

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Шумихинский аграрно-строительный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

естественно-научного профиля

г. Шумиха, 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии, является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной образовательной программы программы: дисциплина ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целями изучения дисциплины ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии, являются:

- ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания - подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

В результате освоения дисциплины ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии, обучающийся должен уметь:

Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

Обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;

Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

Рассчитывать энергетическую ценность блюд;

Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Основные термины микробиологии;

Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию;

Микробиологию основных пищевых продуктов;

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

Правила личной гигиены работников организации питания; Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

Пищевые вещества и их значение для организма человека;

Суточную норму потребностей человека в питательных веществах; Основные процессы обмена веществ в организме;

Суточный расход энергии;

Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01.</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий.</p> <p>Оценка рисков на каждом шагу.</p> <p>Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для</p>	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной</p>

необходимой для	Выполнения	информации	деятельности
выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>профессиональных задач</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать Получаемую Информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне Информации</p> <p>Оценивать Практическую Значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Приемы Структурирования Информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска</p> <p>Информации</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)</p> <p>Применение современной научной профессиональной терминологии</p> <p>Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять Актуальность нормативно-правовой документации в Профессиональной Деятельности</p> <p>Выстраивать Траектории Профессионального и личностного Развития</p>	<p>Содержание Актуальной нормативно-правовой Документации</p> <p>Современная научная и профессиональная Терминология</p> <p>Возможные Траектории Профессионального развития и Самообразования</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач</p> <p>Планирование профессиональной деятельность</p>	<p>Организовывать работу коллектива и Команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология Коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной Деятельности</p>

<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного Контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности)</p> <p>Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Сущность гражданско-Патриотической Позиции</p> <p>Общечеловеческие Ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения Профессиональной Деятельности</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p>	<p>Правила Экологической безопасности при Ведении Профессиональной Деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в Профессиональной Деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства Информатизации</p> <p>Порядок их применения и Программное обеспечение в Профессиональной Деятельности</p>

<p>ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>		<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Соблюдать санитарно-гигиенические требования процессам приготовления полуфабрикатов. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий</p>	<p>Требования производственной Санитарии ^в организации питания. Виды, назначение и правила Эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и Безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Санитарно-Гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и Управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))</p>
---	--	--	--

		Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий	
--	--	---	--

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	42
Всего занятий	36
Теоретическое обучение	16
ЛПЗ	20
Консультации	4
Дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень усвоения
1	2		3	4
Введение	Содержание учебного материала:			
	1	Основные понятия и термины микробиологии	1	2
Раздел 1. Основы микробиологии.				
Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов.	Содержание учебного материала:		4	2
	1	Основные группы и классификация микроорганизмов (бактерии, дрожжи, грибы, вирусы). Питание, дыхание микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		
	Практические занятия:			
	1	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с образцами пищевых продуктов.	1	
	Лабораторные работы:			
	1	Причины попадания вредных микроорганизмов в готовые блюда на предприятиях общественного питания	1	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала:			
	1	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве. Микробиологический контроль.	1	2
	2.	Основные пищевые инфекции, пищевые отравления. Инфекционные, зоонозные, гельминтозные заболевания. Меры профилактики и предупреждения. Контрольная работа.	1	2
	Практические занятия:			
	1	Меры предупреждения пищевых инфекций	1	
Раздел 2. Основы физиологии питания				

Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала:			
	1	Пищевые вещества и их физиологическая роль в структуре питания и для организма человека. Суточная норма потребности человека в питательных веществах разных возрастных групп населения и с разной физической нагрузкой.	1	2
	Практические занятия:			
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала:			
	1	Процесс пищеварения: физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи.	1	2
	Практические занятия:			
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание учебного материала:			
	Общее понятие об обмене веществ, основные процессы обмена веществ в организме человека. Суточный расход энергии человека.		1	2
	Практические занятия:			
	1	Решение ситуационных задач на определение суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека	1	
	2	Расчёт калорийности блюд	1	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала:			
	1	Рациональное питание. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания. Контрольная работа.	1	2
	Практические занятия:			
	1	Методика составления рациона питания.	2	
	2	Составление рациона питания для различных возрастных групп.	1	
3	Составление рациона питания для различных возрастных групп.	1		
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве				
Тема 3.1	Содержание учебного материала:			

Личная и производственная гигиена	1	Личная гигиена общественного питания. Медицинские обследования их цель. Инфекционные заболевания персонала предприятий.	2	2
	Практические занятия:			
	1	Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.	1	
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала		1	
	1	Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств.		2
	2	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.		2
	Практические занятия:			
	1	Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств.	1	
	2	Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.	1	
Тема 3.3. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала			
	1	Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	1	2
	Практические занятия:			
	1	Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)	2	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала:			
	1	Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов.	1	2
	Практические занятия:			
	1	Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.	4	2
	Объем образовательной нагрузки		42	2
	Всего занятий		36	
	Теоретическое обучение		16	
	ЛПЗ		20	
	Консультации		4	
	Дифференцированный зачет		2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Физиология питания и санитария. Микробиология, физиология питания, санитария». Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

Комплект мебели:

Офисный стол для преподавателя

Офисный стул для преподавателя

Столы ученические

Стулья ученические

Персональный компьютер

Средства для проведения практических работ:

1. Дезинфицирующие и моющие средства

2. Образцы санитарной одежды

3. Лабораторное оборудование и посуда:

Технические средства обучения:

1. Видеофильмы по темам;

2. Презентации по темам уроков;

3. Ноутбук

4. Плакаты, таблицы

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины. Перечень учебных изданий.

Основные источники нормативные:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

9. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
10. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
11. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Основные источники:

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 160 с.
2. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве: учебное пособие / Сост. Л.А. Панаскина - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2015. – 90 с.

Интернет- ресурсы:

Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа:

<http://www.pitportal.ru/>

Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс].

