

Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ДОО.01 «Основы профессиональной деятельности» Модуль 1. Основы здорового питания

по профессии
43.01.09 Повар-кондитер

базовый уровень подготовки очная форма обучения

форма проведения оценочной процедуры — экзамен

СОГЛАСОВАНО
АО «ОДК-Пермские моторы»
«30» августа 2019 г.

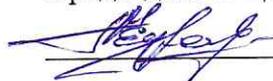
Заведующая производством
службы общественного питания

 /Н.Ф.Бессмертная/

ОДОБРЕНА
предметно (цикловой) комиссией
Протокол № 7

«30» августа 2019г.

Председатель ЦМК

 /А.Е.Чураков/

УТВЕРЖДЕНА
на заседании методического совета
Протокол № 8

«28»июня 2019 г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Комплект оценочных средств для проведения промежуточной аттестации
Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС)
(приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1569),
рабочего учебного плана по профессии/специальности среднего
профессионального образования

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Пермский техникум промышленных и
информационных технологий им. Б.Г.Изгагина»

Организация-работодатель: АО «ОДК-Пермские моторы»

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ДОО.01 «Основы профессиональной деятельности» Модуль 1. Основы здорового питания разработан в соответствии с требованиями и предназначен для проверки качества знаний и умений обучающихся в рамках реализуемой адаптированной основной программы профессионального обучения на данном этапе обучения..

Контрольно-измерительный материал включает в себя:

1. Титульный лист.
3. Критерии оценок, позволяющие перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.
4. Тестовые задания.
5. Эталоны ответов.
6. Список литературы.

В содержание контрольно-измерительного материала включены наиболее значимые учебные элементы по дисциплине с учетом требований к уровню их усвоения.

Контрольно-измерительный материал по учебной дисциплине ПД. 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» разработан в 1,2 вариантах.

Тестовые задания представлены в виде заданий закрытого (задания с выбором ответа, множественного выбора, альтернативных ответов, на различение, на восстановление соответствия) и открытого (на дополнение, свободного изложения) типа.

Шкала оценок:

| Кол-во баллов | K_u (коэффициент усвоения) | Оценка |
|---------------|------------------------------|-------------------------|
| | от 0,91 до 1 | 5 (отлично) |
| | от 0,80 до 0,90 | 4 (хорошо) |
| | от 0,71 до 0,80 | 3 (удовлетворительно) |
| | 0,7 | 2 (неудовлетворительно) |

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине
ДОО.01 «Основы профессиональной деятельности»
Модуль 1. Основы здорового питания

Профессия 43.01.09 Повар-кондитер
Тема - Питание различных групп населения.

Инструкция для обучающихся:

На выполнение задания отводится 45 минут. Внимательно прочитайте задание. Выполняйте задание только вашего варианта и в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задания, которые не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему.

Если после выполнения всей работы у вас останется время, Вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Баллы, полученные Вами за выполненные задания, суммируются.

Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов.

Ответы оцениваются по пятибалльной шкале с учётом коэффициента усвоения знаний и умений.

Шкала оценок:

| Кол-во баллов | k_y (коэффициент усвоения) | Оценка |
|---------------|------------------------------|-------------------------|
| 9-10 | от 0,91 до 1 | 5 (отлично) |
| 8-9 | от 0,81 до 0,90 | 4 (хорошо) |
| 7-8 | от 0,71 до 0,80 | 3 (удовлетворительно) |
| До 7 | 0,7 | 2 (неудовлетворительно) |

Задания для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине
ДОО.01 «Основы профессиональной деятельности»
Модуль 1. Основы здорового питания

Профессия 43.01.09 Повар-кондитер

Тема -Питание различных групп населения.

Срок обучения:2 года 10 месяцев

Курс-1

Фамилия, имя, отчество обучающегося _____

| № | Кол и чест во балл ов | Вариант 1 | Для ответов |
|----------|--------------------------------------|---|----------------|
| I | | | |
| 1 | 1 | Что нужно знать для того чтобы подсчитать энергетическую ценность пищевых продуктов? | |
| | | А) полезные свойства продукта | |
| | | Б) химический состав продукта | |
| 2 | 1 | Что служит источником энергии, затрачиваемой человеком? | |
| | | А) пища | |
| | | В) энергетическая ценность | |
| 3 | 1 | Что называется энергетической ценностью? | |
| | | Б) содержание пищевых веществ в продуктах | |
| 4 | 1 | Одинаковы ли понятия энергетическая ценность и калорийность? | |
| | | Б) Нет | |
| 5 | 1 | Энергетическая ценность 1г белка составляет: | |
| | | А) 9 Ккал | |
| | | В) 1 Ккал | |
| 6 | 1 | Энергетическая ценность 1г углевода составляет: | |

