

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 22.05.2024 11:28:11

Уникальный программный ключ: «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

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

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:

3.1 – состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

3.2 – роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;

3.3 – понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах;

3.4 – усвояемость пищи и факторы, влияющие на нее;

3.5 – нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

3.6 – правила личной гигиены;

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

3.8 – 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 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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 7. Исполнять воинскую обязанность, 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 3.4 ОК 6 ПК 1.2	Дифференцированный зачет	У.1, У.2 3.1 - 3.5 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	У.1 3.4 ОК 6 ПК 1.2		

		собеседованию.			
Тема 1.3. Понятие суточной нормы потребности человека в питательных веществах.		Самостоятельна я работа обучающихся Конспектирован ие 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 законодательств о.		Самостоятельна я работа обучающихся Конспектирован ие источников литературы по теме № 1.4. Подготовка к собеседованию.			
Тема 1.5 Организация и проведение производственно го контроля		Самостоятельна я работа обучающихся Конспектирован ие 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 Конспектировани	У.1, У.2 3.1, 3.2, 3.3 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6		

		е источников литературы по теме № 2.1. 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	У.1, У.2 3.1, 3.2, 3.3 ОК 3, ОК 7 ПК 2.6		

		занятиям и собеседованию.			
Тема Витамины. источники, значение организма человека.	2.4. Их для	Практические занятия Витамины, их источники, значение для организма человека Классификация витаминов. Краткая характеристика. Роль в организме человека. Понятия гипо- и авитаминозов. Самостоятельная работа обучающихся Конспектировани е источников литературы по теме №2.4. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			
Тема Минеральные вещества, их источники, значение организма человека	2.5. их для	Практические занятия Минеральные вещества, их источники, значение для организма человека Физиологическая функция основных макро- и микроэлементов. Источники. Роль в организме человека Самостоятельная работа обучающихся Конспектировани е 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 разливных групп населения. Категории функционального питания	

	Самостоятельна 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. Основные пищевые инфекции, отравления, глистные заболевания.	Практические 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			

	я работа обучающихся Конспектирован ие 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. Профилактичес кие и периодические медицинские осмотры. Профессиональ ная гигиеническая подготовка и аттестация работников предприятия питания Самостоятельна я работа обучающихся Конспектирован ие источников литературы по теме № 5.3. Подготовка к практическим занятиям и собеседованию.			
Тема 5.4. Санитарные требования к торговым и производственн ым помещениям организаций общественного питания,	Практические занятия Санитарные требования к торговым и производственн ым помещениям организаций общественного			

инвентарю, посуде, таре.	питания, инвентарю, посуде, таре. Требования к оборудованию. Санитарные требования к инвентарю и инструментам. Санитарные требования к кухонной, столовой посуде и таре Самостоятельна я работа обучающихся Конспектирован ие 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 Органолептичес кие и химические показатели питьевой воды. Микробиологич еские и паразитологиче ские показатели. Этапы очистки воды. Основные методы улучшения качества воды Самостоятельна я работа обучающихся Конспектирован			

	ие 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. Самостоятельна я работа обучающихся Конспектирован ие 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 Самостоятельна я работа обучающихся Конспектирован ие 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.

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

№ п/п	Компетенция	Содержание вопроса
1.	ОК 1	Назовите вещества, входящие в состав пищевых продуктов.
2.	ОК 1	Дайте определение пищевой ценности.
3.	ОК 1	Что такое минеральные вещества?
4.	ОК 1	Что такое витамины?
5.	ОК 1	Что такое микроэлементы?
6.	ОК 1	Роль воды в структуре питания.
7.	ОК 1	Понятие рекомендуемой суточной нормы потребления.
8.	ОК 1	Что такое питательные вещества?
9.	ОК 1	Понятие санитарного законодательства.
10.	ОК 1	Какие сферы охватывает санитарное законодательство?
11.	ОК 1	Что такое пищеварение?
12.	ОК 1	Какие основные этапы пищеварения вы знаете?
13.	ОК 1	Где происходит переваривание пищи?
14.	ОК 1	Какой из отделов желудочно-кишечного тракта выполняет функцию депонирования пищи?
15.	ОК 1	Что такое депонирование пищи?
16.	ОК 1	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
17.	ОК 1	Ученый, который открыл микробы: а). Роберт Кох б). Луи Пастер с). Антоний Левенгук д). Мечников И. И.
18.	ОК 1	Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода а). аэробы б). условные анаэробы с). анаэробы д). сапрофиты
19.	ОК 1	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
20.	ОК 1	Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода а). аэробы б). условные анаэробы с). анаэробы д). сапрофиты
21.	ОК 2	Понятие производственного контроля.
22.	ОК 2	Что является целью производственного контроля?
23.	ОК 2	Как часто проводится производственный контроль?
24.	ОК 2	Какие методы определения с-витаминной недостаточности вы знаете?
25.	ОК 2	Дайте определение желудочно-кишечному тракту.
26.	ОК 2	Перечислите типы пищеварения по трехзвенной схеме.
27.	ОК 2	Перечислите оболочки отделов пищеварительного канала.
28.	ОК 2	Витаминация готовой продукции.
29.	ОК 2	Какое сочетание продуктов в рационе питания обеспечивает кислотно-щелочное равновесие в организме?
30.	ОК 2	Какие факторы влияют на обмен веществ?

31.	ОК 2	От чего зависит суточный расход энергии человека?
32.	ОК 2	Какие принципы составления суточного рациона питания вы знаете?
33.	ОК 2	Что рекомендуют подавать на обед?
34.	ОК 2	Что должно обязательно входить в завтрак?
35.	ОК 2	Что должен включать в себя полдник и ужин?
36.	ОК 2	... возникают при употреблении пищи с содержанием в ней незначительного количества живых возбудителей. а). пищевые инфекции б). пищевые отравления с). зоонозы д). микотоксикозы
37.	ОК 2	Источником энергии и пищевых веществ является а) вода б) пищевые жиры и масла с) пища д) углеводы
38.	ОК 2	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
39.	ОК 2	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 калорийности и объёму
40.	ОК 2	К пищевым веществам относят а) продукты питания б) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, воду с) продукты питания растительного происхождения д) продукты питания животного происхождения
41.	ОК 3	Кто оформляет медицинскую книжку работодатель или работник?
42.	ОК 3	Основные требования к качеству питьевой воды.
43.	ОК 3	Основные показатели качества воды
44.	ОК 3	Каким требованиям должна соответствовать питьевая вода?
45.	ОК 3	Что такое окисляемость воды?
46.	ОК 3	С каким коли титром в мл допускается к реализации питьевая вода?
47.	ОК 3	Примеры химического метода дезинфекции
48.	ОК 3	Основные правила пользования дезинфицирующими средствами
49.	ОК 3	Примеры профилактической дезинфекции
50.	ОК 3	Что в помещениях подлежит дезинфекции?
51.	ОК 3	Какие документы необходимо иметь на дезинфицирующие средства?
52.	ОК 3	Какой вред от моющих средств для посуды?
53.	ОК 3	Каковы основные санитарно-Гигиенические требования к хранению пищевых продуктов?
54.	ОК 3	Какие санитарно -эпидемиологические требования предъявляются к пищевым продуктам пищевым добавкам?
55.	ОК 3	Какие правила безопасной работы необходимо соблюдать при приготовлении пищи?
56.	ОК 3	Какие требования предъявляются к санитарному содержанию предприятий общественного питания?
57.	ОК 3	Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью? а). передвижение и питание б). дыхание и размножение с). обезвоживание и сморщивание

