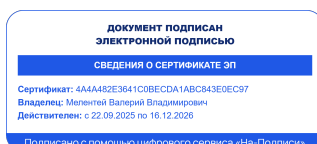


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»
347010, Ростовская обл, Белокалитвинский р-н, п. Коксовый, ул. Чехова, 18
Тел: 8-863-83-342-14
Эл. почта: ru90BKKPU@yandex.ru

СОГЛАСОВАНО:
на заседании ПЦК ПЦ
протокол № 8 от 24.03.26
Председатель ПЦК ПЦ
В.А. Рябенко

УТВЕРЖДАЮ:
приказ № 23 от 21 апреля 2026 г.
Директор ГБПОУ РО «БККПТ
имени Героя Советского союза
Быкова Бориса Ивановича»
В.В. Мелентей



КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по
обще профессиональной дисциплине
**ОПЦ.01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ,
ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»**
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии СПО естественно - научного профиля
43.01.09 Повар, кондитер

2026 г.

Контрольно-измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по ОПЦ.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» разработаны на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 № 1569 (с изменениями согласно приказу Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 г. № 464 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»), в соответствии с образовательной программой среднего профессионального образования – программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ОП СПО-ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

Организация - разработчик: ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

Разработчик: Кравченко Любовь Дмитриевна, преподаватель общепрофессиональных и профессиональных циклов ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт контрольно – измерительных материалов.....	4
1.1 Область применения контрольно – измерительных материалов.....	4
1.2 Результаты обучения, в соответствии с ФГОС СПО	4-9
2. Контрольно – измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации..	9
2.1 Критерии оценки сформированности компетенций, освоения умений и усвоения знаний.....	9-10
2.2 Пакет экзаменуемого (образец).....	11-16
2.3 Пакет экзаменатора (образец).....	17
2.3.1 Эталоны правильных ответов.....	18-19
2.4 Лист согласования.....	20

1. Паспорт контрольно – измерительных материалов

1.1 Область применения контрольно – измерительных материалов

Целью оценки учебной дисциплины ОПЦ.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является оценка освоения обучающимися учебной дисциплины, как в рамках данной предметной области, так и в смежных с ней областях. Она включает в себя результаты освоения общепрофессиональной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО.

Контрольно – измерительные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися учебной дисциплины ОПЦ.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены».

Контрольно – измерительные материалы включают в себя материалы для промежуточной аттестации в форме экзамена.

1.2 Результаты обучения, регламентированные ФГОС СПО

Результаты обучения ориентированы на получение компетенций для последующей профессиональной деятельности, как в рамках данной предметной области, и в смежных с ней областях. Они включают в себя результаты освоения общепрофессиональной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	– соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; – определять источники микробиологического загрязнения; – производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, – обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; – готовить растворы – дезинфицирующих и моющих средств; – проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;	– основные понятия и термины микробиологии; – основные группы микроорганизмов, – микробиология основных пищевых продуктов; – правила личной гигиены работников организации питания; – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; – правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; – основные пищевые инфекции и пищевые отравления; – возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции – методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции – 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

	составлять рационы питания для различных категорий потребителей	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
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	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. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи 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	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой	Содержание актуальной нормативно-правовой

	документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	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 объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

Код личностных результатов	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
-----------------------------------	--

реализации программы воспитания	
Портрет выпускника СПО	
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	

ЛР 13	Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности
ЛР 14	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала
ЛР 17	Способный ставить перед собою цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития
ЛР 18	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии. Способный искать и находить необходимую информацию, используя разнообразные технологии ее поиска для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем
ЛР 19	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов, позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений
ЛР 20	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости
ЛР 21	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Ростовской областью	
ЛР 22	Осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление о Ростовской области как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны
ЛР 23	Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития донского региона, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности Ростовской области в национальном и мировом масштабах
ЛР 24	Осознающий единство пространства донского края как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Ростовской области
ЛР 25	Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики
ЛР 26	Способный работать в мультикультурных и мультиязычных средах, владеть навыками междисциплинарного общения в условиях постепенного формирования глобального рынка труда посредством развития международных стандартов найма и повышения мобильности трудовых ресурсов

