



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Судакский филиал Государственного
бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
По учебной дисциплине
ОП. 02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

по реализации программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
профессия 43.01.091 «Официант, бармен»

г. Судак, 2025

Паспорт фонда оценочных средств ОП.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» по профессии 43.01.01 Официант, барменна базе основного общего образования Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Паспорт фонда оценочных средств составлен в соответствии с рабочей программой ОП.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Паспорт фонда оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании МК профессиональной подготовки

Протокол № _____ от « _____ » _____ 20____ г.

Председатель МК

_____ В.А. Кононенко

Разработчики:

Зекина О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакским филиалом ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ	7
3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	8
3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	13
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	14
4.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	15
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	20
5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	21

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1.Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения ППКРС.

1.2.Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» по профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, является дифференцированный зачет.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.7;	- составлять рационы питания для различных категорий потребителей; - осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов; - осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров; - соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;	- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - усвояемость пищи и факторы, влияющие на неё; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - правила личной гигиены; - санитарные требования к торговым и производственным помещениям; организаций общественного питания, инвентарю, посуде, таре; - санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд; - санитарные требования к реализации готовой продукции;
ОК.1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	
ОК. 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	
ОК. 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК. 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	

ОК. 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК. 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

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. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса ОП.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» по профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, является оценка умений и знаний.

Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, формы контроля заполняются в таблице.

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
			Текущий контроль	Промежуточный Контроль
1	2	3	4	5
ЛЗ №1;2;3;4;5;6;7;8;9; ПЗ №1; СР №1-4;	Тема 1 Пищевые вещества и их физиологическое значение для организма человека	1-3	Устный/ письменный опроса; ПЗ №1; СР №1-4	ДЗ
ЛЗ №10;11;12 СР №5-9;	Тема 2 Пищеварение и усвояемость пищи	1-3	Устный/ письменный опрос; Тест №1; СР №5-9;	ДЗ
ЛЗ №13;14;15; ПЗ №2; СР №10-12;	Тема 3 Обмен веществ и энергии	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ №2; СР №10-12	ДЗ
ЛЗ №18;19;20; 21;22;23; ПЗ №3; СР №13;	Тема 4 Личная гигиена работников предприятий общественного питания	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ №3; СР №13;	ДЗ
ЛЗ №26;27;28; 29;30;31;32; ПЗ №4; СР №14-15;	Тема 5 Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, таре	1-3	Устный/ письменный опрос; Тест №2; ПЗ №4; СР №14-15;	ДЗ
ЛЗ №35; СР №16-17;	Тема 6 Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, приготовлению блюд, реализации готовой продукции	1-3	Устный/ письменный опрос; СР №16-17;	ДЗ

ЛЗ №36; ПЗ №5-7 СР №18;;	Тема 7 Производственный контроль за соблюдением эпидемиологических правил на предприятиях общественного питания	1-2	Устный/ письменный опрос; Тест №4 по теме; ПЗ №9-11;	ДЗ
ЛЗ №43;44; ПЗ №8; СР №19-24;	Тема 8 Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания	1-3	Устный/ письменный опрос; Тест №3; Вопросы для устного/письменного опроса; ПЗ №19-24	ДЗ
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				

3.1. Типовые задания для оценки освоения дисциплины ОП.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» по профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

Перечислить виды заданий:

1. Тестовые задания
2. Практические занятия
3. Доклад сообщение, вопросы для устного/письменного опроса
4. Дифференцированный зачет

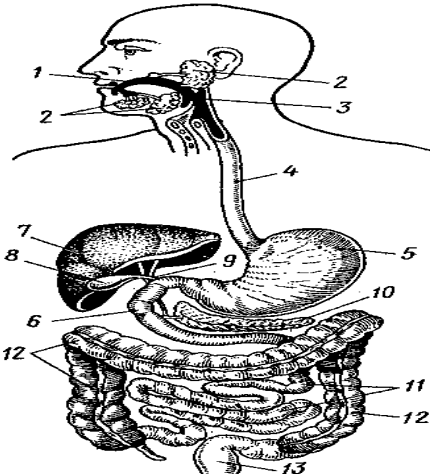
1. Тестовые задания:

1. Пищеварение
2. Приготовление дезинфицирующих средств
3. Глистные заболевания

ТЕСТ №1

Тема: Пищеварение

Инструкция: Внимательно прочитайте тест, выберите правильный ответ, ответьте на вопрос.