		d). питание и размножение
58.	ОК 3	Крупа, мука могут быть опасными для здоровья человека и быть источниками заражения: а). спорыньей б). актиномицетами с). микотоксиколами d). гнилостными бактериями
59.	ОК 3	Какое заболевание сопровождается желтухой, поражением печени? а). холера б). брюшной тиф с). дизентерия d). вирусный гепатит А
60.	ОК 3	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
61.	ОК 4	Что такое режим питания?
62.	ОК 4	Что такое инфекции?
63.	ОК 4	Дайте определение дизентерии.
64.	ОК 4	Что такое брюшной Тиф?
65.	ОК 4	Что такое холера?
66.	ОК 4	Дайте определение микробиологии.
67.	ОК 4	Что такое микробы?
68.	ОК 4	Что такое бактерии?
69.	ОК 4	Что такое плесневые грибы?
70.	ОК 4	Что включает дезинфекция?
71.	ОК 4	Способы и методы дезинфекции
72.	ОК 4	Что следует применять для текущей дезинфекции?
73.	ОК 4	Виды моющих средств
74.	ОК 4	Какие моющие средства называются абразивными?
75.	ОК 4	Из чего делают моющее средство?
76.	ОК 4	Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода а). аэробы б). условные анаэробы с). анаэробы d). сапрофиты
77.	ОК 4	Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов а). 0-5°C б). 5-15°C с). 35-37°C d). 25-35°C
78.	ОК 4	При какой температуре протекает метод пастеризации? а). 30-60°C б). 60-90°C с). 90-100°C d). 100-120°C
79.	ОК 4	Яйца обсеменяются микроорганизмами: а). во время снесения б). при транспортировке с). при мойке d). при дезинфекции
80.	ОК 4	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
81.	ОК 5	Какие виды нормативно-технической документации используются на предприятии общественного питания?
82.	ОК 6	Как посчитать дезинфицирующие средства для обработки помещений?
83.	ОК 6	Что должен знать управляющий рестораном?
84.	ОК 6	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 бактерицидный пластырь и надену перчатку, сообщу администратору
85.	ОК 6	Виды ответственности за санитарные правонарушения а) моральная, физическая, уголовная б) дисциплинарная, уголовная, моральная с) дисциплинарная, административная, уголовная д) уголовная
86.	ОК 6	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
87.	ОК 7	Какие нормы предъявляются к продовольственным пайкам военнослужащих?
88.	ОК 7	Какое количество воды необходимо употреблять человеку при тяжелой физической нагрузке?
89.	ОК 7	Какие продукты используются для профилактики гиповитаминозов в армии?
90.	ОК 7	Перечислите требования к приготовлению пищи в полевых условиях.
91.	ОК 7	Режим хранения товаров это: а). Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность б). Срок реализации продуктов с).Отпуск продуктов д). Влажность продукта
92.	ПК 1.1.	Укажите обязательные требования к спецодежде работников.
93.	ПК 1.1.	Какие осмотры должны проходить сотрудники предприятия общественного питания?
94.	ПК 1.1.	Дайте определение личной гигиене и санитарной безопасности.
95.	ПК 1.1.	Когда следует мыть руки и дезинфицировать их?
96.	ПК 1.1.	Что подразумевается под личной гигиеной работника пищевого предприятия?
97.	ПК 1.1.	Каких работников не допускают к работе на ПОП?
98.	ПК 1.1.	Чем обрабатываются руки?
99.	ПК 1.1.	Каких врачей проходят работники предприятия общественного питания?
100.	ПК 1.1.	Как часто проходят медосмотр работники общепита?
101.	ПК 1.1.	Какие записи проводятся в личной медицинской книжке работника общественного питания?
102.	ПК 1.1.	Что является основанием для проведения профессиональной гигиенической подготовки работников общепита?
103.	ПК 1.1.	Какое значение имеет соблюдение правил личной гигиены работниками предприятий общественного питания?
104.	ПК 1.1.	Какие требования предъявляются к санитарному содержанию предприятий общественного питания?
105.	ПК 1.1.	В чем заключается соблюдение правил личной гигиены?
106.	ПК 1.1.	Основные требования личной гигиены.
107.	ПК 1.1.	Работники ПОП проходят исследование на бактерионосительство:

		- a). два раза в год - b). каждые 3 месяца - c). один раз в год - d). один раз в два года
108.	ПК 1.1.	Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо проверять персонал на глистоносительство: - a). не реже одного раза в год - b). не реже одного раза в 2 года - c). не реже одного раза в 5 лет - d). не чаще 3 раза в год
109.	ПК 1.1.	Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены: - a). иметь короткую стрижку - b). иметь маникюр - c). работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения - d). перед началом работы тщательно мыть руки с мылом
110.	ПК 1.1.	Каких врачей проходят работники предприятия общественного питания: a) педиатра b) лор врача c) дерматовенеролога, оториноларинголога, стоматолога и инфекциониста. d) травматолога
111.	ПК 1.1.	Как часто необходимо менять полотенца для рук: a) ежедневно, независимо от загрязнения b) в зависимости от загрязнения c) раз в три дня d) раз в неделю
112.	ПК 1.2.	Перечислите незаменимые аминокислоты в детском питании.
113.	ПК 1.2.	Какие готовые кулинарные блюда не допускается реализовать через буфеты?
114.	ПК 1.2.	Отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба – Ботулинуса - a). стафилококковое отравление - b). ботулизм - c). фузариотоксикозы - d). афлотоксикозы
115.	ПК 1.2.	Как проявляются глистные заболевания у человека? - a). тошнота, головокружение, плохой аппетит - b). хороший аппетит, человек быстро набирает вес - c). похудение, малокровие, задержка роста и умственного развития - d). быстрый рост, отсутствие аппетита
116.	ПК 1.2.	Основное требование к планировке помещений ПОП: - a). последовательность и поточность - b). перекрещивание потоков сырья - c). перекрещивание готовой продукции - d). перекрещивание полуфабрикатов
117.	ПК 1.2.	При какой температуре блюда подаются на Шведский стол: a) 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 c) холодные при температуре + 0 град. С горячие при температуре от 30 до 50 град. С d) все ответы верны
118.	ПК 1.3.	Какой уровень употребления алкоголя в стране считается относительно безопасным?
119.	ПК 1.3.	Для кого особенно опасно употребление алкоголя?
120.	ПК 1.3.	Как частое употребление алкоголя влияет на организм человека?

