

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

**ОПЦ 01. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,  
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

**43.01.09 Повар, кондитер**

базовый уровень подготовки, форма обучения - очная

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»**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств .....
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке  
.....
3. Оценка освоения учебной дисциплины .....
- 3.1. Формы и методы оценивания .....
- 3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины....
4. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации  
.....

### 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО профессии 43.01.09 Повар, кондитер следующими знаниями, умениями, которые формируют профессиональные компетенции, и общими компетенциями:

Форма промежуточной аттестации по учебной дисциплине: экзамен

### 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке:

Результаты обучения	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
Уметь:		
У 1. использовать лабораторное оборудование	развитие навыков работы с лабораторным оборудованием	контроль за выполнением лабораторных исследований
У 2. определять основные группы микроорганизмов	развитие умения различать основные группы микроорганизмов	тестовые задания
У 3. проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам	привитие ответственного отношения к соблюдению санитарно-гигиенических требований в условиях пищевого производства	письменные ответы на вопрос
У4. обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков	привитие ответственного отношения к должностным обязанностям	тестирование
У5. обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ	формирование навыков взятия микробиологических проб и посева их на питательную среду	контроль за выполнением лабораторных исследований
У6. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря		
У7. осуществлять микробиологический контроль пищевого производства		
У8. проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов		

У9. рассчитывать энергетическую ценность блюд		
У10. составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека		
Знать		
З 1. основные понятия и термины микробиологии	умение использовать микробиологические термины в учебной и проф. деятельности	тестовые задания
З 2. классификацию микроорганизмов, морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов	Владеть знаниями об особенностях основных групп бактерий, грибов, дрожжей	Тестовые, письменные задания и экспертная оценка самостоятельной работы
З 3. морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов	понимать сущность спонтанных мутаций и индуцированных мутаций микроорганизмов	тестовые и письменные задания
З 4. генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов	понимать сущность экологической роли микроорганизмов	составление схем
З 5. роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	знания основных представителей микрофлоры воды, воздуха и почвы	письменные задания
З 6. характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха	понимать роль сапрофитных и патогенных микроорганизмов в возникновении эпидемических ситуаций	микробиологический диктант
З 7. особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов	понимание роли профилактических мероприятий в предотвращении эпидемических ситуаций	составление таблиц
З 8. основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов	разработка профилактических мер по предотвращению загрязнений в пищевом производстве	письменные задания
З 9. основные пищевые инфекции и пищевые отравления	умение работать с санитарными нормативами	тестирование

З 10. основные пищевые инфекции и пищевые отравления	владение основами микробиологического контроля технологического процесса	решение производственных ситуаций
З 11 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	умение работать с нормативными документами	решение эпидемических ситуаций
З 12. правила личной гигиены работников пищевых производств	ответственное отношение к соблюдению личной гигиены работников ПОП	письменные задания
З 13. классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения		
З 14. правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации		
З 15. схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека		
З 16. суточную норму потребности человека в питательных веществах		
З 17. основные процессы обмена веществ в организме		
З 18. суточный расход энергии		
З 19. состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания		
З 20. физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
З 21. усвояемость пищи, влияющие на нее факторы		
З 22. нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения		
З 23. назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет		
З 24. методики составления рационов питания		