№ п/п	Содержание вопроса	№ отве-тов	Предполагаемые ответы
1	Из каких органов состоит пищеварительный аппарат человека? 		1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____ 6. _____ 7. _____ 8. _____ 9. _____ 10. _____ 11. _____ 12. _____ 13. _____
2	Какими оболочками покрыты пищеварительные органы человека?	1 2	Внутренняя Средняя

		3	Слизистая
		4	Мышечная
		5	Наружная
		6	Серозная
3	Какой гормон вырабатывает поджелудочная железа?	1	Адреналин
		2	Инсулин
		3	Эстроген
4	Желудок человека состоит из...?	1	Тело
		2	Вход
		3	Выход
		4	Дно
		5	Жом
5	Что выделяет внутренняя слизистая оболочка желудка?	1	Желудочный сок
		2	Соляная кислота
		3	Слизь
6	Сколько выделяется у человека в течение суток пищеварительных соков?	1	5 л.
		2	7 л.
		3	6 л.
7	Емкость желудка у взрослого человека может увеличиваться до литров?	1	10
		2	5
		3	7
8	Напишите определение «ПИЩЕВАРЕНИЕ»		
9	Что такое «ДЕФЕКАЦИЯ»?		
10	Роль печени в процессе пищеварения?		
11	Роль поджелудочной железы в процессе пищеварения?		

Эталон ответов на тест №1:

Номер вопроса	2	3	4	5	6	7
Вариант ответа	1;2;3;4;5;6;	2;	1;2;3;4;5;	1;2;3;	2;	5

1. Пищеварительный аппарат человека: Ротовая полость; Слюнные железы; Глотка; Пищевод; Желудок; Двенадцатиперстная кишка; Поджелудочная железа; Печень; Желчный пузырь; Желчный проток; Тонкие кишки; Толстые кишки; Прямая кишка

8. Пищеварение – совокупность процессов, обеспечивающих физическое изменение и химическое расщепление пищевых веществ на простые составные соединения, способные легко всасываться в кровь и участвовать в жизненно важных функциях организма человека.

9. Дефекация - удаление каловых масс из организма через прямую кишку.

10. Роль печени в процессе пищеварения - Печень — крупная железа массой до 1,5—2 кг, состоящая из клеток, вырабатывающих желчь до 1 л в сутки. Желчь — жидкость светло-желтого цвета, слабощелочной реакции — активизирует фермент липазу поджелудочного и кишечного сока, эмульгирует жиры, способствует всасыванию жирных кислот, усиливает движение (перистальтику) кишок, подавляет гнилостные процессы в кишечнике. Желчь из печеночных протоков поступает в желчный пузырь — тонкостенный грушевидный мешок емкостью 60 мл. В процессе пищеварения желчь из желчного пузыря по протоку вытекает в двенадцатиперстную кишку. Кроме процесса пищеварения печень участвует в обмене веществ, кроветворении, задерживании и

обезвреживании ядовитых веществ, поступивших в кровь в результате пищеварения.

11. Роль поджелудочной железы в процессе пищеварения – это пищеварительный орган, состоящий из клеток, образующих дольки, которые имеют выводные протоки, соединяющиеся в общий проток. По этому протоку пищеварительный сок поджелудочной железы поступает в двенадцатиперстную кишку (до 0,8 л в сутки). Пищеварительный сок поджелудочной железы представляет собой бесцветную прозрачную жидкость щелочной реакции. В его состав входят ферменты: трипсин, химотрип-син, липаза, амилаза, мальтаза. Трипсин и химотрипсин расщепляют белки, пептоны, альбумозы, поступившие из желудка, до полипептидов. Липаза с помощью желчи расщепляет жиры пищи- до глицерина и жирных кислот. Амилаза и мальтаза расщепляют крахмал до глюкозы. Кроме того, в поджелудочной железе есть специальные клетки (островки Лангерганса), вырабатывающие гормон инсулин, поступающий в кровь. Этот гормон регулирует углеводный обмен, способствуя усвоению сахара организмом. При отсутствии инсулина возникает заболевание сахарный диабет.