121.	ПК 1.3.	Какие помещения бывают на предприятии общественного питания?
122.	ПК 1.3.	Какие требования необходимо соблюдать к состоянию зала, для проведения банкет?
123.	ПК 1.3.	Когда производится уборка столов?
124.	ПК 1.3.	Каковы санитарные правила подачи блюд официантами?
125.	ПК 1.3.	Что такое банкет с частичным обслуживанием официантами?
126.	ПК 1.3.	Какие требования должны отвечать услуги общественного питания?
127.	ПК 1.3.	Чем должны быть оборудованы предприятия общественного питания?
128.	ПК 1.3.	Перечислите четыре этапа подготовки торгового зала к обслуживанию.
129.	ПК 1.3.	Уборка помещения
130.	ПК 1.3.	Какие этапы проводит официант перед сервировкой стола?
131.	ПК 1.3.	Подготовка персонала к обслуживанию.
132.	ПК 1.3.	Подготовка к банкету за столом с частичным обслуживанием официантами состоит из: а) подготовки зала б) сервировка стола с) вынос первых горячих блюд. д) все ответы верны.
133.	ПК 1.3.	Температура подачи первых горячих блюд в ресторане должна быть не ниже: а) +50°C б) +65°C с) +75°C д) + 95°C.
134.	ПК 1.4.	Обычно меню завтрака входит? а). Чай, кофе ,молоко б). Коньяк с). Вино д).Ром
135.	ПК 2.1.	В чем заключаются санитарные требования к оборудованию инвентарю посуде таре?
136.	ПК 2.1.	Какую посуду запрещается использовать для приготовления пищи на предприятиях общественного питания?
137.	ПК 2.1.	Какие санитарно-гигиенические требования к посуде?
138.	ПК 2.1.	Каковы правила мытья и хранения кухонной посуды?
139.	ПК 2.1.	Какую посуду разрешается использовать на предприятиях общественного питания?
140.	ПК 2.1.	Как должна удаляться пригоревшая пища с кухонной посуды на пищеблоке?
141.	ПК 2.1.	Как проводится мытье столовой посуды и кухонной посуды?
142.	ПК 2.1.	Как проводится мытье столовой посуды отдельно или совместно?
143.	ПК 2.1.	В каком виде должны быть столовые приборы столовая посуда чайная посуда подносы перед раздачей?

144.	ПК 2.1.	Когда осуществляется дезинфекция всей столовой посуды?
145.	ПК 2.1.	Какой раствор используют для дезинфицирования рук столовой посуды оборудования помещений?
146.	ПК 2.1.	Сколько секций в моечной ванне для мытья столовой посуды?
147.	ПК 2.1.	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 б) 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
148.	ПК 2.1.	Какую из перечисленной посуды запрещается использовать на ПОП: а). фарфоровую б). стеклянную с). из нержавеющей стали d). цинковую
149.	ПК 2.1.	Чему соответствует маркировка «ОС» на разделочной доске? а). овощи свежие б). овощи соленые с). овощи сырые d). овощи сладкие
150.	ПК 2.1.	Для чего на ПОП проводят профилактические меры: а). чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи б). чтобы пища была вкуснее с). чтобы готовые блюда эстетично выглядели d). чтобы продукты дольше хранились
151.	ПК 2.1.	Для обработки оборудования применяют хлорную известь концентрацией: а). 0,5% б). 0,2% с). 1% d). 5%
152.	ПК 2.1.	Санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к немеханическому оборудованию: а)доступность для санитарной обработки б)соблюдение правил технике безопасности с)не подвергаться коррозии d) никакие
153.	ПК 2.3.	Как необходимо хранить совок для льда?
154.	ПК 2.3.	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к механическому оборудованию включают: а)безвредность материала б)низкую стоимость с)сложность конструкции d) все выше перечисленное
155.	ПК 2.3.	Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет: а).65-70°C; б).45-55°C; с). 35-40°C; d). 45-50°C.
156.	ПК 2.3.	Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов? а). Санитарные нормы б). Контроль продуктов с). Температура помещения

		d). Все ответы верны
157.	ПК 2.3.	Сколько видов уборки посуды существует? a). 1 b). 7 c). 5 d). 4
158.	ПК 2.3.	Под поверхностью соприкасающейся с продуктами подразумевается: a) Поверхность оборудования b) Поверхность посуды c) Поверхность тары d) Поверхность разделочных досок
159.	ПК 2.5.	Что такое качество кулинарной продукции?
160.	ПК 2.5.	По каким показателям определяют качество готовых блюд?
161.	ПК 2.5.	Какие требования предъявляют к качеству блюд приготовленных из молока?
162.	ПК 2.5.	В каких целях установлен срок реализации готовых блюд?
163.	ПК 2.5.	Что необходимо соблюдать при приготовлении блюд?
164.	ПК 2.5.	Что такое органолептические показатели сыра?
165.	ПК 2.5.	Как с помощью органолептического способа определить качество овощей?
166.	ПК 2.5.	Каковы санитарно-гигиенические требования подачи первых и вторых блюд?
167.	ПК 2.5.	Каковы санитарные правила подачи блюд официантами?
168.	ПК 2.5.	Каковы санитарно-гигиенические требования подачи первых и вторых блюд?
169.	ПК 2.5.	Почему при приготовлении холодных блюд необходимо соблюдать строгие санитарные правила?
170.	ПК 2.5.	Каковы общие правила подачи холодных блюд?
171.	ПК 2.5.	Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков
172.	ПК 2.5.	Какая существует классификация сладких блюд по температуре подачи?
173.	ПК 2.5.	Какие санитарные требования необходимо соблюдать при обработке рыбы?
174.	ПК 2.5.	Почему мясные субпродукты в общественном питании поступают в замороженном виде? a). так вкуснее b). так уменьшается срок приготовления блюд c). так как из внешней среды на ноги, хвосты, головы, уши попадают микроорганизмы d). так как содержат много влаги (печень, почки, мозги)
175.	ПК 2.5.	Меланж можно использовать для приготовления: a). омлетов b). теста c). яичницы d). салатов
176.	ПК 2.5.	Способ обезвреживания молока при температуре 63...95°C это: a). пастеризация b). стерилизация c). ультрастерилизация d). Кипячение

177.	ПК 2.7.	Разрешается ли разливать соки напитки питьевую воду в буфете?
178.	ПК 2.7.	Что относится к слабоалкогольным напиткам?
179.	ПК 2.7.	При приеме чая, кофе, безалкогольных напитков необходимо проверить: a) Качество упаковки (ее целостность, герметичность, чистота упаковки) b) Наличие значка «РСТ» (сертификация РосТеста) c) Срок годности d) Наличие аннотации на русском языке, с указанием даты изготовления, срока годности, условий хранения, адреса и телефона предприятия-изготовителя