### 3. Оценка освоения учебной дисциплины:

#### 3.1 Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

#### Раздел 1. Морфология и физиология микробов

#### Вариант I

Содержание задания	Варианты ответов	Верный ответ
1. Что является телом плесневых грибов?	А) Гифы Б) Мицелий В) Спорангиеносцы	Б
2. К какому классу относятся дрожжи?	А) низшие споровые растения Б) сумчатые грибы В) несовершенные грибы	Б
3. Как называются клетки плесневых грибов?	А) гифы Б) капсула В) мицелий	А
4. К какому виду брожения относится данное уравнение реакции: $C_6H_{12}O_6 \rightarrow CH_3CH_2CH_2COOH + 2CO_2 + H_2 + 69 \text{ кДж}$ ?	А) пропионово-кислое Б) масляно-кислое В) молочно-кислое	А
5. Отщепление от аминокислот аминной группы в виде аммиака называется:	А) дезаминирование Б) декарбоксилирование В) гидролиз	А
6. Какие углеводы сбраживаются при спиртовом брожении?	А) крахмал, гликоген Б) лактоза, мальтоза В) фруктоза, глюкоза	В
7. Как называется данный тип взаимоотношений: бактериофаги, питаются веществами живых бактерий, разрушают их	А) паразитизм Б) антагонизм В) симбиоз	Б
8. Микробы, устойчивые к высоким концентрациям поваренной соли называются	А) осмофильные Б) галофильные В) факультативные	Б
9. Как называются взаимоотношения, при которых совместно обитающие виды микроорганизмов оказывают угнетающее действие друг на друга?	А) антагонизм Б) симбиоз В) метабиоз	А

10. Как называется форма взаимоотношений, когда один из организмов развивается за счет другого?	А) симбиоз Б) паразитизм В) метабиоз	Б
11. Какие формы микроорганизмов уничтожаются при пастеризации?	А) вегетативные клетки Б) споры бактерий В) термофильные бактерии	А
12. Какая температура является оптимальной для мезофиллов?	А) 40-45 °С Б) 10 °С В) 25-27 °С	В
13. Как называется состояние клетки, когда высокое осмотическое давление внутри каждой клетки создает постоянный приток в нее воды и набухшая цитоплазма клетки с определенным напряжением давит на оболочку?	А) плазмолиз Б) плазмолиз В) тургор	В
14. Ферменты, выделяемые живыми клетками наружу и служащие для внеклеточной переработки пищи, называют:	А) экзоферментами Б) эндоферментами В) лигазами	А
15. Что включает в себя понятие «физиология»?	А) наука о питании, дыхании, росте, развитии, размножении организмов, об их взаимодействии с окружающей средой. Б) наука об особенностях форм, строения, закономерностях развития микробов и изменениях вызываемых ими в окружающей среде. В) наука изучающая процессы превращения пищевых веществ в энергию и структурные элементы тела.	А
16. К какому типу дыхательных процессов относится брожение?	А) анаэробное Б) аэробное В) факультативное	А

17. Если клетка оказывается в среде, где суммарная концентрация растворенных веществ выше, чем в клетке, то происходит явление называемое:	А) плазмолизом Б) тургором В) плазмопсисом	А
18. Ферменты, не выделяющиеся при жизни клетки в окружающую среду, а участвующие только во внутриклеточных процессах, называются:	А) конструктивными Б) экзоферментами В) эндоферментами	В
19. Какие микроорганизмы называются аэробными?	А) способные к дыханию с доступом и без доступа кислорода Б) способные к дыханию с доступом кислорода В) способные к дыханию без доступа кислорода	Б
20. Дизентерия передается:	А) кожным путем Б) респираторным путем В) пероральным путем	В

## Раздел 2. Основы физиологии питания

## Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания

### Вариант 1.

#### Инструкция

Задание состоит из двух частей. Первая часть – тест. Тест включает 30 вопросов, для каждого из которых представлено несколько вариантов ответов. Вам необходимо внимательно прочитать вопрос, выбрать правильный с Вашей точки зрения ответ, в тестовой форме указать номер правильного ответа напротив соответствующего вопроса. Общее время выполнения теста – 45 минут.

Вторая часть – практическая, содержит четыре задания: расчёт энергетическую ценность заданного продукта, составление рациона питания, на выявление умений использовать лабораторное оборудование, соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства, проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря, осуществлять микробиологический контроль..

Время выполнения практических заданий – 45 минут.