ТЕСТ №2

Тема:Приготовление дезинфицирующих средств

Инструкция: Внимательно прочитайте тест, выберите правильный ответ, ответьте на вопрос.

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответов	Предполагаемые ответы
1	Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде?	1 2 3	Дезинфекция Дератизация Дезинсекция
2	Обработка помещений химическими средствами от мух и насекомых?	1 2 3	Дезинфекция Дератизация Дезинсекция
3	Обработка помещений химическими средствами от грызунов?	1 2 3	Дезинфекция Дератизация Дезинсекция
4	На какие группы подразделяются дезинфицирующие средства в общественном питании?	1 2 3 4	Хлорсодержащие Поверхностно-активные (ПАВ) Кислородосодержащие
5	По санитарным нормам все моющие средства, используемые в общественном питании должны быть...	1 2 3 4 5 6	Нетоксичные Хорошо растворяться в воде Ядовитыми Без резкого запаха Легко смываться Не обладать коррозионным действием
6	Все моющие средства должны иметь...	1 2 3	Разрешение на применение Сертификат соответствия Инструкция по применению
7	Органическое соединение, хлорсодержащее вещество, хорошо растворяется в воде, раствор хранится 15 дней, не вызывает коррозии металлов, не обесцвечивает краски.	1 2 3	Хлорная известь Хлорамин Б Гипохлорид кальция
8	Назначение 10% раствора хлорной извести?	1 2 3	Обработка контейнеров для пищевых отходов Дезинфекция рук, посуды Для получения растворов более низкой концентрации

9	Назначение раствора Хлорамина Б: 50г растворяют в 10л воды?	1 2 3	Дезинфекция посуды Дезинфекция оборудования Дезинфекция рук
10	Назначение раствора Хлорной извести: 0,2 исходного (маточного) раствора растворяют в 10 л воды?	1 2 3	Дезинфекция посуды Дезинфекция оборудования Дезинфекция рук
11	Приготовление, хранение, использование 10% хлорного (исходящего раствора)		

Эталон ответов на тест №2:

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вариант ответа	1	3	2	1;2;3;4;	1;2;4;5;6;4	1;2;3;	2	1;3;	2	1;3;

11. Приготовление, хранение, использование 10% хлорного (исходящего раствора):
10% осветлённый раствор хлорной извести готовят, растворяя 1 кг сухой хлорной извести в 10 л воды и настаивая его в течение 24 ч в стеклянной посуде в тёмном месте. Этот раствор хранят в течение 5 суток и используют для получения растворов более низкой концентрации, путём разведения его водой; 10% раствором обрабатывают контейнера для пищевых отходов.

ТЕСТ №3

Тема: Глистные заболевания

Инструкция: Внимательно прочитайте тест, выберите правильный ответ, ответьте на вопрос.

№ п/п	Вопросы	№ ответа	Варианты ответа
1	Простейшие черви, паразитирующие в различных органах и тканях человека?	1 2 3	Дождевые черви Глисты Гельминты
2	Какие стадии развития проходят гельминты?	1 2 3	Яйцо-личинка-взрослый гельминт Личинка-взрослый гельминт Яйцо-взрослый гельминт
3	Круглые черви длиной 15-40 мм, паразитируют в кишечнике человека?	1 2 3	Солитер Бычий цепень Аскариды
4	Ленточные плоские черви, длиной 4-7 м. Основной хозяин глистов – крупный рогатый скот или свиньи.	1 2 3 4	Цепень бычий Цепень свиной Солитер Широкий лентец
5	Круглые микроскопические глисты, основным хозяином их являются свиньи и кабаны, промежуточным – человек. Вызывают заболевание, при котором мышцы человека поражаются личинками глистов?	1 2 3 4	Трихинеллы Эхинококк Описторхисы Солитер
6	Глист длиной 10 м, плоский, паразитирует в кишечнике человека. Промежуточный хозяин глистов – рыба.	1 2 3 4	Широкий лентец Цепень бычий Цепень свиной Солитер
7	Гельминты длиной 1 см, паразитируют в печени, желчном пузыре, поджелудочной железе человека (или кошки).	1 2 3	Описторхисы Солитер Кошачья двуустка
8	Ленточный червь длиной 1 см.	1	Описторхисы