| | | | |
|----|----|--|--|
| | | А) 9 Ккал | |
| | | Б) 1 Ккал | |
| | | В) 4 Ккал | |
| 7 | 1 | Энергетическая ценность 1г жира составляет: | |
| | | А) 9 Ккал | |
| | | Б) 4 Ккал | |
| | | В) 1 Ккал | |
| 8 | 1 | Определить энергетическую ценность 100г пастеризованного молока, если содержится: белков -2,8г.; жиров-3,2г.; углеводов- 4,7г.. | |
| 9 | 1 | Определить энергетическую ценность 100г бисквитного пирожного, если содержится: белков -4,8г.; жиров -2,8г.; углеводов -77,7г.. | |
| 10 | 1 | При определение в 100 г. маргарина сливочного энергетической ценности получились следующие результаты: : А) 1057 ккал. Б) 751,3 ккал. В) 345,8 ккал. | |
| | | Найдите верный вариант, если мы знаем что содержание белков, жиров, углеводов составляет:белки-0,3г.; жиры-82,9; углеводы-1,0 г.. | |
| | 10 | | |

Эталоны ответов

к заданиям для проведения промежуточного контроля
по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены »
Профессия 16675 «Повар»

Тема- Питание различных групп населения.

| № | Вариант 1 | Источник |
|---|-----------|----------|
| 1 | Б | 1, стр.8 |

| | | |
|----|----------|------------|
| 2 | А | 1, стр.11 |
| 3 | А | 1, стр.17 |
| 4 | А | 1,стр.189 |
| 5 | Б | 1,стр.50 |
| 6 | В | 1, стр.84 |
| 7 | А | 1, стр.120 |
| 8 | 58,8 | 1, стр.262 |
| 9 | 355,2 | 1, стр.61 |
| 10 | Б -751,3 | 1,стр.260 |

2. Итоговый контроль. Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы.

по учебной дисциплине ДОО.01 «Основы профессиональной деятельности»
Модуль 1. Основы здорового питания

Профессия 43.01.09 Повар-кондитер

1 вариант

При выполнении заданий этого типа в бланке ответов под номером выполняемого Вами задания (1–20) поставьте правильную, на Ваш взгляд, одну букву из 4-х (а, б, в, г).

1. Укажите возможные источники микробиологического загрязнения пищи стафилококком
- а) люди с выраженным поражением зрения
 - б) люди с тяжелыми заболеваниями печени и системы кроветворения
 - в) животные, обитающие на производстве
 - г) люди с гнойничковыми поражениями кожи, больные ангиной и насморком
2. Выберите назначение раствора хлорной извести, который готовится путем смешивания 5 литров исходного раствора и 10 литров воды
- а) дезинфекция столовой посуды и рук
 - б) дезинфекция оборудования кондитерского цеха
 - в) обработка раковин, унитазов, умывальников
 - г) обработка контейнеров для мусора
3. Определите название мероприятий по борьбе с мухами, тараканами и муравьями на пищевом производстве
- а) дефростация
 - б) дератизация
 - в) дезинфекция

г) дезинсекция

4. Укажите периодичность обработки технологического оборудования

а) по мере загрязнения и по окончании работы

б) ежеквартально

в) не чаще 1 раза в смену

г) еженедельно

5. Укажите особенности размораживания рыбы в воде

а) вода +0⁰, с добавлением 7-10 г сахара на 1 литр воды

б) вода +12⁰, с добавлением 7-10 г соли на 1 литр воды

в) вода не выше +6⁰, с добавлением 10% р-ра уксуса

г) вода до +65⁰, с добавлением 0, 5% кальцинированной соды

6. Определите время нахождения на мармите горячих вторых и первых блюд (с момента изготовления):

а) не более 30 мин,

б) до 12 часов,

в) до 6 часов,

г) не более 2 – 3 часов

7. Определите, для каких целей используется специализированный пищевой транспорт для других целей:

а) для иных целей не используется, независимо от упаковки перевозимых продуктов для перевозки других предметов, в зависимости от упаковки перевозимых продуктов,

б) используется для перевозки других предметов, в зависимости от упаковки перевозимых продуктов

в) используется для иных целей, кроме перевозки токсичных веществ,

г) используется повсеместно, для иных целей, кроме перевозки людей

8. Укажите основные группы микроорганизмов, которые появляются на поверхности мяса при нарушении правил хранения

а) масляно-кислые бактерии и уксуснокислые бактерии

б) гнилостные бактерии и плесневые грибы

в) палочка ботулизма и молочнокислые бактерии

г) колонии дрожжей

9. Назовите раствор, которым производится обработка хлебных полок для профилактики возникновения картофельной болезни хлеба

а) 3% раствор уксусной кислоты

б) 0,5% раствор хлорной извести

в) 1% раствор кальцинированной соды

г) 1% раствор уксусной кислоты

10. Укажите название путей заражения, характерных для сальмонеллеза и брюшного тифа

а) вертикальный

б) гемоконтактный

в) водно-пищевой

г) воздушно-капельный

11. Найдите название продукта, в котором содержится большое количество яда соланина

а) проросший и позеленевший картофель

б) сырая фасоль

в) свежие лесные грибы

г) ядра косточковых плодов (абрикосы, миндаль, сливы)

12. Определите периодичность прохождения профессиональной, гигиенической подготовки и аттестации для работников ООП

а) ежемесячно

б) 1 раз в полгода

в) 1 раз в 2 года

г) 1 раз в год

13. Выберите среду тела ВИЧ-инфицированного, где содержание возбудителя болезни недостаточно для заражения другого человека

а) слюна

б) сперма

в) кровь

г) грудное молоко

14. Определите назначение горячей воды из системы водяного отопления на производстве

а) для обработки оборудования

б) только для отопления

в) для уборки помещений

г) для любых технологических процессов

15. Выберите порядок хранения моющих и дезинфицирующих средств на производстве

а) на производстве не хранятся

б) хранятся в любом месте и в любой таре

в) в специально отведенном месте в таре изготовителя

г) в производственном помещении во внутрицеховой таре

16. Определите правила хранения чистых столовых приборов на производстве

- а) в зале в кассетах ручками вниз
- б) в зале, в кассетах ручками вверх
- в) на мойке в ящике
- г) в зале навалом на подносе

17. Укажите ошибочное утверждение:

- а) разрешено принимать мясо всех видов с\х животных с клеймом и ветеринарным свидетельством
- б) запрещено принимать продукты с признаками недоброкачества
- в) запрещено принимать крупу и муку, зараженные амбарными вредителями
- г) разрешено принимать культивируемые несъедобные грибы

18. Выберите температурный и временной режим хранения скоропортящихся продуктов (за исключением требующих низкотемпературных режимов)

- а) 0^0-2^0 не более 7 суток
- б) $+6^0+8^0$ до 3 суток
- в) $+4^0+-2^0$ до 72 часов
- г) $+12^0 + 16^0$ до 18 часов

19. Укажите температуру в толще продукта из мяса и птицы, по которой определяют степень готовности блюд

- а) в течение 15 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+185$, для изделий из котлетной массы – не ниже -90
- б) в течение 5 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+85$, для изделий из котлетной массы – не ниже $+90$
- в) в течение 25 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+65$, для изделий из котлетной массы – не ниже $+90$
- г) в течение 5 минут: для натуральных рубленых изделий не ниже $+100$, для изделий из котлетной массы – не ниже $+100$

20. Назовите размер штрафа для должностных лиц, наложенного при выполнении работ без сертификата соответствия

- а) 4 000 – 5 000 руб.
- б) 500 тыс. руб.
- в) 40 000 – 50 000 руб.
- г) 400 – 500 руб.

Вместо многоточия вставьте пропущенные слова:

21. Укажите температуру воздуха в помещениях, где проводится порционирование готовых блюд и холодных закусок

22. Закончите предложение: «Для профилактики сальмонеллеза на предприятия запрещено принимать яйцо....»

