
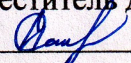


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»  
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено и одобрено МО  
социально-экономического профиля  
Протокол № 10 от «27» июня 2022 г.  
Председатель МО  
 Баженова Л. Л.

Утверждаю:  
Заместитель директора по УПР  
 О. В. Савицкая

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОПД.03 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

<i>профессия СПО</i>	16675 Повар
<i>цикл дисциплины</i>	Общепрофессиональный

Автор-разработчик: Е. С. Темерзянова ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты  
(ФИО преподавателя)

Юрты, 2022 г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины ОПД.03 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 16675 Повар

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ РП УД
4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕСТ)
5. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

# 1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОПД.03 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ.

ФОС включает контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

ФОС разработан на основании программы учебной дисциплины ОПД.03 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ.

## 2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется проверка следующих умений и знаний:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Форма и метод контроля и оценки результатов обучения
<b>Освоенные умения</b>	Дифференцированный зачет
<ul style="list-style-type: none"><li>- не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений;</li><li>- оказывать доврачебную помощь пострадавшим;</li><li>- соблюдать личную гигиену;</li><li>- выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;</li><li>- соблюдать санитарно-пищевое законодательство.</li></ul>	
<b>Освоенные знания</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- понятия о пищевых веществах;</li><li>- понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности;</li><li>- режим питания, нормы;</li><li>- понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения;</li><li>- общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения;</li><li>- понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания;</li><li>- санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов;</li><li>- санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов;</li></ul> санитарные требования к отпуску готовой пищи; санитарно-пищевое законодательство	

### 3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Система контроля и оценки освоения учебной дисциплины соответствует учебному плану ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты.

Промежуточная аттестация освоения дисциплины (диф. зачет) проводится в форме тестирования, который преследует цель оценить освоение образовательных результатов по дисциплине. Условиями допуска к дифференцированному зачету являются положительные результаты по всем темам учебной дисциплины.

#### 3.1. Критерии оценивания

При промежуточной аттестации обучающимся устанавливаются оценки: «5», «4», «3», «2».

«5» - 100 - 90% правильных ответов;

«4» - 89 - 80% правильных ответов;

«3» - 79 - 70% правильных ответов

«2» - 69% и менее правильных ответов.

### 4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕСТ)

Задание: письменно ответьте на вопросы теста, выбирая по смыслу правильные ответы.

#### 1. Какая максимальная температура ведет к гибели микробов:

а) + 25– 35°C;      б) + 45 - 50°C;      в) + 100 - 120°C;

#### 2. Микробов больше всего в:

а) почве;      б) воде;      в) на теле человека;      г) воздухе.

#### 3. Плесневые грибы размножаются:

а) только гифами; б) гифами и спорами; в) почками.

#### 4. В какой части тела человека больше всего микробов:

а) в кишечнике; б) в желудке; в) в полости рта.

#### 5. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей:

а) способствует развитию;

б) приостанавливает развитие;

в) подавляет жизнедеятельность.

#### 6. Частицы, не имеющие клеточного строения:

а) бактерии; б) вирусы; в) плесневые грибы.

#### 7. Дрожжи размножаются:

а) только делением; б) только почкованием; в) делением и почкованием.

#### 8. Что необходимо соблюдать при кулинарной обработке продуктов:

а) санитарные требования;

б) технологию и последовательность приготовления пищи;

в) технологию приготовления пищи.

**9. Обязательно ли студень после разборки и измельчения вновь кипятить:**

- а) да;
- б) нет.

**10. Полуфабрикаты и готовые изделия следует перевозить порознь:**

- а) да;
- б) нет.

**11. Какова основная цель тепловой обработки продуктов:**

- а) получение готового продукта;
- б) разнообразие блюд;
- в) уничтожение микробов.

**12. Инфекция – это:**

- а) взаимодействие патогенных микроорганизмов с человеком, животным, растением в определенных условиях;
- б) острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества;
- в) отравления, связанные с интенсивным размножением патогенных микробов в продуктах.

**13. Бактерионоситель – это:**

- а) человек или животное, выделения которого (моча, кал, мокрота) содержат болезнетворные микробы;
- б) человек, в организме которого есть болезнетворные микробы, но сам он остается практически здоровым;
- в) человек, в организме которого есть болезнетворные микробы и он может заразить другого.

**14. Гельминтозы – это заболевания:**

- а) возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества;
- б) в результате поражения организма глистами, яйца или личинки которых попали с пищей;
- в) отравления, связанные с интенсивным размножением патогенных микробов в продуктах.