Таблица 2 – Ключи к вопросам по темам фонда оценочных средств

№ п/п	Компетенция	Содержание вопроса	Правильный ответ
1.	ОК 1	Назовите вещества, входящие в состав пищевых продуктов.	Вещества, входящие в состав пищевых продуктов, делят на неорганические и органические. К неорганическим веществам относят воду и минеральные вещества, к органическим - белки, жиры, углеводы, кислоты, витамины, ферменты, фенольные, красящие, ароматические и другие вещества.
2.	ОК 1	Роль воды в структуре питания.	Вода является важнейшим компонентом пищевых продуктов. В состав молока она входит в количестве 85-89%, творога – 65-80%, сыра – 40-50%, сухих молочных продуктов – 3-6%.
3.	ОК 1	Что такое минеральные вещества?	Биологически значимые элементы (в противоположность биологически инертным элементам) — химические элементы, необходимые организму человека или животного для обеспечения нормальной жизнедеятельности.
4.	ОК 1	Что такое витамины?	Группа низкомолекулярных органических соединений, необходимых для нормального функционирования гетеротрофного организма. К витаминам не относят микроэлементы и незаменимые аминокислоты.
5.	ОК 1	Понятие рекомендуемой суточной нормы потребления.	Усреднённое, расчётное количество потребления в пищу различных веществ живым существом в сутки, необходимое для поддержания нормального (здорового) состояния организма.
6.	ОК 1	Понятие санитарного законодательства.	Это система нормативно-правовых актов, принятых законодательной властью Российской Федерации относительно соблюдения санитарно-эпидемиологических условий

			жизнедеятельности граждан России. Санитарное законодательство базируется на основных положениях конституции РФ, в которых фиксируется право человека на охрану здоровья
7.	ОК 1	Что такое пищеварение?	Пищеварение-это расщепление крупных нерастворимых молекул пищи на мелкие водорастворимые молекулы пищи, чтобы они могли всасываться в водянистую плазму крови.
8.	ОК 1	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	d)
9.	ОК 1	Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода а). аэробы б). условные анаэробы с). анаэробы д). сапрофиты	с)
10.	ОК 2	Понятие производственного контроля.	Это комплекс санитарно-профилактических мероприятий, направленных на обеспечение безопасности, безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля, путем выполнения требований санитарных правил, технических регламентов, стандартов безопасности труда и осуществления контроля за их соблюдением
11.	ОК 2	Дайте определение желудочно-кишечному тракту.	Пищеварительный, или желудочно-кишечный тракт (ЖКТ) — система органов у человека, предназначенная для переработки и извлечения из пищи питательных веществ, всасывания их в кровь и лимфу и выделения из организма непереваренных остатков. Является частью пищеварительной системы человека.
12.	ОК 2	Перечислите оболочки отделов пищеварительного канала.	Внутренняя слизистая, средняя мышечная, наружная серозная
13.	ОК 2	Какие факторы влияют на обмен веществ?	Обмен веществ в организме человека регулируется центральной нервной системой непосредственно и через гормоны; вырабатываемые железами внутренней секреции. Так, на белковый обмен влияет гормон щитовидной железы (тироксин), на углеводный — гормон поджелудочной железы (инсулин) и гормон надпочечников (адреналин), на жировой обмен — гормоны щитовидной железы, гипофиза, надпочечников.
14.	ОК 2	От чего зависит суточный расход энергии человека?	Суточный расход энергии зависит от вида труда, связанного с мышечной

			деятельностью человека.
15.	ОК 2	Какие принципы составления суточного рациона питания вы знаете?	1) химический состав и энергетическая ценность должны соответствовать потребностям организма в пищевых веществах и энергии; 2) принимать пищу нужно в условиях, обеспечивающих максимальное усвоение пищевых веществ
16.	ОК 2	Что должно обязательно входить в завтрак?	В завтрак обязательно должны входить горячие напитки (чай, кофе, какао), возбуждающие секрецию желудочного сока.
17.	ОК 2	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 калорийности и объёму	б)
18.	ОК 2	К пищевым веществам относят а) продукты питания б) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, воду с) продукты питания растительного происхождения д) продукты питания животного происхождения	б)
19.	ОК 3	Кто оформляет медицинскую книжку работодатель или работник?	По закону ответственность за оплату ЛМК сотрудников ложится на работодателя. Чтобы оформить медицинскую книжку официально, нужно обратиться в медучреждение, которое имеет аккредитацию. Сначала необходимо написать заявление на проведение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации. Затем заключается договор.
20.	ОК 3	Что в помещениях подлежит дезинфекции?	Дезинфекция – это санитарная обработка помещений. Она проводится с целью уничтожить патогенные микроорганизмы, в т.ч.: вирусы полиомиелита, гепатита ротавирусы, коронавирусы, энтеровирусы бактерии туберкулеза ВИЧ грибок кандиды другие грибки и плесень
21.	ОК 3	Каковы основные санитарно-Гигиенические требования к хранению пищевых продуктов?	В целях обеспечения безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в процессе хранения, устанавливаются санитарно-эпидемиологические правила, главными из которых являются Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
22.	ОК 3	Какие санитарно -эпидемиологические	Санитарно-эпидемиологические

		требования предъявляются к пищевым продуктам пищевым добавкам?	требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. Пищевые продукты должны удовлетворять физиологическим потребностям человека и не должны оказывать на него вредное воздействие.
23.	ОК 3	Какие правила безопасной работы необходимо соблюдать при приготовлении пищи?	Правила санитарии и гигиены. Чтобы пища не наносила вред здоровью человека, необходимо соблюдать основные правила хранения пищевых продуктов и приготовления пищи. Одни продукты, такие как консервы, макароны, мука, крупа, сохраняются длительное время, другие: мясо, свежая рыба, молоко — портятся быстро.
24.	ОК 3	Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью? а). передвижение и питание б). дыхание и размножение с). обезвоживание и сморщивание д). питание и размножение	с)
25.	ОК 3	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 д). утром и вечером с моющими средствами	б)
26.	ОК 4	Что такое режим питания?	Режим питания—это распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объему. Он является важным показателем рационального питания.
27.	ОК 4	Дайте определение микробиологии.	Микробиология — это наука, изучающая жизнь и свойства мельчайших живых существ — микробов.
28.	ОК 4	Что такое микробы?	Микробы — одноклеточные организмы — широко распространены в почве, воде, воздухе. Они участвуют в процессах круговорота веществ в природе, расщепляя сложные органические вещества остатков животного и растительного происхождения на простые неорганические вещества, используемые растениями для питания.
29.	ОК 4	Что такое бактерии?	Бактерии — одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы величиной 0,4—10 мкм. По форме их делят на кокки — микробы шаровидной формы (микрোকки, диплококки, тетракокки, сардины, стрептококки, стафилококки), палочки (одиночные, двойные, цепочки), вибрионы, спириллы и спирохеты