Общая норма времени: 90 минут

№ п/п	Вопросы	Ответы
1	Какие из перечисленных	1 - Кальций

	минеральных веществ необходимы для построения костной ткани?	2 - Магний 3 - Железо 4 - Йод
2	Какая из перечисленных характеристик является свойством витаминов?	1 - Обладают пластическими свойствами. 2 - Оказывают регулирующее влияние на обмен веществ. 3 - Необходимы организму в больших дозах. 4 - Вызывают пищевое отравление.
3	Какова суточная потребность человека в воде?	1 - 2 г на 1 кг массы тела 2 - 100 -150 г 3 - 257 - 586 г 4 - 2000 - 2500 г
4	Чем обуславливается высокая пищевая ценность мясных продуктов?	1 - Содержанием воды 2 - Содержанием гликогена 3 - Содержанием полноценного белка 4 - Содержанием экстрактивных веществ
5	Какие блюда Вы включите в меню завтрака?	1- Горячие напитки, возбуждающие секрецию желудочного сока. 2 - Легкоперевариваемые молочно - растительные блюда. 3 - Супы на концентрированных бульонах.
6	Какие продукты должны преобладать в рационе питания человека?	1 - Злаки: каши, хлеб. 2 - Жиры 3 - Овощи и фрукты 4 - Белковые продукты: молоко, мясо, яйцо
7	Чем обуславливается высокая усвояемость сыров?	1 - Содержанием солей кальция 2 - Содержанием витаминов 3 - Низкой температурой плавления молочного жира 4 - Содержанием молочной кислоты
8	В каком виде жиры всасываются в пищеварительном тракте?	1 - Жирных кислот и глицерина. 2- Аминокислот 3 - Ксилозы 4 - Нуклеотидов
9	Какое соотношение белков, жиров и углеводов должно быть в рационе питания у подростков и младших школьников?	1 - 1 : 2 : 4 и 1 : 1 : 5. 2 - 1 : 1 : 4 и 1 : 1 : 6. 3 - 2 : 1 : 3 и 1 : 2 : 3.
10	Какова основная цель лечебно-профилактического питания?	1 - Повысить сопротивляемость организма к неблагоприятным воздействиям производственных условий. 2 - Способствовать выведению из организма вредных веществ 3 - Повысить сопротивляемость организма к неблагоприятным воздействиям производственных условий и способствовать выведению из организма вредных веществ.
11	Какую диету (лечебный стол) Вы предложили бы больному с сахарным диабетом?	1- 9 лечебный стол 2 - 15 лечебный стол 3 - 3 лечебный стол 4 - 1 лечебный стол
12	Какой из принципов является	1 - Соответствие энергетической ценности

	принципом рационального сбалансированного питания?	пищи энергетическим затратам организма. 2 – Обязательное голодание 3 – Употребление продуктов обязательно прошедших тепловую обработку
13	Что такое пищеварение?	1 - Измельчение пищи 2- Расщепление пищевых веществ под действием слюны 3- Физическое изменение пищи и химическое расщепление сложных пищевых веществ.
14	На какие процессы расходуется энергия поступившая с пищей?	1 – Основной обмен. 2 – Рост + Дыхание 3 – Физическую работу 4 – Основной обмен + Физическая работа + Поддержание температуры тела
15	Какова энергетическая ценность 100 г молока, содержащего жира 2,5%, белка 2,8%, углеводов – 4,7%?	1- 5,25 ккал 2 – 25,5 ккал 3 - 52,5 ккал 4 – 525 ккал
16	Что необходимо соблюдать при кулинарной обработке продуктов?	1 – технологию 2 – последовательность 3 – санитарные требования
17	С какой целью необходимо соблюдать правила товарного соседства при хранении некоторых продуктов?	1 – во избежание передачи запаха 2 – во избежание передачи вкуса 3 – во избежание обсеменения микробами
18	Какие мероприятия способствуют очищению воздуха помещений?	1 - облучение бактерицидными лампами 2 - вентиляция 3 - солнечное освещение 4 - все ответы верны
19	Какие методы предотвращения порчи необходимо использовать для горячей пищи, хранившейся на раздаче 3 часа?	1 - уничтожить; 2 - перемешать со свежеприготовленной; 3 - подвергнуть повторной тепловой обработке.
20	Какова температура воздуха в помещениях общественного питания в соответствии с гигиеническими нормами?	1 – в торговых помещениях не ниже +16°С, в моечных + 18°С, в горячем цехе + 26°С; 2 – в торговых помещениях не ниже +14°С, в моечных + 25°С, в горячем цехе + 30°С; 3 – в торговых помещениях не ниже +18°С в моечных + 18°С, в горячем цехе + 20°С;
21	Какие требования предъявляются к планировке помещений предприятий общественного питания?	1 - последовательность и поточность технологических процессов; 2 - пересечение потоков чистой и грязной посуды; 3 - пересечение потоков персонала и посетителей.
22	Какие санитарно – гигиенические требования предъявляются к немеханическому оборудованию?	1 - ванны для мытья посуды изготавливают из нержавеющей стали; 2 - ванны для мытья посуды изготавливают из оцинкованного железа; 3 - все ответы верны

23	Где должен располагаться холодный цех предприятий общественного питания?	1 - вблизи от мясного цеха; 2 - вблизи от раздаточной; 3 - в составе горячего цеха.
24	Какая последовательность санитарной обработки инвентаря является верной?	1 - ошпаривание кипятком, дезинфекция, мытье раствором моющего средства, ополаскивание холодной водой 2 - удаление остатков продуктов, обработка раствором хлорамина, ополаскивание горячей водой, ополаскивание холодной водой; 3 - удаление остатков продуктов, мытье раствором моющего средства, ополаскивание, дезинфекция.
25	Какие способы санитарной обработки обладают дезинфицирующим действием?	1 - мытье хозяйственным мылом и кальцинированной содой; 2 - ополаскивание проточной водой. 3 - обработка раствором хлорамина, ошпаривание кипятком;
26	Кто осуществляет санитарный контроль за деятельностью предприятия общественного питания?	1 - правоохранительные органы; 2 - Роспотребнадзор; 3 - городская администрация.
27	В чем основное назначение санитарной одежды?	1 - защищает личную одежду от загрязнения; 2 - защищает пищевые продукты от загрязнения; 3 - создает комфортные условия работы
28	Какие правила должен соблюдать работник ОП при ношении санитарной одежды?	1 - снимать одежду перед посещением туалетной комнаты 2 - менять санитарную одежду перед раздачей пищи 3 - все ответы верны
29	При наличии каких заболеваний работники ПОП не получают допуск к работе с отделочными полуфабрикатами?	1 - анемия, гипертония; 2 - гастрит, язва; 3 - ожоги, порезы.
30	Смывы с каких поверхностей подвергаются бактериологическому исследованию?	1- смывы с рук и санитарной одежды работников; 2 - смывы с посуды; 3 - смывы с инвентаря, оборудования; 4 - все ответы верны

Вариант №1.

Практические задания:

### Задание №1.

Решить ситуацию.

Работник предприятия ОП (повар) Смолина Т.М. как обычно, придя на работу, стала переодеваться: надела халат, фартук и подошла к зеркалу, надела колпак, выпустив красивую чёлку. Сегодня ей предстояло работать в горячем цехе. Она получила задние

приготовить порционные крупнокусковые мясные блюда. Обжарив мясо до образования поджаристой корочки, Смолина Т.М. отдала мясо на раздачу.

- Какие правила личной гигиены были нарушены работником ОП?
- Какие санитарно – гигиенические требования необходимо соблюдать при приготовлении пищи?
- Указать последовательность надевания санитарной одежды.

### **Задание №2.**

Указать последовательность приготовления дезинфицирующего и моющего растворов и последовательность обработки производственных столов:

1. Ополаскивают.
2. Промывают горячей водой с моющим средством
3. Дезинфицируют
4. Промывают чистой водой.

### **Задание №3.**

2. Рассчитать энергетическую ценность одной порции гуляша с картофелем.

Химический состав одной порции гуляша с картофелем

Наименование продукта	Вес (в г)	Химический состав (в г)		
		белки	жиры	углеводы
Мясо (средней упитанности)	150	22,500	11,250	-
Картофель	300	3,000	-	42,60
Лук репчатый	12	0,216	-	0,960
Жиры (маргарин)	8	—	6,272	-
Мука пшеничная	5	0,490	0,065	3,420
Томат-пюре	12	0,372		1,392
Итого:				

- Задание №4. Составить лёгкий рацион питания.

### Вариант 2

Задание состоит из двух частей. Первая часть – тест. Тест включает 30 вопросов, для каждого из которых представлено несколько вариантов ответов. Вам необходимо внимательно прочитать вопрос, выбрать правильный с Вашей точки зрения ответ, в тестовой форме указать номер правильного ответа напротив соответствующего вопроса. Общее время выполнения теста – 45 минут.

Вторая часть – практическая, содержит четыре задания: расчёт энергетическую ценность заданного продукта, составление рациона питания, на выявление умений использовать лабораторное оборудование, соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях

пищевого производства, проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря, осуществлять микробиологический контроль.

№ п/п	Вопросы	Ответы
1	Какие из перечисленных минеральных веществ входят в состав крови?	1-Кальций 2-Магний 3 –Железо 4 – Йод
2	Какому заболеванию приводит избыточное потребление витаминов А и Д?	1-Гипервитаминоз 2 – Авитаминоз 3 – Гиповитаминоз 4 – Пищевое отравление
3	Какова суточная потребность человека в белках?	1 – 2 г на 1 кг массы тела 2- 100 -150 г 3- 257 – 586 г 4 – 2000 – 2500 г
4	Чем обуславливается высокая пищевая ценность молочных продуктов?	1 – Содержанием воды 2 – Содержанием гликогена 3 – Содержанием полноценного белка 4 – Содержанием насыщенных жирных кислот
5	Какие блюда Вы включите в меню обеда?	1-Горячие напитки, возбуждающие секрецию желудочного сока. 2 – Легкоперевариваемые молочно – растительные блюда. 3 – Супы на концентрированных бульонах.
6	На сколько % в среднем усваивается в организме человека пища растительного происхождения?	1 – 65% 2 – 85% 3 – 90% 4 – 50%
7	На какие группы делятся аминокислоты по биологической ценности?	1 – Полноценные и неполноценные 2 – Растворимые и нерастворимые 3 – Заменяемые и незаменимые
8	Как называется питание, назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания?	1 – Профилактическим 2 – Лечебным 3 – Поддерживающим 4- Питательным
9	Какую диету (лечебный стол) Вы предложили бы больному с язвой желудка?	1- 7 лечебный стол 2 – 15 лечебный стол 3 – 3 лечебный стол 4 – 1 лечебный стол
10	Какой из принципов является принципом рационального сбалансированного питания?	1 – Употребление измельчённых продуктов 2 – Обязательное голодание 3 – Употребление продуктов с высокой энергетической ценностью 4 – Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества и витамины должны находиться в строго определённом соотношении
11	Как называется основной фермент кишечника, осуществляющий	1 – Пепсин. 2- Липаза

	переваривание жиров?	3 - Амилаза 4 – Мальтаза
12	В каком виде белки всасываются в пищеварительном тракте?	1 – Жирных кислот и глицерина. 2- Ксилозы 3 - Аминокислот 4 - Нуклеотидов
13	Чем обуславливается высокая усвояемость коровьего масла?	1 – Содержанием солей кальция 2 – Содержанием витаминов 3 - Низкой температурой плавления молочного жира 4 – Содержанием молочной кислоты
14	Что такое обмен веществ?	1 – Поступление веществ в организм 2 – Удаление из организма не переваренных остатков 3 – Удаление жидких продуктов распада 4 – Потребление, превращение, использование, накопление и потери веществ и энергии.
15	Какова энергетическая ценность 100 г творожного сырка, содержащего жира 20,8%, белка 7,3 %, углеводов – 31,1% .	1 – 3,408 ккал 2 – 34,08 ккал 3 – 340,8 ккал 4 – 3408 ккал
16	Как называется документ, подтверждающий соответствие качества продукта требованиям стандарта?	1-Заборный лист 2-Накладная 3-Сертификат 4-Стандарт
17	Почему при хранении сухих продуктов влажность воздуха должна быть 65 %?	1 – для предупреждения увлажнения 2 – для предупреждения появления плесени 3 – для продления срока хранения
18	Что может послужить источником микробиологического загрязнения кремовых изделий?	1- отсутствие ежедневного осмотра состояния кожи рук кондитера 2- ожоги и порезы на руках работника 3- все ответы верны
19	Какие методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции используются при организации перевозки продуктов?	1- совместная перевозка сырых полуфабрикатов и готовой продукции при температуре не выше +6 °С; 2- раздельная перевозка сырых полуфабрикатов и готовой продукции при температуре не выше +6 °С; 3- приготовление блюд и изделий, подлежащих перевозке за 12 часов до транспортировки.
20	Какова основная цель тепловой обработки продуктов?	1 – получение готового продукта 2 – разнообразие блюд 3 – уничтожение микроорганизмов
21	Какие требования предъявляются к планировке заготовочного цеха предприятий общественного питания?	1- цех должен располагаться вблизи от холодного цеха; 2- цех должен располагаться вблизи от раздаточной; 3- цех должен располагаться между складскими помещениями и горячим цехом.
22	Какие требования предъявляются	1- внутренняя отделка должна быть без

	к отделке производственных помещений?	лишних архитектурных деталей 2- потолки и стены выкладывают керамической плиткой 3- все ответы верны
23	Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к разделочным доскам?	1 - доски должны быть маркированы; 2 - доски должны быть целые без трещин и зазоров 3 - все ответы верны
24	Какая последовательность санитарной обработки механического оборудования является верной?	1 - разобрать, освободить от остатков продукта, промыть теплым раствором моющего средства, ополоснуть, рабочие части ошпарить кипятком; 2 - разобрать, ошпарить кипятком, промыть раствором хлорамина, ополоснуть холодной водой; 3 - промыть раствором моющего средства, разобрать, ополоснуть горячей водой.
25	Какой способ хранения чистой кухонной посуды является верным?	1 - вверх дном на столах в соответствующем цехе; 2 - вверх дном в моечном отделении на стеллажах; 3 - в моечном отделении на подтоварниках.
26	В какой последовательности осуществляют контроль технологического процесса производства продукции общественного питания?	1 - контролю подвергают сырье; приготовленные полуфабрикаты; готовую продукцию 2 - контролю подвергают готовую продукцию, затем, обнаружив несоответствия, контролируют сырьё; 3 - контролю подвергают только сырьё;
27	В какой последовательности необходимо надевать санитарную одежду по правилам личной гигиены?	1 - халат, колпак, фартук; 2 - колпак, халат, фартук; 3 - фартук, халат, колпак.
28	Какие правила должен соблюдать работник ОП при ношении санитарной одежды?	1 - стирать одежду в индивидуальном порядке в домашних условиях 2 - менять санитарную одежду перед раздачей пищи 3 - все ответы верны
29	При наличии каких заболеваний работники ПОП не получают допуск к работе?	1 - туберкулез, глистные заболевания; 2 - гастрит, язва; 3 - ожоги, порезы.
30	Смывы с каких поверхностей подвергаются бактериологическому исследованию?	1 - только с рук и санитарной одежды работников; 2 - только с посуды, инвентаря, оборудования; 3 - с рук и санитарной одежды работников, с посуды, инвентаря, оборудования.

**Вариант №2.**  
**Практические задания.**

**Задание №1.**

Решить ситуацию.

Работник предприятия ОП (кондитер) Семенова А.А., придя на работу, стала переодеваться: надела куртку, фартук, взяла полотенце, надела колпак.

Получила задание от бригадира: приготовить 24 кг тортов с кремовой отделкой. Подготовив рабочее место, приступила к прослаиванию бисквитов, при этом порезалась ножом. Семенова А.А. перевязала палец и продолжила работу.

- Какие правила личной гигиены были нарушены работником ОП?
- Какие санитарно-гигиенические требования необходимо соблюдать при приготовлении кремовых изделий?
- Указать последовательность надевания санитарной одежды.

**Задание №2.**

Указать последовательность приготовления дезинфицирующего и моющего раствора и последовательность обработки производственного оборудования:

- 1 – освободить от остатков продукта;
- 2 – разобрать;
- 3 - рабочие части ошпарить кипятком;
- 4 - промыть теплым раствором моющего средства;
- 5 – ополоснуть.

**Задание №3.**

2. Рассчитать энергетическую ценность одной порции рыбы жареной с макаронами.

**Химический состав одной порции рыбы жареной с макаронами**

Наименование продукта	Вес (в г)	Химический состав (в г)		
		белки	жиры	углеводы
Рыба	150	21,600	9,150	-
Макароны	300	12,000	-	56,60
Жиры (маргарин)	10	—	8,272	-
Мука пшеничная	5	0,490	0,065	3,420
Итого:				

**Задание №4.** Составить усиленный рацион питания.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

**УСЛОВИЯ**

Дифференцированный зачёт проводится в группе в количестве 25- 30 человек.

Количество вариантов задания для экзаменуемого – каждому 1/2

Время выполнения задания – 90 минут.

**Оборудование:**

Калькулятор, бумага, ручки.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:**

За первую часть задания - тестирование, максимальная сумма баллов равна 30 (за каждый правильный ответ 1 балл);

За вторую часть – практические задания, максимальная сумма баллов равна 50 (за каждый вопрос максимум 5 баллов).

Итого общее максимально возможное количество баллов за работу равно 50 баллам.

$$K = (\text{количество верных ответов}) / (\text{общее количество ответов}) * 100$$

Коэффициент	Количество верных ответов	Оценка в журнал
1-0,9	50-45	5
0,71-0,89	36-44	4
0,6-0,7	39-35	3
Менее 0,6	Менее 35	2

**Критерии оценки ОК**

При оценке ОК применяется дихотомическая оценка:

1 – оценка положительная, т.е. ОК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК не сформированы

**III. Эталоны ответов (вариант №1)**

№ в	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
№ о	1	2	4	3	1	1	3	1	2	3	1	1	3	4	3

№ в	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
№ о	1	1	4	3	1	1	1	2	3	3	2	2	3	3	4

**Практические задания:****Задание №1:**

1. Правила личной гигиены, нарушенные работником предприятия ОП: нарушена последовательность надевания санитарной одежды, волосы не убраны под колпак.
2. Санитарные требования, которые необходимо соблюдать при приготовлении пищи: готовность мяса при жарке проверить по выделению прозрачного сока при нажатии или проколе.
3. Последовательность надевания санитарной одежды: колпак, халат, фартук.

**Задание №2:**

Последовательность обработки: 2,4,3,1

0,5% раствор хлорамина: 50 гр. хлорамина на 10 л воды.

**Задание №3:**

Химический состав одной порции гуляша с картофелем

Наименование продукта	Вес (в г)	Химический состав (в г)		
		белки	жиры	углеводы

Мясо (средней упитанности)	150	22,500	11,250	-
Картофель	300	3,000	-	42,60
Лук репчатый	12	0,216	-	0,960
Жиры (маргарин)	8	—	6,272	-
Мука пшеничная	5	0,490	0,065	3,420
Томат-пюре	12	0,372		1,392
Итого:		26,578	17,587	47,032

**Э ценность = (26,578 \* 4) + (17,587 \* 9) + (47,032 \* 4) = 106,312 + 158,283 + 188,128 = 452,723 ккал**

#### **Задание №4:**

##### **В рационе преобладают обезжиренные продукты**

завтрак: яйцо, нежирный творог, каша молочная, хлеб, несладкий чай.

обед: салат, куриная грудка, овощное рагу, чай.

полдник: фрукты, хлебцы

ужин: треска, овощи, ломтик хлеба, кефир.

#### **Эталоны ответов (вариант №2)**

<b>№ в</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>
<b>№ о</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>3</b>

<b>№ в</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>22</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>25</b>	<b>26</b>	<b>27</b>	<b>28</b>	<b>29</b>	<b>30</b>
<b>№ о</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>3</b>

#### **Практические задания:**

##### **Задание №1:**

1. Правила личной гигиены, нарушенные работником предприятия ОП: нарушена последовательность надевания санитарной одежды.
2. Санитарные требования, которые необходимо соблюдать при приготовлении пищи: при порезах работать с кремовыми изделиями и полуфабрикатами нельзя.
3. Последовательность надевания санитарной одежды: колпак, куртка, фартук.

##### **Задание №2:**

Последовательность обработки: 2, 1, 4, 5, 3

##### **Задание №3:**

Химический состав одной порции рыбы жаренной с макаронами

Наименование продукта	Вес (в г)	Химический состав (в г)		
		белки	жиры	углеводы
Рыба	150	21,600	9,150	-
Макароны	300	12,000	-	56,60
Жиры (маргарин)	10	—	8,272	-

Мука пшеничная	5	0,490	0,065	3,420
Итого:		34,09	17,487	60,02

**Э ценность = (34,09 \* 4) + (17,487 \* 9) + (60,02\*4)=136,36 +157,383 +240,08=533,823 ккал**

#### **Задание №4:**

##### **В рационе преобладают калорийные продукты**

завтрак: блинчики с творогом, бутерброд с колбасой, сладкий чай.

обед: солянка, салат, мясо, макароны, чай, хлеб.

полдник: омлет, булочка с маслом, сыр, фруктовый сок

ужин: рыба, овощи, хлеб, йогурт.

### **Литература для обучающихся**

#### **Основные издания**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. **2016-01-01.** - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

## ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

1. Условия проведения промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация проводится в специализированном кабинете торгово-технологического оборудования

2. Количество вариантов заданий для экзаменуемых- 30

3. Время выполнения задания- 40 минут

4. Оборудование- билеты, схемы, карточки.

5. Эталоны ответов.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

**Оценка «Отлично»** - Ответ студента построен логично в соответствии с планом, показывает максимально глубокие знания профессиональных терминов, понятий, категорий, концепций и теорий. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит убедительные примеры. Обнаруживает способность анализа в освещении различных концепций. Делает содержательные выводы.

**Оценка «Хорошо»** - Студент строит свой ответ в соответствии с планом. В ответе представлены различные подходы к проблеме, но их обоснование недостаточно полно. Устанавливает содержательные межпредметные связи. Развернуто аргументирует выдвигаемые положения, приводит необходимые примеры, однако показывает некоторую непоследовательность анализа. Выводы правильны. Речь грамотна, используется профессиональная лексика.

**Оценка «удовлетворительно»** - Ответ недостаточно логически выстроен, план ответа соблюдается непоследовательно. Студент обнаруживает слабость в развернутом раскрытии профессиональных понятий.

**Оценка «Неудовлетворительно»** - Результаты обучения не соответствуют минимально достаточным требованиям