	Основным хозяином его являются собаки, лисы, волки, у которых гельминт паразитирует в кишечнике.	2 3 4	Солитер Кошачья двуустка Эхинококк
9	Для профилактики глистных заболеваний на предприятиях общественного питания необходимо:	1 2 3 4 5 6 7 8	Проверять поваров на глистоносительство не реже 1 раза в год Соблюдать правила личной гигиены Содержать руки в чистоте Тщательно мыть овощи, фрукты, ягоды, идущие в пищу в сыром виде Кипятить воду открытых водоёмов, при использовании её в пищу Проверять наличие клейма на мясных тушах Тщательно прожаривать и проваривать мясо и рыбу Соблюдать чистоту на рабочем месте, в цехе, уничтожать мух
10	Глистные заболевания (гельминтозы) это -		

Эталон ответов на тест №3:

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Вариант ответа	2;3;	1;	3;	1;2;3;	1;	1;	1;34	4	1;2;3;4;5;6;7;8;9;

10. Глистные заболевания (гельминтозы) – это заболевания, которые возникают у человека в результате поражения организма глистами (гельминтами), яйца или личинки которых попали с пищей, приготовленной с нарушением санитарных правил.

2. Практические занятия:

Практическое занятие № 1: Определение потребности организма человека в белках, жирах, углеводах в зависимости от пола, веса, физической нагрузки

Практическое занятие №2: Определение суточных энергетических затрат организма человека

Практическое занятие №3: Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук персонала, одежды

Практическое занятие №4: Приготовление дезинфицирующих средств

Практическое занятие №5: Органолептическая оценка качества мясных продуктов, рыбных товаров

Практическое занятие №6: Органолептическая оценка качества молочных товаров

Практическое занятие №7: Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров

Практическое занятие №8: Определение заражённости муки тягучей (картофельной) болезнью

3. Доклад сообщение, вопросы для устного/письменного опроса

1. Физиологическое значение белков для организма человека
2. Физиологическое значение жиров для организма человека
3. Физиологическое значение углеводов для организма человека
4. Физиологическое значение витаминов и микроэлементов для организма человека
5. Роль желудка в процессе пищеварения
6. Роль печени в процессе пищеварения

7. Роль поджелудочной железы в процессе пищеварения
8. Роль тонкого кишечника в процессе пищеварения
9. Роль толстого кишечника в процессе пищеварения
10. Энергетические затраты человека в зависимости от характера трудовой деятельности
11. Альтернативные теории о питании
12. Особенности питания детей и подростков
13. Медицинское обследование работников общественного питания
14. Борьба с грызунами на предприятиях общественного питания
15. Борьба с насекомыми на предприятиях общественного питания
16. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и хранения пищевых продуктов
17. Требования к мытью столовой посуды
18. Соблюдение санитарно-гигиенических требований хранения пищевых продуктов на
19. предприятиях общественного питания
20. Общее понятие об инфекционных заболеваниях
21. Острые кишечные инфекции (дизентерия, брюшной тиф, холера и др.) Меры предупреждения
22. Зоонозы (туберкулёз, бруцеллёз, сибирская язва, ящур). Меры предупреждения
23. Общее понятие о пищевых отравлениях
24. Микотоксикозы
25. Виды глистов и характеристика гельминтозов. Меры предупреждения глистных заболеваний

3.2. Критерии оценивания, предназначенных для осуществления текущего контроля

Критерии оценки: определяются дифференцированно для каждого задания.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» по профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Формой аттестации по учебной дисциплине является **дифференцированный зачет** в виде комплексного тестового задания. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах; - усвояемость пищи и факторы, влияющие на неё; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - правила личной гигиены; - санитарные требования к торговым и производственным помещениям; организаций общественного питания, инвентарю, посуде, таре; - санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов и процессу приготовления блюд; - санитарные требования к реализации готовой продукции;	- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов - Не менее 75% правильных ответов. - Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет
Уметь: - составлять рационы питания для различных категорий потребителей; - осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов; - осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров; - соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	- Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям - Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - Точность оценки - Соответствие требованиям инструкций, регламентов - Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий; Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет

4.1. Типовые задания для итогового контроля успеваемости:

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕСТОВЫХ ВОПРОСОВ КДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ

По дисциплине: ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

по профессии 43.01.01 Официант, бармен

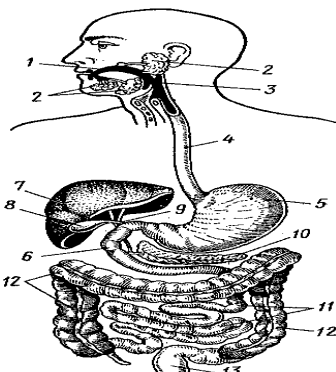
Инструкция:

Внимательно прочитайте тест, выберите правильный ответ, ответьте на вопрос

Время выполнения задания: 45 минут

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответов	Предполагаемые ответы
1	Согласно системы ХАССП, цветовая кодировка ножей и досок на предприятиях общественного питания?	1 2 3 4 5	Красный - сырое мясо Синий – сырая рыба Коричневый – готовое мясо Зелёный – фрукты и овощи Белый – хлебобулочные изделия, молочнокислая продукция
2	В чем заключается профилактика пищевых инфекций?	1 2 3 4	Соблюдение работниками ПОП правил личной гигиены Проведение дезинфекции и дератизации Соблюдение сроков хранения и реализации продуктов Использование консервантов
3	Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде?	1 2 3	Дезинфекция Дератизация Дезинсекция
4	Какие стадии проходят глисты в своем развитии?	1 2 3 4	Яйца – взрослый гельминт – старый гельминт Яйца – личинки – взрослый гельминт Личинки – взрослый гельминт – яйца Яйца – личинка – куколка – взрослый гельминт
5	Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо?	1 2 3 4	Соблюдать правила личной гигиены повара, кондитера, официанта, особенно важно содержать руки в чистоте Проветривать помещения Проводить дератизацию Проводить дезинсекцию
6	На какие группы подразделяются дезинфицирующие средства в общественном питании?	1 2 3 4	Хлорсодержащие Поверхностно-активные ПАВ Кислородосодержащие
7	Все моющие средства должны иметь...?	1 2 3	Разрешение на применение Сертификат соответствия Инструкция по применению
8	Применение горячей воды, кипятка, пара, горячего воздуха, ультрафиолетового излучения относится к...?	1 2 3 4	Химическим методам дезинфекции Физическим методам дезинфекции Биологическим методам дезинфекции Физиологическим методам дезинфекции
9	Для обработки оборудования применяют хлорную известь концентрацией?	1 2 3 4	10% 0,2% 0,5% 5%
10	Какую из перечисленной посуды, запрещается использовать на предприятиях общественного питания?	1 2 3	Фарфоровую Стеклянную Из нержавеющей стали

		4	Цинковую
11	Расход питательных веществ организмом человека?	1 2 3 4	Ассимиляция Диссимиляция Обмен веществ Окисление
12	Пищевые вещества, которые в процессе пищеварения не изменяются?	1 2 3 4 5	Минеральные соли Витамины Белки Жиры Углеводы
13	Пищевые вещества, служащие пластическим материалом в живом организме?	1 2 3 4	Белки Жиры Витамины Минеральные вещества
14	Водорастворимые витамины?	1 2 3 4	А Е С Д
15	Как называется процесс изменения и химического расщепления пищевых веществ в организме человека?	1 2 3	Обмен веществ Энергетическая ценность Пищеварение
16	Энергетическая ценность 1 г жира?	1 2	4 ккал (16,7 кДж) 9 ккал (37,7 кДж)
17	Желудок человека состоит из...?	1 2 3 4 5	Тело Вход Выход Дно Жом
18	Обработка помещений химическими средствами от мух и насекомых?	1 2 3	Дезинфекция Дератизация Дезинсекция
19	В чем заключается профилактика пищевых инфекций?	1 2 3 4	Соблюдение работниками ПОП правил личной гигиены Проведение дезинфекции и дератизации Соблюдение сроков хранения и реализации продуктов Использование консервантов
20	По санитарным нормам все моющие средства, используемые в общественном питании должны быть...?	1 2 3 4 5 6	Нетоксичные Хорошо растворяться в воде Ядовитыми Без резкого запаха Легко смываться Не обладать коррозионным действием
21	Назначение 10% раствора хлорной извести?	1 2 3	Обработка контейнеров для пищевых отходов Дезинфекция рук, посуды Для получения растворов более низкой концентрации
22	Использование растворов хлорной извести, хлорамина, гипохлорида кальция относится к ...?	1 2 3	Химическим методам дезинфекции Физическим методам дезинфекции Биологическим методам дезинфекции
23	Вещества, являющиеся основным источником энергии для организма?	1 2 3 4 5	Белки Жиры Витамины Минеральные вещества Углеводы

