

Министерство образования, науки и молодежной политики
Забайкальского края
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Приаргунский государственный колледж»

Утверждаю:
Первый заместитель директора
ГПОУ «ПГК»
_____ Минакова Н. И.
« ____ » _____ 2018г.

**Комплект
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине**
ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
профессия 43.01.09. Повар, кондитер

п. Приаргунск, 2018 год

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09. «Повар, кондитер» программы учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Организация-разработчик: ГПОУ «ПГК»

Разработчики:

Скорнякова Л.М., преподаватель профессионального цикла ГПОУ «ПГК»

Рассмотрено на заседании ПЦК информационно экономического и кулинарного профиля

«___» _____ 2018г

Председатель ПЦК _____

Эксперты от работодателя:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Содержание

1. Паспорт комплекта оценочных материалов
 - 1.1 Область применения
 - 1.2 Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе
 - 1.2.1 Общие положения об организации оценки
 - 1.2.2 Организация контроля и оценки освоения программы дисциплины
2. Комплект материалов для оценки уровня освоения умений и знаний
 - 2.1. Комплект материалов для оценки освоения знаний и умений

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Область применения

В результате освоения учебной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09. «Повар, кондитер» следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общие компетенции:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У-1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

У-2 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

У-3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

У-4 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

У-5 рассчитывать энергетическую ценность блюд;

У-6 составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З-1 основные понятия и термины микробиологии;

З-2 основные группы микроорганизмов,

микробиологию основных пищевых продуктов;

З-3 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

З-4 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

З-5 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

З-6 правила личной гигиены работников организации питания;

З-7 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

З-8 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

З-9 пищевые вещества и их значение для организма человека;

З-10 суточную норму потребности человека в питательных веществах;

З-11 основные процессы обмена веществ в организме;

З-12 суточный расход энергии;

З-13 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

З-14 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

З-15 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

З-16 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

З-17 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;

З-18 методики составления рационов питания

Общие:

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 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 языке

ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролик.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1. Общие положения об организации оценки

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций, а также личностных, метапредметных и предметных результатов.

При изучении учебной дисциплины предусмотрены следующие виды текущего контроля знаний обучающихся:

Тесты – контроль, проводимый после изучения материала, предполагает выбор и обоснование правильного ответа на вопрос;

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

Письменный контроль – выполнение письменных заданий по отдельным темам, позволяет выявить уровень усвоения теоретического материала.

Выполнение практических работ позволяет выявить умение применять полученные знания на практике.

Промежуточный контроль по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Шифр	Наименование элемента программы	Вид промежуточной аттестации	Форма проведения
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и	Дифференцированный зачет	Тестирование

гигиены		
---------	--	--

1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы дисциплины

Дисциплина «ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» изучается на 1 курсе

На освоение программы дисциплины отводится 72 часа, из которых 12 часов практических занятий, в том числе 7 часов аудиторной самостоятельной работы.

В курсе изучения предполагается текущий контроль, промежуточная аттестация.

Текущий контроль предусмотрен на каждом уроке. Проводится в виде самостоятельной работы (устных и письменных опросов, тестирования, проверки домашней работы, защиты практических работ).

Промежуточная аттестация проходит в виде дифференцированного зачета.

Вся работа обучающихся оценивается по пятибалльной системе. Оценка выставляется в журнал теоретического обучения: 5 («отлично»), 4 («хорошо»), 3 («удовлетворительно»), 2 («неудовлетворительно»).

Освоенные умения, усвоенные знания (У,З) 1	№№ заданий для проверки 3
У-1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Зд 2, Зд 8,
У-2 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;	Зд 2, Зд 8
У-3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	Зд 8
У-4 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	Зд 8
У-5 рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Зд 5
У-6 составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	Зд 5
З-1 основные понятия и термины микробиологии	Зд 1
З-2 основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов;	Зд 1
З-3 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	Зд 1
З-4 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;	Зд 1
З-5 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Зд 1
З-6 правила личной гигиены работников организации питания;	Зд 7, Зд 8
З-7 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;	Зд 7, Зд 8, Зд 9
З-8 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;	Зд 7, Зд 8, Зд 9
З-9 пищевые вещества и их значение для организма человека;	Зд 4, Зд 5, Зд 6
З-10 суточную норму потребности человека в питательных веществах;	Зд 4, Зд 5, Зд 6
З-11 основные процессы обмена веществ в организме	Зд 4, Зд 5, Зд 6

3-12 суточный расход энергии	Зд 4, Зд 5, Зд 6
3-13 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Зд 4, Зд 5, Зд 6
3-14 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	Зд 4, Зд 5, Зд 6
3-15 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	Зд 4, Зд 5, Зд 6
3-16 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Зд 4, Зд 5, Зд 6
3-17 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет	Зд 4, Зд 6
3-18 методики составления рационов питания	Зд 4, Зд 5, Зд 6

2. Комплект материалов для оценки уровня освоения умений и знаний

2.1. Комплект материалов для оценки освоения знаний и умений

Задание № 1

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, 33, 34, 35, У1, У2

Тест

Материал для преподавателя содержит эталоны ответов, для учащихся текст задания выдается без эталонов.

