы потребления основных пищевых веществ.
40	Вопросы к п/з № 5 1. Назовите принципы составления меню суточных рационов. 2. Каким должно быть сочетание продуктов в рационе питания, чтобы обеспечить кислотно-щелочное равновесие в организме? 3. Каковы принципы рационального сбалансированного питания? 4. Что такое суточный расход энергии?

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

**ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала**

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

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

4 1	Вопросы к п/з № 7 1. Место и значение ХАССП в СМК и в промышленности. 2. Принципы ХАССП. 3. Виды рисков, их характеристика. 4. Методика оценки рисков.
--------	--

### 3.3 Тестовые задания

**ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам**

**ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности**

**ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.**

**ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.**

**ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.**

**ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.**

**ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.**

**ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности**

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

42	Микробиология - это: А) наука, изучающая бактерии, их строение, биологические свойства; Б) наука, изучающая вирусы, их взаимоотношения с более сложными микроорганизмами; <b>В) наука о мельчайших живых организмах, их строении и биологических свойствах, о роли в различных процессах, об использовании в различных областях жизнедеятельности человека, взаимоотношении с другими организмами, а так же о методах устранения их вредного воздействия;</b> Г) наука о микроскопических живых организмах
43	К эукариотам относятся: А) бактерии; <b>Б) водоросли, дрожжи, грибы;</b> В) вирусы; Г) археи.
44	Какую роль играют микроорганизмы в природе и человеческой деятельности: А) участвуют в глобальном круговороте элементов; Б) используются для очистки окружающей среды от природных и антропогенных загрязнений; В) используются в пищевой промышленности;

	<b>Г) верны все варианты.</b>
45	Какие три основные этапа выделяют в истории развития микробиологии: А) физиологический, накопительный, морфологический; <b>Б) морфологический, физиологический, современный;</b> В) морфологический, физиологический, анатомический; Г) морфологический, анатомический, современный.
46	На морфологическом этапе развития микробиологии происходило: <b>А) накопление знаний о морфологии бактериальных клеток;</b> Б) изучение физиологии микроорганизмов; В) открытие и изучение новых микроорганизмов; Г) изучение морфологии микроорганизмов с помощью электронных микроскопов.
47	Какой учёный является ярким представителем морфологического этапа развития микробиологии: А) Луи Пастер; <b>Б) Антонио ванн Левенгук;</b> В) Роберт Кох; Г) Д. Ивановский.
48	Какой учёный доказал, что причина брожения и гниения - микроорганизмы: <b>А) Луи Пастер;</b> Б) Либих; В) И.И.Мечников; Г) Н. Ф. Гамалея
49	Степень способности инфекционного агента (штамма микроорганизма или вируса) заражать данный организм – это: <b>А) вирулентность;</b> Б) иммунитет; В) симбиоз; Г) бактерицидность.
50	Учёный, разработавший плотные питательные среды для культивирования и изучения чистых культур микробов: А) Луи Пастер; <b>Б) Роберт Кох;</b> В) И.И.Мечников; Г) Д.И. Ивановский.

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

**ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами**

**ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами**

**ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами**

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

51	В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки: (выберите несколько верных ответов) А) при наличии ран и гнойничков; Б) перед разделкой рыбы; <b>В) после посещения туалета;</b> <b>Г) при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи;</b> Д) в процессе приготовления пищи; <b>Е) перед началом работы.</b>
52	Вставить пропущенные слова: Обязательно снимать _____ при посещении туалета и мыть руки с мылом, ополаскивая после _____% раствором хлорной извести. <b>Ответ:</b> Обязательно <b>снимать спецодежду</b> при посещении туалета и мыть руки с мылом,

	ополаскивая после <b>0,2%</b> раствором хлорной извести					
53	В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать или менять санитарную одежду: А) перед выходом из производственного помещения; Б) перед посещением туалета; В) перед раздачей пищи; <b>Г) все ответы верны.</b>					
54	Сопоставь понятие и его определение: А) дезинфекция Б) Дератизация В) Дезинсекция 1) комплекс мер по уничтожению грызунов 2) комплекс мер по уничтожению насекомых 3) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде					
	A	Б	В			
	3	1	2			
55	Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве ( выберите несколько правильных ответов): <b>А) шумовка;</b> Б) плита; В) морозилка; <b>Г) разделочная доска;</b> <b>Д) сито;</b> Е) разрубочный стул.					
56	Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта: А) лицензия; <b>Б) сертификат;</b> В) ордер; Г) требование-накладная.					
57	Вставить пропущенные слова Перед началом работы _____, а в случае отсутствия такового вымыть руки, надеть _____, подобрать волосы под _____ <b>Ответ:</b> Перед началом работы <b>принимать душ</b> , а в случае отсутствия такового вымыть руки, надеть <b>спецодежду</b> , подобрать волосы под <b>головной убор</b>					
58	Соотнесите факторы внешней среды и их виды: А) физические факторы; Б) Химические факторы; В) Биологические факторы. 1) паразитизм; 2) концентрация веществ; 3) ингибиторы; 4) свет; 5) метабиоз; 6) давление					
	1	2	3	4	5	6
	В	Б	Б	А	В	А

**ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи**

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

57	«Заболевание, вызываемое микробами через 3-5 часов после приема пищи, обсемененной бактериями. В кишечнике вызывают воспалительный процесс, а при гибели бактерий выделяется токсин. Заболевание сопровождается рвотой, жидким стулом, болью в животе, повышенной температурой. Часто заражение происходит от яиц и молока» Описание какого заболевания указано выше: А) дизентерия; <b>Б) сальмонеллез;</b> В) ящур; Г) сибирская язва.					
58	Экзогенное обсеменение мяса – это: А) прижизненное обсеменение микроорганизмами (у животных, больных инфекционными заболеваниями); <b>Б) обсеменение микроорганизмами при первичной обработке туш;</b> В) обсеменение, не связанное с микроорганизмами; Г) все ответы верны.					
59	Мясные субпродукты (мозги, почки, сердце и др.) подвергается быстрой порче, т.к.: А) являются неблагоприятной средой для развития микроорганизмов; <b>Б) отличаются высоким содержанием в них крови и влаги;</b> В) отличаются низким содержанием крови и влаги;					