			(изогнутые и спирально извитые формы).
30.	ОК 4	Какие моющие средства называются абразивными?	Абразивные моющие средства – чистящие составы, в которых, кроме реагентов, способствующих растворению и удалению грязи, присутствуют какие-либо абразивы – вещества, частицы которых, имея повышенную твердость, позволяют осуществлять физическое воздействие на загрязнения.
31.	ОК 4	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	а)
32.	ОК 5	Какие виды нормативно-технической документации используются на предприятии общественного питания?	К основным нормативно-техническим документам на предприятии относятся: сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания сборники рецептур блюд и диетического питания для предприятий общественного питания технологические и технико-технологические карты (ТТК) калькуляционные карты отраслевые стандарты (ОСТ) технические условия (ТУ) технологические инструкции (ТИ) стандарты предприятия (СТП)
33.	ОК 6	Как посчитать дезинфицирующие средства для обработки помещений?	Чтобы рассчитать количество дезсредств, используйте формулу: $V = S \times N \times K / 1000$, где: V – объем дезсредства, мл S – обрабатываемая площадь, м ² N – расход дезраствора, мл/м ² K – концентрация рабочего раствора по инструкции, % Для расчета берите данные из плана помещения.
34.	ОК 6	Что должен знать управляющий рестораном?	Управляющий рестораном должен знать: Постановления, распоряжения, приказы, другие нормативные документы, касающиеся организации общественного питания Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания Правила организации производства и управления рестораном, задачи и функции его подразделений Экономику общественного питания Порядок ценообразования Принципы оплаты и стимулирования труда Законодательство о труде и охране труда Российской Федерации Правила внутреннего трудового распорядка Правила и нормы охраны труда,

			техники безопасности, противопожарной защиты, производственной санитарии и личной гигиены Принципы управления персоналом
35.	ОК 6	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 бактерицидный пластырь и надену перчатку, сообщу администратору	d)
36.	ОК 6	Виды ответственности за санитарные правонарушения а) моральная, физическая, уголовная б) дисциплинарная, уголовная, моральная с) дисциплинарная, административная, уголовная д) уголовная	с)
37.	ОК 6	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	d)
38.	ОК 7	Какие продукты используются для профилактики гиповитаминозов в армии?	Источниками витамина С в солдатском рационе являются: Картофель, капуста Капуста квашенная, прочие овощи Источниками витамина А в солдатском рационе являются: Морковь, томат-паста
39.	ОК 7	Режим хранения товаров это: а). Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность б). Срок реализации продуктов с).Отпуск продуктов д). Влажность продукта	a)
40.	ПК 1.1.	Укажите обязательные требования к спецодежде работников.	Работать только в чистой спецодежде, оставляя лишние личные вещи в раздевалке. Не посещать туалет и не выходит на улицу в спецодежде
41.	ПК 1.1.	Какие осмотры должны проходить сотрудники предприятия общественного питания?	Проходить ежедневные осмотры кожных покровов на наличие порезов, нагноений, воспалительных и дегенеративных процессов. При их наличии работник отстраняется от работы до выздоровления
42.	ПК 1.1.	Дайте определение личной гигиене и санитарной безопасности.	Это гигиенические требования к содержанию в чистоте тела и одежды работников, свод правил при работе с продуктами, а также состояние здоровья, при котором сотрудник не является носителем инфекции, способной вызывать пищевые

			отравления.
43.	ПК 1.1.	Когда следует мыть руки и дезинфицировать их?	Руки следует мыть и дезинфицировать: - перед началом работы. - по мере их загрязнения, - после посещения туалета, - после работы с сырыми продуктами или внешней тарой, - при переходе от сырых продуктов к готовым, - после прикосновения к волосам, носу, ушам глазам, - после приема пищи и курения, - после работы с мусорными отходами, химикатами или инструментами для уборки.
44.	ПК 1.1.	Что подразумевается под личной гигиеной работника пищевого предприятия?	Прохождение медицинского осмотра; использование для работы чистой санитарной одежды; содержание в чистоте кожи рук, тела, полости рта.
45.	ПК 1.1.	Каких работников не допускают к работе на ПОП?	К работе на предприятиях общественного питания не допускают больных туберкулезом, дизентерией, брюшным тифом, эпидемическим гепатитом (инфекционной желтухой), сифилисом и острой гонореей, кожными заразными заболеваниями (чесоткой, стригущим лишаем, паршой), а также лиц, у которых в семье имеются больные заразными заболеваниями, до предъявления справки о госпитализации больных и проведении дома дезинфекции.
46.	ПК 1.1.	Чем обрабатываются руки?	Для мытья рук применяют жидкое мыло с помощью дозатора. Вытирают руки индивидуальным полотенцем (салфеткой), предпочтительно одноразовым.
47.	ПК 1.1.	Каких врачей проходят работники предприятия общественного питания?	Работники общепита проходят дерматовенеролога, оториноларинголога, стоматолога и инфекциониста.
48.	ПК 1.1.	Как часто проходят медосмотр работники общепита?	Как правило, проходить медицинское обследование нужно раз в год. Исключение составляют отдельные пищевые и медицинские отрасли, в которых работник должен сдавать анализы, имеющие небольшой срок действия. Если речь идет об окончании срока действия результатов обследований и анализов, то работодатель выдает работнику направление на очередной медицинский осмотр, результаты которого снова вносятся в медкнижку.
49.	ПК 1.1.	Какие записи проводятся в личной медицинской книжке работника общественного питания?	В сведениях о владельце личной медицинской книжки указываются профессия и должность, место работы, дата рождения, место жительства владельца личной медицинской книжки. Специалистом вносятся данные о ранее перенесенных инфекционных заболеваниях. Фотография владельца

			в личной медицинской книжке закрепляется печатью субъекта здравоохранения (при наличии), где осуществляется медицинский осмотр.
50.	ПК 1.1.	Что является основанием для проведения профессиональной гигиенической подготовки работников общепита?	Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация должностных лиц и работников предприятий общественного питания проводится, если деятельность связана с производством, хранением, реализацией, транспортировкой пищевых продуктов, в том числе: столовые, рестораны, кафе, бары, буфеты, а также на транспорте, в системе здравоохранения и образования, в социальной сфере, учащиеся на практике в учреждениях общественного питания.
51.	ПК 1.1.	Какое значение имеет соблюдение правил личной гигиены работниками предприятий общественного питания?	Выполнение правил личной гигиены имеет важное значение в предупреждении загрязнения пищи микробами, которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений; Личная гигиена работников повышает культуру обслуживания потребителей и является важным показателем общей культуры пред-,приятия общественного питания.
52.	ПК 1.1.	Какие требования предъявляются к санитарному содержанию предприятий общественного питания?	Требования к содержанию помещений организации общественного питания установлены в санитарных правилах СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
53.	ПК 1.1.	В чем заключается соблюдение правил личной гигиены?	Важную роль в поддержании здорового образа жизни играет личная гигиена - комплекс правил, которые укрепляют и сохраняют здоровье человека. Личная гигиена - это разумное сочетание умственной и физической активности, разумное чередование труда (умственного и физического) и отдыха, соблюдение режима дня, сна и бодрствования.
54.	ПК 1.1.	Основные требования личной гигиены.	Личная гигиена включает в себя выполнение многих гигиенических правил, требований и норм, направленных на сохранение здоровья, работоспособности, активного долголетия, профилактику инфекционных и неинфекционных заболеваний. Основными составляющими личной гигиены являются уход за кожей, уход за зубами, уход за волосами, гигиена одежды и обуви.
55.	ПК 1.1.	Работники ПОП проходят исследование на бактерионосительство: а). два раза в год б). каждые 3 месяца	с)

