Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:39:38
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ea1c5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

Образовательное частное учреждение высшего образования

«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор Международного
дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Микробиология, физиология питания

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

на базе среднего общего образования

Москва

Фонд оценочных средств для дисциплины «Микробиология, физиология питания». Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Фонд оценочных средств является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины.

Организация-разработчик: Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»

Директор Международного дипломатического колледжа_____/Н.И. Платонова

1. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Настоящий Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине «Микробиология, физиология питания» является неотъемлемым приложением к рабочей программе дисциплины (РПД) «Микробиология, физиология питания». На данный ФОС распространяются все реквизиты утверждения, представленные в РПД по данной дисциплине.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Для определения качества освоения обучающимися учебного материала по дисциплине используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Оценочное средство	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Тестирование	Вид контроля, позволяющий оценить изученный теоретический материал.	Вопросы для проведения тестирования
2	Практические задания	Вид контроля, позволяющий оценить умение обучающегося применять осваиваемую компетенцию в практических ситуациях и при решении производственных задач	Задания к практическому занятию
3	Контрольная работа	Вид контроля, позволяющий определить результат освоения компетенций по дисциплине в рамках рассматриваемой темы, оцениваемый с помощью соответствующих индикаторов достижения компетенций	Задания контрольной работы
4	Самостоятельная работа	Вид контроля, позволяющий оценить проработку теоретического материала, изучение рекомендуемой литературы, выполнение практико-ориентированных заданий (заполнение таблиц, проведение сравнительного анализа, составление схем и др.), решение практических задач, создание презентаций, написание рефератов, подборку нормативного и иного материала и выполнение других заданий	Задания самостоятельной работы
5.	Зачет/Зачет с оценкой/Экзамен	Вид контроля, позволяющий выявить степень овладения знаниями, умениями и навыками, необходимыми для дальнейшего освоения образовательной программы подготовки	Вопросы для подготовки к зачету/зачету с оценкой/экзамену

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

3.1 Темы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Физиология микроорганизмов.
2. Морфология и классификация микроорганизмов.
3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.
4. Патогенные микроорганизмы.
5. Микроорганизмы зерна и продуктов его переработки.
6. Основы микробиологического контроля на предприятиях пищевой промышленности.
7. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены.
8. Микробиология основных пищевых продуктов.
9. Физиология питания.

3.2 Темы для подготовки к другим формам контроля (контрольной работе)

1. Дайте определение микробиологии, как науки.
2. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?
3. Дайте определение санитарии.
4. Что такое микробы?
5. Дайте определение гигиены.
6. Почему микробы быстро развиваются в пищевых продуктах?
7. Какие средства используются в п.о.п. для уничтожения микробов?
8. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
9. Характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний?
10. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
11. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
12. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?
13. Что такое гигиена труда?
14. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?

3.3 Темы для самостоятельной работы обучающихся

1. Что относят к микроорганизмам? В каких условиях они существуют?
2. На какие группы делят микробы участвующие в процессе применения пищи?
3. Что такое плесневые грибы?
4. В каких условиях размножаются вирусы?
5. При какой влажности воздуха продукты сохраняются?
6. При какой концентрации веществ (соли, сахара) живут микробы?
7. Какой свет губительно действует на микробы?
8. Какие микробы могут находиться в воздухе, и от каких факторов зависит их количество?
9. Как можно обеззараживать воду, предназначенную для питья?
10. Какие части тела человека наиболее благоприятны для обитания микробов?
11. Санитарные требования к содержанию в чистоте рук, всего тела, ротовой

полости?
12. Санитарные требования к содержанию спец. одежды работников ПОП?
13. В каких случаях увеличивается обсеменение туш убойного скота?
14. Какие мясопродукты наименее стойки при хранении?
15. Какие рыбные продукты наименее стойки при хранении?
16. Какие баночные консервы наименее стойки при хранении?
17. Какие молоко и молочные продукты наименее стойки при хранении?
18. Какие пищевые жиры наименее стойки при хранении?
19. Какие овощи, плоды наименее стойки при хранении?
20. Что такое инфекция? И как она может передаваться?
21. Что такое иммунитет?
22. Почему острые кишечные инфекции называют болезнями «грязных рук»?
23. Перечислите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных людей?
24. Перечислите причины, вызывающие острые кишечные инфекции?
25. Перечислите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных животных?

3.4 Примерные варианты тестовых оценочных заданий (ТОЗ) для контрольного рубежа в рамках текущего контроля

1. Подавляющим числом бактерий в природе являются:
1. палочковидные
2. кокковидные
3. простеки
2. Диаметр наиболее мелких кокков составляет мкм:
1. 0,1
2. 0,6
3. 1,0
3. Бактерии относятся к надцарству:
1. прокариот
2. эукариот
3. акариот
4. Процесс нитрификации был открыт ученым:
1. С.Н.Виноградским
2. И.И.Мечниковым
3. Р.Кохом
5. Эпифитные микроорганизмы обитают на поверхности:
1. плодов и овощей
2. кожи человека и животных
3. почве
6. Впервые возбудитель сибирской язвы был обнаружен и описан ученым:
1. Р.Кохом
2. И.Мечниковым
3. С.Виноградским
7. Микроорганизмы обнаружены в природе
1. во всех средах обитания
2. только в почве
3. только в воде
8. Воздушная среда обитания для микроорганизмов является
1. неблагоприятной

2. благоприятной
3. смотря в каком регионе
9. Первый микроскоп был изобретен исследователем
1. Ван Левенгуком
2. Луи Пастером
3. Робертом Коххом
10. Процесс нитрификации был открыт ученым
1. С.Н.Виноградским
2. С.П.Костычевым
3. Я.Я. Никитинским
11. Микология – это наука, изучающая
1. Грибы
2. Бактерии
3. Вирусы
12.Термин – бактерия обозначает
1. палочка
2. кокк
3. цепочка

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии оценивания диагностической работы:

Оценка	Критерии оценивания
отлично	от 90 до 100 % правильно выполненных заданий
хорошо	от 70 до 89 % правильно выполненных заданий
удовлетворительно	от 50 до 69 % правильно выполненных заданий
неудовлетворительно	менее 50 % правильно выполненных заданий