1 Вариант

Выберите правильный ответ:

1. Дать понятие основных групп микроорганизмов:

- а) бактерии, плесневые грибы, вирусы, дрожжи;
- б) зоонозы, острые кишечные инфекции;
- в) дизентерия, холера. сальмонеллёз.

эталон: а

2. Какой свет губительно действует на микробы?

- а) дневной;
- б) вечерний;
- в) солнечный.

эталон: в

3. Какая максимальная температура ведёт к гибели микробов?

- а) +35 °С;
- б) +50 °С;
- в) +80 °С;
- г) +120 °С.

эталон: г

4. Дать понятие форм бактерий:

- а) это подвижные палочки;
- б) это круглые микроскопические глисты;
- в) это шаровидная, палочки, вибрионы, спириллы, спирохеты

эталон: в

5. Дать понятие микробов:

- а) это яйца;
- б) это одноклеточные организмы;
- в) это личинки.

эталон: б

6. Дать понятие вирусы:

- а) это особые инфекционные агенты;
- б) это одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы;
- в) это одноклеточные неподвижные микроорганизмы.

эталон: а

7. Дать понятие плесневые грибы:

- а) это одноклеточные неподвижные микроорганизмы ;

- б) это одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы;
в) это особые инфекционные агенты.

эталон: б

8. Назовите способы размножения бактерий:

- а) почкованием, спорами, делением;
б) способом простого деления;
в) способом многократного деления.

эталон: б

9. Дать понятие бациллы:

- а) это особые инфекционные агенты;
б) это спорообразующие бактерии;
в) это одноклеточные неподвижные микроорганизмы.

эталон: б

10. Дать понятие дрожжи:

- а) это одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы;;
б) это одноклеточные неподвижные микроорганизмы ;
в) это особые инфекционные агенты.

эталон: б

2 Вариант

Выберите правильные ответы

1. К микроорганизмам мы относим:

- а) бактерии;
б) грибы;
в) дрожжи;
д) растения;
е) вирусы;
ж) фаги;
з) животных.

Эталон: а, б, е, ж,

2. Какие микроорганизмы называют аэробными?

- а) микроорганизмы, которые нуждаются в кислороде воздуха;
микроорганизмы, которые могут обходиться без кислорода;
в) микроорганизмы, для которых кислород воздуха губителен.

б)

Эталон: а

3. Какие микроорганизмы называются паразитами?

- а) питаются органическими веществами живых организмов;
б) для синтеза органических веществ получают углерод и азот из неорганических веществ;
в) питаются органическими веществами мертвых организмов.

Эталон: а

4. Какие условия внешней среды влияют на жизнедеятельность микроорганизмов?

- а) физические факторы;
б) температурные факторы;
в) химические факторы;
г) ядовитые вещества;
д) биологические факторы. Эталон: а, в, д

5. Процесс, при котором происходит разложение белков или субстратов, богатых ими:

- а) брожение;
б) окисление;
в) гниение.

Эталон: в

6. Наиболее обсеменены микроорганизмами:

- а) почва;
б) вода;
в) воздух.

Эталон: а

7. Вирулентность - это ...

- а) способность патогенных микроорганизмов вырабатывать ядовитые вещества (токсины);
- б) степень болезнетворного действия микроба;
- в) способность определенного вида микробов приживаться в макроорганизмах. Эталон: а

8. К пищевым заболеваниям микробной природы относятся:

- а) брюшной тиф;
- б) отравления растениями;
- в) отравления нитратами;
- г) гельминтозы.

Эталон: а

9. Пищевые инфекции - это ...

- а) заразные болезни, при которых пищевые продукты являются лишь передатчиками токсиногенных микробов, в них они не размножаются, но сохраняют жизнеспособность и вирулентность;
- б) болезни, при которых возбудители пищевых инфекций активно размножаются в пищевых продуктах. Эталон: а

10. Пути передачи инфекции:

- а) прямой контакт;
- б) воздушно-капельный;
- в) обратный контакт;
- г) воздушно-пылевой;
- д) фекально-оральный;
- е) воздушный;
- ж) водный;
- з) трансмиссионный.

Эталон: а, б, д, е

3 вариант

Выберите правильный ответ:

1. Как заражаются заразными болезнями?

- | | |
|----------------|--|
| 1. Дизентерия | А. через студни, колбасные изделия |
| 2. Брюшной тиф | Б. через фрукты, воду, молочные продукты |
| 3. Холера | В. Через воду и пищевые продукты |

1) эталон: 1В, 2А, 3Б

2. Для предупреждения ботулизма на предприятиях общественного питания необходимо:

а) систематически проверять поваров на наличие гнойничковых заболеваний кожи, ангины.

б) проверять все баночные консервы на бомбаж, принимать свежую рыбу только в мороженом виде, соблюдать правила санитарного режима и тепловой обработки, соблюдать условия хранения и реализации готовой пищи.

в). Устранять причины вызывающие загрязнение продуктов микробами, предупреждать размножение микробов, правильно хранить пищу.

эталон: б

3. Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприятиях общественного питания сводятся к следующему:

а) Проверка наличия клейма на мясных тушах, тщательное проваривание и прожаривание мясных блюд, кипячение молока.