ЛР 27	Проявляющий эмоционально-ценностное отношение к природным богатствам донского края, их сохранению и рациональному природопользованию
ЛР 28	Демонстрирующий навыки позитивной социально-культурной деятельности по развитию молодежного самоуправления (молодежные правительства, парламенты, студенческие советы, трудовые коллективы), качества гармоничного развития молодого человека, его профессиональных и творческих достижений
ЛР 29	Способный использовать различные цифровые средства и умения, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей в цифровой среде
ЛР 30	Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности на местном и региональном уровнях
ЛР 31	Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 32	Работающий в коллективе и команде, эффективно общающийся с коллегами, руководством, потребителями
ЛР 33	Применяющий в профессиональной деятельности основные положения, регулирующие взаимоотношения работников организации
ЛР 34	Умение реализовать лидерские качества на производстве
ЛР 35	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
ЛР 36	Осваивающий социальные нормы, правила поведения, в группах и сообществах, участвующий в студенческом самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей
ЛР 37	Формирующий коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности
ЛР 38	Мотивация к самообразованию и развитию

2. Контрольно – измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации

2.1 Критерии оценки сформированности компетенций, освоения умений и усвоения знаний

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине «ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» проводится письменно и имеет форму набора контрольных тестовых и письменных заданий, состоит из титульного листа, экзаменационной работы, 3 вариантов тестовых и письменных заданий, отличающихся по содержанию, форме и уровню сложности, инструкции по ее выполнению, критериев оценки результатов выполнения работы.

Инструкция по выполнению письменной экзаменационной работы:

На выполнение экзаменационной работы по «ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» даётся 6 часов. В письменную экзаменационную работу по «ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» включено 30 заданий, отличающихся по содержанию, форме и уровню сложности.

К заданиям 1-16 даны 3-4 варианта ответа, из которых только один правильный. В этих заданиях необходимо обвести кружком букву, соответствующую, по вашему мнению, верному ответу и записать ответ в строку, находящуюся под заданием. К заданию 17 необходимо установить правильную последовательность, записать ответ в виде последовательности, например, 1, 2, 3. К заданию 18 необходимо установить соответствие, записать ответ, например, 1-А, 2-Б, 3-В. К заданию 19 необходимо решить задачу и записать ответ. К заданию 20-25 необходимо записать в форме открытого ответа, выполнять в точности с формулировкой, письменно записывая ответ. К заданию 26-30 необходимо дописать фразы в форме открытого ответа, выполнять в точности с формулировкой, письменно записывая ответ.

Критерии оценки экзаменационной работы

№ задания	Количество правильных ответов	Количество баллов за каждое задание
1-16	1	1
17,18	Количество ошибок	Количество баллов
	0	1
	1 и более	0
19	Количество ошибок	Количество баллов
	0	1
	1	0,5
	2 и более	0
20-25	Количество ошибок	Количество баллов
	0	1
	1	0,5
	2 и более	0
26-30	Количество ошибок	Количество баллов
	0	1
	1	0,5
	2 и более	0

Шкала перевода баллов в отметку по пятибалльной системе

Отметка	Необходимое количество процентов и баллов
«5» (отлично)	Процент правильных ответов 90-100 % (27-30 баллов/заданий)
«4» (хорошо)	Процент правильных ответов 70-89 % (21-26 баллов/заданий)
«3» (удовлетворительно)	Процент правильных ответов 55-69 % (17-20 баллов/заданий)
« 2» (неудовлетворительно)	Процент правильных ответов менее 50% (менее 14 баллов/заданий)

2.2 Пакет экзаменуемого (образец)

Форма оформления титульного листа экзаменационной работы по «ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»:

Экзаменационная работа

по ОПЦ.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

для профессии

43.01.09 Повар, кондитер

обучающегося(йся) ____ курса

группы _____

фамилия _____

имя _____

отчество _____

дата написания _____

вариант _____

подпись студента _____

итоговый балл _____

отметка _____

подпись преподавателя _____

202_ г.

ОБРАЗЕЦ

Вариант 1

Инструкция

Каждый вариант включает в себя 30 заданий, отличающихся по содержанию, форме и уровню сложности.

На вопросы 1-16 выберите один правильный ответ.

На вопрос 17 запишите ответ в виде последовательности, например 1,2,3....

На вопрос 18 установите соответствие.

На вопрос 19 решите задачу.

На вопросы с 20-25 ответьте в форме открытого ответа.

На вопросы с 26-30 допишите фразы.

Время выполнения 6 часов

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм

А) физиология питания

Б) товароведение

В) организация предприятий общественного питания

Ответ: _____

2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

А) 4 ккал

Б) 6.8 ккал

В) 12 ккал

Ответ: _____

3. К микроорганизмам, не имеющим клеточного строения, относятся:

А) бактерии

Б) вирусы

В) прионы

Г) простейшие

Ответ: _____

4. Какое заболевание сопровождается желтухой, поражением печени?

А) холера

Б) брюшной тиф

В) дизентерия

Г) вирусный гепатит А

Ответ: _____

5. Дайте определение энергетической ценности пищи:

А) Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для восстановления энергии

Б) Распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объему.