	Г) чаще всего используются в качестве сырья.
60	Ослизнение мяса вызывают бактерии: <b>А) Pseudomonas и Achromobacter;</b> Б) E. coli, Proteus vulgaris; В) Bac. subtilis, Bac. Mesentericus; Г) Proteus vulgaris, Bac. subtilis.
61	Протеолитическое действие бактерий направлено на разложение: <b>А) белков;</b> Б) жиров; В) углеводов; Г) все ответы верные
62	Аэробные бактерии, участвующие в расщеплении белков мяса: А) грибы Mucor, Rhizopus; <b>Б) E. coli, Proteus vulgaris;</b> В) Bac. subtilis, Bac. mesentericus; Г) Cl. perfringens, Cl. putrificum.
63	Бактерии, относящиеся к родам Pseudomonas, Achromobacter, Flavobacterium являются: А) термофилами; Б) мезофилами; <b>В) психрофилами;</b> Г) факультативными термофилами.
64	Токсинообразующие бациллы ботулизма обнаруживаются чаще всего в: А) яйцах и яичных продуктах; <b>Б) стерилизованных баночных консервах;</b> В) солёной рыбе; Г) свежих фруктах и овощах.
65	Главную роль при скисании молока и молочных продуктов играют: <b>А) молочнокислые стрептококки S. lactis, S. cremaris;</b> Б) аспергилловые, пеницилловые и мукоровые грибы; В) протеи; Г) психрофильные бактерии.
66	К неспецифической микрофлоре молока относятся: <b>А) гнилостные бактерии (Proteus), аэробные и анаэробные бациллы (B. subtilis, C. putrificum);</b> Б) стрептококки; В) лактобактерии; Г) сахаромицеты.
67	Меланж – это: <b>А) замороженная смесь белка и желтка;</b> Б) сухой яичный порошок; В) смесь сырого яйца с молоком; Г) замороженный яичный белок.

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

**ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента**

**ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей

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

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

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

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

68	Эндогенное обсеменение мяса – это: <b>А) прижизненное обсеменение микроорганизмами (у животных, больных инфекционными заболеваниями);</b> Б) обсеменение микроорганизмами при первичной обработке; В) обсеменение, не связанное с микроорганизмами; Г) обсеменение мяса при его хранении и транспортировке
69	Источниками обсеменения мяса могут быть: А) кожный покров животных, содержимое желудочно-кишечного тракта животных; Б) оборудование, транспортные средства; В) инструменты, руки, одежда и обувь работников имеющих контакт с мясом; <b>Г) всё перечисленное.</b>
70	Ослизнение мяса происходит: <b>А) на начальных этапах хранения при колебаниях температуры и влажности;</b> Б) при хранении в замороженном состоянии; В) при хранении в варёном виде; Г) при низкой влажности воздуха.
71	Гниение мяса вызывают бактерии: <b>А) Pseudomonas и Achromobacter;</b> Б) E. coli, Proteus vulgaris; В) молочнокислые палочки рода Lactobacterium; Г) все ответы верны.
72	К анаэробным бактериям, вызывающим гниение мяса, относятся: <b>А) клостридии;</b>

	Б) протеи; В) эшерихии; Г) лактобактерии.
73	Бактерия <i>Photobacterium phosphoreum</i> вызывает: <b>А) пигментацию мяса;</b> Б) свечение мяса; В) цветение мяса; Г) кислотное брожение мяса.
74	Биологический бомбаж происходит при: А) стерилизации баночных консервов, негерметично упакованных; <b>Б) разложением органических веществ, входящих в состав баночных консервов с образованием газов в результате жизнедеятельности микробов;</b> В) неправильном вскрытии баночных консервов; Г) нарушении правил транспортировки баночных консервов.
75	Молочнокислое, спиртовое и пропионовокислое брожение вызывают: <b>А) бактерии специфичной микрофлоры молока;</b> Б) бактерии неспецифичной микрофлоры молока; В) споры микроскопических грибов; Г) гнилостные бактерии.
76	Дефект «кислое яйцо» проявляется следующим образом: А) яйцо имеет трещины и загрязнения; <b>Б) не обнаруживается в овоскопе, а при вскрытии яйцо имеет едкий запах;</b> В) скорлупа имеет кислый запах, при овоскопировании в яйце видны тёмные пятна; Г) скорлупа имеет тёмный налёт.
77	На предприятиях общественного питания запрещена реализация: А) утиных и куриных яиц; Б) куриных и перепелиных яиц; <b>В) утиных и гусиных яиц;</b> Г) куриных и гусиных яиц.

**ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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

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

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

78	Низкомолекулярные органические вещества различной химической природы, выполняющие роль биологических регуляторов жизненных процессов – это: А) гормоны; Б) ферменты; <b>В) витамины;</b> Г) коферменты.						
79	Установите соответствие: А) заболевание, вызванное отсутствием в питании витаминов; Б) заболевание, вызванное недостаточным потреблением витаминов с пищей; В) избыточное потребление витаминов, приводящее к отравлению. 1. гипервитаминоз 2. авитаминоз 3. гиповитаминоз.						
	<table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>3</td> <td>1</td> </tr> </table>	А	Б	В	2	3	1
А	Б	В					
2	3	1					
80	К заболеванию цингой приводит отсутствие витамина: А) А;						

	<p>Б) В;  <b>В) С;</b>  Г) Д.</p>
81	<p>Витамин Р называется:  А) аскорбиновая кислота;  <b>Б) биофлавоноид;</b>  В) токоферол;  Г) тиамин.</p>
82	<p>При отсутствии витамина В1 (тиамина) у человека возникает болезнь:  <b>А) бери-бери;</b>  Б) цинга;  В) пеллагра;  Г) «куриная слепота».</p>
83	<p>Витамин В2 (рибофлавин) влияет на:  А) пищеварение;  Б) нервную систему;  <b>В) рост, зрение;</b>  Г) формирование костной ткани.</p>
84	<p>Недостаток этого витамина вызывает слабость, раздражительность, а при его отсутствии возникает болезнь пеллагра («шершавая кожа»):  <b>А) РР (никотиновая кислота);</b>  Б) В12 (кобаламин);  В) А (ретинол);  Г) С (аскорбиновая кислота).</p>
85	<p>При недостатке витамина В6 (пиридоксина) отмечается:  А) поражение почек и печени;  <b>Б) расстройства нервной системы, изменения состояния кожи, сосудов;</b>  В) нарушение жирового и холестерина обмена;  Г) злокачественное малокровие</p>
86	<p>Витамин В9 называется:  А) пангамовая кислота;  Б) ретинол;  <b>В) фолиевая кислота;</b>  Г) пиридоксин.</p>
87	<p>Какой витамин способствует росту, развитию скелета, влияет на зрение, кожу и слизистую оболочку:  <b>А) А;</b>  Б) Е;  В) К;  Г) С.</p>
88	<p>При недостатке этого витамина у детей развивается рахит:  А) филлохинон;  Б) рибофлавин;  <b>В) кальциферол;</b>  Г) ретинол.</p>
89	<p>Витамин Е (токоферол), влияющий на процессы размножения и нервную систему, содержится в достаточном количестве в:  <b>А) растительных маслах и злаках;</b>  Б) соке свежей капусты;  В) свином сале;  Г) зелёных листьях салата, шпината.</p>
90	<p>Витамин, действующий на функцию пищеварительных желез, способствующий заживлению язв желудка:  <b>А) U;</b>  Б) F;  В) D;  С) K.</p>
91.	<p>Витамин, действующий на свёртываемость крови:  <b>А) К;</b>  Б) Е;  В) А;  Г) С.</p>