б) Тщательно мыть столовую посуду, соблюдать маркировку разделочных досок, быстро вести процесс приготовления рубленых полуфабрикатов, тщательно проваривать и прожаривать мясные и рыбные блюда.

в) Обследование поваров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение правил личной гигиены, строгое соблюдение чистоты на рабочем месте, уничтожению насекомых и грызунов, кипячение воды, тщательная мойка продуктов, хранение всей готовой пищи не более установленных сроков.

эталон: б

4. Пищевыми отравлениями называют:

а) острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащие ядовитые вещества;

б) пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больных животных;

в) заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме;

эталон: а

5. Инфекционные болезни это:

а) группа болезней, вызываемых патогенными микроорганизмами;

б) острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащие ядовитые вещества;

в) отравление пищей, содержащей сильнодействующий яд (токсин).

эталон: а

6. Дизентерия это:

а) острое инфекционное заболевание с преимущественным поражением печени ;

б) заболевание вызванное микробами сальмонеллами;

в) заболевание, возникающее при попадании микроба (палочки) с пищей через рот в кишечник человека.

эталон: в

7. Бруцеллёз это:

а) инфекционное заболевание животных и человека, поражающее легкие и лимфатические узлы;

б) тяжелое инфекционное заболевание животных и человека, сопровождающееся приступами лихорадки, опуханием и болями в суставах и мышцах;

в) острое, особо опасное инфекционное заболевание, поражающее кожу, легкие, кишечник.

эталон: б

8. Стафилококковое отравление это:

а) острое заболевание, возникающее в результате употребления пищи, содержащей токсин, сопровождается режущими болями в животе;

б) острое, особо опасное инфекционное заболевание, поражающее кожу, легкие, кишечник;

в) тяжелое инфекционное заболевание животных и человека, сопровождающееся приступами лихорадки, опуханием и болями в суставах и мышцах.

эталон : а

9. Микотоксикозы это:

а) заболевание вызванное микробами сальмонеллами;

б) группа болезней, вызываемых патогенными микроорганизмами;

в) отравления, возникающие в результате попадания в организм человека пищи, пораженной ядами микроскопических грибов

эталон: в

10. Отравление грибами относится к отравлениям:

а) микотоксикозам;

б) немикробного происхождения;

в) бактериального происхождения

эталон: б

4 вариант

Текст задания

Материал для преподавателя содержит эталоны ответов, для учащихся текст задания выдается без эталонов.

Выберите правильный ответ:

1. Какие заболевания могут передаваться человеку с мясом больных животных?
а) бруцеллез; в) туберкулёз; д) гепатит; з) тулеремиа; и) холера.
б) сифилис; г) сибирская язва; ж) ящур; к) чума;

Эталон: а

2. Мясо каких животных может быть причиной заражения трихинеллезом?
а) крупного рогатого скота; г) барана;
б) свиньи; д) кабана;
в) медведя; ж) кролика.

Эталон:б

3. Какие заболевания могут передаваться человеку с молоком и молочными продуктами?
а) бруцеллез; г) ящур;
б) дизентерия; д) грипп;
в) туберкулёз; ж) аскаридоз.

Эталон: а

4. Источником каких глистных заболеваний может быть рыба?
а) финноз; г) трихинеллез;
б) эхинококк; д) описторхоз.
в) дифиллоботриоз;

Эталон: а

5. Где используется мясо больного бруцеллезом скота?
а) в торговле;
б) в производстве консервов;
г) в общественном питании после обезвреживания;
д) в производстве колбас.

Эталон: б

6. Какие инфекции могут передаваться с яйцами и яичными продуктами?
а) бруцеллез; г) тулеремиа;
б) дизентерия; д) сальмонеллез;
в) туберкулёз; ж) иерсиниоз.

Эталон: д

5 Вариант

1. Мороженное мясо на предприятии общественного питания размораживают:
а) при температуре от 0 до 6...8°C;
б) при комнатной температуре;
в) в тёплой воде?

Эталон:б

2. Размороженный меланж хранят:
а) 1 час при 50°C;
б) 1/2 часа при 20°C;
в) хранить нельзя?

Эталон:в

3. Сроки хранения сульфитированного картофеля:
а) 48 ч при 4...8°C;
б) 24 ч при 15...17°C;
в) 12 ч при 20°C?

Эталон:а

4. Температура в середине мяса при варке должна быть:
а) 75°C;

б) 85?С;

в) 95?С?

Эталон:б

5. Какая рыба больше подвержена микробиологической обсеменённости:

а) жирная;

б) тощая?

Эталон: а

6. Витамин С сохраняется в овощах при:

а) жарке;

б) варка на пару;

в) запекание?

Эталон:б

7. Какие заболевания могут передаваться человеку с молоком и молочными продуктами?

а) бруцеллез; г) ящур;

8.

б) дизентерия; д) грипп;

9.

в) туберкулёз;

ж) аскаридоз.

Эталон:а

8. Источником каких глистных заболеваний может быть рыба?

а) финноз;

г) трихинеллез;

б) эхинококкоз;

д) описторхоз.

в) дифиллоботриоз;

9. Какие инфекции могут передаваться с яйцами и яичными продуктами?

а) бруцеллез; г) тулеремиа;

б) дизентерия; д) сальмонеллез;

в) туберкулёз;

ж) иерсиниоз.