23. Установите верную последовательность действий при мытье кухонной посуды: 1) ополаскивание проточной водой при +65⁰, 2) механическая очистка, 3) просушивание в опрокинутом виде на решетках, 4) мытье щетками при +40⁰ с добавлением моющих средств

24. Установите соответствие между названием блюд и температурой блюд на раздаче, написав цифру рядом с буквой

| Название блюд | Температура блюда на раздаче |
|-------------------|------------------------------|
| 1 соусы | а) +75 ⁰ С |
| 2 гарниры | б) +65 ⁰ С |
| 3 горячие супы | |
| 4 горячие напитки | |

по учебной дисциплине ДОО.01 «Основы профессиональной деятельности»

Модуль 1. Основы здорового питания

Профессия 43.01.09 Повар-кондитер

2 вариант

При выполнении заданий этого типа в бланке ответов под номером выполняемого Вами задания (1–20) поставьте правильную, на Ваш взгляд, одну букву из 4-х (а, б, в, г).

1. Укажите название пути микробиологического заражения на пищевом производстве, который осуществляется через грязные руки, посуду:

а) контактно-бытовой

б) воздушно-пылевой

в) вертикальный

г) гемоконтактный

2. Выберите назначение раствора хлорной извести, который готовится путем растворения 0,2 литров исходного раствора в 10 литрах воды

а) для обработки раковин и умывальников

б) для обработки мусорных контейнеров

в) для дезинфекции столовой посуды и рук

г) для дезинфекции инвентаря кондитерского цеха

3. Определите возможность хранения в организациях общественного питания средств для борьбы с грызунами

а) хранить в специально отведенном месте

б) хранить категорически запрещено

в) хранить в любом месте на производстве

г) хранить вместе с моющими средствами

4. Определите возможность контакта сырых и готовых продуктов при работе технологического оборудования

- а) абсолютно исключается
- б) разрешена в холодное время года
- в) разрешена в небольших организациях
- г) разрешена в любых организациях

5. Укажите допустимые способы размораживания мяса на предприятиях общественного питания

- а) на плите и в духовом шкафу
- б) в горячей и в холодной воде
- в) в дефростере и на столах мясного цеха
- г) на производственных столах холодного цеха

6. Определите условие реализации блюд, приготовленных на мангале

- а) выбор посетителем порции из заранее приготовленных порций
- б) осуществление жарки не менее, чем за 6 часов до реализации
- в) осуществление жарки только в стационарном предприятии
- г) осуществление жарки непосредственно перед реализацией

7. Определите лишний пункт в характеристике транспорта для перевозки пищевых продуктов:

- а) кузов отделяется листами жести или алюминия
- б) кузов оборудуется сидениями,
- в) кузов должен легко поддаваться санитарной обработке,
- г) кузов оборудуется стеллажами

8. Назовите способ температурного воздействия, который приводит к гибели спор микроорганизмов

- а) стерилизация
- б) замораживание
- в) пастеризация
- г) охлаждение

9. Назовите раствор, который применяется для обработки хлебных полок при обнаружении картофельной болезни хлеба

- а) 2% раствор хлорной извести
- б) 1% раствор уксусной кислоты
- в) 3% раствор кальцинированной соды
- г) 3% раствор уксусной кислоты

10. Укажите основные механизмы заражения «болезнями грязных рук»

- а) только от матери к плоду
- б) при контактах с инфицированными домашними животными
- в) через инфицированную пищу, воду, общую посуду
- г) при использовании медицинского оборудования

11. Найдите факторы передачи стафилококка

- а) консервы, икра, грибы маринованные
- б) молочные продукты, торты с кремом, мороженое, студень
- в) сухофрукты и бакалейные изделия
- г) свежесыпеченные хлебобулочные изделия

12. Определите периодичность медицинских осмотров для работников ООП

- а) 2 раза в год
- б) ежеквартально
- в) 1 раз в 2 года
- г) 1 раз в год

13. Выберите место хранения ЛМК после ее оформления

- а) у участкового врача
- б) дома у сотрудника
- в) у администрации ООП
- г) в любом месте по желанию владельца

14. Определите расстояние от площадки мусоросборника ООП до жилых домов, площадок для игр и отдыха

- а) 25 м
- б) 15 м
- в) 10 м
- г) 1 м

15. Определите условия хранения исходного раствора хлорной извести

- а) в темноте в течение 15 суток
- б) в темном месте в течение 5 суток
- в) в темноте не более 2 суток
- г) на свету длительное время

16. Определите материал, из которого запрещено изготавливать кухонную посуду на производстве