92.	Какой режим является оптимальным для сбалансированного питания? <b>А) не менее 3-х раз в сутки;</b> Б) не менее 4-х раз в сутки; В) не менее 2-х раз в сутки; Г) не более 4 -х раз в сутки.
93	Какова основная суть теории сбалансированного питания? А) исключение или ограничение продуктов животного происхождения; Б) строгая регламентация совместимости и несовместимости пищевых продуктов; <b>В) соответствие притока пищевых веществ в организме человека их расходу;</b> Г) отказ от употребления пищи после 18.00 ч.
94	Регуляция всасывания и обмена кальция осуществляется производными витамина: А) А; <b>Б) Д;</b> В) группы В; Г) С.
95	Конечными продуктами обмена углеводов у человека являются: А) мочевины и этиловый спирт; Б) уксусная и молочная кислоты В) пировиноградная и лимонная кислоты; <b>Г) углекислый газ и вода.</b>
96	Расщепление белков в организме человека завершается: <b>А) выведением углекислого газа, воды и мочевины;</b> Б) накоплением в клетках кислорода; В) превращением тепловой энергии в энергию химических связей; Г) образованием и накоплением антител в крови.
97	Пищевые вещества, обуславливающие аромат и приятный вкус грибных блюд: А) витамины; Б) углеводы; <b>В) экстрактивные вещества;</b> Г) белки.
98	При расщепление 1 г жира в организме человека выделяется энергии: А) 4 ккал; <b>Б) 9 ккал;</b> В) 3,7 ккал; Г) 18 ккал.
99	Каковы функции макроэлемента железа в организме человека? А) образование гемоглобина и перенос крови ко всем органам человека; Б) участие в водно-солевом обмене; В) образование костной ткани человека; Г) участие в проведении нервных импульсов.

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

**ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала**

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

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

100	К биологической группе опасных факторов по ХАССП относятся: А) температура, свет, давление; Б) токсичные вещества; <b>В) вирусы, бактерии, плесневые грибы, насекомые;</b> Г) всё перечисленное.
101	К химической группе опасных факторов по ХАССП относятся: А) микотоксины, аллергены; Б) гистамины, гликозиды; В) антибиотики, гормоны; <b>Г) все ответы верны.</b>

102	ККТ по системе ХАССП – это: А) конкретная контролируемая технология; Б) контрольная карта технологическая; <b>В) критическая контрольная точка;</b> Г) нет верного ответа.
103	Первый принцип ХАССП: А) определение ККТ; <b>Б) анализ рисков;</b> В) установление процедур мониторинга; Г) определение корректирующих действий.

### 3.4 Вопросы для подготовки к экзамену

**ОК 1** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

**ОК 2** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

**ОК 3** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

**ОК 4** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

**ОК 5** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

**ОК 6** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

**ОК 7** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

**ОК 9** Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

104	Основные понятия: микробиология, санитария и гигиена. Краткая история развития микробиологии, гигиены.
105	Учёные-микробиологи и их вклад в развитие микробиологии.
106	Направления микробиологии. Пищевая микробиология.
107	Роль микроорганизмов в жизни человека.

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

**ПК 2.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 3.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК 4.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

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

108	Санитрано-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.
109	Виды пищевых инфекций. Краткая характеристика возбудителей, их устойчивость во внешней среде, источники и пути заражения, особенности профилактики.
110	Пищевые отравления микробного происхождения. Причины их возникновения, меры профилактики

**ПК 1.2** Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи

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

111	Морфологические особенности бактерий, плесневых грибов, дрожжей
112	Структура микробной клетки (макро и микроэлементы, органические и минеральные вещества, вода, клеточные органеллы)
113	Типы питания микроорганизмов (автотрофы, гетеротрофы, хемотрофы, фототрофы, литотрофы, органотрофы).
114	Понятие об обмене веществ микроорганизмов (метаболизм, дыхание, брожение).
115	Ферменты. Роль ферментов в процессах метаболизма микроорганизмов.
116	Формы энергетического обмена: дыхание, брожение.
117	Биологические особенности патогенных микроорганизмов (специфичность, вирулентность, токсичность).

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

**ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента**

**ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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

**ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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

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

**ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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

**ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей**

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

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

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

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

118	Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.
119	Роль гнилостных микроорганизмов в процессе порчи пищевых продуктов и блюд.
120	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, таре, посуде
121	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.
122	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.
123	Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей. Проверка качества готовых блюд бракеражной комиссией

**ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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

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

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

124	Значение гигиены питания для повышения культуры обслуживания в общественном питании
125	Физиологическое значение пищевых волокон.
126	Энергетические затраты организма и потребность в энергии. Основной обмен.
127	Расчет суточных энерготрат человека. Энерготраты у мужчин и женщин.
128	Пища как источник энергии. Расчет калорийности пищи.
129	Изменение калорийности пищи при кулинарной обработке.
130	Витамины в питании. Физиологическая роль витаминов.
131	Важнейшие физиологические функции и источники витаминов.
132	Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи.
133	Минеральные вещества. Общие функции.
134	Физиологическое значение отдельных минеральных веществ.
135	Вода. Функции. Потребность организма в воде.
136	Физиология питания. Пищеварение и обмен веществ.
137	Пищевые добавки. Классификация. Безопасность применения.
138	Основные вкусы пищи. Непереносимость пищи.
139	Пищевая ценность молочных продуктов.
140	Пищевая ценность мясных продуктов.
141	Пищевая ценность овощей и фруктов.
142	Пищевая ценность продуктов из зерна.
143	Пищевая ценность жиров, масел, сахара.
144	Питание лиц пожилого возраста.
145	Диетическое питание.
146	Лечебно-профилактическое питание
147	Питание современного человека. Рекомендуемое потребление пищевых веществ.
148	Питание людей умственного труда.
149	Питание детей и подростков.
150	Питание студентов
151	Виды диет
152	Макроэлементы, как питательное вещество
153	Микроэлементы, как питательное вещество.

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



ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

154	Требования к уровню гигиенической подготовки обслуживающего персонала предприятий общественного питания.
155	Задачи гигиены по предупреждению вредного влияния факторов внешней среды на здоровье человека
156	Санитарный контроль за соблюдением личной гигиены и состоянием здоровья работников
157	Требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР))
158	Принципы системы ХАССП

### 3.5 Примеры задач для выполнения практических работ

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

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

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

159	Заполните таблицу «Методы дезинфекции»	
	Методы дезинфекции	Примеры
	Физические	Действие повышенных температур (прогревание, обработка паром, облучение, стерилизация влажным паром под давлением)
	Химические	Применение различных антимикробных средств – моющие и дезинфицирующие средства, разрешённые органами здравоохранения – щёлочи и их соли, фосфаты, ПАВ, кислоты.
160	Заполните таблицу «Морфологические особенности бактерий»	
	Название	Описание внешнего вида
	Монококки	Одна шаровидная клетка
	Диплококки	Две спаренные шаровидные клетки
	Тетракокки	Четыре шаровидные клетки, расположенные в одной плоскости
	Сарцины	Группа из 8-32 клеток, равномерно расположенных в трёх плоскостях
	Стафилококки	Группа клеток, неравномерно расположенных в трёх плоскостях
	Стрептококки	Шаровидные клетки, расположенные в виде цепочки
	Монобактерии	Палочковидная клетка
	Диплобактерии	Две спаренные палочковидные клетки
	Стрептобактерии	Палочковидные клетки, расположенные в виде цепочки
	Вибрионы	В виде запятой
	Спириллы	В виде широкой спирали
Спирохеты	В виде узкой спирали	
161	Заполните таблицу и укажите существенные отличия мытья столовой и кухонной посуды	

	Кухонная посуда	Кастрюли, сковороды, наплитные котлы, противни, формы для запекания
	Столовая посуда	Тарелки мелкие столовые, глубокие столовые, закусочные, десертные, креманки, салатники.
	<b>Кухонная (наплитная) посуда не дезинфицируется, так как в процессе использования подвергается воздействию высокой температуры от теплового оборудования.</b>	
162	Заполните таблицу «Лабораторное оборудование»	
	Наименование оборудования	Назначение
	Термостат	Инкубирование микроорганизмов
	Сушильный шкаф	Сухо-воздушная стерилизация стеклянной жаростойкой посуды
	Автоклав	Стерилизация перегретым водяным паром под давлением
	Микроскоп «Микро Мед Р-1»	Изучение микробиологических объектов

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

**ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента**

**ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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

**ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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

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

**ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

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

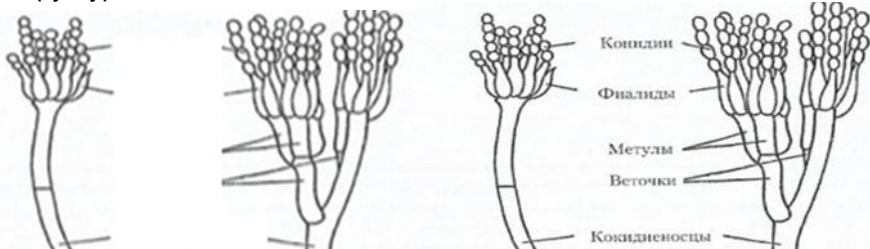
**ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей**

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

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

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

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

163	Заполните таблицу «Сравнительная характеристика клеток бактерий и грибов»		
	Структурные компоненты	Клетка бактерии	Клетка грибов
	Клеточная стенка	+	+
	Цитоплазматическая мембрана	+	+
	Цитоплазматическое пространство	+	+
	Цитоплазма	+	+
	Нуклеоид	+	-
	Плазмиды	+	-
	Мезосомы	+	-
	Рибосомы	+	+
Ядро	-	+	
164	Подпишите структурные элементы		
			

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

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

159	Определить теоретическую и практическую энергетическую ценность 40 г вареного куриного яйца, используемого для приготовления салата мясного.	
	<b>Решение:</b>	
	В 100 г яйца куриного содержится (в %): белков – 12.7, жиров – 11.5, углеводов – 0.7.	
	В 40 г яйца содержится: белков $12.7 \times 40/100=5.08$ г; жиров $11.5 \times 40/100=4.6$ г; углеводов $0.7 \times 40/100=0.28$ г.	
	Зная калорийность 1 г белков, углеводов, жиров, можно рассчитать энергетическую ценность (в г): белков $4.0 \text{ ккал} \times 5.08 = 20.32 \text{ ккал}$ ; жиров $9.0 \text{ ккал} \times 4.6 = 41.4 \text{ ккал}$ углеводов $3.75 \text{ ккал} \times 0.28 = 1.05 \text{ ккал}$	

	<p>Следовательно, теоретическая энергетическая ценность 40 г куриного яйца равна: 20.32 ккал + 41.4 ккал + 1.05 ккал = 62.77 ккал</p> <p>Рассчитываем фактическую энергетическую ценность:  Белков 20.32 ккал x (100- 4-8)/100 = 17.88 ккал  Углеводов 1.05 ккал x (100- 2)/100=1.03 ккал  Жиров 41.4 ккал x (100 - 5-25)/100=28.98 ккал</p> <p>Следовательно, фактическая энергетическая ценность вареного куриного яйца с коэффициентом усвояемости и потерями при тепловой обработке составляет:  17.88 ккал + 1.03 ккал + 28.98 ккал = 47.89 ккал</p>
160	<p>Определить теоретическую и практическую энергетическую ценность 60 г вареной свеклы, используемой для приготовления винегрета</p> <p><b>Решение:</b>  В 100 г свеклы содержится (в %): белков – 1.5, жиров – 0.1, моно- и дисахаридов – 9.0, клетчатка - 0.9, органические кислоты в расчете на яблочную 0.1.  В 60 г свеклы содержится (в г): белков 1,5 x 60/100=0.9; углеводов 9.0 x 60/100=5.4; жиров 0.1 x 60/100=0.06; крахмал 0.1 x 60/100=0.06; клетчатка 0.9 x 60/100=0.54;  Теоретическая энергетическая ценность 60 г свеклы равна:  Белков 4 .00ккал x 0.90 = 3.6 ккал  Углеводов 3.75 ккал x 5.40= 20.25 ккал  Жиров 9.00 ккал x 0.06=0.54 ккал  Крахмал 4.0 ккал x 0.06= 0.24 ккал  Органические кислоты  в расчете на яблочную 2.4 ккал x 0.06=0.14 ккал  3.6 ккал + 20.25 ккал + 0.54 ккал + 0.24 ккал + 0.14 ккал = 24.77 ккал (103.68)</p> <p>Определяем фактическую энергетическую ценность:  белков 3.6 ккал x (100-20-5)/100=2.7 ккал  углеводов 20.25 ккал x (100-15-9)/100=15.39 ккал  крахмала 0.24ккал x (100 - 15 -9)/100=0.18 ккал  жиров 0.23 ккал x (100-5-6)/100=0.20 ккал  орг. кислоты 0.14 ккал = 0.14 ккал  2.7 ккал + 15.39 ккал + 0.18 ккал + 0.20 ккал + 0.14 ккал =18.61 ккал</p>
161	<p>Определить теоретическую и практическую энергетическую ценность 40 г вареной докторской колбасы, входящей в состав салата оливье</p> <p><b>Решение:</b>  В 100 г докторской колбасы содержится (в %): белков - 12.8, жиров - 22.2, углеводов - 1.5.  В 40 г докторской колбасы содержится (в г): белков 12.8 x 40/100=5.12; углеводов 1.5 x 40/100=0.6; жиров 22.2 x 40/100=8.88.  Теоретическая энергетическая ценность 40 г докторской колбасы составляет: белков 4 .00 ккал x 5.12=20.48 ккал; углеводов 3.75 ккал x 0.6=2.25 ккал; жиров 9.00 ккал x 8.88=79.92 ккал  20.48 ккал + 2.25 ккал + 79.92 ккал = 102.65 ккал</p> <p>Определяем фактическую энергетическую ценность:  Белков 20.48 ккал x (100-5-8)/100=18.23 ккал; углеводов 2.25 ккал x (100-7-0)/100=2.09 ккал;  жиры 79.92 ккал x (100-10-25) = 51.95 ккал  18.23 ккал + 2.09 ккал + 51.95 ккал = 72.27 ккал</p>
162	<p>Определить теоретическую и практическую энергетическую ценность 10 г майонеза, необходимого для заправки 1 порции овощного салата</p> <p><b>Решение:</b>  В 100 г майонеза столового «Провансаль» содержится (в%): белков - 2.8, жиров - 67.0, углеводов - 2.6.  В 10 г майонеза содержится (в г): белков 2.8 x 10/100=0.28; углеводов 2.6 x 10/100=0.26; жиров 67.0 x 10/100=6.7.  Теоретическая энергетическая ценность 10 г майонеза составит:  Белков 4.00 ккал x 0.28= 1.12 ккал  Углеводов 3.75 ккал x 0.26= 0.98 ккал  Жиров 9.00 ккал x 6.7= 60.3 ккал  1.12 ккал + 0.98 ккал + 60.3 ккал = 62.4 ккал</p> <p>Определяем фактическую энергетическую ценность:  Белков 1.12 ккал x (100-4)/100=1.08 ккал  углеводов 0.98 ккал x (100-2)/100=0.96 ккал  жиров 60.3 ккал x (100-5)/100=57.29 ккал  1.08 ккал +0.96 ккал + 57.29 ккал =59.33 ккал</p>
163	Определить энергетическую ценность 100.г хлеба в ккал и кДж.

**Решение:**

Согласно справочнику «Химический состав пищевых продуктов» в 100г хлеба содержится 7,6 г белка, 0,9 г жира и 49,7 г углеводов. Следовательно, энергетическая ценность 100г хлеба будет равна:

$4\text{ккал}(16,7\text{кДж}) \times 7,6 + 9\text{ккал}(37,7\text{кДж}) \times 0,9 + 4\text{ккал}(16,7\text{кДж}) \times 49,7 = 237,3\text{ккал} (991\text{кДж})$

### **3.6 Кейс-задания**

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

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей

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

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

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

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

164	<p>Рассчитайте энергетическую ценность 5 порций блюда винегрет овощной.</p> <p><b>Алгоритм выполнения:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пользуясь сборником рецептур, выписать названия и вес ингредиентов, входящих в состав блюда (1, 2 колонки).</li> <li>2. Воспользовавшись таблицей калорийности, заполнить поле для 100 г каждого продукта (3,4,5 колонки).</li> <li>3. Определить содержание белков, жиров и углеводов, учитывая вес каждого продукта (6,7,8 колонки). Используйте калькулятор. Значение округлите до 1 знака после запятой.</li> <li>4. Определить общее количество белков (сумма чисел 6 колонки), жиров (7 колонка), углеводов (8 колонка).</li> <li>5. Рассчитать энергетическую ценность блюда, умножив общее количество белков, жиров и углеводов на их энергетические коэффициенты соответственно: 4; 9; 3,75.</li> </ol>																																																																																																											
	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование продуктов</th> <th rowspan="2">Количество продуктов</th> <th>Белки</th> <th>Жиры</th> <th>Углеводы</th> <th rowspan="2">Белки</th> <th rowspan="2">Жиры</th> <th rowspan="2">Углеводы</th> </tr> <tr> <th colspan="3">На 100 г продукта</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> <th>7</th> <th>8</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Картофель</td> <td>500</td> <td>2</td> <td>0,1</td> <td>19,7</td> <td>10</td> <td>0,5</td> <td>99</td> </tr> <tr> <td>Огурец</td> <td>200</td> <td>0,8</td> <td>0</td> <td>3</td> <td>1,6</td> <td>0</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Морковь</td> <td>150</td> <td>1,3</td> <td>0,1</td> <td>7</td> <td>2</td> <td>0,2</td> <td>10,5</td> </tr> <tr> <td>Свёкла</td> <td>100</td> <td>1,7</td> <td>0</td> <td>10,8</td> <td>1,7</td> <td>0</td> <td>10,8</td> </tr> <tr> <td>Горошек</td> <td>100</td> <td>5</td> <td>0,2</td> <td>13,3</td> <td>5</td> <td>0,2</td> <td>13,3</td> </tr> <tr> <td>Репчатый лук</td> <td>75</td> <td>1,7</td> <td>0</td> <td>9,5</td> <td>1,3</td> <td>0</td> <td>7,3</td> </tr> <tr> <td>Масло растительное</td> <td>60</td> <td>0</td> <td>99,9</td> <td>0</td> <td>0</td> <td>60</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td><b>Всего</b></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>27,6</td> <td>60,9</td> <td>154,9</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td><b>x 4</b></td> <td><b>x 9</b></td> <td><b>x 3,75</b></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>= 110,4</td> <td>= 548,1</td> <td>=580,875</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td colspan="3"><b>= 1239 ккал</b></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование продуктов	Количество продуктов	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы	На 100 г продукта			1	2	3	4	5	6	7	8	Картофель	500	2	0,1	19,7	10	0,5	99	Огурец	200	0,8	0	3	1,6	0	6	Морковь	150	1,3	0,1	7	2	0,2	10,5	Свёкла	100	1,7	0	10,8	1,7	0	10,8	Горошек	100	5	0,2	13,3	5	0,2	13,3	Репчатый лук	75	1,7	0	9,5	1,3	0	7,3	Масло растительное	60	0	99,9	0	0	60	0	<b>Всего</b>					27,6	60,9	154,9						<b>x 4</b>	<b>x 9</b>	<b>x 3,75</b>						= 110,4	= 548,1	=580,875						<b>= 1239 ккал</b>		
Наименование продуктов	Количество продуктов			Белки	Жиры	Углеводы				Белки	Жиры	Углеводы																																																																																																
		На 100 г продукта																																																																																																										
1	2	3	4	5	6	7	8																																																																																																					
Картофель	500	2	0,1	19,7	10	0,5	99																																																																																																					
Огурец	200	0,8	0	3	1,6	0	6																																																																																																					
Морковь	150	1,3	0,1	7	2	0,2	10,5																																																																																																					
Свёкла	100	1,7	0	10,8	1,7	0	10,8																																																																																																					
Горошек	100	5	0,2	13,3	5	0,2	13,3																																																																																																					
Репчатый лук	75	1,7	0	9,5	1,3	0	7,3																																																																																																					
Масло растительное	60	0	99,9	0	0	60	0																																																																																																					
<b>Всего</b>					27,6	60,9	154,9																																																																																																					
					<b>x 4</b>	<b>x 9</b>	<b>x 3,75</b>																																																																																																					
					= 110,4	= 548,1	=580,875																																																																																																					
					<b>= 1239 ккал</b>																																																																																																							
165	<p>Расследуйте случай заболевания, вызванного употреблением пищевого продукта. Овощные салаты послужили причиной массового заболевания людей, обедающих в одном из частных предприятий города. После обследования условий приготовления пищи было установлено низкое санитарное состояние предприятия, нарушение режимов хранения готовых блюд на раздаче без учета жаркого летнего времени. Первые признаки заболевания появились через 3-4 часа после еды. Заболевание сопровождалось расстройством желудочно-кишечного тракта. Выздоровление наступило через 2-3 дня. Оформите результаты расследования в виде таблицы</p> <table border="1"> <tr> <td>Подозреваемый продукт</td> <td><b>Овощной салат</b></td> </tr> <tr> <td>Клинические признаки</td> <td><b>расстройство желудочно-кишечного тракта</b></td> </tr> <tr> <td>Инкубационный период</td> <td><b>3-4 часа</b></td> </tr> <tr> <td>Возможный диагноз</td> <td><b>дизентерия</b></td> </tr> <tr> <td>Причины заболевания</td> <td><b>Нарушение санитарного законодательства</b></td> </tr> </table>	Подозреваемый продукт	<b>Овощной салат</b>	Клинические признаки	<b>расстройство желудочно-кишечного тракта</b>	Инкубационный период	<b>3-4 часа</b>	Возможный диагноз	<b>дизентерия</b>	Причины заболевания	<b>Нарушение санитарного законодательства</b>																																																																																																	
Подозреваемый продукт	<b>Овощной салат</b>																																																																																																											
Клинические признаки	<b>расстройство желудочно-кишечного тракта</b>																																																																																																											
Инкубационный период	<b>3-4 часа</b>																																																																																																											
Возможный диагноз	<b>дизентерия</b>																																																																																																											
Причины заболевания	<b>Нарушение санитарного законодательства</b>																																																																																																											
166	<p>Расследуйте случай заболевания, вызванного употреблением пищевого продукта. ПОП закупило партию сырой куриной продукции импортного производства. Часть мяса не поместилось в холодильник и в течение 3-х суток использовалось для приготовления блюд. Заболевание возникло через 10-12 часов после употребления кур, жареных в гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела повысилась до 39,0, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней. Оформите результаты расследования в виде таблицы</p> <table border="1"> <tr> <td>Подозреваемый продукт</td> <td><b>Куры гриль</b></td> </tr> <tr> <td>Клинические признаки</td> <td><b>температура тела до 39,0, озноб, головная боль, слабость, боли в животе, тошнота, жидкий стул</b></td> </tr> <tr> <td>Инкубационный период</td> <td><b>10-12 часов</b></td> </tr> <tr> <td>Возможный диагноз</td> <td><b>Салмонеллёз</b></td> </tr> <tr> <td>Причины заболевания</td> <td><b>Нарушение санитарного законодательства</b></td> </tr> </table>	Подозреваемый продукт	<b>Куры гриль</b>	Клинические признаки	<b>температура тела до 39,0, озноб, головная боль, слабость, боли в животе, тошнота, жидкий стул</b>	Инкубационный период	<b>10-12 часов</b>	Возможный диагноз	<b>Салмонеллёз</b>	Причины заболевания	<b>Нарушение санитарного законодательства</b>																																																																																																	
Подозреваемый продукт	<b>Куры гриль</b>																																																																																																											
Клинические признаки	<b>температура тела до 39,0, озноб, головная боль, слабость, боли в животе, тошнота, жидкий стул</b>																																																																																																											
Инкубационный период	<b>10-12 часов</b>																																																																																																											
Возможный диагноз	<b>Салмонеллёз</b>																																																																																																											
Причины заболевания	<b>Нарушение санитарного законодательства</b>																																																																																																											
167	<p>Расследуйте случай заболевания, возникшее после употребления консервов из черемши домашнего приготовления. В семье заболели двое. Первые признаки заболевания наступили через 8 часов после употребления и проявились в головокружении, сухости во рту, жажде. Наблюдались рвота и судороги. Через сутки состояние ухудшилось, и больные были госпитализированы. В стационаре наблюдались: ухудшение зрения,</p>																																																																																																											

затруднение глотания, резкая слабость, расширение зрачков, температура тела была нормальной. Больные умерли на 2 и 3 день болезни. Оформите результаты расследования в виде таблицы	
Подозреваемый продукт	<b>Консервы домашнего приготовления</b>
Клинические признаки	<b>Головокружение, сухости во рту, жажда, рвота и судороги. Через сутки состояние ухудшилось: ухудшение зрения, затруднение глотания, резкая слабость, расширение зрачков, температура тела была нормальной. Летальный исход на 2 и 3 день болезни.</b>
Инкубационный период	<b>8 часов</b>
Возможный диагноз	<b>Ботулизм</b>
Причины заболевания	<b>Нарушение санитарного законодательства</b>

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала **0-100 %**; отметка в системе

**«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»**

0-59,99% - неудовлетворительно;

60-74,99% - удовлетворительно;

75- 84,99% -хорошо;

85-100% - отлично.

- **оценка «зачтено»** выставляется обучающемуся, если он ориентируется в материале, ответил на все вопросы, допустив не более 4 ошибок в ответе, разобрался в условии кейс-задания, при решении применил нужные формулы, получил правильный ответ или, при наличии ошибки, сумел ее исправить.

- **оценка «не зачтено»** выставляется обучающемуся, если он не ориентируется в материале, ответил не на все вопросы, допустил более 4 ошибок, не разобрался в условии задачи, при решении применил ошибочные формулы, получил не правильный ответ, не сумел исправить ошибки даже с помощью преподавателя.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;

- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

## 5. Матрица соответствия результатов обучения, показателей, критерием и шкал оценки

Результаты обучения (на основе обобщённых компетенций)	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценки	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценки	
				Академическая оценка (зачтено/не зачтено)	Уровень освоения компетенции
<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 и 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>					
<b>Знать:</b> - основные понятия и термины микробиологии; - правила личной гигиены работников организации питания; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	Ответы на вопросы теста № 42-50	демонстрация знаний основных понятий и терминов микробиологии; правил личной гигиены работников организации питания; роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;	Обучающийся ответил правильно на 85-100% вопросов	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил правильно на 70-84% вопросов	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил правильно на 50-69% вопросов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил менее чем на 50 % вопросов	неудовлетворительно	Не освоена
	Ответы на вопросы к экзамену 126-129	объяснение основных понятий и терминов микробиологии; правил личной гигиены работников организации питания; роли микроорганизмов в круговороте веществ в	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок	хорошо	Освоена (повышенный)



		природе;	Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	неудовлетворительно	Не освоена
<b>Уметь:</b> - определять основные группы микроорганизмов; - обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Реферат №1-33	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для определения основных групп микроорганизмов; обеспечения выполнения санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Тема раскрыта в достаточной мере, отражены ключевые определения по теме, сделаны выводы, оформление соответствует требованиям, недочетов нет.	отлично	Освоена (повышенный)
			Тема раскрыта в достаточной мере, отражены не все ключевые определения по теме, сделаны выводы, есть небольшие недочеты в оформлении	хорошо	Освоена (повышенный)
			Тема раскрыта не в полной мере, отражены не все ключевые определения по теме, выводы недостаточно глубокие, есть недочеты в оформлении	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Тема раскрыта не в полной мере, не отражены ключевые определения по теме, выводы не сделаны, есть ошибки в оформлении	неудовлетворительно	Не освоена
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					

разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

<p><b>Знать:</b>                  - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;                  - основные пищевые инфекции и пищевые отравления;                  - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p>	Ответы на вопросы теста № 51-58	демонстрация знаний основных принципов классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков хранения; основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Обучающийся ответил правильно на 85-100% вопросов	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил правильно на 70-84% вопросов	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил правильно на 50-69% вопросов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил правильно менее чем на 50% вопросов	неудовлетворительно	Не освоена
	Ответы на вопросы экзамена 130-132	изложение принципов классификации моющих средств, правил их применения, условий и сроков хранения; основных пищевых инфекций и пищевых отравлений; правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	неудовлетворительно	Не освоена
<p><b>Уметь:</b>                  - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p>	Выполнение практического занятия № 8	Умение выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Практическое занятие выполнено в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической работы дал правильные ответы.	отлично	Освоена (повышенный)
			Практическое занятие выполнено в полном соответствии с требованиями, обучающийся	хорошо	Освоена (повышенный)

			представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя.		
			Практическое занятие выполнено в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя.	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не самостоятельно выполнил практическое занятие, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите.	неудовлетворительно	Не освоена
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента					

<b>Знать:</b> - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Ответы на вопросы теста № 57-67	Демонстрация знаний возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Обучающийся ответил правильно на 85-100% вопросов	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил правильно на 70-84% вопросов	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил правильно на 50-69% вопросов	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил правильно менее чем на 50% вопросов	неудовлетворительно	Не освоена
	Ответы на экзамену № 133-139	Изложение возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе	отлично	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок	хорошо	Освоена (повышенный)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	неудовлетворительно	Не освоена
<b>Уметь:</b> обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий,	Выполнение практического занятия № 1	обеспечение выполнения санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Практическое занятие выполнено в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической работы дал правильные ответы.	отлично	Освоена (повышенный)

закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;		обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ;	Практическое занятие выполнено в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя.	хорошо	Освоена (повышенный)
			Практическое занятие выполнено в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя.	удовлетво- рительно	Освоена (базовый)
			Обучающийся не самостоятельно выполнил практическое занятие, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите.	неудовлет- ворительно	Не освоена
<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,</p>					

макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей

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

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

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

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

<b>Знать:</b> – схему микробиологического контроля; – микробиологию основных пищевых продуктов;	Ответы на вопросы теста № 68-77	– Демонстрация знаний схемы микробиологического контроля; микробиологии основных пищевых продуктов; основных понятий и терминов	Обучающийся ответил правильно на 85-100% вопросов	отлично	отлично
			Обучающийся ответил правильно на 70-84% вопросов	хорошо	Освоена (повышенный)