Эталон:д

10. Установите соответствие:

Как заражаются заразными болезнями?

4. Дизентерия

А. через студни, колбасные изделия

5. Брюшной тиф

Б. через фрукты, воду, молочные продукты

6. Холера

В. Через воду и пищевые продукты

(Образец ответа: 1А, 2Б и т.д.) Эталон: 4-а; 5-в; 6-б

11. Выберите правильный ответ:

Для предупреждения ботулизма на предприятиях общественного питания необходимо:

А. систематически проверять поваров на наличие гнойничковых заболеваний кожи, ангины.

Б. проверять все баночные консервы на бомбаж, принимать свежую рыбу только в мороженом виде, соблюдать правила санитарного режима и тепловой обработки, соблюдать условия хранения и реализации готовой пищи.

В. Устранять причины вызывающие загрязнение продуктов микробами, предупреждать размножение микробов, правильно хранить пищу.

(Образец ответа: А или другая буква)

Эталон:б

12. Установите соответствие санитарно-эпидемиологических требований:

А. Содержание тела	1. Чистить утром и вечером
--------------------	----------------------------

Б. Содержание рук	2. Содержать в чистоте и опрятности в течение дня; не пользоваться булавками и иголками; не носить посторонние предметы; снимать перед выходом
В. Содержание полости рта	3. Ежедневный гигиенический душ с использованием мыла и мочалки
Г. Содержание санитарной одежды	4. Коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство; запрещается носить украшения и часы; содержание в чистоте в течение дня

(Образец ответа: Б1, В2 и т.д.) Эталон: а-3; б-4; в-1; г-2

Задание 2

Проверяемые результаты обучения: У1, У2

Практическое занятие №1 Тема « Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве

(см. методические указания по выполнению практических работ по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены)

Лабораторная работа №1 Тема «Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве»

(см. методические указания по выполнению практических работ по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены)

Практическое занятие №2 Тема «Основные пищевые инфекции и пищевые отравления»

(см. методические указания по выполнению практических работ по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены)

Задание 3 31, 32, 33, 34, 35

Контрольная работа №1

1 вариант

1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности.
2. Пищевые инфекции.
3. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез.
4. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях.
5. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.

2 вариант

1. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения
2. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.
3. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.
4. Схема микробиологического контроля.
5. Пищевые отравления и глистные заболевания

Задание № 4

Проверяемые результаты обучения: 39, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318

Тест к заданию № 4

Материал для преподавателя содержит эталоны ответов, для учащихся текст задания выдается без эталонов.

1 вариант

Выберите правильный ответ

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм?
 - а) физиология питания*
 - б) товароведение
 - в) организация предприятий общественного питания
2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:
 - а) 4 ккал*
 - б) 6.8 ккал
 - в) 12 ккал
3. Каких белков не существует
 - а) полноценных, не полноценных
 - б) заменимых, незаменимых
 - в) насыщенных, ненасыщенных*
4. жир – это:
 - а) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот*
 - б) сложные органические соединения, состоящие из свиного и говяжьего жира
 - в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород
5. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:
 - а) ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок
 - б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок*
 - в) желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок
6. От каких факторов зависит обмен веществ:
 - а) пол, возраст, масса тела, коэффициент физической активности*
 - б) имени, места проживания, среды обитания
 - в) структуры пищи, вегетарианства, белкового и жирового обмена веществ
7. В связи с процессами роста потребность в витаминах:
 - а) увеличивается*
 - б) уменьшается
 - в) никак не изменяется
8. Решите задачу:

определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов

Ответ: энергетическая ценность 100г пастеризованного молока – 58ккал

2 вариант

1. Как рассчитывают суточный расход энергии?
 - А. подсчетом химического состава продуктов и энергетической ценности;
 - Б. сложением энергетической ценности отдельных продуктов, входящих в состав блюда;
 - В. умножением величины обмена на КФА определённой группы.
2. Что такое режим питания?
 - А. совокупность биохимических реакций;
 - Б. распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объёму
3. Выберите правильные ответы. Как измеряется пищевая ценность продуктов и блюд?
 - а. в граммах;
 - б. в килокалориях;
 - в. в килограммах;
 - г. в килоджоулях;
 - д. в джоулях.
4. Выберите правильный ответ Какова роль печени в процессе пищеварения?
 - А. вырабатывает желчь, участвует в обмене веществ и кроветворении;
 - Б. всасывает продукты, расщепляет пищевые вещества, витамины, воду, минеральные вещества;
 - В. происходит переваривание пищи.

6. Расщепляющиеся жиры делятся на:
 А. липазы;
 Б. амилазы;
 В. протеазы; Эталон: А
7. Первоначальной механической обработке пища подвергается с помощью...
 А. желудочного сока;
 Б. желудка, печени;
 В. зубов, языка. Эталон: В
8. Химической обработке пища подвергается с помощью...
 А. слюны;
 Б. желудка, печени;
 В. зубов, языка. Эталон: А
9. Количество выделяемого желудочного сока зависит от...
 А. соотношения белков, жиров и углеводов;
 Б. количества и состава пищи;
 В. от пищеварительного аппарата. Эталон: Б
10. Пищеварительный сок поджелудочной железы представляет собой..
 А. бесцветную прозрачную жидкость щелочной реакции;
 Б. мутноватую жидкость щелочной реакции;
 В. бесцветную жидкость кислой реакции; Эталон: А

4 вариант

Выберите правильный ответ.