В) Количество скрытой энергии, заключенной в пище

Ответ: _____

6. Бактерии, питающиеся за счет готовых органических соединений:

А) аутотрофы

Б) гетеротрофы

В) паразиты

Г) фагоциты

Ответ: _____

7. Скопления бактерий, напоминающие внешне грозди винограда, называются:

А) стафилококками

Б) сарцинами

В) стрептококками

Г) диплококками

Ответ: _____

8. Основной обмен не зависит от

А) пола

Б) профессии

В) массы тела

Ответ: _____

9. Диета №1 назначается

А) при сахарном диабете

Б) заболевании печени

В) язве желудка

Ответ: _____

10. При термическом щажении из пищи исключают

А) горячую пищу

Б) острую пищу
В) Крупнокусковую пищу
Ответ: _____

11 Белки не бывают

А) заменимые
Б) незаменимые
В) ненасыщенные
Ответ: _____

12. Дезинсекция это –

А) комплекс мер по борьбе с грызунами
Б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых
В) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний
Ответ: _____

13. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

А) получение готового продукта
Б) разнообразие блюд
В) уничтожение микроорганизмов
Ответ: _____

14. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы:

А) Бактерии
Б) Вирусы
В) Дрожжи
Ответ: _____

15. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?

А) стафилококковые
Б) ботулизм
В) афлотоксикоз
Г) отравление цинком, мышьяком
Ответ: _____

16. С какой целью производят маркировку инвентаря?

А) для предотвращения микробного заражения продуктов
Б) для определения последовательности использования досок
В) в целях эстетического оформления
Ответ: _____

17. Установить правильную последовательность:

Порядок обработки яиц...

А) обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств
Б) ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду
В) обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды
Ответ: _____

18. Соотнести ученых и научные открытия и изобретения

Ф.И.О.	Основные научные открытия и изобретения
1. И.И. Мечников	А - были открыты Микробы, сконструировал микроскоп, который увеличивал изображение до 160—200 раз.
2. Антоний ван Левенгук.	Б - впервые установил связь между микроорганизмами и процессами, происходящими в природе (брожение), доказал, что ряд болезней человека и животных возникает от болезнетворных микробов, разработал вакцины против бешенства и сибирской язвы, применение которых предупреждает возникновение этих грозных заболеваний.
3. Луи Пастер	В - открыл защитные свойства организма, создал учение о невосприимчивости (иммунитете) организма к заразным заболеваниям.

Ответ: _____

19. Решите задачу. Определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов

Ответ: _____

20. Какова роль жиров в жизнедеятельности человека?

Ответ: _____

21. Дать определение: что такое рациональное питание?

Ответ: _____

22. Что такое макронутриенты?

Ответ: _____

23. Какие вещества относятся к микронутриентам?

Ответ: _____

24. Какие продукты являются источниками полноценных белков?

Ответ: _____

25. Энергетическая ценность 1 г жира составляет.....?

Ответ: _____

26. Участок, где построено предприятие общественного питания, должен быть

Ответ: _____

27. К производственным помещениям относятся:

Ответ: _____

28. Складские помещения проектируются в части здания.

Ответ: _____

29. Питьевая вода по качеству должна соответствовать

Ответ: _____

30. Какая форма у клеток дрожжей

Ответ: _____

**Бланк ответов к письменной экзаменационной работе по учебной дисциплине «ОПЦ.01
«Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»»**

Обучающегося(ейся) группы _____

ФИО _____

Вариант I

- | | | |
|-----|-------|----------|
| 1. | _____ | (1 балл) |
| 2. | _____ | (1 балл) |
| 3. | _____ | (1 балл) |
| 4. | _____ | (1 балл) |
| 5. | _____ | (1 балл) |
| 6. | _____ | (1 балл) |
| 7. | _____ | (1 балл) |
| 8. | _____ | (1 балл) |
| 9. | _____ | (1 балл) |
| 10. | _____ | (1 балл) |
| 11. | _____ | (1 балл) |
| 12. | _____ | (1 балл) |
| 13. | _____ | (1 балл) |
| 14. | _____ | (1 балл) |
| 15. | _____ | (1 балл) |
| 16. | _____ | (1 балл) |
| 17. | _____ | (1 балл) |
| 18. | _____ | (1 балл) |
| 19. | _____ | (1 балл) |
| 20. | _____ | (1 балл) |
| 21. | _____ | (1 балл) |
| 22. | _____ | (1 балл) |
| 23. | _____ | (1 балл) |
| 24. | _____ | (1 балл) |
| 25. | _____ | (1 балл) |
| 26. | _____ | (1 балл) |
| 27. | _____ | (1 балл) |
| 28. | _____ | (1 балл) |
| 29. | _____ | (1 балл) |
| 30. | _____ | (1 балл) |

2.3 Пакет экзаменатора (образец)

Бланк оценивания письменной экзаменационной работы

Вариант 1

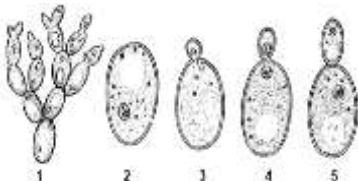
№ задания	Количество правильных ответов	Количество ошибок	Количество баллов (факт)	Количество баллов (макс)
1				1
2				1
3				1
4				1
5				1
6				1
7				1
8				1
9				1
10				1
11				1
12				1
13				1
14				1
15				1
16				1
17				1
18				1
19				1
20				1
21				1
22				1
23				1
24				1
25				1
26				1
27				1
28				1
29				1
30				1
Итого:				30

*За правильный ответ на каждое задание ставится 1 балл. Если указаны 2 и более ответов (в том числе правильный), неверный ответ, допущены ошибки или ответ отсутствует, ставится 0 баллов.

2.3.1 Эталоны правильных ответов

Вариант 1

№ задания	Правильные ответы
1	А
2	А
3	Б
4	Г
5	В
6	Б
7	А
8	Б
9	В
10	А
11	В
12	Б
13	В
14	А
15	Г
16	А
17	В, А, Б
18	1-В, 2-А, 3-Б
19	Решение задачи: $2,8\text{г} \cdot 4 \text{ ккал} = 11,2 \text{ ккал}$ $3,2\text{г} \cdot 9 \text{ ккал} = 28,8 \text{ ккал}$ $4,7\text{г} \cdot 3,75 \text{ ккал} = 17,6 \text{ ккал}$ Энергетическая ценность = $11,2 + 28,8 + 17,6 = 57,6 \text{ ккал}$
20	Главная (наиболее заметная) функция жиров – энергетическая. Окисляясь, 1 г жира выделяет 9,3 ккал тепла. Кроме того, жиры входят в состав клеточных мембран. Они же регулируют некоторые обменные процессы (в частности, синтез ряда гормонов). Подкожный жировой слой предохраняет тело от охлаждения. Животные жиры, содержащиеся в сале, мясе, а также в продуктах из молока, относятся к группе насыщенных (в животных жирах более 50 % насыщенных жирных кислот). При комнатной температуре они находятся в твердом состоянии. Из насыщенных жиров лучше всего усваиваются молочные, хуже всего – бараний жир. Ненасыщенные жиры, жидкие при комнатной температуре, – это все растительные масла, а также жир рыб (ведь рыбы обитают в холодной воде, и насыщенные жиры при низкой температуре просто застыли бы). Пищевые ненасыщенные жиры хорошо усваиваются, однако их влияние на организм далеко не однозначно. При переваривании жиры сначала расщепляются на основные составляющие – глицерин и жирные кислоты. Затем, еще в кишечных стенках, из них синтезируются «родные» для человека жиры, которые и поступают в кровь.
21	Здоровое, рациональное, правильное питание – это питание, которое обеспечивает удовлетворение потребностей организма в пищевых веществах и энергии, способствует нормальному росту и развитию человека, сохранению и поддержанию его здоровья и долголетия

22	Макронутриенты (основные пищевые вещества) – белки, жиры и углеводы, нужны человеку в количествах, измеряемых десятками или сотнями граммов.
23	Витамины и минеральные вещества
24	Источником полноценных белков являются все животные продукты (молочные, мясо, птица, рыба, яйца) и некоторые растительные (бобовые, особенно соя, рис, картофель)
25	Энергетическая ценность 1 г жира составляет 9 ккал.
26	Участок, где построено предприятие общественного питания, должен быть сухим, на возвышенном, ровном месте.
27	К производственным помещениям относятся: овощной цех, мясной, рыбный, горячий, холодный, кондитерский, моечная кухонной посуды;
28	Складские помещения проектируются в подвальной и полуподвальной части здания. Для хранения скоропортящейся продукции предусматривают охлаждаемые камеры с отдельным хранением мяса, рыбы, овощей, молочно- гастрономической продукции;
29	Питьевая вода по качеству должна соответствовать требованиям ГОСТа «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».
30	

2.4 Лист согласования**Лист согласования**

Дополнения и изменения к комплекту КИМ на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КИМ на _____ учебный год по предмету _____

В комплект КИМ внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КИМ обсуждены на заседании ПЦК ПЦ

« _____ » _____ 20 _____ г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК ПЦ _____ / _____ /