		с). один раз в год d). один раз в два года	
56.	ПК 1.1.	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	а)
57.	ПК 1.1.	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	с)
58.	ПК 1.1.	Каких врачей проходят работники предприятия общественного питания: а) педиатра б) лор врача с) дерматовенеролога, оториноларинголога, стоматолога и инфекциониста. d) травматолога	с)
59.	ПК 1.1.	Как часто необходимо менять полотенца для рук: а) ежедневно, независимо от загрязнения б) в зависимости от загрязнения с) раз в три дня d) раз в неделю	б)
60.	ПК 1.2.	Перечислите незаменимые аминокислоты в детском питании.	Триптофан, лизин, метионин, содержащиеся в основном в продуктах животного происхождения
61.	ПК 1.2.	Какие готовые кулинарные блюда не допускается реализовать через буфеты?	Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.
62.	ПК 1.2.	Отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба – Ботулинуса а). стафилококковое отравление б). ботулизм с). фузариотоксикозы d). афлотоксикозы	б)
63.	ПК 1.2.	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 d). быстрый рост, отсутствие аппетита	с)
64.	ПК 1.2.	Основное требование к планировке помещений ПОП: а). последовательность и поточность б). перекрещивание потоков сырья с). перекрещивание готовой продукции d). перекрещивание полуфабрикатов	а)
65.	ПК 1.2.	При какой температуре блюда подаются	б)

		на Шведский стол: а) холодные закуски и десерты подаются при температуре до +5 град.С горячие блюда при температуре более 60 град.С б) 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 д) все ответы верны	
66.	ПК 1.3.	Какой уровень употребления алкоголя в стране считается относительно безопасным?	Единственный безопасный уровень потребления алкоголя – нулевой. 5 сентября 2018 18,5 тыс. Более чем серьезное, доказательное и убедительное исследование, осуществленное в общемировом масштабе, было посвящено проблемам употребления алкоголя и его влияния на здоровье. Заключение звучит однозначно: безопасен лишь нулевой уровень потребления спиртных напитков.
67.	ПК 1.3.	Для кого особенно опасно употребление алкоголя?	Особенно опасен алкоголь тем, кто склонен к депрессиям или находится в сложной жизненной ситуации — спиртное только поначалу вызывает расслабление и эйфорию. Чем больше доза и регулярнее ее прием, тем более она губительна для эмоционального состояния. В нетрезвом состоянии очень часто совершаются суициды или преступления бытового характера
68.	ПК 1.3.	Как частое употребление алкоголя влияет на организм человека?	Излишнее употребление напитка негативно отражается на работе печени, вызывает скачки артериального давления, способствует развитию гипертонии, остеопороза, онкологических заболеваний, тяжелых психических заболеваний (например, делирия), вызывает изменения психоэмоционального фона, замедляет реакцию.
69.	ПК 1.3.	Какие помещения бывают на предприятии общественного питания?	помещения предприятия общественного питания бывают: торговые, производственные, складские, административно-бытовые.
70.	ПК 1.3.	Какие требования необходимо соблюдать к состоянию зала, для проведения банкетов?	Подходящая площадь, для проведения массовых банкетов, место для проведения шоу-программы, обязательное наличие кондиционера.
71.	ПК 1.3.	Когда производится уборка столов?	Уборка столов производится сразу после употребления пищи.
72.	ПК 1.3.	Каковы санитарные правила подачи блюд официантами?	Во время подачи блюд официант должен брать только за ручки посуды, если они есть. Подавать тарелки нужно, не касаясь пальцами их внутренней поверхности. Ставить любую посуду на стол нужно так, чтобы она не издавала никакого звука — то есть, аккуратно и бесшумно. Подавать новое блюдо на стол можно только после того, как будет убрана использованная грязная посуда из-под

			блюд, поданных ранее.
73.	ПК 1.3.	Что такое банкет с частичным обслуживанием официантами?	Банкет с частичным обслуживанием официантами – эта форма обслуживания характерна для банкетов неофициального характера. Обычно так отмечают знаменательные даты, семейные праздники и т.д., они могут проходить в виде завтрака, обеда, ужина или просто угощения. При определении количества официантов, необходимых для обслуживания такого банкета, исходят из расчета один официант на 10–14 гостей.
74.	ПК 1.3.	Какие требования должны отвечать услуги общественного питания?	Качество услуг должно удовлетворять установленным или предполагаемым потребностям потребителей. Услуги общественного питания должны отвечать требованиям безопасности и экологичности, целевому назначению и предоставляться потребителям в условиях, отвечающих требованиям действующих нормативных документов. В процессе обслуживания потребителей комплекс услуг должен соответствовать типу предприятия и его классу.
75.	ПК 1.3.	Чем должны быть оборудованы предприятия общественного питания?	Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.
76.	ПК 1.3.	Перечислите четыре этапа подготовки торгового зала к обслуживанию.	Подготовка торгового зала к обслуживанию осуществляется в 4 этапа: 1) Уборка помещения, расстановка столов и стульев, получение белья и накрытие столов скатертями. 2) Подготовка и получение столовой посуды и приборов к сервировке столов. 3) Сервировка столов. 4) Личная подготовка персонала.
77.	ПК 1.3.	Уборка помещения	Ежедневная в течении дня, генеральная 2 раза в месяц. Моют мебель, холодильники, окна, витрины. Уборку производят в определённой последовательности в зависимости от типа уборки. Сначала подметают, а затем вытирают пыль при влажной уборке, и наоборот при сухой уборке. С осветительных приборов тщательно удаляют пыль, проверяют их работу. Проветривают: воздух должен быть свежим и прохладным. Уборку заканчивают, метрдотель в ресторане осматривает качество и даёт дальнейшие указания по расстановке столов. Столы используются 2-4 местные. Официанты осматривают столы, проверяют находятся ли они в одном ряду в установленном порядке.

78.	ПК 1.3.	Какие этапы проводит официант перед сервировкой стола?	Перед сервировкой столов официанты натирают посуду, столы накрывают скатертями. Края скатерти должны опускаться одинаково со всех сторон стола не менее чем на 25 см, но ниже сидения стула. Официанты подготавливают свои рабочие места, берут из сервизной необходимое количество посуды, приборов и скатертей. Столы накрывают скатертями, сервируют закусочными тарелками, ставят приборы для специй, зубочистки, пепельницы, салфетки.
79.	ПК 1.3.	Подготовка персонала к обслуживанию.	Официанты должны уделять большое внимание своему внешнему виду. Одежда и обувь должна быть единого образца и содержаться в чистоте. Опрятной должна быть и прическа, уделяется внимание чистоте рук и содержанию ногтей. У каждого официанта должна быть чистая, хорошо выглаженная форма, чистая обувь, убранные волосы, наличие бейджика, блокнот и ручка. После подготовки зала метрдотель проверяет готовность зала к обслуживанию, наличие всех приборов, посуды на подсобных столах официантов, готовность персонала к работе.
80.	ПК 1.3.	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.	d)
81.	ПК 1.3.	Температура подачи первых горячих блюд в ресторане должна быть не ниже: а) +50°C б) +65°C с) +75°C d) + 95°C.	б)
82.	ПК 1.4.	Обычно меню завтрака входит? а). Чай, кофе ,молоко б). Коньяк с). Вино d).Ром	а)
83.	ПК 2.1.	В чем заключаются санитарные требования к оборудованию инвентарю посуде таре?	Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. В соответствии с санитарными требованиями материал, из которого изготавливают оборудование, инвентарь, посуду, тару, не должен оказывать вредного воздействия на продукты и вызывать изменение их органолептических свойств. Он должен быть устойчивым к кислотам, щелочам, легко мыться, очищаться, поддаваться дезинфицированию и просушиванию.
84.	ПК 2.1.	Какую посуду запрещается использовать для приготовления пищи на предприятиях общественного питания?	Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью,

			пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
85.	ПК 2.1.	Какие санитарно-гигиенические требования к посуде?	Санитарная обработка кухонной посуды должна включать механическую очистку от остатков пищи, мытье в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств, ополаскивание проточной горячей водой (не ниже 65 °С) и просушивание в опрокинутом виде на стеллажах. Столовая посуда, используемая на предприятиях общественного питания, может быть изготовлена из различных материалов.
86.	ПК 2.1.	Каковы правила мытья и хранения кухонной посуды?	Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. В первом отделении посуду моют мочалками и щетками с моющими средствами при температуре воды 45-50 °С, во втором - ополаскивают горячей (не ниже 70 °С) водой. Хранят кухонную посуду на стеллажах вверх дном. Перед использованием ее обязательно ополаскивают горячей водой, предварительно проверив чистоту внутренней поверхности посуды визуально и на ощупь рукой.
87.	ПК 2.1.	Какую посуду разрешается использовать на предприятиях общественного питания?	При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.
88.	ПК 2.1.	Как должна удаляться пригоревшая пища с кухонной посуды на пищеблоке?	Кухонную посуду и инвентарь моют сразу после использования в двух секционных моечных ваннах. С посуды удаляют остатки пищи, затем моют с применением моющих средств и ополаскивают горячей водой не ниже 40 градусов. Пригоревшую пищу предварительно смачивают водой с добавлением кальцинированной соды (20 г на 1 литр воды)
89.	ПК 2.1.	Как проводится мытье столовой посуды и кухонной посуды?	Мытье кухонной посуды и инвентаря рекомендуется производить в двухсекционных ваннах в следующем порядке: - механическая очистка от остатков пищи - мытьё щетками в воде с температурой не ниже 45°С с добавлением моющих средств - ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°С - просушивание на решетчатых полках, стеллажах

			прокаливание инвентаря в духовом шкафу
90.	ПК 2.1.	Как проводится мытье столовой посуды отдельно или совместно?	Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Для мытья кухонной, столовой посуды и разделочного инвентаря должны быть выделены отдельные промаркированные емкости.
91.	ПК 2.1.	В каком виде должны быть столовые приборы столовая посуда чайная посуда подносы перед раздачей?	Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.
92.	ПК 2.1.	Когда осуществляется дезинфекция всей столовой посуды?	В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
93.	ПК 2.1.	Какой раствор используют для дезинфицирования рук столовой посуды оборудования помещений?	Для обеззараживания используются 1 % раствор хлорамина или 0,5% раствор гипохлорита кальция. Моечный инвентарь дезинфицируют в 1% растворе хлорной извести. Вторым вариантом – это использование 1% дезинфекционного раствора хлорамина в течение 1 ч. После обеззараживания уборочные материалы, вёдра и швабры прополаскивают и высушивают.
94.	ПК 2.1.	Сколько секций в моечной ванне для мытья столовой посуды?	Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов; · В пивных барах кружки, стаканы, бокалы промываются горячей водой не ниже 45-50°С с применением моющих и дезинфицирующих средств.
95.	ПК 2.1.	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 б) 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 д) все ответы верны	б)
96.	ПК 2.1.	Какую из перечисленной посуды запрещается использовать на ПОП: а). фарфоровую	д)

		b). стеклянную c). из нержавеющей стали d). цинковую	
97.	ПК 2.1.	Чему соответствует маркировка «ОС» на разделочной доске? а). овощи свежие б). овощи соленые c). овощи сырые d). овощи сладкие	c)
98.	ПК 2.1.	Для чего на ПОП проводят профилактические меры: а). чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи б). чтобы пища была вкуснее c). чтобы готовые блюда эстетично выглядели d). чтобы продукты дольше хранились	a)
99.	ПК 2.1.	Для обработки оборудования применяют хлорную известь концентрацией: а). 0,5% б). 0,2% c). 1% d). 5%	a)
100.	ПК 2.1.	Санитарно- гигиенические требования, предъявляемые к немеханическому оборудованию: а) доступность для санитарной обработки б) соблюдение правил техники безопасности c) не подвергаться коррозии d) никакие	a)
101.	ПК 2.3.	Как необходимо хранить совок для льда?	Совки для льда должны храниться вне льдогенератора и храниться в чистом контейнере. Совок для льда и контейнер следует регулярно мыть и дезинфицировать. Не храните в льдогенераторе продукты, напитки, фрукты и т. д.
102.	ПК 2.3.	Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к механическому оборудованию включают: а) безвредность материала б) низкую стоимость c) сложность конструкции d) все выше перечисленное	a)
103.	ПК 2.3.	Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет: а). 65-70°C; б). 45-55°C; c). 35-40°C; d). 45-50°C.	d)
104.	ПК 2.3.	Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов? а). Санитарные нормы б). Контроль продуктов c). Температура помещения d). Все ответы верны	d)
105.	ПК 2.3.	Сколько видов уборки посуды существует? а). 1 б). 7 c). 5 d). 4	d)

106.	ПК 2.3.	Под поверхностью соприкасающейся с продуктами подразумевается: а) Поверхность оборудования б) Поверхность посуды с) Поверхность тары d) Поверхность разделочных досок	d)
107.	ПК 2.5.	Что такое качество кулинарной продукции?	Качество кулинарной продукции - совокупность свойств кулинарной продукции, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств
108.	ПК 2.5.	По каким показателям определяют качество готовых блюд?	Органолептическая оценка товара - это обобщенный результат оценки его качества, выполненный с помощью органов чувств человека. Особенно велико значение этой оценки для характеристики вина, чая, кофе, кондитерских товаров, табака и т. п. В ряде случаев органолептическая оценка может дать заключение о таких параметрах, как свежесть сырья, нарушения процесса производства гораздо быстрее, чем инструментальные методы.
109.	ПК 2.5.	Какие требования предъявляют к качеству блюд приготовленных из молока?	Требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из молока: молочные супы, каши, соусы должны иметь вкус, цвет и запах молока, консистенцию, соответствующую данному блюду (супы - жидкую, каши - жидкую или вязкую, соусы - средней густоты), без комков и посторонних привкусов.
110.	ПК 2.5.	В каких целях установлен срок реализации готовых блюд?	Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать одного часа. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня. Для профилактики инфекционных заболеваний в меню предприятий общественного питания, обслуживающих группы населения в домах отдыха, санаториях и др. не допускается включение одного и того же блюда в течении дня и на следующий день.
111.	ПК 2.5.	Что необходимо соблюдать при приготовлении блюд?	При приготовлении блюд необходимо строго соблюдать точность технологических процессов. Обработку различных видов сырья и полуфабрикатов проводить в соответствующих цехах. Готовить продукцию следует небольшими порциями, по мере ее спроса и реализации. Чтобы не допустить развитие микробов уже в готовой пище ее необходимо хранить на раздаче не более 2-3 часов, соблюдая определенную температуру.
112.	ПК 2.5.	Что такое органолептические показатели сыра?	Органолептическими свойствами (показателями, характеристиками) продуктов сыроделия являются

			внешний вид, текстура, запах и вкус. Эти свойства выявляются благодаря зрительным, обонятельным, осязательным и вкусовым ощущениям человека. Органолептический анализ – качественная и количественная оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукта.
113.	ПК 2.5.	Как с помощью органолептического способа определить качество овощей?	Оценивают органолептические признаки дегустируемых продуктов в следующем порядке: внешний вид (определяют форму, особенность поверхности) цвет (обращают внимание на окраску, которая соответствует плоду) запах (устанавливают его типичность, присутствие посторонних запахов) консистенция (указывают плотность, однородность и др.) вкус (обнаруживают отсутствие посторонних привкусов)
114.	ПК 2.5.	Каковы санитарно-гигиенические требования подачи первых и вторых блюд?	Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С (пункт 9.2 СП 2.3.6.1079-01). Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 - 3 ч с момента изготовления.
115.	ПК 2.5.	Каковы санитарные правила подачи блюд официантами?	Во время подачи блюд официант должен брать только за ручки посуды, если они есть. Подавать тарелки нужно, не касаясь пальцами их внутренней поверхности. Ставить любую посуду на стол нужно так, чтобы она не издавала никакого звука — то есть, аккуратно и бесшумно. Подавать новое блюдо на стол можно только после того, как будет убрана использованная грязная посуда из-под блюд, поданных ранее.
116.	ПК 2.5.	Каковы санитарно-гигиенические требования подачи первых и вторых блюд?	Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С (пункт 9.2 СП 2.3.6.1079-01). Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 - 3 ч с момента изготовления.
117.	ПК 2.5.	Что такое качество кулинарной продукции?	Качество кулинарной продукции - совокупность свойств кулинарной продукции, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств
118.	ПК 2.5.	По каким показателям определяют качество готовых блюд?	Органолептическая оценка товара - это обобщенный результат оценки его качества, выполненный с помощью

			органов чувств человека. Особенно велико значение этой оценки для характеристики вина, чая, кофе, кондитерских товаров, табака и т. п. В ряде случаев органолептическая оценка может дать заключение о таких параметрах, как свежесть сырья, нарушения процесса производства гораздо быстрее, чем инструментальные методы.
119.	ПК 2.5.	Какие требования предъявляют к качеству блюд приготовленных из молока?	требования, предъявляемые к качеству блюд, приготовленных из молока: молочные супы, каши, соусы должны иметь вкус, цвет и запах молока, консистенцию, соответствующую данному блюду (супы - жидкую, каши - жидкую или вязкую, соусы - средней густоты), без комков и посторонних привкусов.
120.	ПК 2.5.	В каких целях установлен срок реализации готовых блюд?	Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать одного часа. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня. Для профилактики инфекционных заболеваний в меню предприятий общественного питания, обслуживающих группы населения в домах отдыха, санаториях и др. не допускается включение одного и того же блюда в течение дня и на следующий день.
121.	ПК 2.5.	Что необходимо соблюдать при приготовлении блюд?	При приготовлении блюд необходимо строго соблюдать точность технологических процессов. Обработку различных видов сырья и полуфабрикатов проводить в соответствующих цехах. Готовить продукцию следует небольшими порциями, по мере ее спроса и реализации. Чтобы не допустить развития микробов уже в готовой пище ее необходимо хранить на раздаче не более 2-3 часов, соблюдая определенную температуру.
122.	ПК 2.5.	Что такое органолептические показатели сыра?	Органолептическими свойствами (показателями, характеристиками) продуктов сыроделия являются внешний вид, текстура, запах и вкус. Эти свойства выявляются благодаря зрительным, обонятельным, осязательным и вкусовым ощущениям человека. Органолептический анализ – качественная и количественная оценка ответной реакции органов чувств человека на свойства продукта.
123.	ПК 2.5.	Как с помощью органолептического способа определить качество овощей?	Оценивают органолептические признаки дегустируемых продуктов в следующем порядке: внешний вид (определяют форму, особенность поверхности) цвет (обращают внимание на окраску, которая соответствует плоду) запах (устанавливают его типичность,

			присутствие посторонних запахов) консистенция (указывают плотность, однородность и др.) вкус (обнаруживают отсутствие посторонних привкусов)
124.	ПК 2.5.	Каковы санитарно-гигиенические требования подачи первых и вторых блюд?	Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С (пункт 9.2 СП 2.3.6.1079-01). Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 - 3 ч с момента изготовления.
125.	ПК 2.7.	Разрешается ли разливать соки напитки питьевую воду в буфете?	Соки, напитки, питьевая вода должны реализоваться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.
126.	ПК 2.7.	Что относится к слабоалкогольным напиткам?	Согласно ГОСТ Р 52700-2018, слабоалкогольным напитком считается продукт с содержанием этилового спирта не менее 1,2% и не более 9% объема готового напитка, не относящийся к винодельческой и пивоваренной продукции. В его состав могут входить сахаросодержащие вещества, пищевые кислоты, настои, фруктовые экстракты, соки, молочные продукты, мед, растительное и зерновое сырье, а также соли, пищевые добавки и ароматизаторы.
127.	ПК 2.7.	При приеме чая, кофе, безалкогольных напитков необходимо проверить: а) Качество упаковки (ее целостность, герметичность, чистота упаковки) б) Наличие значка «РСТ» (сертификация РосТеста) в) Срок годности г) Наличие аннотации на русском языке, с указанием даты изготовления, срока годности, условий хранения, адреса и телефона предприятия-изготовителя	d)

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