24	Накопление питательных веществ и энергии в организме?	1 2 3 4	Ассимиляция Диссимиляция Усвояемость Синтез
25	Кислота входящая в состав желудочного сока?	1 2 3 4	Соляная Серная Азотная Углекислая
26	Согласно системы ХАССП, цветовая кодировка уборочного инвентаря, на предприятиях общественного питания?	1 2 3 4	Красный - санузел Синий – помещения для посетителей Жёлтый – подсобные помещения Зелёный – производственные цеха
27	Химические соединения, входящие в состав молекул белков?	1 2 3 4	Глицерин Аминокислоты Пектиновые вещества Моносахариды
28	Количество скрытой энергии, заключённой в пище?	1 2 3 4	Энергетическая ценность Калорийность Пищевая ценность Усвояемость
29	Энергетическая ценность 1 г белка и 1 г углеводов?	1 2	4 ккал (16,7 кДж) 9 ккал (37, 7 кДж)
30	Что является неперменным условием эффективности лечебного питания?	1 2 3	Механическое щажение Химическое щажение Термическое щажение
31	Какие ферменты расщепляют пищевые вещества на простые составные соединения?	1 2 3	Протеазы Амилазы Липазы
32	Из каких органов состоит пищеварительный аппарат человека? 		1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____ 6. _____ 7. _____ 8. _____ 9. _____ 10. _____ 11. _____ 12. _____ 13. _____
33	Какой орган вырабатывает гормон, регулирующий углеводный обмен, способствуя усвоению сахара организмом?	1 2 3	Щитовидная железа Надпочечники Поджелудочная железа
34	Диета, которая назначается при сердечно - сосудистых заболеваниях и гипертонической болезни?	1 2 3 4	№8 №9 №10 №15
35	Обработка помещений химическими средствами от грызунов?	1 2 3	Дезинфекция Дератизация Дезинсекция

36	Назначение раствора Хлорамина Б: 50г растворяют в 10л воды?	1 2 3	Дезинфекция посуды Дезинфекция оборудования Дезинфекция рук
37	Область науки, устанавливающая потребность человека в пищевых веществах, оптимальные условия переваривания и усвоения пищи в организме?	1 2 3 4	Санитария Гигиена Микробиология Физиология питания
38	Назначение раствора Хлорной извести: 0,2 исходного раствора растворяют в 10 л воды?	1 2 3	Дезинфекция посуды Дезинфекция оборудования Дезинфекция рук
39	Согласно системы ХАССП, цветовая кодировка ножей и досок – хлебобулочных изделий, на предприятиях общественного питания?	1 2 3 4 5	Красный Синий Жёлтый Зелёный Белый
40	Из каких трёх оболочек состоят пищеварительные органы?	1 2 3 4	Слизистая Жировая Мышечная Серозная
41	Для обработки столовой посуды, рук применяют хлорную известь концентрацией?	1 2 3 4	10% 0,2% 0,5% 5%
42	Катализаторы биохимических процессов при пищеварении, расщепляющие сложные пищевые вещества на простые?	1 2 3 4	Вода Кислота Желчь Ферменты
43	Орган, вырабатывающий желчь?	1 2 3 4	Желчный пузырь Поджелудочная железа Желудок Печень
44	Жирорастворимые витамины	1 2 3 4 5	С В1 Д РР А
45	Микроэлемент необходимый для работы щитовидной железы?	1 2 3 4	Фосфор Сера Йод Медь
46	Пища, которая лучше усваивается?	1 2 3 4	Сырая Отварная Кусковая Протёртая
47	Диета, которая назначается при туберкулёзе различных органов, анемии, при истощении после инфекционных заболеваний?	1 2 3 4	№1 №4 №7 №11
48	Лечебный рацион питания больного человека?	1 2 3	Альтернативное питание Диета Лечебно-профилактическое питание

