

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина  
2020 г.



Приказ № 25.06 2020 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507408BBB02FAC49F694BA10A42772  
Подписан: Софина Галина Ивановна  
Действителен до: 25.09.2025 по 25.12.2024

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по дисциплине**

ОПД.02 Физиология питания

**программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**СОГЛАСОВАНО**

Эксперт(ы) от работодателя: \_\_\_\_\_



Санкт-Петербург

2020 г.

## Содержание

1. Паспорт контрольно- оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
  - 2.1 Знания и умения, подлежащие проверке
  - 2.2 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине
3. Комплект контрольно-измерительных материалов для оценки освоения учебной дисциплины
  - 3.1 Комплект контрольно-измерительных материалов для оценки освоения учебной дисциплины математика (текущий контроль)
4. Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине
  - 4.1 Паспорт
  - 4.2 Задания для экзаменуемого
  - 4.3 Критерии оценки результата

## 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

### 1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОПД. 02 «Физиология питания» по профессии:

19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупнённая группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

1.1.1. Освоение общих компетенций (ОК):

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	№№ заданий для проверки
1	2	3
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Работа на практических занятиях №1-7, Результативность самостоятельной работы №1-10
ОК 2	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	

### 1.1.2. Освоение умений и усвоение знаний:

Разделы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочные средства		
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	Итоговый контроль
Раздел 1. Физиология питания и здоровье человека	ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1 – 5.2	-выполнение индивидуальных домашних заданий; -тестирование; - практических занятий; - оценка самостоятельных работ, докладов, презентаций, выполненных практических		Комплексный дифференцированный зачет

<p><b>Раздел 2. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания. Суточная норма потребности человека в питательных веществах</b></p>		<p>занятий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение индивидуальных домашних заданий;</li> <li>-тестирование;</li> <li>- практических занятий;</li> <li>- контрольных работ</li> <li>- оценка самостоятельных работ, докладов, презентаций, выполненных практических занятий</li> </ul>		
<p><b>Раздел 3. Энергетическая ценность пищи для организма человека</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение индивидуальных домашних заданий;</li> <li>-тестирование;</li> <li>- практических занятий;</li> <li>- контрольных работ</li> <li>- оценка самостоятельных работ, докладов, презентаций, выполненных практических занятий</li> </ul>		
<p><b>Раздел 4. Основы рационального и лечебного питания</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнение индивидуальных домашних заданий;</li> <li>-тестирование;</li> <li>- практических занятий;</li> <li>- оценка самостоятельных работ, докладов, презентаций, выполненных практических занятий</li> </ul>		

## 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

### 2.1 Знания и умения, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- У.1 проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- У.2 рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У.3 составлять рационы питания для различных категорий потребителей
- У.4 рассчитывать биологическую ценность белка в пищевых продуктах;
- У.5 рассчитывать интегральный скор блюда

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- 3.1 роль пищи для организма человека;
- 3.2 основные процессы обмена веществ в организме;
- 3.3 суточный расход энергии в организме человека;
- 3.4 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- 3.5 роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- 3.6 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- 3.7 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- 3.8 понятие рациона питания;
- 3.9 суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- 3.10 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- 3.11 назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- 3.12 методики составления рационов питания
- 3.13 физиологию пищеварительной системы человека;
- 3.14 основы диетотерапии;
- 3.15 основы лечебного голодания

Основной целью оценки теоретического курса дисциплины является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса дисциплины осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита практических занятий, рефератов.

Проверяемые результаты обучения: У 1- 5, З 1-15

Таблица 1

### 2.2 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Элемент учебной дисциплины	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля		Форма контроля	Проверяемые У, З
Тема 1. Роль пищевых веществ в жизнедеятельности	Практическая работа №1, 2 Самостоятельная работа	У1, У2 З1-З5	Дифференцированный зачёт	У1, У2, ОК 2- ОК 4

организма человека.	№1-3			
Тема 2. Физиология пищеварения.	Устный опрос Практическая работа №3 Самостоят. работы №4-5 Тестирование	У4, У5, У6 З 1- 35 ОК 1- ОК 9	Дифференци рованный зачёт	У4, У5, У6 ОК 1- ОК 9
Тема 3. Рациональное питание.	Устный опрос ПЗ № 4-6 Самостоят. работы № 6-8	У1-У6 31-35 ОК1-ОК9	Дифференци рованный зачёт	У1-У6 31-35 ОК1-ОК9
Тема 4. Питание как лечебный и профилактический фактор	Устный опрос Практическая работа №7 Самостоят. работы №9-10 Тестирование	У1, У2 31-35	Дифференци рованный зачёт	У1, У2, ОК 2- ОК 4

### 3.Комплект контрольно-измерительных материалов для оценки освоения учебной дисциплины

#### 3.1. Общее положение

Основной целью оценки курса учебной дисциплины ОПД. 02 «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ» является оценка освоения умений и усвоения знаний.

Оценка курса учебной дисциплины ОПД. 02 «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ» осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устный опрос, оценивание результатов практической работы, оценивание результатов внеаудиторной самостоятельной работы; контрольные работы по разделам, комплексный дифференцированный зачет.

#### 3.2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД. 02 «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

по теме: «СТРОЕНИЕ И ФУНКЦИИ ОРГАНОВ ПИЩЕВАРЕНИЯ»

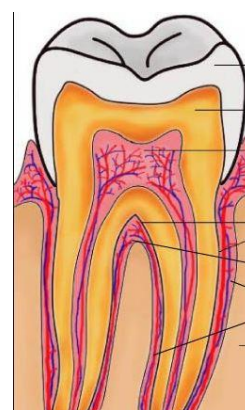
##### Вариант №1

1. Строение и функции желудка
2. Из каких отделов состоит пищеварительный тракт?
3. Как влияют продукты питания на деятельность желудка и выделение желудочного сока?



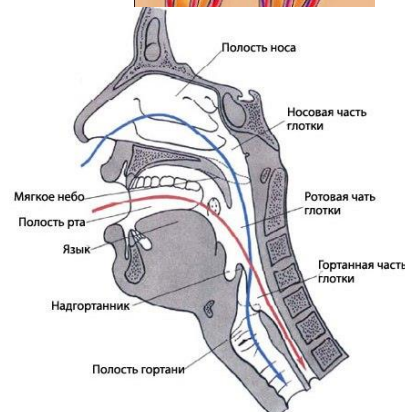
##### Вариант №2

1. Строение и функции зубов
2. Как влияют продукты питания на выделение слюны?
3. Какие существуют типы пищеварения и их характеристика.



##### Вариант №3

1. Как влияют продукты питания на деятельность желудка и выделение желудочного сока?
2. Строение и функции глотки

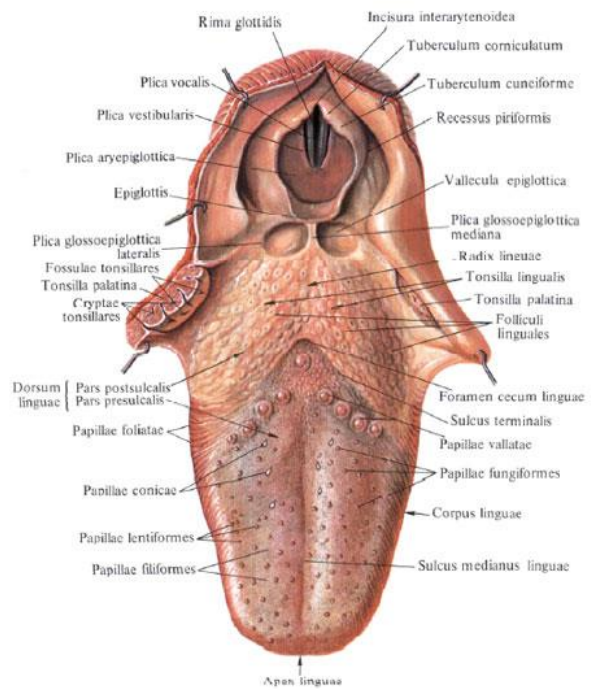


3. Перечислите все железы организма человека, которые участвуют в пищеварении

**Вариант №4**

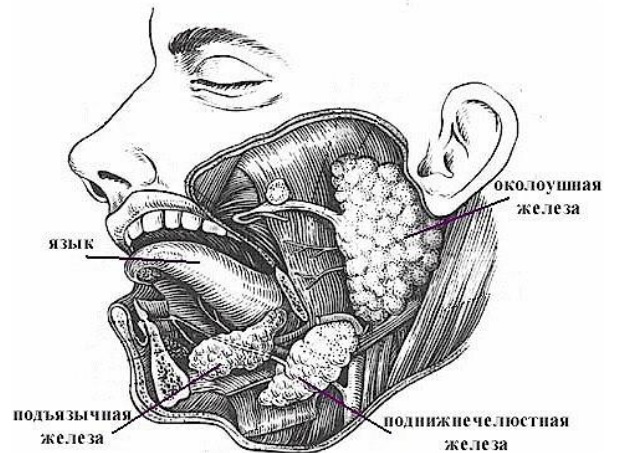
1. Как влияют продукты питания на выделение слюны?
2. Строение и функции языка
3. Из чего состоит ротовая полость?

Язык, *lingua*; вид сверху. Слизистая оболочка языка



**Вариант №5**

1. Строение и функции слюнных желез
2. Как влияют продукты питания на деятельность желудка и выделение желудочного сока?
3. Функции пищеварительной системы





**тема: «РАСЧЕТ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ БЕЛКА  
В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ»**

№1. Дайте определение понятия «белки»

№2. Какой процесс характерен для белков при тепловой обработке?

- а) коагуляция
- б) денатурация
- в) деструкция
- г) гидролиз

№3. Дайте определение понятию «биологическая ценность белка»

№4. На какие группы классифицируются аминокислоты

- а) лимитирующие и превышающие
- б) заменимые и не заменимые
- в) заменимые и вспомогательные
- г) не заменимые и ненужные

№5. По природе происхождения белки классифицируются на

- а) растительные и животные
- б) животные и не животные
- в) растительные и биологические

№6. Какие заболевания вызывает недостаточное поступление белка?

№7. В зависимости от биологической ценности белки классифицируются на

- а) высокую и не высокую
- б) высокую, среднюю и неполноценные
- в) среднюю и низкую

№8. Какие продукты наиболее сбалансированы по аминокислотному составу?

№9. Сколько незаменимых кислот существует?

- а) 12
- б) 2000
- в) 8
- г) 80

№10. Перечислите основные функции белка в организме человека

по теме «**СТРОЕНИЕ И ФУНКЦИИ ОРГАНОВ ПИЩЕВАРЕНИЯ. ОСНОВНЫЕ  
КОМПОНЕНТЫ ПИЩИ**»

**Вариант №1**

1. Понятие жиры и их функции
2. Значение белков в организме человека
3. Источники поступления углеводов в организм, классификация углеводов и их краткая характеристика
4. Витаминная недостаточность и избыточность. Причины возникновения

5. Характеристика жирорастворимых витаминов

**Вариант №2**

1. Понятие углеводов и их функции
2. Значение жиров в организме человека
3. Источники поступления белков в организм человека. Виды поступления белка в зависимости от биологической ценности
4. Функции витаминов. Характеристика водорастворимых витаминов
5. Характеристика микроэлементов минеральных веществ

**Вариант №3**

1. Понятие белков и их функции
2. Значение углеводов в организме человека
3. Источники поступления белков в организм
4. Классификация витаминов
5. Характеристика макроэлементов минеральных веществ. Функции минеральных веществ

по теме: «ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПИЩИ ДЛЯ ОРГАНИЗМА ЧЕЛОВЕКА»

**Вариант №1**

1. Какие виды обмена существуют?
2. Что такое кКал?
3. Дайте характеристику специфически-динамического обмена
4. Что такое «положительный» и «отрицательный» энергетический баланс
5. Дайте характеристику лабораторным методам определения энергозатрат
6. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов и орехов
7. Определите суточную потребность человека в энергии в зависимости от роста, возраста и характера трудовой деятельности

Номер варианта	Вид трудовой деятельности	Масса человека, кг	Рост человека, м
1	медсестра	76	1,58
2	официант	62	1,63
3	строитель	70	1,82
4	грузчик	58	1,42
5	водитель такси	84	1,67
6	повар горячего цеха	69	1,59
7, 29	домохозяйка	73	1,69
8	бармен	62	1,78
9	бухгалтер	74	1,64
10	директор магазина	67	1,62
11, 30	юрист	71	1,64
12	слесарь	63	1,37
13	художник	52	1,53
14	швея	77	1,49

15	уборщица	68	1,59
16	агроном	59	1,52
17, 31	администратор зала	62	1,69
18	стоматолог	55	1,70
19	хирург	82	1,92
20	зав. производства	76	1,67
21	каменщик	67	1,71
22, 32	строитель	77	1,92
23	грузчик	54	1,68
24	водитель	78	1,63
25	экономист	69	1,59
26	стоматолог	64	1,72
27	декоратор	63	1,86
28	кладовщик	81	1,68

### Вариант №2

1. Что такое ассимиляция и диссимиляция. Приведите примеры
2. Что такое энергетический коэффициент?
3. Дайте характеристику основного обмена
4. Что такое энергетический баланс и энергетическое равновесие?
5. Дайте характеристику табличным методам определения энергозатрат
6. Пищевая ценность молока и молочных продуктов, фруктов и овощей
7. Определите суточную потребность человека в энергии в зависимости от роста, возраста и характера трудовой деятельности

Номер варианта	Вид трудовой деятельности	Масса человека, кг	Рост человека, м
1	медсестра	76	1,58
2	официант	62	1,63
3	строитель	70	1,82
4	грузчик	58	1,42
5	водитель такси	84	1,67
6	повар горячего цеха	69	1,59
7, 29	домохозяйка	73	1,69
8	бармен	62	1,78
9	бухгалтер	74	1,64
10	директор магазина	67	1,62
11, 30	юрист	71	1,64
12	слесарь	63	1,37
13	художник	52	1,53
14	швея	77	1,49
15	уборщица	68	1,59
16	агроном	59	1,52
17, 31	администратор зала	62	1,69
18	стоматолог	55	1,70
19	хирург	82	1,92
20	зав. производства	76	1,67
21	каменщик	67	1,71
22, 32	строитель	77	1,92

23	грузчик	54	1,68
24	водитель	78	1,63
25	экономист	69	1,59
26	стоматолог	64	1,72
27	декоратор	63	1,86
28	кладовщик	81	1,68

Тестовые задания по темам.

*Выберите правильный ответ*

1. Науку, изучающую влияние пищи на организм человека, определяющую оптимальные условия переваривания и усвоения пищи в организме называют:

- a) микробиология;
- b) физиология питания;
- c) гигиена;
- d) санитария.

2. Белки - это органические вещества, состоящие из:  
глицерина;

- a) высших жирных кислот;
- b) аминокислот
- c) пировиноградной кислоты.

3. Энергетическая ценность 1 гр. белка составляет:

- a) 4 ккал;
- b) 5 ккал;
- c) 6 ккал;
- d) 7 ккал.

4. К незаменимым кислотам относят

- a) глицин;
- b) аланин;
- c) пролин;
- d) лизин.

5. Жиры – это органические вещества, состоящие из:

- a) глицерина;
- b) ВЖК;
- c) глюкозы;
- d) аминокислот.

6. К насыщенным жирным кислотам относят:

- a) стеариновую кислоту;
- b) линолевую кислоту;

- c) пальмитиновую кислоту;
- d) олеиновую кислоту.

7. Полисахариды - это сложные углеводы, которые:

- a) не растворяются в воде;
- b) растворяются в воде;
- c) имеют сладкий вкус;
- d) состоят из одной молекулы глюкозы.

8. Витамин U классифицируют на:

- a) жирорастворимые и водорастворимые;
- b) жирорастворимые, углеродорастворимые и водорастворимые
- c) жирорастворимые, водорастворимые и витаминоподобные вещества
- d) водорастворимые, углеродорастворимые и витаминоподобные вещества.

9. Витамин U:

- a) способствует заживлению язв желудка;
- b) действует на свертываемость крови;
- c) влияет на процессы размножения;
- d) улучшает зрение.

10. К моносахаридам относят:

- a) сахарозу;
- b) глюкозу;
- c) фруктозу;
- d) клетчатку.

11. Ложную жажду можно утолить:

- a) газированной водой;
- b) кислым продуктом;
- c) соленой водой
- d) сладкой водой.

12. Слюна - это пищеварительный сок:

- a) слабнокислой реакции;
- b) нейтральной реакции;
- c) слабощелочной реакции;
- d) сильнокислой реакции.

13.Режим питания – это распределение пищи в течение дня по:

- a) времени;
- b) объему;
- c) калорийности;
- d) виду деятельности человека.

14.Холеру вызывает:

- e) холерный стрептококк;
- f) холерная сарцина;
- g) холерный вибрион;
- h) холерная палочка.

15.Зоонозы – это пищевые заболевания, которые передаются:

- a) животным от зараженного человека;
- b) человеку от больных животных;
- c) человеку от больных растений;
- d) человеку от больных растений и животных.

16.Микотоксикозы – это отравления, возникающие в результате попадания в организм человека пищи пораженной ядами:

- a) дрожжей;
- b) микроскопических грибов;
- c) вирусов;
- d) бактерий.

17.Спорынья паразитирует на:

- a) фруктах;
- b) овощах;
- c) крупах;
- d) муке.

18.Производственная травма – это:

- a) механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве;
- b) тепловое повреждение ткани организма человека на производстве;
- c) механическое повреждение ткани организма человека на производстве;
- d) химическое повреждение ткани организма человека в быту.

19.Туберкулез вызывает:

- a) туберкулезный вибрион;
- b) туберкулезный вирус;

- c) палочка Коха;
- d) туберкулезная сарцина.

20. Осмотр дерматовенеролога работники пищевой промышленности проходят:

- a) 1 раз в месяц;
- b) 1 раз в год;
- c) 2 раза в год;
- d) каждую неделю.

21. Энергетическая ценность 1 гр. жира составляет:

- a) 4 ккал;
- b) 6 ккал;
- c) 7 ккал;
- d) 9 ккал.

22. Соотношение белков, жиров, углеводов у пожилых людей составляет:

- a) 1: 1: 3;
- b) 1: 1: 4;
- c) 1: 1: 4,8;
- d) 1: 2: 3.

23. Протеазы - это ферменты расщепляющие:

- a) белки;
- b) жиры;
- c) углеводы;
- d) липиды.

24. При недостатке витамина В<sub>12</sub> вызывает болезнь:

- a) бери-бери;
- b) куриная слепота;
- c) малокровие;
- d) пеллагра.

25. Ротовая полость в процессе пищеварения выполняет следующую функцию:

- a) механическая и химическая обработка продуктов питания;
- b) расщепление и фильтрация белков;
- c) вырабатывает желчь;
- d) регулирует белковый обмен.

26. Сера содержится в следующем продукте питания:

- a) яйцах;
- b) морской капусте;
- c) моркови;
- d) копченая колбаса.

27. К стеринам относят:

- a) кефалин;
- b) холестерин;
- c) лецитин;
- d) глюкоза.

28. Желчь вырабатывает:

- a) поджелудочная железа;
- b) желудок;
- c) печень;
- d) кишечник.

29. Недостаток витамина D вызывает:

- a) бери-бери;
- b) куриную слепоту;
- c) рахит;
- d) пеллагра;

30. В ротовой полости под действием фермента расщепляются:

- a) белки;
- b) углеводы;
- c) жиры;
- d) стерины.

31. К жироподобным веществам относят:

- a) витамин B;
- b) стерины;
- c) фосфиды;
- d) мальтозу.



32. Липаза – это фермент, который расщепляет:

- a) белки
- b) углеводы
- c) липиды
- d) воски

33. КФА – это:

- a) соотношение общих энергозатрат на все виды деятельности человека с величиной основного обмена;
- b) соотношение специальных энергозатрат на все виды деятельности человека с величиной основного обмена;
- c) соотношение общих и специальных энергозатрат на все виды деятельности человека с величиной основного обмена.

34. Энергетический обмен включает в себя:

- a) подготовительный и кислородсодержащий этапы;
- b) подготовительный, кислородный и бескислородный этапы;
- c) подготовительный и бескислородный этапы.

35. Микроскопический гриб, афлотоксин вызывает порчу:

- a) овощей;
- b) грибов
- c) муки
- d) крупы.

36. Пепсин – это фермент, находящийся в:

- a) ротовой полости;
- b) кишечнике;
- c) пищеводе;
- d) желудке.

37. Углеводный обмен регулируется гормоном:

- a) протеаза;
- b) инсулин;
- c) тироксин;
- d) надпочечников.

38. Белковый обмен регулируется гормоном:

- a) протеаза;
- b) инсулин;
- c) тироксин;
- d) надпочечников.

39. Установить соответствие между классом углеводов и веществом, относящемуся к этому классу:

- |                 |             |
|-----------------|-------------|
| 1. Моносахариды | a) крахмал  |
| 2. Дисахариды   | б) глюкоза  |
| 3. Полисахариды | в) сахароза |

40. Установить соответствие между энергетической ценностью 1 г пищевого вещества и пищевым веществом:

- |             |           |
|-------------|-----------|
| 1. Белки    | a) 4 ккал |
| 2. Жиры     | б) 9 ккал |
| 3. Углеводы |           |

41. Установить соответствие между пищевым веществом и его структурными частями:

- |             |                               |
|-------------|-------------------------------|
| 1. Белки    | a) глицерин и ВЖК             |
| 2. Жиры     | б) углерод, водород, кислород |
| 3. Углеводы | в) аминокислоты               |

42. Установить соответствие между пищеварительными жидкостями и pH средами:

- |                             |                  |
|-----------------------------|------------------|
| 1. слюна                    | a) кислая        |
| 2. желудочный сок           | б) слабощелочная |
| 3. сок поджелудочной железы | в) щелочная      |

43. Установить соответствие между видом жирной кислоты и кислотой, относящейся к этому виду:

- |                                |                  |
|--------------------------------|------------------|
| 1. насыщенные жирные кислоты   | a) пальмитиновая |
|                                | б) линолевая     |
| 2. ненасыщенные жирные кислоты | в) линоленовая   |
|                                | г) стеариновая   |

44. Установить правильную последовательность переваривания пищи в организме человека:

- 1. глотка
- 2. пищевод
- 3. ротовая полость
- 4. желудок
- 5. тонкий кишечник
- 6. прямая кишка

7. толстый кишечник

45. Установить соответствие между пищевым веществом и ферментом его расщепляющим:

- |             |             |
|-------------|-------------|
| 1. белки    | а) амилаза  |
| 2. липиды   | б) протеаза |
| 3. углеводы | в) липаза   |

#### 4. КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

##### 4.1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения\_\_учебной дисциплины ОПД.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

**Форма промежуточной аттестации (в соответствии с учебным планом) – дифференцированный зачёт**

**Допуск к промежуточной аттестации:**

К зачету / дифференцированному зачету / экзамену по дисциплине обучающиеся допускаются при выполнении следующих (минимальных) условий:

- а) по итогам усвоения материала курса средняя оценка не ниже «удовлетворительно»;
- б) посещаемость занятий не меньше 40%;
- в) наличие конспектов лекционных занятий 100%, заполняемость конспектов не меньше 40%;
- г) отчетность по практическим работам (занятиям) 100%;
- д) отчетность по внеаудиторным (самостоятельным) работам 100%.

##### **Организация контроля и оценивания**

*Как проводится промежуточная аттестация*

##### **Инструкция**

Внимательно прочитайте задание. Выберите правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов может быть 1, 2 или 4.

Максимальное время выполнения задания – 45 мин.

##### **Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных мероприятий**

##### **Инструкция по выполнению работы (для письменных работ и тестовых материалов)**

Время экзамена/тестирования – один астрономический часа (45 минут)

Количество вариантов заданий.

##### **Критерии оценки выполнения работы**

Оценка	Количество баллов, необходимое для получения оценки (либо текстовое описание качества выполнения задания на данную отметку)
«2» (неудовлетворительно)	Менее 12 баллов
«3» (удовлетворительно)	12- 21 балл
«4» (хорошо)	27- 22 балла
«5» (отлично)	28-30 баллов

**4.2. Примерное задания для обучающихся для проведения промежуточной аттестации.**

**Дифференцированный зачет по дисциплине  
«Физиология питания»**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

фамилия, имя, отчество, № группы

**1 часть**

№ п/п	Вопросы	Ответы
1	Какие из перечисленных минеральных веществ необходимы для построения костной ткани?	1 - Кальций 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	1 – 1 : 2 : 4 и 1 : 1 : 5. 2 – 1 : 1 : 4 и 1 : 1 : 6. 3 – 2 : 1 : 3 и 1 : 2 : 3.

	младших школьников?	
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 принципом рационального сбалансированного питания?	1 – Соответствие энергетической ценности 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
----	---	---

## 2 часть

### 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 задание 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.

**Дифференцированный зачет по дисциплине  
«Физиология питания»**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ **2020 г.**

фамилия, имя, отчество, № группы

**Вариант – 2**

**1 часть**

№ 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	1 – Употребление измельчённых продуктов



	принципом рационального сбалансированного питания?	2 – Обязательное голодание 3 – Употребление продуктов с высокой энергетической ценностью 4 – Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества и витамины должны находиться в строго определенном соотношении
11	Как называется основной фермент кишечника, осуществляющий переваривание жиров?	1 – Пепсин. 2- Липаза 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- отдельная 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	1 – получение готового продукта

	обработки продуктов?	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 к отделке производственных помещений?	1- внутренняя отделка должна быть без 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	1 - только с рук и санитарной одежды

	подвергаются бактериологическому исследованию?	работников; 2 - только с посуды, инвентаря, оборудования; 3 - с рук и санитарной одежды работников, с посуды, инвентаря, оборудования.
--	--	--

## 2 часть

### 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 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:				

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

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Основные источники:

1. ЭУМК ИД Академия, Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, 2017 г