**15. Инкубационный период - это:**

- а) период времени от момента заболевания до выздоровления;
- б) период времени от заражения пищи микробами до попадания её в организм;
- в) период времени от момента проникновения микробов в организм человека до проявления болезни.

**16. Инфекционные заболевания – это:**

- а) заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества;
- б) заболевания, характеризующиеся особыми признаками и являющиеся заразными, т. е. передающимися от больных к здоровым;
- в) отравления, связанные с интенсивным размножением патогенных микробов в продуктах.

**17. Пищевым отравлением называют:**

- а) острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы;
- б) а) заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм воздушно-капельным путём;
- в) заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм через рукопожатие.

**18. К микробным пищевым отравлениям относят:**

- а) гельминтозы;
- б) пищевые токсикоинфекции;
- в) острые кишечные инфекции.

**19. Пищевой инфекцией называют:**

- а) заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм воздушно-капельным путём;
- б) заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм с пищей (или водой);
- в) заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм через рукопожатие.

**20. Пищевые отравления:**

- а) не передаются от одного человека другому, т. е. они не являются заразными;
- б) они являются заразными;
- в) ими можно заразиться через грязные руки.

**21. К острым кишечным инфекциям относятся заболевания:**

- а) эхинококкоз, сибирская двуустка;
- б) туберкулёз, ящур;
- в) дизентерия, брюшной тиф.

**22. Иммуитет – это:**

- а) противодействие организма патогенным микробам, способность препятствовать их размножению и обезвреживать токсины;
- б) способность человека воспринимать лекарства;
- в) возможность не заболеть.

**23. Зоонозами называют заболевания, которые:**

- а) передаются человеку от больных животных;
- б) передаются человеку только с пищей;
- в) передаются человеку только через грязные руки.

**24. Переносчики возбудителей желудочно-кишечных заболеваний это:**

- а) мухи, тараканы; б) божьи коровки; в) бабочки, пчёлы.

**25. Все углеводы в организме превращаются в:**

- а) лактозу; б) глюкозу; в) крахмал.

**26. В каком порядке расположены органы пищеварения?**

- а) ротовая полость — пищевод — желудок — тонкая кишка — толстая кишка — прямая кишка;
- б) ротовая полость — пищевод — желудок — толстая кишка — тонкая кишка — прямая кишка;
- в) ротовая полость — желудок — пищевод — толстая кишка — тонкая кишка — прямая кишка.

**27. Физиология питания изучает:**

- а) влияние пищи на организм человека;
- б) строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов;

в) строение и функции организма человека.

**28. Лучше усваивается пища:**

а) протёртая, отварная; б) сырая; в) кусковая.

**29. Суть пищеварения в организме заключается:**

а) в химическом расщеплении органических соединений на неорганические;  
б) в механическом раздроблении пищи на мелкие частички;  
в) в ферментном расщеплении крупных органических соединений на более мелкие;  
г) здесь нет правильного ответа.

**30. Важнейший компонент процесса пищеварения:**

а) вода; б) минеральные соли; в) кислоты; г) ферменты.

**31. Что необходимо соблюдать при кулинарной обработке продуктов:**

а) технологию приготовления пищи;  
б) технологию и последовательность приготовления пищи;  
в) санитарные требования.

**32. Супы при подаче какую должны иметь температуру:**

а) + 75°C; б) + 65°C; в) + 90°C.

**33. При подаче вторые блюда должны иметь температуру:**

а) + 75°C; б) + 55°C; в) + 65°C.

**34. При подаче холодные блюда и напитки должны иметь температуру:**

а) + 20°C; б) + 15°C; в) + 14°C.

**35. Самым гигиеничным является следующее оборудование:**

а) электрическое; б) механическое; в) немеханическое.

**36. Обязательно ли дезинфицировать инвентарь и инструменты дезинфицирующими растворами:**

а) да; б) нет.

**37. С какой целью производится маркировка инвентаря:**

а) для предотвращения микробного заражения продуктов;  
б) в целях эстетического оформления;  
в) для определения последовательности использования досок.

**38. Борьба с грызунами это:**

а) дезинфекция; б) дезинсекция; в) дератизация.

**39. Борьба с микробами это:**

а) дезинфекция; б) дезинсекция; в) дератизация.

**40. Борьба с мухами, тараканами это:**

а) дезинфекция; б) дезинсекция; в) дератизация.



### Эталон ответов к тесту

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответ	б	а	б	а	в	б	в	в	а	а	в	а	б	б	в	б	а	б	б	а
№ вопроса	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
ответ	в	а	а	а	б	а	а	а	в	в,г	а	а	в	в	а	б	а	в	а	б

### 5. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. 7-е изд., стер.– М.: Академия, 2013. – 256 с.