- а) нержавеющей сталь

б) алюминий

в) дюралюминий

г) медь

17. Укажите ошибочное утверждение

а) разрешено принимать качественные продукты домашнего производства

б) запрещено принимать непотрошеную птицу (кроме дичи)

в) запрещено принимать утиные и гусиные яйца

г) разрешено принимать рыбу, раков, с/х птицу с ветсвидетельством

18. Выберите температурный режим хранения рыбных п/ф (рыба всех наименований охлажденная, филе, рыба специальной разделки)

а) строго при 0°

б) от +4°С до +6°С

в) от -2°С до +2°С

г) строго при -6°С

19. Определите время использования готовой начинки из мясного фарша для пирожков и блинчиков

а) строго в течение 30 мин

б) в течение 2 часов

в) разрешено в течение 12 часов

г) при наличии холодильника в течение суток

20. Назовите лишний пункт в перечне дисциплинарных взысканий

а) увольнение

б) освобождение от должности

в) штраф

г) отстранение от работы

Вместо многоточия вставьте пропущенные слова:

21. Напишите срок хранения горячих первых блюд в термосах (включая время в пути) при необходимости транспортирования готовой продукции

22. Закончите предложение: «Крупы и муку хранят в мешках на подтоварниках на расстоянии от пола.....»

23. Установите верную последовательность действий при обработке щеток, используемых при мытье мяса: 1) просушивание, 2) промывание раствором моющих средств при +45+50, 3) замачивание в дезрастворе на 10-15 мин, 4) промывание проточной водой

24. Установите соответствие между запрещенными и разрешенными к приготовлению и реализации блюдами, написав цифру рядом с буквой:

| Название блюда | Разрешено или запрещено к приготовлению и реализации |
|---------------------------------------|--|
| 1 макароны по-флотски | а) запрещено б) разрешено |
| 2 кисломолочные продукты | |
| 3 копченые мясные изделия, куры, утки | |
| 4 соленая и копченая рыба | |

Эталоны ответов

к заданиям для проведения промежуточной аттестации в форме контрольной работы.

по учебной дисциплине ПД 04 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»
Профессия 16675 «Повар»

1 вариант

| | | | | | | | | | | |
|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| № вопроса | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| № ответа | г | в | г | а | б | г | а | б | а | в |
| № вопроса | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| № ответа | а | в | а | б | в | б | г | в | б | а |

| | |
|----|----------------------------------|
| 21 | Не выше +16 ⁰ |
| 22 | Водоплавающих птиц (утки и гуси) |
| 23 | 2413 |
| 24 | 1а2б3а4а |

2 вариант

| | | | | | | | | | | |
|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| № вопроса | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| № ответа | а | г | б | а | в | г | б | а | г | в |
| № вопроса | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| № ответа | б | г | в | а | б | г | а | в | б | в |

| | |
|----|------------------|
| 21 | Не более 3 часов |
| 22 | Не менее 15 см |
| 23 | 2341 |
| 24 | 1a2a3b4b |

Критерии оценки

Задания 1-20 – 1 балл (итого 20 баллов)

Задания 21-24 – 2 балла (итого 8 баллов) – в 2 балла оценивается 100% правильный ответ.
Правильный ответ на 50-99% – оценивается в 1 балл

Всего – 28 баллов

Процент результативности (правильных ответов)

| Количество баллов в % | Количество баллов | Оценка | Вербальный аналог |
|-----------------------|-------------------|--------|----------------------|
| 100 – 90 | 28-26 | 5 | отлично |
| 89 – 80 | 25-23 | 4 | хорошо |
| 79 – 70 | 22-20 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70 | 20 и менее | 2 | не удовлетворительно |

Бланк ответов к контрольной работе

Название курса _____

Ф.И. обучающегося, № группы _____

Вариант №

| | | | | | | | | | | |
|-----------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| № вопроса | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| № ответа | | | | | | | | | | |
| № вопроса | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| № ответа | | | | | | | | | | |

| | |
|----|--|
| 21 | |
| 22 | |
| 23 | |

2.2 Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания учебная аудитория
2. Максимальное время выполнения задания: 40 минут
3. Вы можете воспользоваться:
 - калькуляторами
 - справочными материалами

Литература:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (5-е изд.) учебник для нач. проф.образов., 2011., 256с. Протокол № 1 от 31.08.2017 года «Об актуализации тем учебника»