

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 № 1
28 августа 2020 г.
Л.Л.Баженова

Согласовано:
Заместитель директора
по УПР
О. В. Савицкая

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОПД.03 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

профессия ОВЗ	16675 Повар
профиль	Социально-экономический
цикл дисциплины	Общепрофессиональный

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

р.п. Юрты, 2020 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
Освоенные умения	Дифференцированный зачет
- не допускать на предприятиях питания пищевых отравлений; - оказывать доврачебную помощь пострадавшим; - соблюдать личную гигиену; - выполнять санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре; - соблюдать санитарно-пищевое законодательство.	
Освоенные знания	
- понятия о пищевых веществах; - понятия о процессах пищеварения и усвояемости пищи, об ее энергетической ценности; - режим питания, нормы; - понятия о микроорганизмах, влияние условий внешней среды на жизнедеятельность микроорганизмов; общие понятия о пищевых инфекционных заболеваниях, меры предупреждения; - общие понятия о пищевых отравлениях, меры предупреждения; понятие о глистных заболеваниях, меры предупреждения; - понятие о гигиене труда, о производственном травматизме; требования к личной гигиене сотрудников предприятий общественного питания; - санитарные требования к организации рабочих мест, санитарные требования к хранению сырья и полуфабрикатов; - санитарно-гигиеническое и физиологическое значение кулинарной обработки продуктов; 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.