Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. начальника колледжа
по учебно-методической работе
А.И.Колесниченко

Подписано цифровой подписью: Колесниченко Андрей Игоревич
Причина: Я являюсь автором этого документа
Дата: 26 Август 2025 г. 9:28:03
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 Москва, ИНН ЮЛ=7710568760, ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", L=г. Москва, C=RU, O=Казначейство России, CN=Федеральное казначейство

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе дисциплины)

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43 02 15-ОП.01.ФОС

РАЗРАБОТЧИК	Морозова Н.А.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2025

Содержание

1 Паспорт фонда оценочных средств....3
1.1 Область применения фонда оценочных средств 3
1.2 Результаты освоения дисциплины 3
2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания 3
3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации 8
4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование 12

1 Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.

1.2 Результаты освоения дисциплины

В результате контроля и оценки по дисциплине осуществляется комплексная проверка частичного освоения следующих профессиональных компетенций согласно учебному плану:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов 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 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	***Способен:*** - классифицировать моющие и дезинфицирующие средства; - дать характеристику санитарно-гигиенических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - дать характеристику правил личной гигиены работников; - дать характеристику форм воздействия патогенных микроорганизмов на организм человека;	***Знает:*** - классификацию моющих и дезинфицирующих средств и правила их применения с соблюдением условий и сроков хранения; - санитарно-гигиенические требования к личной гигиене работников пищевых производств; - санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам хранения сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья и полуфабрикатов; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность сырья, полуфабрикатов;

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
	- оценивать безопасность пищевого сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; - рассчитывать энергетическую ценность полуфабрикатов;	- нормативные документы, санитарные правила и нормы (СанПиН; - требования по безопасности производства на основе системы ХАССП; - контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; ***Умеет**:* - рассчитывать энергетическую ценность полуфабрикатов; - оценивать безопасность пищевого сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами; - применять на практике знания по составу, физиологическому значению, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания; - готовить растворы моющих и дез. средств для дезинфекции инвентаря и оборудования; - правильно применять моющие и дезинфицирующие средства с соблюдением условий и сроков хранения; - проводить микробиологические исследования санитарного состояния инвентаря, оборудования и давать оценку полученным результатам;
ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	***Способен:*** - классифицировать моющие и дезинфицирующие средства; - дать характеристику санитарно-гигиенических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - дать характеристику правил личной гигиены работников; - оценивать безопасность пищевого сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - рассчитывать энергетическую ценность холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - дать характеристику форм воздействия патогенных микроорганизмов на организм человека;	***Знает:*** - классификацию моющих и дезинфицирующих средств и правила их применения с соблюдением условий и сроков хранения; - санитарно-гигиенические требования к личной гигиене работников пищевых производств; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность холодных блюд; - санитарно-гигиенические требования к условиям и срокам реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок ***Умеет**:* - рассчитывать энергетическую ценность холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - оценивать безопасность пищевого сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
	- оценивать безопасность хранение холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	соответствии с нормативными документами; - применять на практике знания по составу, физиологическому значению, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания; - готовить растворы моющих и дез. средств для дезинфекции инвентаря и оборудования; - проводить микробиологические исследования санитарного состояния инвентаря, оборудования и давать оценку полученным результатам; -- контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции;
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	***Способен:*** - оценивать безопасность пищевого сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - классифицировать моющие и дезинфицирующие средства; - дать характеристику санитарно-гигиенических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - дать характеристику правил личной гигиены работников; - дать характеристику форм воздействия патогенных микроорганизмов на организм человека;	***Знает:*** - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - санитарно-гигиенические требования к личной гигиене работников пищевых производств; - классификацию моющих и дезинфицирующих средств и правила их применения с соблюдением условий и сроков хранения; - контрольные точки процессов производства, обеспечивающие безопасность готовой продукции; ***Умеет:*** - рассчитывать энергетическую ценность хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - оценивать безопасность пищевого сырья, материалов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с нормативными документами; - применять на практике знания по составу, физиологическому значению, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания; - готовить растворы моющих и дез. средств для дезинфекции инвентаря и оборудования; - проводить микробиологические исследования санитарного состояния

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		инвентаря, оборудования и давать оценку полученным результатам;

2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- контрольные вопросы к темам лабораторных и практических занятий.

2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- тестовые задания открытого типа;
- билеты для экзамена.

2.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Критерии оценивания теоретических знаний:

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;

в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;

г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;

д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает неточные формулировки понятий и терминов;

в) затрудняется обосновать свой ответ;

г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;

д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;

е) излагает материал недостаточно связанно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания практических умений:

«Отлично» ставится, если обучающийся:

а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;

б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания по дисциплине в форме тестирования:

«Отлично» - 81-100 % правильных ответов;

«Хорошо» - 61- 80 % правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 41- 60% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 0 - 40% правильных ответов.

3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

Контрольные вопросы к лабораторным занятиям

Лабораторные занятия № 1-2. Устройство микроскопа. Микроскопирование бактерий

Контрольные вопросы

1. Назначение основных частей микроскопа.
2. Правила работы с биологическим микроскопом и иммерсионным объективом.

Лабораторное занятие № 3. Микроскопирование плесневых грибов, дрожжей

Контрольные вопросы

1. Отличие морфологических признаков дрожжей от бактерий.
2. Методы исследования морфологии дрожжей.

Лабораторное занятие № 4. Изучение микроорганизмов, вызывающих различные виды брожения

Контрольные вопросы

1. Морфологическая характеристика микроорганизмов, вызывающих спиртовое брожение.

2. Морфологическая характеристика микроорганизмов, вызывающих молочнокислое брожения.

Лабораторное занятие № 5. Качественные методы микробиологического анализа пищевых продуктов

Контрольные вопросы

1. Методика взятия препаратов-отпечатков с поверхности и тканей рыбы (мяса). Сущность.

2. Порядок обработки результатов микробиологического исследования сырья методом препаратов-отпечатков.

Лабораторное занятие № 6-7. Количественные методы микробиологического анализа пищевых продуктов

Контрольные вопросы

1. Порядок подготовки средней пробы продукта для определения общей бактериальной обсемененности (МАФАнМ).

2. Основные этапы определения МАФАнМ.

Лабораторное занятие № 8. Посев микроорганизмов воды, воздуха

Контрольные вопросы

1. Отбор пробы воды для микробиологических исследований.
2. Седиментационный метод анализа воздуха. Сущность.

Лабораторное занятие № 9. Анализ выросших посевов микроорганизмов воды, воздуха

Контрольные вопросы

1. Методика определения общего микробного числа воды. Сущность.
2. Правила подсчета и обработки результатов выросших колоний микроорганизмов.

Лабораторное занятие № 10. Санитарно-бактериологические смывы с рук, оборудования

Контрольные вопросы

1. Техника выполнения санитарных смывов с оборудования, инвентаря, сан. одежды, рук.

Контрольные вопросы к практическим занятиям

Практическое занятие № 1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов

Контрольные вопросы

1. Рассчитать энергетическую ценность пищевых продуктов, потребляемых человеком в день?
2. Перевести энергетическую ценность из кДж в ккал.

Практические занятия № 2-3. Составление энергетического рациона питания для различных групп населения и его физиологическая оценка

Контрольные вопросы

1. Методика составления суточных рационов питания. Сущность.
2. Составить рацион питания для лиц в возрасте 14 лет и более.

Практическое занятие № 4-5. Расчет калорийности блюд с учетом потерь при тепловой кулинарной обработке

1. Рассчитать калорийность блюда «Картофельные драники с мясом»

Практические занятия № 6-7. Разработка меню суточного рациона питания для различных категорий населения

1. Алгоритм разработки суточного рациона питания для различных категорий населения.

Практическое занятие № 8-9 Составление энергетического суточного рациона питания школьников и его физиологическая оценка

1. Составить меню суточного рациона для студентов.

Практическое занятие № 10. Составление суточных рационов лечебного и лечебно-профилактического питания

1. Составить алгоритм суточных рационов лечебного и лечебно-профилактического питания.

Задания открытого типа

Ключи правильных ответов выделены жирным шрифтом

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 1.1 ОРГАНИЗОВЫВАТЬ ПОДГОТОВКУ РАБОЧИХ МЕСТ, ОБОРУДОВАНИЯ, СЫРЬЯ, МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ В СООТВЕТСТВИИ С ИНСТРУКЦИЯМИ И РЕГЛАМЕНТАМИ

Задания открытого типа

1. Хлорсодержащие антисептики используются в качестве … средства для санитарной приборки и обработки оборудования

Ответ: дезинфицирующего средства

2. Микроорганизмы, вызывающие пищевые отравления, называются …

Ответ: патогенные

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 3.1 ОРГАНИЗОВЫВАТЬ ПОДГОТОВКУ РАБОЧИХ МЕСТ, ОБОРУДОВАНИЯ, СЫРЬЯ, МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК В СООТВЕТСТВИИ С ИНСТРУКЦИЯМИ И РЕГЛАМЕНТАМИ

Задания открытого типа

1. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее … м от пола.

Ответ: 0.5

2. Основным документом по санитарии для предприятий общепита является …

Ответ: СанПиН

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 5.1 ОРГАНИЗОВЫВАТЬ ПОДГОТОВКУ РАБОЧИХ МЕСТ, ОБОРУДОВАНИЯ, СЫРЬЯ, МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА В СООТВЕТСТВИИ С ИНСТРУКЦИЯМИ И РЕГЛАМЕНТАМИ

Задания открытого типа

1. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила … соседства.

Ответ: товарного

2. Санитарная обработка производственных помещений проводится в целях предупреждения возникновения и распространения … заболеваний.

Ответ: инфекционных

Образец билетов для экзамена

Федеральное агентство по рыболовству
ФГБОУ ВО «КГТУ» БГАРФ
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №_1_

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА
наименование учебного предмета / дисциплины / междисциплинарного курса профессионального модуля

1. Жирорасщепляющие микроорганизмы: характеристика, условия развития. Значение процесса гидролиза и окисления жиров при хранении сырья и пищевых продуктов
2. Микробиологические показатели, определяемые при микробиологическом контроле пищевых продуктов: сущность понятий, единицы измерения.
3. Общие санитарно-гигиенические принципы обработки сырья на предприятиях общественного питания.

Председатель методической комиссии

подпись _____ Инициалы, фамилия _____

Федеральное агентство по рыболовству
ФГБОУ ВО «КГТУ» БГАРФ
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №_2

ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА
наименование учебного предмета / дисциплины / междисциплинарного курса профессионального модуля

1. Гетеротрофный тип питания микроорганизмов, сущность процесса, примеры микробов. Значение процесса в пищевой отрасли.
2. Способы окрашивания бактериальных клеток: назначение, применяемые красители,

4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» представляет собой компонент основной образовательной программы среднего профессионального

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» представляет собой компонент основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «21» мая 2025 г.

Председатель методической комиссии _____ /А.В. Червяковская/