<p>– основные понятия и термины микробиологии; – классификацию микроорганизмов;</p> <p>– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</p> <p>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p>		<p>микробиологии; классификации микроорганизмов; морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; генетической и химической основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p>	<p>Обучающийся ответил правильно на 50-69% вопросов</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
			<p>Обучающийся ответил правильно менее чем на 50% вопросов</p>	<p>неудовлетворительно</p>	<p>Не освоена</p>
	<p>Ответы на вопросы к экзамену</p>	<p>– изложение схемы микробиологического контроля; микробиологии основных пищевых продуктов; основных понятий и терминов микробиологии; классификации микроорганизмов; морфологии и физиологии основных групп микроорганизмов; генетической и химической основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p>	<p>Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе</p>	<p>отлично</p>	<p>отлично</p>
			<p>Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок</p>	<p>хорошо</p>	<p>хорошо</p>
			<p>Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>
		<p>Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок</p>	<p>неудовлетворительно</p>	<p>Не освоена</p>	
<p><b>Уметь:</b> - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и</p>	<p>Выполнение практических занятий № 2, 3, 6</p>	<p>Осуществление микробиологического контроля пищевого производства; проведение органолептической оценки качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; использование</p>	<p>Практическое занятие выполнено в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической работы дал правильные ответы.</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>

<p>безопасности пищевого сырья и продуктов; использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p>		<p>лабораторного оборудования; определение основных групп микроорганизмов; проведение микробиологических исследований и оценка полученных результатов;</p>	<p>Практическое занятие выполнено в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя.</p>	хорошо	Освоена (повышенный)
			<p>Практическое занятие выполнено в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя.</p>	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			<p>Обучающийся не самостоятельно выполнил практическое занятие, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите.</p>	неудовлетворительно	Не освоена



ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

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

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

<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> <li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</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; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> </ul>	<p>Ответы на вопросы теста № 78-119</p>	<p>– демонстрация знаний пищевых веществ и их значения для организма человека; суточной нормы потребности человека в питательных веществах; основных процессов обмена веществ в организме; суточного расхода энергии; состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания; физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения; усвояемости пищи, влияющих на нее факторов;</p>	<p>Обучающийся ответил правильно на 85-100% вопросов</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>	
			<p>Обучающийся ответил правильно на 70-84% вопросов</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>	
			<p>Обучающийся ответил правильно на 50-69% вопросов</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>	
			<p>Обучающийся ответил правильно менее чем на 50% вопросов</p>	<p>неудовлетворительно</p>	<p>Не освоена</p>	
		<p>Ответы на вопросы к экзамену № 146-175</p>	<p>Изложение классификации пищевых веществ и их значения для организма человека; суточной нормы потребности человека в питательных веществах;</p>	<p>Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе</p>	<p>отлично</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
				<p>Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок</p>	<p>хорошо</p>	<p>Освоена (повышенный)</p>
				<p>Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на</p>	<p>удовлетворительно</p>	<p>Освоена (базовый)</p>

		основных процессов обмена веществ в организме; суточного расхода энергии; состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания; физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения; усвояемости пищи, влияющих на нее факторов;	которые дал ответ не допустил ошибки		
			Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок	неудовлетворительно	Не освоена
<b>Уметь:</b> – рассчитывать энергетическую ценность блюд; – составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;	Выполнение практических занятий № 4,5	Расчет энергетической ценности блюд; составление рационов питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;	Практическое занятие выполнено в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической работы дал правильные ответы.	отлично	Освоена (повышенный)
			Практическое занятие выполнено в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя.	хорошо	Освоена (повышенный)
			Практическое занятие выполнено в соответствии с	удовлетворительно	Освоена (базовый)

			<p>требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя.</p>		
			<p>Обучающийся не самостоятельно выполнил практическое занятие, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите.</p>	неудовлет-ворительно	Не освоена
<p>ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями  ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала  ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>					
<p><b>Знать:</b>  – правила личной гигиены работников организации питания;  – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p>	<p>Ответы на вопросы теста № 120-125</p>	<p>– Демонстрация знаний правил личной гигиены работников организации питания;  возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  характеристик</p>	<p>Обучающийся ответил правильно на 85-100% вопросов</p>	отлично	Освоена (повышенный)
			<p>Обучающийся ответил правильно на 70-84% вопросов</p>	хорошо	Освоена (повышенный)
			<p>Обучающийся ответил правильно на 50-69% вопросов</p>	удовлетво- рительно	Освоена (базовый)
			<p>Обучающийся ответил правильно менее чем на 50% вопросов</p>	неудовле- творительно	Не освоена

<p>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p>		<p>микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p>			
	<p>Ответы на вопросы экзамену 176-180</p>	<p>Изложение правил личной гигиены работников организации питания; возможных источников микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методов предотвращения порчи сырья и готовой продукции; роли микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристик микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенностей сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</p>	<p>Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 1 ошибки в ответе</p>	отлично	Освоена (повышенный)
			<p>Обучающийся ответил на все вопросы, допустил не более 3 ошибок</p>	хорошо	Освоена (повышенный)
			<p>Обучающийся ответил не на все вопросы, но в тех, на которые дал ответ не допустил ошибки</p>	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			<p>Обучающийся ответил не на все вопросы, допустил более 5 ошибок</p>	неудовлетворительно	Не освоена
<p><b>Уметь:</b> - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p>	<p>Выполнение практического занятия № 7</p>	<p>обеспечение выполнения требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП (НАССР)) при выполнении работ; - производство санитарной обработки оборудования и инвентаря; осуществление микробиологический контроль пищевого</p>	<p>Практическое занятие выполнено в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет без недочетов и замечаний, на все вопросы при защите практической работы дал правильные ответы.</p>	отлично	Освоена (повышенный)
			<p>Практическое занятие выполнено в полном соответствии с</p>	хорошо	Освоена (повышенный)

<p>- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p>		<p>производства; Проведение органолептической оценки качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</p>	<p>требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя.</p>		
			<p>Практическое занятие выполнено в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя.</p>	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			<p>Обучающийся не самостоятельно выполнил практическое занятие, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите.</p>	неудовлетворительно	Не освоена

			<p>Практическое занятие выполнено в полном соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с небольшими недочетами в оформлении и/или реализации требований к составу описаний, на защите затруднялся при ответах на некоторые вопросы, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя.</p>	Хорошо	Освоена (повышенный)
			<p>Практическое занятие выполнено в соответствии с требованиями, обучающийся представил отчет с существенными погрешностями в оформлении, неспособен правильно интерпретировать полученные результаты, на защите затруднялся и/или не ответил на большинство вопросов, нуждался в уточняющих вопросах и подсказках со стороны преподавателя.</p>	удовлетворительно	Освоена (базовый)
			<p>Обучающийся не самостоятельно выполнил практическое занятие, неспособен пояснить содержание отчета, не ответил ни на один контрольный вопрос на защите.</p>	неудовлетворительно	Не освоена