Методические разработки:

Нормативные документы дисциплины (рабочая программа, календарно-тематический план, программа самостоятельной работы, материалы для фонда оценочных средств)

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения: Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования процессам производства и реализации	Экспертная оценка выполнения практической работы, Индивидуальный устный опрос

блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	
Обеспечивать требования системы анализа, оценки управления опасными факторами(ХАССП) при выполнении работ;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Экспертная оценка выполнения практической работы
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Экспертная оценка выполнения практической работы
Знания:	
Основные термины микробиологии	тестирование
Основные группы микроорганизмов, их морфологию и Физиологию	тестирование,
Микробиологию основных пищевых продуктов	индивидуальный письменный опрос,
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	защита реферата
Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	индивидуальный письменный опрос
Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	индивидуальный письменный опрос,
Правила личной гигиены работников организации питания	тестирование Фронтальный опрос
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции,	Индивидуальный письменный опрос
Дератизации	
Пищевые вещества и их значение для организма человека	Фронтальный опрос тестирование
Суточную норму потребностей человека в питательных веществах	Индивидуальный устный и письменный опрос
Основные процессы обмена веществ в организме	тестирование
Суточный расход энергии	тестирование
Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Индивидуальный письменный опрос Фронтальный опрос,
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	тестирование

Нормы и принципы рационального для различных групп населения сбалансированного питания	Экспертная оценка выполнения практической работы
Назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос
Методики составления рационов питания	выполнения практической работы
Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Индивидуальный письменный опрос

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Шумихинский аграрно-строительный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Еремеева В.А. _____

« ____ » _____ 2020г.

**КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

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

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

естественно-научного профиля

г. Шумиха, 2020г.

Пояснительная записка к контрольно-измерительным материалам

1. Назначение контрольных измерительных материалов.

Контрольные измерительные материалы позволяют установить уровень освоения образовательных программ обучающимися образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования, в ходе проведения мероприятий по экспертизе качества освоения обучающимися образовательных программ в рамках осуществления федерального государственного контроля качества образования, экспертизы соответствия содержания и качества подготовки, обучающихся образовательного учреждения по заявленным для государственной аккредитации образовательным программам, федеральным государственным стандартам.

2. Документы, определяющие содержание контрольных измерительных материалов.

Содержание контрольных измерительных материалов определяется на основе: Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС); Рабочей программы учебной дисциплины ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, гигиены и санитарии ПО ПРОФЕССИИ 43.0.09 «Повар, кондитер»

3. Структура контрольных измерительных материалов.

КИМ состоит из 10 заданий с выбором ответа: задания 1-6 базового уровня, задания 7-9 повышенного уровня, задание 10 высокого уровня сложности.

Распределение заданий КИМ по основным содержательным разделам учебной дисциплины ОП 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

Содержательные блоки по кодификатору КЭС	Число заданий	Максимальный балл	Тип заданий
Микроорганизмы	4	4	с выбором ответа
Пищевые инфекции и пищевые отравления	3	3	с выбором ответа
Основы личной гигиены труда и санитарии производства	3	3	с выбором ответа

Содержание и структура КИМ дают возможность достаточно полно проверить комплекс умений по учебной дисциплины ОП 01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»:

соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; проводить санитарную обработку посуды и инвентаря; готовить растворы дезинфицирующих моющих средств; выполнить простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов

4. Распределение заданий по уровням сложности

Уровень сложности заданий	Число заданий	Максимальный балл
Базовый	6	6
Повышенный	3	3
Высокий	1	1

5. Продолжительность КИМ

На выполнение работы отводится 45 минут.

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Всего
Время, мин	4	3	3	4	4	2	5	5	5	10	45

6. Система оценивания отдельных заданий и работы в целом

Правильное решение каждого из заданий 1-10 оценивается 1 баллом. Задание считается выполненным верно, если обучающийся указал верный из 4 возможных ответов. В случае если ответ неверный или отсутствует, выставляется 0 баллов.

Максимальный балл за всю работу -10.

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Всего	Оценка
Количество баллов	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10	
Объем выполненной работы	60%											«3»
	70-80%											«4»
	90-100%											«5»

Кодификатор элементов содержания, проверяемых заданиями КИМ

Код раздела	Код контролируемого элемента	Элементы содержания, проверяемые заданиями КИМ
1	Основы микробиологии.	
	1.1.	Морфология и физиология микроорганизмов.
	1.2.	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления
2.	Основы физиологии питания	
	2.1.	Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания
	2.2	Пищеварение и усвояемость пищи
	2.3	Обмен веществ и энергии
	2.4	Рациональное сбалансированное питание для различных групп
3.	Санитария и гигиена в пищевом производстве	
	3.1.	Личная и производственная гигиена
	3.2.	Санитарно-гигиенические требования к помещениям
	3.3.	Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов
	3.4.	Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

Кодификатор требований к уровню подготовки обучающихся

Код раздела	Код контролируемого требования	Требования, проверяемые заданиями КИМ
1	Умения	
	1.1	Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
	1.2	Обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами(ХАССП) при выполнении работ;
	1.3	Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;
	1.4	Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
	1.5	Рассчитывать энергетическую ценность блюд;
	1.6	Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.
2	Знания	
	2.1	Основные термины микробиологии
	2.2	Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию
	2.3	Микробиологию основных пищевых продуктов
	2.4	Основные пищевые инфекции и пищевые отравления
	2.5	Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
	2.6	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
	2.7	Правила личной гигиены работников организации питания
	2.8	Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации
	2.9	Пищевые вещества и их значение для организма человека
	2.10	Суточную норму потребностей человека в питательных веществах
	2.11	Основные процессы обмена веществ в организме
	2.12	Суточный расход энергии
	2.13	Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания
	2.14	Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы
	2.15	Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения
	2.16	Назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет
	2.17	Методики составления рационов питания
	2.18	Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

1 вариант

1. Основоположником современной микробиологии считают: а) советского ученого Я.Я.Никитинского б) советского ученого Д.И.Ивановского в) советского ученого И.И.Мечникова г) французского ученого Луи Пастера

2. По форме бактерии бывают:
а) шаровидные
б) прямоугольные
в) квадратные
г) овальные

3. В брожении теста из пшеничной и ржаной муки принимают участие микроорганизмы: а) бактерии б) дрожжи-сахаромицеты в) грибы г) вирусы

4. Какие микроорганизмы находятся в воздухе:
а) грибы
б) бактерии
в) патогенные микроорганизмы и вирусы
г) дрожжи

5. Творог и сметану необходимо хранить в холодильнике при температуре:
а) 2-4°C
б) 6-8°C в)
8-10°C г)
10-12°C

6. Каковы основные виды микробов, загрязняющих муку и крахмал:
а) бактерии кишечной палочки
б) молочно-кишечные бактерии
в) вирусы
г) бактерии, дрожжи, микроскопические грибы

7. Пищевые отравления возникают после принятия пищи: а) сразу б) не сразу

в) через 7 дней
г) через 10 дней

8. Первые признаки пищевых отравлений:
а) боли в сердце
б) боли в легких
в) шаткая походка, двоение в глазах
г) тошнота, рвота, повышение температуры

9. К пищевым отравлениям, вызываемыми бактериями, относятся: а) ботулизм, стафилококковая интоксикация б) туберкулез в) кишечная палочка г) брюшной тиф

10. При заболевании ботулизмом, токсин всасывается в кровь и поражает: а) почки б) сердечно-сосудистую и центральную нервную систему в) печень г) легкие

2 **Вариант**

1. Каковы источники заражения яиц и яйцепродуктов:

- а) при понижении температуры
- б) при повышении температуры и влажности воздуха
- в) при попадании искусственного света
- г) при попадании естественного света

2. Загрязнение патогенными микроорганизмами пищевых продуктов приводят к различным инфекционным заболеваниям:

- а) брюшному тифу, дизентерии, холере
- б) сибирской язве, ящере
- в) сальмонеллезу
- г) гепатиту

3. Признаки болезни и инфекционных заболеваний проявляются после приема пищи:

- а) сразу
- б) не сразу
- в) через неделю
- г) через месяц

4. Наиболее опасными патогенными микроорганизмами, вызывающими кишечные инфекции, являются:

- а) вирусы
- б) бактерии кишечной группы
- в) дрожжи
- г) бактерии ряда сальмонелл

5. Возбудитель туберкулеза сохраняет жизнеспособность в речной воде в течении: а) 1 месяца б) 2-ух месяцев

- в) 5-ти месяцев
- г) 3-ех месяцев

6. Сибирская язва — это острое

- а) заболевание головного мозга
- б) заболевание легких
- в) пищевое отравление

г) кишечное инфекционное заболевание

7. На каждого работника на предприятии общественного питания должна быть заведена: а) личная медицинская книжка б) копия трудовой книжки в) копия медицинской справки г) медицинская комиссия

8. Сколько кг груза должна поднимать женщина на производстве:

- а) 40 кг
- б) 30 кг
- в) 20 кг
- г) 10 кг

9. Сколько кг груза должен поднимать мужчина на предприятии: а) 30 кг б) 40 кг в) 50 кг г) 60 кг

10. Какой запас пищи допустим на раздаче:

- а) реализация в течении 10 ч
- б) реализация в течении 7 ч
- в) реализация в течении 6 ч
- г) реализация в течении 1 ч

3

вариант

1. Холерные эмбрионы погибают при температуре нагревания:

- а) до 50°C
- б) до 70°C
- в) до 100°C
- г) до 140°C

2. Пищевые отравления возникают после принятия пищи: а) сразу б) не сразу

- в) через 7 дней
- г) через 10 дней

3. Первые признаки пищевых отравлений:

- а) боли в сердце
- б) боли в легких
- в) шадкая походка, двоение в глазах
- г) тошнота, рвота, повышение температуры

4. К пищевым отравлениям, вызываемыми бактериями, относятся: а) ботулизм, стафилококковая интоксикация

- б) туберкулез
- в) кишечная палочка
- г) брюшной тиф

5. При заболевании ботулизмом, токсин всасывается в кровь и поражает: а) почки б) сердечно-сосудистую и центральную нервную систему в) печень г) легкие

6. Причиной возникновения пищевых заболеваний и отравлений является:

- а) нарушение санитарных правил
- б) неправильное хранение инвентаря
- в) употребление в пищу доброкачественных продуктов
- г) нарушение санитарных правил при употреблении изделий

11. Для дезинфицирования посуды хлорамина нужно: а) 5 г на 10 л воды б) 40 г на 10 л воды в) 20 г на 10 л воды г) 30 г на 10 л воды

7. Санитарная одежда повара и кондитера защищает: а) пищевые продукты от загрязнений б) личные вещи повара от загрязнений в) руки повара от загрязнений г) сменную обувь от загрязнений

8. К работе на предприятиях общественного питания не допускают лиц больных: а) артритом, артрозом б) туберкулезом, дизентерией, гепатитом в) гриппом г) зубной болью

9. Медицинское обследование работников общественного питания проводят для: а) предупреждения ограничений при приеме пищи б) предупреждения аварий на производстве в) предупреждения распространений инфекционных заболеваний через пищу г) предупреждения заболеваний зооанозов

4 вариант

1. Какова причина заражения человека бычьим цепнем:

- а) употребление в пищу яиц
- б) употребление в пищу творога
- в) основным хозяином этих гельминтов является человек г) употребление в пищу колбасных изделий

2. Гигиена — это:

- а) наука о здоровье человека
- б) наука изучающая строение и свойства микроорганизмов в) область науки физиологии живого организма
- г) практическое осуществление гигиенических норм и правил

3. Важное значение для работников предприятий пищевой промышленности имеет: а) содержание рук в безукоризненной чистоте б) содержание формы в чистоте в) содержание инвентаря в чистоте

г) содержание оборудования в чистоте

4. Дезинфекция — это:

- а) комплекс мер по уничтожению насекомых
- б) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний
- в) комплекс мер по уничтожению грызунов
- г) комплекс мер по уничтожению списанной посуды

5. Какие средства применяют для обработки производственной посуды, деревянной тары, рук обслуживающего персонала:

- а) мыло
- б) моющее средство
- в) слабый раствор хлорной извести (0,1-0,2%)
- г) сода пищевая

6. Дезинфекция — это:

- а) комплекс мер по борьбе с грызунами
- б) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний
- в) комплекс мер по уничтожению списанного инвентаря
- г) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых

7. Мытье столовой посуды ручным способом осуществляют:

- а) в двухсекционных ваннах
- б) в трехсекционных ваннах
- в) в четырехсекционных ваннах
- г) в пятисекционных ваннах

8. Вымытые столовые приборы

- рекомендуется: а) вымыть проточной водой б) хорошо вымыть в) прокалывать в жарочном шкафу г) не прокалывать

9. Чистую столовую посуду хранят:

- а) в закрытом шкафу
- б) открытых шкафах
- в) на стеллажах
- г) на столах

10. Сколько синтетического моющего средства «Прогресс» нужно взять для мытья посуды: а) 10 г на 1 л воды б) 5 г на 1 л воды в) 30 г на 1 л воды г) 35 г на 1 л воды

5

вариант

1. Химические средства дезинфекции:

- а) хлорофос
- б) мыло
- в) моющее средство
- г) сода пищевая

2. Дезинфекцию проводят только:

- а) после окончания работы и остановки оборудования
- б) до начала работы
- в) в обеденный перерыв
- г) каждый день после окончания работы

3. Для уничтожения тараканов применяют:

- а) моющее средство
- б) хлорамин
- в) хлорофос
- г) буру, борную кислоту

4. Дезинфекцию проводят:

- а) повара
- б) заведующий производством
- в) сотрудники санитарно-эпидемиологических станций
- г) кухонные работники

5. Дератизация — это комплекс мер по борьбе: а) с грызунами б) с мухами в) с тараканами

г) с крупным рогатым скотом

6. Биологические средства борьбы с грызунами на хлебопекарных и кондитерских предприятиях:

- а) не запрещены
- б) запрещены
- в) заделка отверстий около технических вводов
- г) применение капканов, ловушек

7. Медицинское обследование работников общественного питания проводят для: а) предупреждения ограничений при приеме пищи б) предупреждения аварий на производстве

- в) предупреждения распространений инфекционных заболеваний через пищу
- г) предупреждения заболеваний зооанозов

8. На каждого работника на предприятии общественного питания должна быть заведена: а) личная медицинская книжка б) копия трудовой книжки в) копия медицинской справки г) медицинская комиссия

9. Сколько кг груза должна поднимать женщина на производстве: а) 40 кг б) 30 кг в) 20 кг г) 10 кг

10. Сколько кг груза должен поднимать мужчина на предприятии: а) 30 кг б) 40 кг в) 50 кг г) 60 кг

6

вариант

1. Для сбора и временного хранения отходов и мусора должны быть установлены:

- а) тележки столовые
- б) баки для пищевых отходов
- в) пищевые баки
- г) водонепроницаемые сборники

2. Очистка мусора из контейнеров производится: а) не реже 1 раза в месяц б) не реже 1 раза в 2 дня в) не реже 2 раз в день г) не реже 3 раз в неделю

3. За качеством воды на предприятиях общественного питания устанавливается химический анализ:

- а) не реже 1 раза в квартал
- б) не реже 1 раза в неделю
- в) не реже 1 раза в месяц
- г) не реже 1 раза в течении 3 дней

4. На предприятиях общественного питания должны быть склады для хранения муки, сахара, крахмала с температурой:

- а) около 5°C влажность 100%
- б) около 10°C влажность 70%
- в) около 15°C влажность 60-65%
- г) около 30°C влажность 80%

5. Молоко - скоропортящийся продукт, его хранят при температуре: а) не выше 10°C не более 20 часов б) не выше 20°C не более 30 часов в) не выше 30°C не более 10 часов г) не выше 25°C не более 5 часов

6. Яйца хранят:

- а) при температуре 0-20°C 3 недели
- б) при температуре 0-10°C 1 неделю
- в) при температуре 0-2°C 2 недели

г) при температуре 0-4°C не более месяца

7. Машины для перевозки хлеба дезинфицируют 2% раствором хлорной извести:

- а) не реже 1 раза в 5 дней
- б) не реже 2 раз в 10 дней
- в) не реже 3 раз в неделю
- г) не реже 5 раз в месяц

8. Свежесть хлеба зависит:

- а) от помола муки б) от срока его хранения в) от дрожжей

г) от ингредиентов входящих в состав хлеба

9. Сроки хранения изделий с заварным кремом в

холодильниках: а) не более 10 ч б) не более 8 ч в) не более 6 ч г) не более 3 ч

10. Что является основной задачей государственного санитарного надзора: а) надзора работой оборудования б) ежедневный надзор за заведующим производством в) надзор за работой поваров

г) надзор за выполнением санитарных норм и правил

7

вариант

1. Какие яйца запрещают использовать для приготовления крема:

- а) куриные
- б) перепелиные
- в) утиные
- г) гусиные

2. Производственные столы на предприятиях общественного питания должны иметь:

- а) деревянное покрытие
- б) металлическое покрытие
- в) облицованное пленкой
- г) покрыты масляной краской

3. Сколько раз в неделю необходимо проводить дезинфекцию оборудования:

- а) 2 раза в полгода
- б) 1 раз в месяц
- в) 1 раз в неделю
- г) 2 раза в неделю

4. Масляные кремы на производстве расходуют в течении:

- а) 16 ч
- б) 24 ч
- в) 48 ч

г) 36 ч

5. Температура хранения кремов:

- а) не выше 6°C
- б) не выше 10°C
- в) не выше 15°
- г) не выше 20°

6. В пекарном отделении температура возле печей должна быть:

- а) не ниже 15°C
- б) не выше 40°C
- в) не выше 25°C
- г) не выше 35°C

7. Для уничтожения тараканов применяют:

- а) моющее средство
- б) хлорамин
- в) хлорофос
- г) буру, борную кислоту

8. Дезинфекцию проводят:

- а) повара
- б) заведующий производством
- в) сотрудники санитарно-эпидемиологических станций
- г) кухонные работники

9. Дератизация — это комплекс мер по борьбе а) с грызунами б) с мухами в) с тараканами

г) с крупным рогатым скотом

10. Биологические средства борьбы с грызунами на хлебопекарных и кондитерских предприятиях:

- а) не запрещены
- б) запрещены
- в) заделка отверстий около технических вводов
- г) применение капканов, ловушек

8

вариант

1. К работе на предприятиях общественного питания не допускают лиц больных:

- а) артрозом, артритом
- б) туберкулезом, дизентерией, гепатитом
- в) гриппом
- г) зубной болью

2. Медицинское обследование работников общественного питания проводят для: а) предупреждения ограничений при приеме пищи б) предупреждения аварий на производстве

- в) предупреждения распространений инфекционных заболеваний через пищу
- г) предупреждения заболеваний зооанозов

3. На каждого работника на предприятии общественного питания должна быть заведена: а) личная медицинская книжка б) копия трудовой книжки в) копия медицинской справки г) медицинская комиссия

4. Сколько кг груза должна поднимать женщина на производстве:

- а) 40 кг
- б) 30 кг
- в) 20 кг
- г) 10 кг

5. Сколько кг груза должен поднимать мужчина на предприятии:

- а) 30 кг
- б) 40 кг
- в) 50 кг
- г) 60 кг

6. Какой запас пищи допустим на раздаче:

- а) реализация в течении 10 ч
- б) реализация в течении 7 ч
- в) реализация в течении 6 ч
- г) реализация в течении 1 ч

7. Молоко - скоропортящийся продукт, его хранят при температуре: а) не выше 10°C не более 20 часов б) не выше 20°C не более 30 часов в) не выше 30°C не более 10 часов г) не выше 25°C не более 5 часов

8. Яйца хранят:

- а) при температуре 0-20°C 3 недели
- б) при температуре 0-10°C 1 неделю
- в) при температуре 0-2°C 2 недели
- г) при температуре 0-4°C не более месяца

9. Какие яйца запрещают использовать для приготовления крема: а) куриные б) перепелиные в) утиные г) гусиные

10. Производственные столы на предприятиях общественного питания должны иметь: а) деревянное покрытие б) металлическое покрытие в) облицованное пленкой

г) покрыты масляной краской

9

вариант

1. Машины для перевозки хлеба дезинфицируют 2% раствором хлорной извести:

- а) не реже 1 раза в 5 дней
- б) не реже 2 раз в 10 дней
- в) не реже 3 раз в неделю
- г) не реже 5 раз в месяц

2. Свежесть хлеба зависит:

- а) от помола муки
- б) от срока его хранения
- в) от дрожжей
- г) от ингредиентов входящих в состав хлеба

3. Сроки хранения изделий с заварным кремом в холодильниках:

- а) не более 10 ч
- б) не более 8 ч
- в) не более 6 ч
- г) не более 3 ч

4. Что является основной задачей государственного санитарного надзора:

- а) надзора работой оборудования
- б) ежедневный надзор за заведующим производством
- в) надзор за работой поваров
- г) надзор за выполнением санитарных норм и правил

5. Кто несет персональную ответственность за санитарное состояние и содержание предприятия в целом:

- а) руководитель предприятий
- б) кухонный рабочий
- в) повар-бригадир
- г) помощник повара

6. Мытье столовой посуды ручным способом осуществляют:

- а) в двухсекционных ваннах
- б) в трехсекционных ваннах
- в) в четырехсекционных ваннах
- г) в пятисекционных ваннах

7. Какие яйца запрещают использовать для приготовления крема:

- а) куриные
- б) перепелиные
- в) утиные
- г) гусиные

8. Производственные столы на предприятиях общественного питания должны иметь: а) деревянное покрытие б) металлическое покрытие в) облицованное пленкой

- г) покрыты масляной краской

9. Сколько раз в неделю необходимо проводить дезинфекцию оборудования: а) 2 раза в полгода б) 1 раз в месяц в) 1 раз в неделю г) 2 раза в неделю

10. Масляные кремы на производстве расходуют в течении:

- а) 16 ч
- б) 24 ч
- в) 48 ч
- г) 36 ч

10

вариант

1. Вымытые столовые приборы рекомендуются:

- а) вымыть проточной водой
- б) хорошо вымыть
- в) прокалывать в жарочном шкафу
- г) не прокалывать

2. Чистую столовую посуду хранят:

- а) в закрытом шкафу
- б) открытых шкафах
- в) на стеллажах
- г) на столах

3. Сколько синтетического моющего средства «Прогресс» нужно взять для мытья посуды:

- а) 10 г на 1 л воды
- б) 5 г на 1 л воды
- в) 30 г на 1 л воды
- г) 35 г на 1 л воды

4. Сколько нужно взять кальцинированной соды для ручного мытья посуды:

- а) 15 г на 1 л воды
- б) 5 г на 1 л воды
- в) 3 г на 1 л воды
- г) 1 чайная ложка на 1 л воды

5. Для дезинфицирования посуды хлорамина нужно:

- а) 5 г на 10 л воды
- б) 40 г на 10 л воды
- в) 20 г на 10 л воды
- г) 30 г на 10 л воды

6. Санитарная одежда повара и кондитера защищает:

- а) пищевые продукты от загрязнений
- б) личные вещи повара от загрязнений
- в) руки повара от загрязнений
- г) сменную обувь от загрязнений

7. Пищевые отравления возникают после принятия пищи:

- а) сразу
- б) не сразу
- в) через 7 дней
- г) через 10 дней

8. Первые признаки пищевых отравлений:

- а) боли в сердце
- б) боли в легких
- в) шаткая походка, двоение в глазах
- г) тошнота, рвота, повышение температуры

9. К пищевым отравлениям, вызываемыми бактериями, относятся: а) ботулизм, стафилококковая интоксикация б) туберкулез в) кишечная палочка г) брюшной тиф

10. При заболевании ботулизмом, токсин всасывается в кровь и поражает: а) почки б) сердечно-сосудистую и центральную нервную систему в) печень г) легкие

КЛЮЧ К КИМ

№/№	Номер варианта									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Г	б	в	в	а	Г	в	б	а	в
2	а	а	а	а	а	б	б	в	б	а
3	б	а	Г	а	Г	а	в	а	в	б
4	в	б	а	б	в	в	Г	Г	Г	Г
5	а	в	в	в	а	а	а	а	а	в
6	Г	Г	Г	Г	б	Г	в	Г	б	а
7	а	а	в	б	в	а	Г	а	в	а
8	Г	Г	а	в	а	б	в	Г	б	Г
9	а	а	б	а	Г	в	а	в	в	а
10	в	Г	в	б	а	Г	б	б	Г	в

Физиология питания

1

вариант

1. Физиология питания — это...

- а) область науки физиологии живого организма
- б) наука изучающая свойства микроорганизмов
- в) наука о здоровье
- г) наука изучающая свойство гигиенических норм и правил

2. Белки - ...

- а) низкомолекулярные органические соединения
- б) сложные органические соединения
- в) сложные органические соединения из аминокислот
- г) органические соединения состоящие из углерода, кислорода, водорода

3. Какие из перечисленных витаминов относят к жирорастворимым:

а) С,Р,В б) В2, В9,РР

в) И,Ф,В4

г) А,Д,Е,К

4. Витамины группы В регулируют:

- а) деятельность нервной системы
- б) играет большую роль в окислительно-восстановительных процессах
- в) участвует в обмене веществ
- г) действует на функцию пищеварительных желез

5. Витамин А

- способствует:
- а) обмену веществ
 - б) свертываемости крови
 - в) росту
 - г) образованию костной ткани

6. В зависимости от содержания в организме минеральные вещества делят на:

- а) воду
- б) макроэлементы, микроэлементы
- в) жиры

г) витамины

7. Физические методы дезинфекции:

- а) кипяток, пар, горячий воздух
- б) раствор хлорной извести
- в) кальцинированная сода
- г) все ответы верны

8. Пищевые отравления возникают при:

- а) незначительном загрязнении
- б) сильном загрязнении
- в) слабом загрязнении
- г) все ответы верны

9. Какие пищевые инфекционные заболевания передаются от больных людей: а) ботулизм б) туберкулез

- в) сальмонеллез
- г) все ответы верны

10. Сроки хранения холодных блюд и закусок:

- а) не более 1 час
- б) не более 4 часов
- в) не более 20 минут
- г) все ответы верны

2

Вариант

1. Потребность организма взрослого человека в минеральных веществах составляет:

- а) 5-10 г
- б) 20-25
- г в) 40-45
- г г) 50-65
- г

2. Желудочный сок представляет собой:

- а) темную жидкость
- б) бесцветную жидкость
- в) красную жидкость
- г) черную жидкость

3. Пища переваривается и всасывается в кровь и использованная для пластических процессов называется:

- а) недоброкачественной
- б) доброкачественной
- в) не усвояемой
- г) усвояемой

4. Усвояемость пищи животного происхождения составляет:

- а) 90%
- б)
- 30% в)
- 60% г)
- 70%

5. Какие органы выделяют активные пищеварительные соки: а) сердце б) легкие в) желудок г) печень

6. Какие факторы способствуют повышению усвояемости пищи: а) калорийность пищи б) химический состав, внешний вид, объем в) водный обмен веществ

г) протертая пища

7. При пищевом отравлении больному следует:

- а) принять анальгин
- б) промыть желудок 3-5 стаканами чистой воды
- в) дать кипяток воды
- г) все ответы верны

8. В течении сколько суток возникает отравление ботулизмом после приема пищи: а) в течение 1 суток б) в течение 2 суток в) в течение 3 суток г) все ответы верны

9. При какой температуре хранят рыбные консервы:

- а) не выше 4 градусов
- б) не выше 15 градусов
- в) не выше 20 градусов
- г) все ответы верны

10. От какой посуды происходит отравление цинком:

- а) оцинкованной
- б) свинцовой
- в) медной
- г) все ответы верны

3

вариант

1. Расход питательных веществ организмом называется: а) диссимиляцией б) ассимиляцией в) обмен веществ г) авитаминозом

2. Обмен веществ в организме человека регулируется:

- а) почками
- б) центральной нервной системой
- в) органами пищеварения
- г) печенью

3. Энергия затрачивается на работу внутренних органов и теплообмен называется:

- а) общим обменом б) второстепенным обменом в) основным обменом

г) углеводным обменом

4. Количество скрытой энергии, заключенной в пище называется:

- а) ассимиляцией
- б) обменом веществ
- в) килокалорией
- г) энергетической ценностью

5. Какие продукты рекомендуют для питания детей: а) молоко и молочные продукты б) мясные продукты в) колбасные изделия

г) кондитерские изделия

6. Детям дошкольного возраста рекомендуют принимать пищу через 3 часа: а) 7 раз в день б) 4 раза в день в) 6 раз в день г) 10 раз в день

7. Свежее охлажденной мясо имеет корочку подсыхания:

а) бледно-розового цвета

б) коричневого цвета

в) белого цвета

г) кремового цвета

8. Субпродукты хранят не более:

а) 48 ч

б) 36

ч в) 24

ч г) 12

ч

9. Химические разрыхлители хранят:

а) до 5 месяцев б) до 1 месяца в) до 3

месяцев г) до 6 месяцев

10. Агар — это...

а) желирующее вещество

б) не желирующее вещество

в) сладкое вещество

г) соленое вещество

4

Вариант

1. Режим питания это:

а) объем пищи

б) качество пищи

в) распределение пищи в течении дня

г) пищевой рацион

2. Энергетическая ценность 1 грамма белка составляет:

а) 2ккал

б) 6 ккал

в) 4 ккал

г) 8 ккал

3. Энергетическая ценность 1 грамма жира составляет:

- а) 4 ккал б) 6 ккал в) 8 ккал г) 9 ккал

4. Энергетическая ценность пищевых продуктов зависит от содержания:

- а) витаминов
- б) белков, жиров, углеводов
- в) минеральных веществ
- г) воды

5. В течение суток человек тратит энергию на работу: а) внутренних органов б) опорно-двигательного аппарата в) головного мозга г) органов чувств

6. Сколько трудовых групп определено для мужчин:

- а) 2
- б) 3
- в) 4
- г) 5

7. Как внешне проявляются глистные заболевания у человека:

- а) худоба
- б) полнота
- в) сухость во рту
- г) все ответы верны

8. При употреблении, какие грибы вызывают смертельные исходы

- а) бледная поганка
- б) лисички
- в) белый гриб
- г) все ответы верны

9. Срок хранения кондитерских изделий с заварным кремом: а) не более 6 час б) не более 18 час в) не более 20 час

- г) все ответы верны

10. От каких зверей можно заразиться эхинококком:

- а) собака
- б) корова
- в) свинья
- г) все ответы верны

5

Вариант

1. Для определения суточного расхода энергии человека введен:

- а) расход энергии
- б) энергетическая ценность
- в) коэффициент физической активности
- г) обмен веществ

2. Пища протертая, отварная

усваивается: а) не имея никакого значения б) отлично в) хуже г) лучше

3. Составной частью всех продуктов является:

- а) углеводы
- б) вода
- в) жиры
- г) белки

4. Товароведение-наука изучающая:

- а) микроорганизмы
- б) строение человека
- в) природу и полезные свойства товаров
- г) полезные свойства продуктов общественного питания

5. Качество любого пищевого продукта определяется по характерным для него свойствам, которые называют:

- а) показателем качества
- б) балльной оценкой
- в) сертификацией
- г) штрих-код

6. Документ подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта- это:

- а) сертификация
- б) сертификат
- в) штрих-код
- г) знак соответствия

7. Бывают ли смертельные случаи при стафилококковом отравлении а) не бывает б) редко в) часто

г) все ответы верны

8. Инкубационный период заболевания брюшным тифом:

- а) 2-5 дней
- б) 7-23 дня
- в) 6-7 дней
- г) все ответы верны

9. Что такое зоонозы

- а) инфекционные заболевания
- б) глистные заболевания
- в) пищевые отравления
- г) все ответы верны

10. Отравления вызванные ядами, накопившимися в пище в процессе жизнедеятельности бактерий называют:

- а) пищевыми токсикоинфекциями
- б) бактериальными токсикозами
- в) условно- патогенными микробами
- г) все ответы верны

6

вариант

1. Для определения суточного расхода энергии человека введен:

- а) расход энергии
- б) энергетическая ценность
- в) коэффициент физической активности
- г) обмен веществ

2. Пища протертая, отварная

усваивается: а) не имея никакого значения б) отлично в) хуже г) лучше

3. Составной частью всех продуктов является:

- а) углеводы б) вода в) жиры г) белки

4. Товароведение-наука изучающая:

- а) микроорганизмы
- б) строение человека
- в) природу и полезные свойства товаров
- г) полезные свойства продуктов общественного питания

5. Качество любого пищевого продукта определяется по характерным для него свойствам, которые называют:

- а) показателем качества
- б) балльной оценкой
- в) сертификацией
- г) штрих-код

6. Документ подтверждения соответствия качества продукции установленным требованиям стандарта - это:

- а) сертификация
- б) сертификат

- в) штрих-код
- г) знак соответствия

7. Бывают ли смертельные случаи при стафилококковом отравлении а) не бывает б) редко в) часто

г) все ответы верны

8. Инкубационный период заболевания брюшным тифом:

- а) 2-5 дней
- б) 7-23 дня
- в) 6-7 дней
- г) все ответы верны

9. Что такое зоонозы

- а) инфекционные заболевания
- б) глистные заболевания
- в) пищевые отравления

10. Отравления вызванные ядами накопившимися в пище в процессе жизнедеятельности бактерий называют:

- а) пищевыми токсикоинфекциями
- б) бактериальными токсикозами
- в) условно- патогенными микробами
- г) все ответы верны

7

вариант

1. Стандартизация — это:

- а) нормативный документ по стандартизации
- б) государственный стандарт
- в) деятельность по установлению норм, привил и требований к качеству продукции, услуг, работ
- г) технические условия

2. Гниение — это:

- а) расщепление углеводов
- б) консервирование
- в) режим хранения
- г) разложение белковых веществ

3. При хранении продуктов

- необходима: а) низкая температура б) благоприятная температура в) неблагоприятная температура г) высокая температура

4. Способ сохранения продуктов от порчи: а) замораживание б) сушка в) консервирование

г) пастеризация

5. Как называют естественную убыль при потере жидких продуктов через тару?

- а) утечка
- б) усушка
- в) розлив
- г) распыл

6. Пищевые продукты делят на:

- а) пищевые продукты
- б) тару
- в) ассортимент
- г) виды и сорта

7. От каких видов рыб можно заразиться

икрой? а) маринка б) сом в) палтус

г) все ответы верны

8. Куда используется простокваша - самоквас на ПОП?

- а) для фарша
- б) в тесто
- в) для сочной
- г) все ответы верны

9. Возбудитель сибирской

язвы: а) бацилла б) кишечная

палочка

в) дизентерийная

палочка г) все ответы

верны

10. Может ли быть смертельный исход при заболевании холерой?

- а) да
- б) нет
- в) иногда
- г) все ответы верны

8

вариант

1. Дубильные вещества придают блюдам:

- а) вяжущий вкус
- б) горький вкус
- в) кислый вкус
- г) сладкий вкус

2. Содержание жиров в плодах и овощах:

- а) до 15 %
- б) до 1 %
- в) до 5 %
- г) до 10 %

3. Поздние сорта белокочанной капусты перевозят без: а) бочек б) ящиков в) в таре г) тары

4. Лук репчатый на предприятии общественного питания хранят:

- а) до 20 дней
- б) до 15 дней
- в) до 5 дней
- г) до 10 дней

5. К тыквенным овощам относят:

- а) картофель, свекла б) огурцы, тыква, кабачки, арбуз, дыни в) морковь, репа
- г) манго, киви, яблоко

6. Сушеную продукцию хранят:

- а) 1 месяц
- б) до 3-ех месяцев
- в) от 5 до 10 месяцев
- г) от 6 до 12 месяцев

7. Табак при тлении выделяет до:

- а) 30 ядовитых веществ
- б) 10 ядовитых веществ
- в) 5 ядовитых веществ
- г) все ответы верны

8. При ожогах кипятком горячим предметом пораженное место тела:

- а) быстро охлаждают струей холодной воды
- б) обработка содой пищевой
- в) наложить марлевую повязку
- г) все ответы верны

9. Какие органы человека поражают мелкие глисты?

- а) печень
- б) сердце
- в) глаза
- г) все ответы верны

10. При какой температуре хранят ветчину? а) 15-20 градусов б) 2-6 градусов в) 10-20 градуса

- г) все ответы верны

9

вариант

1. По термическому состоянию мясо подразделяют:

- а) соленое
- б) холодное
- в) горячее
- г) остывшее, подмороженное, замороженное

2. В кулинарии мясо диких животных используют после: а) жарки б) варки

- в) маринования
- г) запекания

3. Свежее охлажденное мясо имеет корочку подсыхания: а) бледно-розового цвета б) коричневого цвета в) белого цвета г) кремового цвета

4. К полуфабрикатам относят:

- а) котлеты жаренные
- б) пельмени и мясной фарш
- в) шарики из творога
- г) вареники с картофелем

5. Мясные полуфабрикаты упаковывают: а) в три ряда в ящиках б) в два ряда в ящиках в) в один ряд в ящиках г) в пять рядов в ящиках

6. Субпродукты делят на:

- а) 3 категории
- б) 1 категорию
- в) 2 категории
- г) 4 категории

7. Качество любого пищевого продукта определяется по характерным для него свойствам, которые называют:

- а) показателем качества
- б) балльной оценкой
- в) сертификацией
- г) штрих-код

8. Какие болезни относятся к зоонозам?

- а) туберкулез
- б) ботулизм
- в) стафилококк
- г) все ответы верны

9.Срок хранения кондитерских изделий с творожным кремом:

- а) 36 часов
- б) 72 часов
- в) 12 часов
- г) все ответы верны

10.Нужно ли кипятить воду из открытых водоемов?

- а) да
- б) нет
- в) иногда
- г) все ответы верны

10

вариант

1.Не допускают к применению субпродукты:

- а) один раз замороженные
- б) дважды замороженные
- в) трижды замороженные
- г) теплые

2. Субпродукты хранят не более:

- а) 48 ч
- б) 36
- в) 24
- г) 12
- ч

3. Тушки всех видов птиц

упаковывают: а) в бочки б) на решетки

в) на стеллажи

г) в пакеты из полимерной пленки

4. Какие пищевые добавки запрещены в пищевой промышленности в РФ: а) Е 332 — лецитин б) Е 102 — тартразин (краситель)

в) Е 123 — аморант (краситель)

г) Е 140 — хлорофилл

5.Агар — это...

- а) желирующее вещество
- б) не желирующее вещество
- в) сладкое вещество
- г) соленое вещество

6.Химические разрыхлители хранят:

- а) до 5 месяцев
- б) до 1 месяца
- в) до 3 месяцев
- г) до 6 месяцев

7. Какое количество нужно взять моющего средства «Прогресс» на один литр воды? а) 5гр б) 10гр в) 20гр

г) все ответы верны

8. Нужно ли проводить вторичную тепловую обработку студня в процессе приготовления?

а) да

б) нет

в) иногда

г) все ответы верны

9. К каким болезням относится желтуха?

а) пищевые отравления

б) инфекционные заболевания

в) глистные заболевания

г) все ответы верны

10. Срок хранения вторых горячих блюд:

а) 1 час

б) 5 часов

в) до 3-х часов

г) все ответы верны

Ключ к тесту:

№ вопроса	Правильные ответы по вариантам									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	а	б	а	в	в	в	в	а	г	б
2	в	б	б	в	г	г	г	б	в	г
3	г	г	в	г	б	б	б	г	а	г
4	а	а	г	б	в	в	в	в	б	в
5	в	в	а	а	а	а	а	б	в	в
6	б	б	б	г	б	б	г	г	в	б
7	а	б	а	а	а	а	а	а	а	а
8	б	а	г	а	в	в	б	а	а	а
9	б	а	б	а	а	а	а	а	б	б
10	а	а	в	а	б	б	а	б	а	в

1 Вариант

- Тест. Наука о преимущественно одноклеточных микроорганизмах, невидимых невооруженным взглядом.
 - генетика
 - цитология.
 - микробиология
 - биология
- Ученый, первый наблюдавший простейших при помощи лупы.
 - Афанасий Кирхер
 - Энтони ван Левенгук
 - Луи Пастер
 - И. Мечников
- Бактерии размещаются в виде одиночных клеток.
 - диплококки
 - монококки
 - стрептококки
 - тетракокки
- Палочкообразные бактерии, образующие споры.
 - вибрионы
 - спирохеты

- в) бациллы
- г) кокки
- 5. Способствующий фактор для развития грибов.
 - а) влажность
 - б) сухая среда
 - в) кислотность
 - г) высокая температура
- 6. Бактериальное пищевое заболевание
 - а) сальмонеллёз
 - б) трихомоноз
 - в) фасциоллёз
- 7. Переход сложных азотистых продуктов до соединения аммиака называют
 - а) аммонификация
 - б) брожение
 - в) гниение
- 8. Способствующий фактор для развития гнилостных бактерий
 - а) аэробный
 - б) анаэробный
- 9. Комплекс защитных реакций организма предотвращающий проникновение и развитие болезнетворных микробов в организме.
 - а) инфекция
 - б) иммунитет
 - в) токсичность
- 10. Помещения, в которых была обнаружена сибирская язва, дезинфицируют
 - а) 10% раствором едкого натра 3 раза с интервалом 3 часа
 - б) щелочным раствором формальдегида
 - в) 5% раствором кальцинированной соды

2 Вариант

- 1. лептоспироз вызывают
 - а) бактерии
 - б) гельминты
- 2. При заражении сальмонеллезом органолептические показатели мяса меняются
 - а) да
 - б) нет
 - в) незначительно
- 3. Заболевание, сопровождающееся нервно-паралитическими явлениями,

- параличем мышц глотки, головы, нарушениями зрения.
 - а) ботулизм
 - б) эшерихиоз
 - в) стафилококкоз
- 4. Мороженым считается мясо, когда в мышцах бедра температура
 - а) 1-0С
 - б) 0 - -2С
 - в) -2 - -4С
 - г) -6 и ниже
- 5. Личинки гельминтов в мясе наблюдаются при
 - а) аскаридозе
 - б) трихомонозе
 - в) ботулизме
- 6. Какая должна быть температура в центре батона колбасы при варке
 - а) 50-60С
 - б) 60-68С
 - в) 68-75С
 - г) 75-82С
- 7. Зоонозами являются
 - а) бруцеллёз
 - б) ботулизм
 - в) рожа
- 8. Фермент, изготовленный из сычуга молочных телят и ягнят
 - а) гематоген
 - б) сычужный фермент
 - в) пепсин
 - г) желатин
- 9. Уничтожение неспорных пат. бактерий в продуктах для сохранения в них пищевых качеств
 - а) дезинфекция
 - б) обеззараживание
 - в) стерилизация
 - г) пастеризация
- 10. Наука, изучающая возбудителей инфекционных заболеваний у животных и человека.
 - а) ветеринарная.. микробиология
 - б) санитарная микробиология
 - в) с/х микробиология
 - г) промышленная микробиология.

Ключ к тестам

варианты	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	в	в	б	в	а	а	а	а	б	в
2	б	б	а	г	б	в	а	в	а	а

3.1. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

«5» (отлично)

Обучающийся в полном объеме ответил на все вопросы и дополнительные вопросы поставленные преподавателем, умеет работать со всеми видами источников, проявив самостоятельность и знания межпредметного характера, применять принципы учебной дисциплины в жизни.

«4» (хорошо)

Обучающийся раскрыл содержание вопросов, но в его ответе содержатся недочеты или одна не грубая ошибка; при ответе на поставленные вопросы имеются незначительные замечания и поправки со стороны преподавателя. Обучающийся может самостоятельно добывать знания, пользуясь различными источниками, имеет развитые практические умения, но необязательно их применять

«3» (удовлетворительно)

Обучающийся раскрыл более, чем на 50% содержание вопросов, но его ответ содержит недочеты или 2-3 негрубые ошибки, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему значительную помощь в виде наводящих вопросов. Обучающийся знает только основные принципы, умеет добывать знания лишь из основных источников, частично сформированы знания и умения.

«2» (неудовлетворительно)

Обучающийся раскрыл менее, чем на 50% содержание вопросов, его ответ содержит более двух грубых ошибок, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему постоянную помощь. Обучающийся не умеет самостоятельно работать с источниками, не знает принципов учебной дисциплины, у него не сформированы знания и умения.

Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет «Физиология питания и санитария. Микробиология, физиология питания, санитария».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными

местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- Комплект мебели;
- Офисный стол для преподавателя
- Офисный стул для преподавателя
- Столы ученические

- Стулья ученические

- Персональный компьютер

Средства для проведения практических работ:

1. Дезинфицирующие и моющие средства
2. Образцы санитарной одежды
3. Препараты для микроскопических исследований
4. Лабораторное оборудование и посуда

Технические средства обучения:

1. Видеофильмы по темам;
2. Презентации по темам уроков;
3. Ноутбук
4. Плакаты, таблицы