1. Пищеварительный сок желудка представляет собой..
 А. бесцветную прозрачную жидкость щелочной реакции;
 Б. мутноватую жидкость щелочной реакции;
 В. бесцветную жидкость кислой реакции; Эталон: В
2. Кишечный сок тонкого кишечника представляет собой..
 А. бесцветную прозрачную жидкость щелочной реакции;
 Б. мутноватую жидкость щелочной реакции;
 В. бесцветную жидкость кислой реакции; Эталон: Б
3. Из полости рта пища поступает...
 А. в пищевод;
 Б. в желудок;
 В. в кишечник. Эталон: А
4. После переваривания в желудке, пища поступает в...
 А. толстый кишечник
 Б. двенадцатиперстную кишку;
 В. поджелудочную железу; Эталон: Б
5. Пища, способствующая развитию гнилостных микробов в толстом кишечнике:
 А. богатая белком;
 Б. молочно-растительная;
 В. насыщенная углеводами. Эталон: А
6. Исключите неверный ответ. Какова роль печени в процессе пищеварения?
 А. активизирует ферменты
 Б. подавляет гнилостные процессы;
 В. эмульгирует жиры;
 Г. усиливает перистальтику кишечника;
 Д. расщепляет пищу. Эталон: Д
7. Исключите неверный ответ. Какие органы выделяют активные пищеварительные соки?
 А. пищевод;
 Б. желудок;
 В. тонкий кишечник;
 Г. толстый кишечник;

- Д. ротовая полость. Эталон: А
7. Что такое « усвояемость пищи»?
- А. дефекация, химизация;
 - Б. ассимиляция, диссимиляция;
 - В. Брожение, расщепление. Эталон: Б
8. Какая пища называется усвоенной?
- А. переваренная;
 - Б. не переваренная;
 - В. молочно-растительная. Эталон: А
9. Исключите неверный ответ. Что влияет на усвояемость пищи?
- А. всасывание пищи;
 - Б. химический состав пищи;
 - В. кулинарная обработка пищи;
 - Г. внешний вид пищи;
 - Д. объем пищи;
 - Е. условия приема пищи;
 - Ж. состояние пищеварительного аппарата. Эталон: А
10. Какая усвояемость пищи животного происхождения?
- А. 80%
 - Б. 90%;
 - В. 85%. Эталон: Б

5 вариант

1. Исключите неверный ответ. Каким требованиям должен соответствовать пищевой рацион?
- А. энергетическая ценность рациона должна покрывать энерготраты организма;
 - Б. количество сбалансированных между собой пищевых (питательных) веществ должно быть оптимальным;
 - В. обязательна хорошая усвояемость пищи, что зависит от ее состава и способ приготовления;
 - Г. пища должна иметь высокие органолептические свойства (внешний вид, консистенцию, вкус, запах, цвет, температуру);
 - Д. надо стремиться к разнообразию пищи за счет широкого ассортимента продуктов и различных способов их кулинарной обработки;
 - Е. необходимо добиваться (путем выбора оптимального состава, объема, совершенства кулинарной обработки) способности пищи создавать чувство насыщения;
 - Ж. следует строго соблюдать санитарно-эпидемиологическую безупречность и безвредность пищи.
3. следует строго соблюдать диету. Эталон: 3
2. Выберите верный ответ.
- Какая суточная норма потребления человеком белков?
- А. 58 -117 г в сутки;
 - Б. 60- 154 г в сутки;
 - В. 257 -586 г в сутки. Эталон: А
3. Какая суточная норма потребления человеком жиров?
- А. 58 -117 г в сутки;
 - Б. 60- 154 г в сутки;
 - В. 257 -586 г в сутки. Эталон: Б
4. Какая суточная норма потребления человеком углеводов?
- А. 58 -117 г в сутки;
 - Б. 60- 154 г в сутки;
 - В. 257 -586 г в сутки. Эталон: В
5. Какие витамины относят к водорастворимым?
- А. С, В, Р, РР;
 - Б. А, D;

- В. F, U, холин. Эталон: А
6. Какие витамины относят к жирорастворимым?
 А. С, В, Р, РР;
 Б. А, D;
 В. F, U, холин. Эталон: Б
7. Какие витамины относят к водорастворимым?
 А. С, В, Р, РР;
 Б. А, D;
 В. F, U, холин. Эталон: В
8. Какие вещества относят к пищевым? (эталон ответа 8 А,Б)

- А. белки, жиры, углеводы;
 Б. амилаза, пталин, мальтоза;
 В. минеральные вещества, витамины;
 Г. лизоцим, липиды, вода.

9. Установите соответствие энергетической ценности 1 грамма вещества. (эталон ответа: 12) 1А, 2Б, 3А)

- | | |
|------------|-----------|
| 1. белок | А. 9 ккал |
| 2. жир | Б. 4 ккал |
| 3. углевод | |

10. Выберите правильный ответ. В каких основных продуктах содержится витамин С? (эталон ответа: Б)

- А. рыба, говядина, печень, молоко, яйца;
 Б. шиповник, смородина, красный перец, зелень петрушки;
 В. морковь, помидоры, тыква, молоко.

6 вариант

1. Выберите правильный ответ. Как рассчитывают суточный расход энергии?

- А. подсчетом химического состава продуктов и энергетической ценности;
 Б. сложением энергетической ценности отдельных продуктов, входящих в состав блюда;
 В. умножением величины обмена на КФА определённой группы.

2. Исключите неверный ответ. Каким требованиям должен соответствовать пищевой рацион? А.

- энергетическая ценность рациона должна покрывать энерготраты организма;
 Б. количество сбалансированных между собой пищевых (питательных) веществ должно быть оптимальным;
 В. обязательна хорошая усвояемость пищи, что зависит от ее состава и способ приготовления;
 Г. пища должна иметь высокие органолептические свойства (внешний вид, консистенцию, вкус, запах, цвет, температуру);
 Д. надо стремиться к разнообразию пищи за счет широкого ассортимента продуктов и различных способов их кулинарной обработки;
 Е. необходимо добиваться (путем выбора оптимального состава, объема, совершенства кулинарной обработки) способности пищи создавать чувство насыщения;
 Ж. следует строго соблюдать санитарно-эпидемическую безупречность и безвредность пищи.
 3. следует строго соблюдать диету. Эталон: 3

3. Выберите правильный ответ. Энергетическая ценность суточных рационов должна обеспечиваться...

- А. углеводами, растительной пищей;
 Б. жирами, животной пищей;
 В. белками, животной и растительной пищей. Эталон: А

4. Исключите неверный ответ. При составлении меню надо учитывать:

- А. режим питания;
 Б. разнообразие блюд;

- В. время года;
- Г. включение блюд из свежих овощей;
- Д. включение фруктов в сыром виде;
- Е. использование зелени.

Эталон: А

Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

Задание № 5 У4, У5, У6,

Практическое занятие №3 Тема: «Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания»

(см. методические указания по выполнению практических работ по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены)

Практическое занятие №4 Тема « Пищеварение и усвояемость пищи»

Текст задания

(см. методические указания по выполнению практических работ по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены)

Практическое занятие № 5 Тема: Обмен веществ и энергии

(см. методические указания по выполнению практических работ по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены)

Практическое занятие №6 Тема «Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения»

(см. методические указания по выполнению практических работ по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены)

Задание № 6

Проверяемые результаты обучения: 39-318

Контрольная работа №2

1 вариант

1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы.
2. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах
3. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания
4. Процесс пищеварения.
5. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
6. Лечебное и лечебно-профилактическое питание.

2 вариант

1. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи
2. Процессы ассимиляции и диссимиляции.
3. Обмен энергии. Калорийность пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма.
4. Рациональное питание: понятие, основные принципы.
5. Питание детей.
6. Основные пищевые вещества: витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.

Задание № 7

Проверяемые результаты обучения: 36, 37, 38,

Тест задания № 7

Материал для преподавателя содержит эталоны ответов, для учащихся текст задания выдается без эталонов.

1 вариант

Выберите правильный ответ.

1. Разделочные доски изготавливают:

1. из целого куска дерева;
2. из дуба, клена;
3. из целого куска дерева твердых пород (дуба, клена, березы, бука).

Эталон: 3

2. После оттаивания мяса, его -

1. зачищают от загрязнения сгустков крови и моют холодной водой, щеткой – душем;
2. зачищают и моют в ванне;
3. зачищают от загрязнения сгустков крови и моют холодной водой, щеткой – душем и обсушивают хлопчатобумажной тканью;

Эта-

лон: 3

3. Температура подачи супов и горячих напитков -

1. 75С;
2. 68С;
3. 80С.

Эталон: 1

4. Сроки реализации заливных блюд -

1. 12 часов;
2. 24 часа;
3. 36 часов.

Эталон: 2

5. После работы поверхность разрубного стула -

1. зачистить ножом;
2. зачистить ножом, посыпать солью и накрыть чехлом;
3. вымыть горячей водой и накрыть чехлом.

Эталон: 2

6. Как правильно обрабатывать яйца куриные перед тепловой обработкой -

1. вымыть теплой водой;
2. вымыть теплой водой и ополоснуть в проточной воде;
3. вымыть теплой водой с раствором кальцинированной соды, затем вымыть теплой водой с раствором хлорамина в течении 10 минут, затем ополоснуть теплой водой.

Эталон: 3

7. Как хранят нарезанные продукты для салатов?

1. порознь при температуре = 2-6С;
2. смешивают;
3. в заправленном виде.

Эталон: 1

8. После порционирования отварного мяса его -

1. вновь кипятят в бульоне;
2. вновь кипятят в бульоне и хранят в нем;
3. складывают в лоток.

Эталон: 2

9. Витамин «С» лучше сохраняется в овощах -

1. сваренных не отчищенных на пару;
2. сваренных при закрытой крышки;
3. сваренных в нарезанном виде.

Эталон: 1

10. Какую санитарную обработку проводят с зеленью?

1. промывают в воде;
2. выдерживают в воде 5-10 минут для удаления песка;
3. выдерживают в воде 5-10 минут и промывают в проточной воде, затем укладывают на салфетку;

Эталон: 3

2 Вариант

1. В большей степени санитарно-гигиеническим требованиям отвечают производственные столы:

- а) цельнометаллические с крышками из нержавеющей стали;
- б) деревянные, обитые дюралюминием;
- в) с деревянной крышкой без покрытия водонепроницаемым материалом?

Эталон: а

2. В гигиеническом отношении безупречной считается кухонная посуда, изготовленная из:

- а) алюминия, дюралюминия;
- б) железа, меди;
- в) чугуна;
- г) нержавеющей стали?

Эталон: а

3. Для мытья столовой посуды ручным способом предприятие общественного питания должно быть обеспечено:

- а) трёхгнёздными ваннами;
- б) двухгнёздными ваннами;
- в) четырёхгнёздными ваннами?

Эталон: а

4. Измерение температуры воды в моечных ваннах столовых производят:

- а) в завтрак;
- б) в обед;
- в) в ужин? Эталон: а

5. Работники общественного питания проходят медицинский осмотр терапевта и дерматовенеролога:

- а) 1 раз в год;
- б) 1 раз в месяц;
- в) 1 раз в 6 месяцев?

Эталон: а

6. Временно отстраняются от работы с готовыми продуктами лица, больные:

- а) открытая форма туберкулёза лёгких;
- б) СПИДом;
- в) ангиной?

Эталон: в

7. Смена санодержки должна производиться:

- а) по мере её загрязнения;
- б) не реже 1 раза в 2 дня;
- в) не реже 1 раза в месяц? Эталон: а

8. К работе на предприятии общественного питания не допускаются люди:

- а) не прошедшие инструктаж по технике безопасности;
- б) не имеющие личных медицинских книжек;
- в) не имеющие полного комплекта санодержки, санобуви, сан принадлежностей?

Эталон: б

9. Какие заболевания могут передаваться человеку с мясом больных животных?

- а) бруцеллез; в) туберкулёз; д) гепатит; з) тулеремиа; и) холера.
- б) сифилис; г) сибирская язва; ж) ящур; к) чума;

Эталон: а, г, ж

10. Мясо каких животных может быть причиной заражения трихинеллезом?

- а) крупного рогатого скота; г) барана;
- б) свиньи; д) кабана;
- в) медведя; ж) кролика.

Эталон: б, д

3 вариант

Выберите правильный ответ:

1. В конце рабочего дня столовую посуду и приборы дезинфицируют

- а) 0,2% растворами хлорной извести или хлорамина или раствором гипохлорита кальция, концентрации 0,1% при температуре 50*С в течение 10 минут;
- б) 0,5% растворами хлорной извести или хлорамина или раствором гипохлорита кальция, концентрации 0,1% при температуре 50*С в течение 40 минут;
- в) 0,2% растворами хлорной извести или хлорамина или раствором гипохлорита кальция, концентрации 0,1% при температуре 90*С в течение 60 минут

Эталон: а

2. Хлорную известь для осветленного раствора растворяют

- а) 1 кг сухого порошка в 10 л воды и настаивают в течение 24 часов в стеклянной посуде в темном месте, хранят 5 суток, перед использованием разводят;
- б) 10 кг сухого порошка в 10 л воды и настаивают в течение 24 часов в стеклянной посуде в темном месте, хранят 5 суток, перед использованием разводят;
- в) 1 кг сухого порошка в 1 л воды и настаивают в течение 24 часов в стеклянной посуде в темном месте, хранят 5 суток, перед использованием разводят.

Эталон: а

3. Для дезинфекции помещений, оборудования 0,5% хлорамин Б растворяют....

- а) 2,5 столовой ложки (20г) в 10 л воды;
- б) 5 столовых ложек в 10 л воды;
- в) 2,5 столовой ложки (20г) в 20 л воды.

Эталон: а

4. Хлорамин Б (порошок) растворяют в воде в определенном соотношении и используют для...

- а) для дезинфицирования рук, столовой посуды, оборудования, помещений;
- б) для дезинфицирования столовой посуды;
- в) для дезинфицирования помещений.

Эталон: а

5. После каждой производственной операции стол моют...

- а) горячей водой;
- б) холодной водой;
- в) протирают ветошью.

Эталон: а

6. Весь инвентарь, предназначенный для уборки, промывается....

- а) с моющими средствами и хранится в специально отведенных местах
- б) с дезинфицирующими средствами, просушивается;
- в) с моющими и дезинфицирующими средствами, просушивается и хранится в специально отведенных местах.

Эталон: в

7. Для дезинфекции оборудования и инвентаря кондитерского цеха приготавливают раствор: ...

- а) 2 литра пяти процентного раствора хлорной извести растворяют в 10 литрах воды;

б) 2 литра двух процентного раствора хлорной извести растворяют в 10 литрах воды;

в) 3 литра двух процентного раствора хлорной извести растворяют в 30 литрах воды;

Эталон: б

4 вариант

1. Дезинфекция это:

а) истребление грызунов с помощью ловушек, капканов и химическими способами;

б) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде;

в) меры борьбы с мухами, тараканами, комарами, муравьями.

Эталон: б

2. Дезинсекция это:

а) истребление грызунов с помощью ловушек, капканов и химическими способами;

б) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде;

в) меры борьбы с мухами, тараканами, комарами, муравьями.

Эталон: в

3. Дератизация это:

а) истребление грызунов с помощью ловушек, капканов и химическими способами;

б) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде;

в) меры борьбы с мухами, тараканами, комарами, муравьями.

Эталон: а

4. К физическим методам дезинфекции относится:

а) применение горячей воды (не ниже 75*С), кипятка, пара, горячего воздуха и ультрафиолетового облучения

б) применение хлорсодержащих средств;

в) применение кислородосодержащих препаратов.

Эталон: а

5. К химическим методам дезинфекции относится:

а) применение горячей воды (не ниже 75*С), кипятка, пара, горячего воздуха и ультрафиолетового облучения

б) применение липкой ленты, ловушек, капканов и других средств;

в) применение кислородосодержащих и хлорсодержащих препаратов.

Эталон: в

6. Эффективными мерами борьбы с грызунами являются:

а) применение горячей воды, кипятка, пара;

б) применение ловушек, капканов и химических средств;

в) применение кислородосодержащих и хлорсодержащих препаратов.

Эталон: б

7. Эффективными мерами борьбы с насекомыми являются:

а) содержание в чистоте и дезинфицирование площадок для мусоросборников;

б) применение ловушек, капканов и химических средств;

в) применение кислородосодержащих и хлорсодержащих препаратов.

Эталон: а

8. Перед проведением дезинсекции необходимо:

а) убрать пищевые отходы;

б) пищевые продукты, инвентарь вынести из помещений, тщательно упаковать;

в) произвести уборку помещений.

Эталон: б

9. После проведения дезинсекции необходимо:

- а) проветрить помещения, произвести тщательную влажную уборку;
- б) пищевые продукты, продукты, инвентарь вынести из помещений, тщательно упаковать;
- в) произвести уборку помещений.

Эталон: а

10. Дезинфекция инвентаря проводится по следующим условиям:

- а) в трёхгнездных посудомоечных ваннах по установленному режиму мытья;
- б) горячей водой не ниже 65°C, с моющими средствами;
- в) прокаливают в жарочном шкафу в течение 2-3 минут;
- г) горячей водой ежедневно;

Эталон: б

11. Дезинфекция столовой посуды проводится по следующим условиям:

- а) в трёхгнездных посудомоечных ваннах по установленному режиму мытья;
- б) горячей водой не ниже 65°C, с моющими средствами;
- в) прокаливают в жарочном шкафу в течение 2-3 минут;
- г) горячей водой ежедневно;

Эталон: а

12. Дезинфекция столовых приборов проводится по следующим условиям:

- а) в трёхгнездных посудомоечных ваннах по установленному режиму мытья;
- б) горячей водой не ниже 65°C, с моющими средствами;
- в) прокаливают в жарочном шкафу в течение 2-3 минут;
- г) горячей водой ежедневно;

Эталон: в

13. Дезинфекция оборудования проводится по следующим условиям:

- а) в трёхгнездных посудомоечных ваннах по установленному режиму мытья;
- б) горячей водой не ниже 65°C, с моющими средствами;
- в) прокаливают в жарочном шкафу в течение 2-3 минут;
- г) горячей водой ежедневно;

Эталон: г

14. Прокаливают в жарочном шкафу в течение 2-3 минут:

- а. Инвентарь
- б. Столовую посуду
- в. Оборудование
- г. Столовые приборы

Эталон: г

Задание № 8

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4

Практическое занятие №7 Тема «Санитарно-гигиенические требования к помещениям»

(см. методические указания по выполнению практических работ по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены)

Практическое занятие № 8

Тема «Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов»

(см. методические указания по выполнению практических работ по дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены)

Задание № 9

Проверяемые результаты обучения: З6, З7, З8, У1, У2, У3, У4

Контрольная работа №9

1 вариант

1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.
2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены
3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.
4. Гигиенические требования к освещению.
5. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.
6. Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку отдельных видов сырья и продукции

2 вариант

1. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания
 2. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.
 3. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения.
 4. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.
 5. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок
 6. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.
- Сопроводительная документация

Сводная таблица

Результаты обучения по дисциплине		Текущий и рубежный контроль				Итоговая аттестация по дисциплине
		Тестирование	Решение ситуационных задач	Защита ЛПР	Контрольные работы	Дифференцированный зачет
Уметь	У1			+		+
	У2			+		+
	У3			+		+
	У4			+		+

	У5			+		+
Знать	3 1	+			+	+
	3 2	+			+	+
	3 3	+			+	+
	3 4	+			+	+
	3 5	+			+	+
	3 6	+			+	+
	3 7	+			+	+
	3 8	+			+	+
	3 9	+			+	+
	3 10	+			+	+
	3 11	+			+	+
	3 12	+			+	+
	3 13	+			+	+
	3 14	+			+	+
	3 15	+			+	+
	3 16	+			+	+
	3 17	+			+	+
	3 18	+			+	+

2.2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием портфолио – не предусмотрено

2.3 Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности в форме защиты курсового проекта (работы) – не предусмотрено