49	Сколько выделяется у человека в течение суток пищеварительных соков?	1 2 3	5 л 7 л 6 л
50	Емкость желудка у взрослого человека может увеличиваться до литров?	1 2 3	10 5 7
51	Напишите определение: Система ХАССП –		
52	Напишите определение: Лечебное питание –		
53	Напишите определение: Гигиена –		
54	Напишите определение: Санитария –		

КЛЮЧ К ЭКЗАМЕНАЦИОННЫМ ЗАДАНИЯМ

По дисциплине: ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены

Профессия: 43.01.01 Официант, бармен

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вариант ответа	1;2;3; 4;5;6;	1;2;34	1;	2;	1;	1;2;3;4;	1;2;3;	2;	3;	4;
Номер вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Вариант ответа	2;	1;2;	1;2;	3;	3;	2;	1;2;3; 4;5;	3;	1;2;3;	1;2;4; 5;6;
Номер вопроса	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Вариант ответа	1;3;	1;	1;2;	1;	1;	1;2; 3;4;	2;	1;2;	1;	1;2;3;
Номер вопроса	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Вариант ответа	1;2;3;	*	3;	3;	2;	2;	4;	1;3;	5;	1;3;4;
Номер вопроса	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
Вариант ответа	2;	4;	4;	3;5;	3;	2;4;	4;	2;	2;	2;

32.* Ротовая полость; Слюнные железы; Глотка; Пищевод; Желудок; Двенадцатиперстная кишка; Поджелудочная железа; Печень; Желчный пузырь; Желчный проток; Тонкие кишки; Толстые кишки; Прямая кишка.

51. Система ХАССП – (НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points), анализ рисков и критические точки контроля – система управления безопасностью пищевых продуктов. Основная задача, данной системы обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации продукции, то есть везде где может возникнуть опасная ситуация, связанная безопасностью потребителя.

52. Лечебное питание – питание назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания. Задача лечебного питания состоит в том, чтобы совместно с другими

методами лечения воздействовать на причины, вызвавшие заболевание, и способствовать скорейшему выздоровлению.

53. Гигиена – наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм.

54. Санитария – практическое осуществление гигиенических норм и правил. На предприятиях общественного питания она направлена на соблюдение строгого санитарного режима в процессе хранения и транспортировки пищевых продуктов, приготовления, реализации пищи и обслуживания посетителей.

4.2. Критерии оценивания, предназначенные для промежуточного контроля освоения обучающимися учебной дисциплины.

Каждый правильный ответ 1 балл. Всего 3 варианта по 18 вопросов. Время выполнения задания 45 минут (2,5 минуты на 1 вопрос).

Критерии оценивания выполнения теоретического задания:

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка
90 – 100 % (18-16 баллов)	отлично
80 - 89 % (15-14 баллов)	хорошо
70 - 79 % (13-12 баллов)	удовлетворительно
70 % (11 и ниже баллов)	неудовлетворительно

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. -7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 256с.
2. Королев А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования: в 2 ч. Ч.1/А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И.Никитенко. – 2-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.
3. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования: в 2 ч. Ч.2/ Мартинчик А.Н. – 2-е издание, стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
4. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования/ Т.А. Лаушкина – 4-е изд., стер., - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
5. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский – 7-е изд.,стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 352 с.

Дополнительные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016-160 с.
2. Васильева И.В. Физиология питания: учебник и практикум для СПО – М.:ИздательствоЮрайт, 2018. – 212 с. Серия6 Профессиональное образование.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб.для нач. проф. образования.- М.: ИЦ «Академия», 2014.-272 с.
4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учрежд. Средн. проф. образ./М.В. Володина.-2-е изд., стер.-М.: ИЦ «Академия», 2015.-192 с.

Нормативные документы:

1. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013г. – 680 с.
2. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. В. Павлов.- СПб.: ПРОФИКС, 2016. – 296с
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-512 с.

Федеральные законы:

1. «О защите прав потребителей» (с изменениями) 25.01.96.
2. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 02.01.00.
3. «Об охране окружающей природной среды», 10.01.02 № 7-ФЗ.

4. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания, Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 №332.
5. СанПиН 2.3.21078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
6. СанПиН 4.2-123-4116-86 Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов
7. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия.