

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 17.10.2023 17:00:02

Уникальный программный ключ: «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине

ОП.02 «Основы физиологии питания,
санитарии и гигиены»

Профессия СПО

43.01.01 Официант, бармен

Форма обучения

очная

Пятигорск

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для оценивания знаний, умений, уровня сформированности компетенций студентов, обучающихся по специальности 43.01.01 Официант, бармен по дисциплине ОП.02 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

ФОС составлен на основе ФГОС и рабочей программы дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине предусмотрена в форме дифференцированного зачета с выставлением отметки по системе «отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

ФОС позволяет оценить знания, умения, сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС и рабочей программой дисциплины.

Планируемые результаты освоения (знания и умения) и перечень осваиваемых компетенций (общих и профессиональных) указываются в соответствии с ФГОС, ОП и рабочей программой учебной дисциплины.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

У.1 - составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

У.2 – осуществлять санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции;

У.3 – соблюдать санитарно-гигиенические требования реализации готовой продукции;

У.4 – соблюдать санитарно-гигиенические требования хранения пищевых продуктов;

У.5 – осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров;

У.6 – соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила;

У.7 – готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

З.1 – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

З.2 – роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

З.3 – понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;

З.4 – усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;

З.5 – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

З.6 – правила личной гигиены;

З.7 – санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре;

З.8 – санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых

продуктов и процессу приготовления блюд;

3.9 – санитарные требования к реализации готовой продукции;

3.10 – санитарные требования к обслуживанию посетителей;

3.11 – классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

3.12 – санитарно-пищевое законодательство;

3.13 – основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.

Общие компетенции:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.

ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания.

ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.

ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.

1.3. Формы контроля и оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Таблица 1 Контроль и оценка освоения дисциплины по темам (разделам)

Элементы учебной дисциплины	Формы контроля и оценивания			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Методы оценки (заполняется в соответствии с разделом 4 рабочей программы)	Проверяемые ПК, ОК, У, З	Методы оценки	Проверяемые ПК, ОК, У, З
Раздел 1. Основы физиологии питания			Указываются в соответствии с учебным планом	Указываются в соответствии с рабочей программой
Тема 1.1 Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	Самостоятельная работа. Конспектирование источников литературы по теме № 1.1 Подготовка к собеседованию.	У.1 З.4 ОК 6 ПК 1.2	Дифференцированный зачет	У.1, У.2 З.1 - З.5 ОК 1 – ОК 7 ПК 1.2, ПК 2.6
Тема 1.2. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания	Практические занятия Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания Процессы всасывания и усвоения питательных веществ. Состав и функции нормальной микрофлоры пищеварительного тракта человека. Самостоятельная работа Конспектирование источников литературы по теме № 1.2. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	У.1 З.4 ОК 6 ПК 1.2		

Тема 1.3. Понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах.	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 1.3. Подготовка к собеседованию.	У.1 3.4 ОК 5, ОК 6 ПК 1.2		
Тема 1.4. Санитарно-пищевое законодательство.	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 1.4. Подготовка к собеседованию.			
Тема 1.5 Организация и проведение производственного контроля	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 1.5. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			
Раздел 2. Усвояемость пищи и факторы, влияющие на неё				
Тема 2.1. Понятие о пищеварении	Практические занятия Понятие о пищеварении Физиологическое значение белков. Физиологическая роль белков в организме Источники полноценных и неполноценных белков в организме. Физиологические потребности в белках людей разной возрастной категории Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 2.1.	У.1, У.2 3.1, 3.2, 3.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6		

	Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			
Тема 2.2 Основные отделы желудочно-кишечного тракта	Практические занятия Основные отделы желудочно-кишечного тракта Функции пищеварительной системы. Органы пищеварительной системы. Эмбриональное развитие пищеварительной системы. Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 2.2. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	У.1, У.2 3.1, 3.3, 3.5 ОК 3, ОК 6		
Тема 2.3. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения.	Практические занятия Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Пищеварение в ротовой полости. Размельчение, набухание, растворение. Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 2.3. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.	У.1, У.2 3.1, 3.2, 3.3 ОК 3, ОК 7 ПК 2.6		
Тема 2.4. Витамины. Их источники, значение для организма	Практические занятия Витамины, их источники, значение для организма			

человека.		человека Классификация витаминов. Краткая характеристика. Роль в организме человека. Понятия гипо- и авитаминоз. Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме №2.4. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.		
Тема 2.5. Минеральные вещества, их источники, значение для организма человека		Практические занятия Минеральные вещества, их источники, значение для организма человека Физиологическая функция основных макро- и микроэлементов. Источники. Роль в организме человека Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 2.5. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.		
Раздел 3. Нормы и принципы рационального питания.				
Тема 3.1 Общее понятие об обмене веществ		Практические занятия Общее понятие об обмене веществ Основные функции питания. Первый принцип		

	рационального питания. Второй принцип рационального питания. Третий принцип рационального питания. Четвертый принцип режима питания. Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 3.1. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			
Тема 3.2 Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.	Практические занятия Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения. Принципы подбора ассортимента продуктов и кулинарных изделий для различных групп населения. Категории функционального питания Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 3.2. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			
Раздел 4. Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.				
Тема 4.1.	Практические			

Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.	занятия Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания. Пищевые отравления и кишечные инфекции. Опасные продукты питания. Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 4.1. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			
Тема 4.2. Микробиология пищевых продуктов.	Практические занятия Микробиология пищевых продуктов. Микробиология молока и молочных продуктов. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки. Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 4.2. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			
Раздел 5. Личная гигиена работников предприятий общественного питания				
Тема 5.1. Правила личной гигиены.	Практические занятия Правила личной гигиены. Гигиена тела.			

	Гигиена волос. Гигиена полости рта. Гигиена нательного белья и одежды и обуви. Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.1 Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			
Тема 5.2 . Соблюдение правил личной гигиены и выполнение санитарных правил.	Практические занятия Соблюдение правил личной гигиены и выполнение санитарных правил. Основные требования производственной санитарии и личной гигиены. Назначение и использование спецодежды, спецобуви и других средств индивидуальной защиты. Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.2. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			
Тема 5.3. Медицинское обследование работников общественного питания.	Практические занятия Медицинское обследование работников общественного питания.			

	Медицинские обследования работников предприятий питания. Профилактические и периодические медицинские осмотры. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация работников предприятия питания Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.3. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			
Тема 5.4. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде, таре.	Практические занятия Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде, таре. Требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю и инструментам. Санитарные требования к кухонной, столовой посуде и таре Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование			

	е источников литературы по теме № 5.4. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			
Тема 5.5. Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды. Основные методы улучшения качества воды	Практические занятия Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды. Основные методы улучшения качества воды Органолептическое и химические показатели питьевой воды. Микробиологические и паразитологические показатели. Этапы очистки воды. Основные методы улучшения качества воды Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.5. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			
Тема 5.6. Дезинфекция, дезинфицирующие средства.	Практические занятия Дезинфекция, дезинфицирующие средства. Виды дезинфекции. Методы дезинфекции. Средства дезинфекции. Режимы дезинфекции			

	Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.6. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			
Тема 5.7. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.	Практические занятия Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения. Мыло, стиральный порошок и жидкие моющие средства: гели и шампуни Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 5.7. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			
Раздел 6. Санитарно-гигиенический контроль качества.				
Тема 6.1. Санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции	Практические занятия Санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников			

	литературы по теме № 6.1. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			
Тема 6.2. Санитарные требования к приготовлению блюд.	Практические занятия Санитарные требования к приготовлению блюд. Санитарные требования к хранению и транспортировке сырья и продуктов питания Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и обороту кулинарной продукции. Показатели качества продуктов питания. Факторы опасности. Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 6.2. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			
Тема 6.3. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей.	Практические занятия Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей. Соблюдение правил санитарии			

	и гигиены официанта. Санитарные требования к обеденному залу кафе и столовых Самостоятельная работа обучающихся Конспектирование источников литературы по теме № 6.3. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			
--	---	--	--	--

2. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки

Вопросы для собеседования

Раздел 1. Основы физиологии питания

Тема 1. Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.

1. Назовите вещества, входящие в состав пищевых продуктов..
2. Дайте определение пищевой ценности
3. Перечислите незаменимые аминокислоты в детском питании.

Тема 2. Роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания

1. Что такое минеральные вещества?
2. Что такое витамины?
3. Что такое микроэлементы?
4. Роль воды в структуре питания.
5. Какое количество воды необходимо употреблять человеку при тяжелой физической нагрузке?

Тема 3. Понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах.

1. Понятие рекомендуемой суточной нормы потребления.
2. Что такое питательные вещества?
3. Какие нормы предъявляются к продовольственным пайкам военнослужащих?

Тема 4. Санитарно-пищевое законодательство.

1. Понятие санитарного законодательства.
2. Какие сферы охватывает санитарное законодательство?

Тема 5. Организация и проведение производственного контроля

1. Понятие производственного контроля.
2. Что является целью производственного контроля?
3. Как часто проводится производственный контроль?

Раздел 2. Усвояемость пищи и факторы, влияющие на неё

Тема 6. Понятие о пищеварении

1. Что такое пищеварение?
2. Какие основные этапы пищеварения вы знаете?
3. Где происходит переваривание пищи?

Тема 7. Основные отделы желудочно-кишечного тракта

1. Дайте определение желудочно-кишечному тракту.
2. Какой из отделов желудочно-кишечного тракта выполняет функцию депонирования пищи?
3. Что такое депонирование пищи?

Тема 8. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения

1. Перечислите типы пищеварения по трехзвенной схеме.
2. Перечислите оболочки отделов пищеварительного канала.

Тема 9. Витамины. Их источники, значение для организма человека.

1. Дайте определение витаминам.
2. Какую роль выполняют витамины в организме человека?
3. Какие продукты используются для профилактики гиповитаминозов в армии?
4. Какие методы определения с-витаминной недостаточности вы знаете?
5. Витаминизация готовой продукции.

Тема 10. Минеральные вещества, их источники, значение для организма человека

1. Что является источником минеральных веществ?
2. Какое сочетание продуктов в рационе питания обеспечивает кислотно-щелочное равновесие в организме?

Раздел 3. Нормы и принципы рационального питания.

Тема 11. Общее понятие об обмене веществ.

1. Какие факторы влияют на обмен веществ?
2. От чего зависит суточный расход энергии человека?

Тема 12. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.

1. Какие принципы составления суточного рациона питания вы знаете?
2. Что такое режим питания?
3. Что рекомендуют подавать на обед?
4. Что должно обязательно входить в завтрак?
5. Что должен включать в себя полдник и ужин?
6. Какой уровень употребления алкоголя в стране считается относительно безопасным?
7. Для кого особенно опасно употребление алкоголя?
8. Как частое употребление алкоголя влияет на организм человека?

Раздел 4. Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.

Тема 13. Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.

1. Что такое инфекции?

2. Дайте определение дизентерии.
3. Что такое брюшной Тиф?
4. Что такое холера?

Тема 14. Микробиология пищевых продуктов.

1. Дайте определение микробиологии.
2. Что такое микробы?
3. Что такое бактерии?
4. Что такое плесневые грибы?
5. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура
6. Какие права и обязанности государственных санитарных врачей вы знаете?

Раздел 5. Личная гигиена работников предприятий общественного питания

Тема 15. Правила личной гигиены

1. В чем заключается соблюдение правил личной гигиены?
2. Дайте определение личной гигиене и санитарной безопасности.
3. Укажите обязательные требования к спецодежде работников зала.
4. Какие осмотры должны проходить сотрудники предприятия общественного питания?

Тема 16. Соблюдение правил личной гигиены и выполнение санитарных правил.

1. Что подразумевается под личной гигиеной работника пищевого предприятия?
2. Когда следует мыть руки и дезинфицировать их?
3. Чем обрабатываются руки?
4. Основные требования личной гигиены.

Тема 17. Медицинское обследование работников общественного питания.

1. Каких работников не допускают к работе на ПОП?
2. Каких врачей проходят работники предприятия общественного питания?
3. Как часто проходят медосмотр работники общепита?
4. Какие записи проводятся в личной медицинской книжке работника общественного питания?
5. Что является основанием для проведения профессиональной гигиенической подготовки работников общепита?
6. Какое значение имеет соблюдение правил личной гигиены работниками предприятий общественного питания?
7. Кто оформляет медицинскую книжку работодатель или работник?

Тема 18. Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде, таре.

1. Какие требования предъявляются к санитарному содержанию предприятий общественного питания?
2. В чем заключаются санитарные требования к оборудованию инвентарю посуде таре?

3. Какую посуду запрещается использовать для приготовления пищи на предприятиях общественного питания?

4. Какие санитарно-гигиенические требования к посуде?

5. Каковы правила мытья и хранения кухонной посуды?

6. Какую посуду разрешается использовать на предприятиях общественного питания?

7. Как должна удаляться пригоревшая пища с кухонной посуды на пищеблоке?

8. Как проводится мытье столовой посуды и кухонной посуды?

9. Как проводится мытье столовой посуды отдельно или совместно?

10. В каком виде должны быть столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей?

Тема 19. Гигиенические требования и нормативы качества питьевой воды. Основные методы улучшения качества воды.

1. Основные требования к качеству питьевой воды.

2. Основные показатели качества воды

3. Каким требованиям должна соответствовать питьевая вода?

4. Что такое окисляемость воды?

5. С каким коли-титром в мл допускается к реализации питьевая вода?

Тема 20. Дезинфекция, дезинфицирующие средства.

1. Примеры химического метода дезинфекции

2. Что включает дезинфекция?

3. Основные правила пользования дезинфицирующими средствами

4. Примеры профилактической дезинфекции

5. Как посчитать дезинфицирующие средства для обработки помещений?

6. Способы и методы дезинфекции

7. Что в помещениях подлежит дезинфекции?

8. Какие документы необходимо иметь на дезинфицирующие средства?

Тема 21. Классификация моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения.

1. Виды моющих средств

2. Какие моющие средства называются абразивными?

3. Из чего делают моющее средство?

4. Какой вред от моющих средств для посуды?

Раздел 6. Санитарно-гигиенический контроль качества.

Тема 22. Санитарно-гигиенический контроль качества сырья и кулинарной продукции

1. Что такое качество кулинарной продукции?

2. По каким показателям определяют качество готовых блюд?

3. Какие требования предъявляют к качеству блюд приготовленных из молока?

4. В каких целях установлен срок реализации готовых блюд?

5. Что такое органолептические показатели сыра?

6. Как с помощью органолептического способа определить качество овощей?

7. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляются к пищевым продуктам пищевым добавкам?

Тема 23. Санитарные требования к приготовлению блюд.

1. Каковы санитарно-гигиенические требования подачи первых и вторых блюд?

2. Какие готовые кулинарные блюда не допускается реализовать через буфеты?

3. Какие правила безопасной работы необходимо соблюдать при приготовлении пищи?

4. Перечислите требования к приготовлению пищи в полевых условиях.

5. Что относится к слабоалкогольным напиткам?

Тема 24. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию посетителей..

1. Каковы санитарные правила подачи блюд официантами?

2. Каковы санитарно-гигиенические требования подачи первых и вторых блюд?

3. Почему при приготовлении холодных блюд необходимо соблюдать строгие санитарные правила?

4. Каковы общие правила подачи холодных блюд?

5. Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков

6. Какая существует классификация сладких блюд по температуре подачи?

Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

1) полноту и правильность ответа;

2) степень осознанности, понимания изученного;

3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

1 вариант.

1. Роль питания в поддержании здоровья и в возникновении болезней «цивилизации».
2. Строение и функции пищеварительной системы человека: пищеварительного тракта, пищеварительных желез.
3. Каковы санитарные правила подачи блюд официантами?.
4. Какие требования предъявляются к санитарному содержанию предприятий общественного питания?

2 вариант.

1. Значение для профессиональной деятельности основных сведений об анатомии и физиологии систем организма, связанных с питанием.
2. Что следует применять для текущей дезинфекции?
3. Что такое банкет с частичным обслуживанием официантами?
4. Какие помещения бывают на предприятии общественного питания?

1. Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Фонд тестовых заданий

Таблица 1.1 - Контроль качества знаний студентов с привязкой к общим и профессиональным компетенциям

№ п/п	Компет енция	Наименование дисциплины, формирующей компетенцию	Содержание вопроса	Время выполнен ия задания, мин
1.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Назовите вещества, входящие в состав пищевых продуктов.	7 мин.
2.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Дайте определение пищевой ценности.	7 мин
3.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что такое минеральные вещества?	7 мин
4.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что такое витамины?	7 мин
5.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что такое микроэлементы?	7 мин
6.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Роль воды в структуре питания.	7 мин
7.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Понятие рекомендуемой суточной нормы потребления.	7 мин
8.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что такое питательные вещества?	7 мин
9.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Понятие санитарного законодательства.	7 мин
10.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие сферы охватывает санитарное законодательство?	7 мин
11.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что такое пищеварение?	7 мин
12.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие основные этапы пищеварения вы знаете?	7 мин

13.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Где происходит переваривание пищи?	7 мин
14.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какой из отделов желудочно-кишечного тракта выполняет функцию депонирования пищи?	7 мин
15.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что такое депонирование пищи?	7 мин
16.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Санитария – это а). правила соблюдения строгого санитарного режима б). наука, изучающая влияние различных факторов внешней среды с). наука, разрабатывающая меры профилактики заболеваний д). практическое осуществление гигиенических норм и правил	2 мин
17.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Ученый, который открыл микробы: а). Роберт Кох б). Луи Пастер с). Антоний Левенгук д). Мечников И. И.	2 мин
18.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода а). аэробы б). условные анаэробы с). анаэробы д). сапрофиты	2 мин
19.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Как проявляются глистные заболевания у человека? а). тошнота, головокружение, плохой аппетит б). хороший аппетит, человек быстро набирает вес с). похудение, малокровие, задержка роста и умственного развития д). быстрый рост, отсутствие аппетита	2 мин
20.	ОК 1	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода а). аэробы б). условные анаэробы с). анаэробы д). сапрофиты	2 мин
21.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Понятие производственного контроля.	7 мин
22.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что является целью производственного контроля?	7 мин
23.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Как часто проводится производственный контроль?	7 мин
24.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие методы определения с-витаминной недостаточности вы	7 мин

			знаете?	
25.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Дайте определение желудочно-кишечному тракту.	7 мин
26.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Перечислите типы пищеварения по трехзвенной схеме.	7 мин
27.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Перечислите оболочки отделов пищеварительного канала.	7 мин
28.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Витаминазация готовой продукции.	7 мин
29.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какое сочетание продуктов в рационе питания обеспечивает кислотно-щелочное равновесие в организме?	7 мин
30.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие факторы влияют на обмен веществ?	7 мин
31.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	От чего зависит суточный расход энергии человека?	7 мин
32.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие принципы составления суточного рациона питания вы знаете?	7 мин
33.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что рекомендуют подавать на обед?	7 мин
34.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что должно обязательно входить в завтрак?	7 мин
35.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что должен включать в себя полдник и ужин?	7 мин
36.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	... возникают при употреблении пищи с содержанием в ней незначительного количества живых возбудителей. а). пищевые инфекции б). пищевые отравления с). зоонозы д). микотоксикозы	2 мин
37.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Источником энергии и пищевых веществ является а) вода б) пищевые жиры и масла с) пища д) углеводы	2 мин
38.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Функции ротовой полости в процессе пищеварения а) расщепление белков, жиров, углеводов б) механическая переработка и начальное расщепление крахмала с) переваривание жиров д) выработка соляной кислоты	2 мин
39.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Режим питания – это а) распределение пищи по калорийности и объёму б) распределение пищи по времени, калорийности и объёму с) распределение пищи по времени и объёму д) распределение пищи по	2 мин

			калорийности и объёму	
40.	ОК 2	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	К пищевым веществам относят а) продукты питания б) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, воду в) продукты питания растительного происхождения г) продукты питания животного происхождения	2 мин
41.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Кто оформляет медицинскую книжку работодатель или работник?	7 мин
42.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Основные требования к качеству питьевой воды.	7 мин
43.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Основные показатели качества воды	7 мин
44.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Каким требованиям должна соответствовать питьевая вода?	7 мин
45.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что такое окисляемость воды?	7 мин
46.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	С каким коли титром в мл допускается к реализации питьевая вода?	7 мин
47.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Примеры химического метода дезинфекции	7 мин
48.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Основные правила пользования дезинфицирующими средствами	7 мин
49.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Примеры профилактической дезинфекции	7 мин
50.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что в помещениях подлежит дезинфекции?	7 мин
51.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие документы необходимо иметь на дезинфицирующие средства?	7 мин
52.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какой вред от моющих средств для посуды?	7 мин
53.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Каковы основные санитарно-Гигиенические требования к хранению пищевых продуктов?	7 мин
54.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие санитарно - эпидемиологические требования предъявляются к пищевым продуктам пищевым добавкам?	7 мин
55.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие правила безопасной работы необходимо соблюдать при приготовлении пищи?	7 мин
56.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие требования предъявляются к санитарному содержанию предприятий общественного питания?	7 мин
57.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью? а). передвижение и питание б). дыхание и размножение в). обезвоживание и	2 мин

			сморщивание d). питание и размножение	
58.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Крупа, мука могут быть опасными для здоровья человека и быть источниками заражения: а). спорыньей б). актиномицетами с). микотоксикозами d). гнилостными бактериями	2 мин
59.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какое заболевание сопровождается желтухой, поражением печени? а). холера б). брюшной тиф с). дизентерия d). вирусный гепатит А	2 мин
60.	ОК 3	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Правила уборки в заготовочных цехах: а). 1 раз в день, после смены с горячей водой с кальцинированной содой б). 2 раза в смену горячей водой с содой, в конце дня дезинфекция раствором хлорной извести 1% с). 2-3 раза в смену с хлорамином Б d). утром и вечером с моющими средствами	2 мин
61.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что такое режим питания?	7 мин
62.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что такое инфекции?	7 мин
63.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Дайте определение дизентерии.	7 мин
64.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что такое брюшной Тиф?	7 мин
65.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что такое холера?	7 мин
66.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Дайте определение микробиологии.	7 мин
67.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что такое микробы?	7 мин
68.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что такое бактерии?	7 мин
69.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что такое плесневые грибы?	7 мин
70.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что включает дезинфекция?	7 мин
71.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Способы и методы дезинфекции	7 мин
72.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что следует применять для текущей дезинфекции?	7 мин
73.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Виды моющих средств	7 мин
74.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие моющие средства называются абразивными?	7 мин

75.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Из чего делают моющее средство?	7 мин
76.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода а). аэробы б). условные анаэробы с). анаэробы д). сапрофиты	2 мин
77.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов а). 0-5°C б). 5-15°C с). 35-37°C д). 25-35°C	2 мин
78.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	При какой температуре протекает метод пастеризации? а). 30-60°C б). 60-90°C с). 90-100°C д). 100-120°C	2 мин
79.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Яйца обсеменяются микроорганизмами: а). во время снесения б). при транспортировке с). при мойке д). при дезинфекции	2 мин
80.	ОК 4	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Молоко –прекрасная среда для развития микроорганизмов, которые попадают в него: а). с вымени коров б). при охлаждении до температуры 3 град. с). с рук доярок д). во время кипячения	2 мин
81.	ОК 5	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие виды нормативно-технической документации используются на предприятии общественного питания?	7 мин
82.	ОК 6	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Как посчитать дезинфицирующие средства для обработки помещений?	7 мин
83.	ОК 6	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что должен знать управляющий рестораном?	7 мин
84.	ОК 6	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Вы случайно порезали палец – Ваши действия: а) Обязательно обработаю нож б) Промою и продезинфицирую рану, наклею бактерицидный пластырь и надену перчатку с) Остановлю кровь, и буду работать дальше д) Промою и продезинфицирую рану, наклею	2 мин

			бактерицидный пластырь и надену перчатку, сообщу администратору	
85.	ОК 6	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Виды ответственности за санитарные правонарушения а) моральная, физическая, уголовная б) дисциплинарная, уголовная, моральная с) дисциплинарная, административная, уголовная д) уголовная	2 мин
86.	ОК 6	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Режим мытья торгового оборудования и инвентаря: а) мытье в 0,5% растворе кальцинированной соли при температуре воды 45°-50°С б) механическое удаление остатков пищевых продуктов с) мытье под проточной водой д) все ответы верны	2 мин
87.	ОК 7	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие нормы предъявляются к продовольственным пайкам военнослужащих?	7 мин
88.	ОК 7	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какое количество воды необходимо употреблять человеку при тяжелой физической нагрузке?	7 мин
89.	ОК 7	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие продукты используются для профилактики гиповитаминозов в армии?	7 мин
90.	ОК 7	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Перечислите требования к приготовлению пищи в полевых условиях.	7 мин
91.	ОК 7	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Режим хранения товаров это: а). Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность б). Срок реализации продуктов с).Отпуск продуктов д). Влажность продукта	2 мин
92.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Укажите обязательные требования к спецодежде работников.	7 мин
93.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие осмотры должны проходить сотрудники предприятия общественного питания?	7 мин
94.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Дайте определение личной гигиене и санитарной безопасности.	7 мин
95.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Когда следует мыть руки и дезинфицировать их?	7 мин
96.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что подразумевается под личной гигиеной работника пищевого предприятия?	7 мин
97.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Каких работников не допускают к работе на ПОП?	7 мин
98.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии	Чем обрабатываются руки?	7 мин

		питания, санитарии и гигиены		
99.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Каких врачей проходят работники предприятия общественного питания?	7 мин
100.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Как часто проходят медосмотр работники общепита?	7 мин
101.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие записи проводятся в личной медицинской книжке работника общественного питания?	7 мин
102.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что является основанием для проведения профессиональной гигиенической подготовки работников общепита?	7 мин
103.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какое значение имеет соблюдение правил личной гигиены работниками предприятий общественного питания?	7 мин
104.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие требования предъявляются к санитарному содержанию предприятий общественного питания?	7 мин
105.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	В чем заключается соблюдение правил личной гигиены?	7 мин
106.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Основные требования личной гигиены.	7 мин
107.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Работники ПОП проходят исследование на бактерионосительство: а). два раза в год б). каждые 3 месяца с). один раз в год d). один раз в два года	2 мин
108.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо проверять персонал на глистоносительство: а). не реже одного раза в год б). не реже одного раза в 2 года с). не реже одного раза в 5 лет d). не чаще 3 раза в год	2 мин
109.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены: а). иметь короткую стрижку б). иметь маникюр с). работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения d). перед началом работы тщательно мыть руки с мылом	2 мин
110.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Каких врачей проходят работники предприятия общественного питания: а) педиатра б) лор врача с) дерматовенеролога,	2 мин

			оториноларинголога, стоматолога и инфекциониста. d) травматолога	
111.	ПК 1.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Как часто необходимо менять полотенца для рук: а) ежедневно, независимо от загрязнения b) в зависимости от загрязнения с) раз в три дня d) раз в неделю	2 мин
112.	ПК 1.2.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Перечислите незаменимые аминокислоты в детском питании.	7 мин
113.	ПК 1.2.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие готовые кулинарные блюда не допускается реализовать через буфеты?	7 мин
114.	ПК 1.2.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба –Ботулинуса а). стафилококковое отравление b). ботулизм с). фузариотоксикозы d). афлотоксикозы	2 мин
115.	ПК 1.2.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Как проявляются глистные заболевания у человека? а). тошнота, головокружение, плохой аппетит b). хороший аппетит, человек быстро набирает вес с). похудение, малокровие, задержка роста и умственного развития d). быстрый рост, отсутствие аппетита	2 мин
116.	ПК 1.2.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Основное требование к планировке помещений ПОП: а). последовательность и поточность b). перекрещивание потоков сырья с). перекрещивание готовой продукции d). перекрещивание полуфабрикатов	2 мин
117.	ПК 1.2.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	При какой температуре блюда подаются на Шведский стол: а) холодные закуски и десерты подаются при температуре до +5 град.С горячие блюда при температуре более 60 град.С b) холодные и при температуре +10 град. С горячие при температуре от 40 до 60град.С с) холодные при температуре + 0 град. С горячие при температуре от 30 до 50 град. С d) все ответы верны	2 мин

118.	ПК 1.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какой уровень употребления алкоголя в стране считается относительно безопасным?	7 мин
119.	ПК 1.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Для кого особенно опасно употребление алкоголя?	7 мин
120.	ПК 1.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Как частое употребление алкоголя влияет на организм человека?	7 мин
121.	ПК 1.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие помещения бывают на предприятии общественного питания?	7 мин
122.	ПК 1.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие требования необходимо соблюдать к состоянию зала, для проведения банкет?	7 мин
123.	ПК 1.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Когда производится уборка столов?	7 мин
124.	ПК 1.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Каковы санитарные правила подачи блюд официантами?	7 мин
125.	ПК 1.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что такое банкет с частичным обслуживанием официантами?	7 мин
126.	ПК 1.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие требования должны отвечать услуги общественного питания?	7 мин
127.	ПК 1.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Чем должны быть оборудованы предприятия общественного питания?	7 мин
128.	ПК 1.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Перечислите четыре этапа подготовки торгового зала к обслуживанию.	7 мин
129.	ПК 1.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Уборка помещения	7 мин
130.	ПК 1.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие этапы проводит официант перед сервировкой стола?	7 мин
131.	ПК 1.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Подготовка персонала к обслуживанию.	7 мин
132.	ПК 1.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Подготовка к банкету за столом с частичным обслуживанием официантами состоит из: а) подготовки зала б) сервировка стола с) вынос первых горячих блюд. d) все ответы верны.	2 мин
133.	ПК 1.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Температура подачи первых горячих блюд в ресторане должна быть не ниже: а) +50°C б) +65°C с) +75°C d) + 95°C.	2 мин
134.	ПК 1.4.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Обычно меню завтрака входит? а). Чай, кофе ,молоко б). Коньяк с). Вино d).Ром	2 мин
135.	ПК 2.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	В чем заключаются санитарные требования к оборудованию инвентарю посуде таре?	7 мин
136.	ПК 2.1.	ОП.02 Основы физиологии	Какую посуду запрещается	7 мин

		питания, санитарии и гигиены	использовать для приготовления пищи на предприятиях общественного питания?	
137.	ПК 2.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие санитарно-гигиенические требования к посуде?	7 мин
138.	ПК 2.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Каковы правила мытья и хранения кухонной посуды?	7 мин
139.	ПК 2.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какую посуду разрешается использовать на предприятиях общественного питания?	7 мин
140.	ПК 2.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Как должна удаляться пригоревшая пища с кухонной посуды на пищеблоке?	7 мин
141.	ПК 2.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Как проводится мытье столовой посуды и кухонной посуды?	7 мин
142.	ПК 2.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Как проводится мытье столовой посуды отдельно или совместно?	7 мин
143.	ПК 2.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	В каком виде должны быть столовые приборы столовая посуда чайная посуда подносы перед раздачей?	7 мин
144.	ПК 2.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Когда осуществляется дезинфекция всей столовой посуды?	7 мин
145.	ПК 2.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какой раствор используют для дезинфицирования рук столовой посуды оборудования помещений?	7 мин
146.	ПК 2.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Сколько секций в моечной ванне для мытья столовой посуды?	7 мин
147.	ПК 2.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	При какой температуре блюда подаются на Шведский стол: а) холодные закуски и десерты подаются при температуре до +5 град.С горячие блюда при температуре более 60 град.С b) холодные и при температуре +10 град. С горячие при температуре от 40 до 60град.С с) холодные при температуре + 0 град. С горячие при температуре от 30 до 50 град. С d) все ответы верны	2 мин
148.	ПК 2.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какую из перечисленной посуды запрещается использовать на ПОП: а). фарфоровую b). стеклянную с). из нержавеющей стали d). цинковую	2 мин
149.	ПК 2.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Чему соответствует маркировка «ОС» на разделочной доске? а). овощи свежие b). овощи соленые с). овощи сырые d). овощи сладкие	2 мин
150.	ПК 2.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Для чего на ПОП проводят профилактические меры:	2 мин

			а). чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи б). чтобы пища была вкуснее с). чтобы готовые блюда эстетично выглядели д). чтобы продукты дольше хранились	
151.	ПК 2.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Для обработки оборудования применяют хлорную известь концентрацией: а). 0,5% б). 0,2% с). 1% д). 5%	2 мин
152.	ПК 2.1.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к немеханическому оборудованию: а)доступность для санитарной обработки б)соблюдение правил технике безопасности с)не подвергаться коррозии д) никакие	2 мин
153.	ПК 2.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Как необходимо хранить совок для льда?	7 мин
154.	ПК 2.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к механическому оборудованию включают: а)безвредность материала б)низкую стоимость с)сложность конструкции д) все выше перечисленное	2 мин
155.	ПК 2.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет: а).65-70°C; б).45-55°C; с). 35-40°C; д). 45-50°C.	2 мин
156.	ПК 2.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов? а). Санитарные нормы б). Контроль продуктов с). Температура помещения д). Все ответы верны	2 мин
157.	ПК 2.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Сколько видов уборки посуды существует? а). 1 б).7 с).5 д). 4	2 мин
158.	ПК 2.3.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Под поверхностью соприкасающейся с продуктами подразумевается:	2 мин

			а) Поверхность оборудования б) Поверхность посуды в) Поверхность тары г) Поверхность разделочных досок	
159.	ПК 2.5.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что такое качество кулинарной продукции?	7 мин
160.	ПК 2.5.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	По каким показателям определяют качество готовых блюд?	7 мин
161.	ПК 2.5.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие требования предъявляют к качеству блюд приготовленных из молока?	7 мин
162.	ПК 2.5.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	В каких целях установлен срок реализации готовых блюд?	7 мин
163.	ПК 2.5.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что необходимо соблюдать при приготовлении блюд?	7 мин
164.	ПК 2.5.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что такое органолептические показатели сыра?	7 мин
165.	ПК 2.5.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Как с помощью органолептического способа определить качество овощей?	7 мин
166.	ПК 2.5.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Каковы санитарно-гигиенические требования подачи первых и вторых блюд?	7 мин
167.	ПК 2.5.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Каковы санитарные правила подачи блюд официантами?	7 мин
168.	ПК 2.5.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Каковы санитарно-гигиенические требования подачи первых и вторых блюд?	7 мин
169.	ПК 2.5.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Почему при приготовлении холодных блюд необходимо соблюдать строгие санитарные правила?	7 мин
170.	ПК 2.5.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Каковы общие правила подачи холодных блюд?	7 мин
171.	ПК 2.5.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков	7 мин
172.	ПК 2.5.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какая существует классификация сладких блюд по температуре подачи?	7 мин
173.	ПК 2.5.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Какие санитарные требования необходимо соблюдать при обработке рыбы?	7 мин
174.	ПК 2.5.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Почему мясные субпродукты в общественном питании поступают в замороженном виде? а). так вкуснее б). так уменьшается срок приготовления блюд в). так как из внешней среды на ноги, хвосты, головы, уши попадают микроорганизмы г). так как содержат много влаги (печень, почки, мозги)	2 мин
175.	ПК 2.5.	ОП.02 Основы физиологии	Меланж можно использовать для	2 мин

		питания, санитарии и гигиены	приготовления: а). омлетов б). теста с). яичницы д). салатов	
176.	ПК 2.5.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Способ обезвреживания молока при температуре 63...95°C это: а). пастеризация б). стерилизация с). ультрастерилизация д). Кипячение	2 мин
177.	ПК 2.7.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Разрешается ли разливать соки напитки питьевую воду в буфете?	7 мин
178.	ПК 2.7.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	Что относится к слабоалкогольным напиткам?	7 мин
179.	ПК 2.7.	ОП.02 Основы физиологии питания, санитарии и гигиены	При приеме чая, кофе, безалкогольных напитков необходимо проверить: а) Качество упаковки (ее целостность, герметичность, чистота упаковки) б) Наличие значка «РСТ» (сертификация РосТеста) с) Срок годности д) Наличие аннотации на русском языке, с указанием даты изготовления, срока годности, условий хранения, адреса и телефона предприятия-изготовителя	2 мин

3. Оценочные средства для промежуточной аттестации и критерии оценки
(не предусмотрены - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета)