

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ**

43.01.09 Повар, кондитер

(на базе основного общего образования)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Красноярск, 2024

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины
3. Результаты освоения дисциплины
 - 3.1 Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания
 - 3.2 Общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания
 - 3.3 Основные показатели оценки результатов
4. Оценка освоения курса учебной дисциплины
 - 4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины
 - 4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы предназначены для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены образовательной программы среднего профессионального образования по специальности/ профессии 43.01. 09 Повар, кондитер.

Контрольно-измерительные материалы предназначены для текущего и промежуточного контроля, оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет, который оценивается по пятибалльной шкале оценок.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемые темы (разделы) учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Основы микробиологии	Тестирование «Основы микробиологии»	Дифференцированный зачет
Раздел 2. Пищевые вещества в физиологической основе рационального питания	Тестирование «Пищевые вещества в физиологической основе рационального питания»	
Раздел 3. Органолептические показатели качества пищевого сырья и продуктов	Тестирование «Показатели качества»	

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки результатов освоения умений и знаний по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели, оценки, результаты
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования основ микробиологии, правил санитарии и гигиены при организации подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	выделение всех возможных источников нужных ресурсов для своевременного осуществления обработки и подготовки овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья	правильность применения знаний в проведении приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика	своевременно применения знаний в общих вопросах физиологии питания в проведение приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных

	изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования основ микробиологии при организации подготовки сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.	составление общего плана работы, связанного с основами микробиологических процессов в приготовление, непродолжительном хранении бульонов, отваров
ПК2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.	выделение всех возможных источников нужных ресурсов для осуществления решения санитарных правил в приготовление, творческом оформлении и подготовки к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	понимание общего смысла осуществления микробиологических процессов в приготовлении, непродолжительном хранении горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования основ микробиологии, правил санитарии и гигиены, при творческом оформлении и подготовки к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	своевременно осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	выделение всех возможных источников нужных ресурсов для осуществления решения физиологических процессов питания в реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	понимание общего смысла осуществления микробиологических процессов в приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в необходимости использования основ санитарии и гигиены при организации подготовки сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.	составление общего плана работы, связанного с микробиологическими процессами в приготовлении непродолжительном хранении холодных соусов, заправок
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.	правильность применения основ санитарии и гигиены в приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов
ПК3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	своевременность применения микробиологических процессов в приготовлении, творческом оформлении и подготовки к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья	понимание общего смысла осуществления физиологических процессов питания в приготовлении, творческом оформлении и

разнообразного ассортимента	подготовки к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья
ПК3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	выделение всех нужных ресурсов для осуществления решения микробиологических процессов питания в приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования основ микробиологии при подготовки сырья для изготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	точность применения знаний в общих вопросах необходимости использования физиологических основ при организации подготовки кондитерского сырья в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	своевременно осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд сладких блюд, десертов
ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	выделение всех возможных источников нужных ресурсов для осуществления решения физиологических процессов питания в приготовление, творческом оформлении и подготовки к реализации холодных напитков
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	понимание общего смысла осуществления физиологических процессов питания в приготовлении творческом оформлении и подготовки к реализации горячих напитков
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	своевременность применения санитарных гигиенических правил в приготовлении рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования микробиологических основ при организации подготовки кондитерского сырья в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	составление общего плана работы, связанного с микробиологическими процессами в изготовлении творческом оформлении, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	выделение всех нужных ресурсов для осуществления решения микробиологических процессов питания в изготовлении, творческом оформлении, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	правильность применения основ санитарии и гигиены в изготовлении творческом оформлении, подготовку к реализации пирожных и тортов
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы для приготовления диетических (лечебных) блюд в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в вопросах использования правил санитарии и гигиены при подготовки рабочего места, оборудования, инвентаря, сырья, исходных материалов для приготовления диетических (лечебных) блюд
ПК 6.2. Приготовление, оформление и подготовка к	понимание общего смысла выполнения

реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания	физиологических процессов питания в приготовлении оформление и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий для лечебного питания
ПК 6.3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий входящих в состав различных диет	точность применения знаний в вопросах и принципах использования основ микробиологии и физиологии питания при изготовлении, оформлении и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий входящих в состав различных диет
ПК 6.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий для питания при различных заболеваниях	правильность использования основ физиологии питания, санитарии и гигиены в изготовлении, оформлении и подготовки к реализации блюд, кулинарных изделий для питания при различных заболеваниях
ПК 6.5. Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы для приготовления диетических (лечебных) блюд в соответствии с инструкциями и регламентами	своевременно производить санитарную гигиеническую обработку рабочего места оборудования, инвентаря, сырья, исходного материала для приготовления диетических (лечебных) блюд

3.2. Общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены осуществляется комплексная проверка следующих общих компетенций:

	Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1.	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	умение выражать свои мысли, грамотно аргументировать свою позицию; точность выполнения предложенных преподавателем заданий, а также рациональность организации собственной учебной деятельности, рациональность распределения времени; организовать и использовать деятельность, применяя методы и способы решения профессиональных задач
ОК.2	осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	способность нахождения и использования информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.3	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определение траектории профессионального развития и самообразования; применение современной научной иностранной профессиональной терминологии

ОК.4	работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	правильность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, брать на себя ответственность за работу команды; соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде
ОК.5	осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотное устное и письменное изложение своих мыслей на по профессиональной тематике
ОК.6	проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	демонстрация представления своего мнения с соблюдением этических норм и общечеловеческих ценностей
ОК.7	содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	использование знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования пищевых добавок и бад для соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК.8	использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры
ОК.9	использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК.10	пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке
ОК.11	планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности

3.3. Основные показатели оценки результатов

Перечень основных показателей оценки результатов знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата
Умения	
применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, а также при производстве кондитерской и шоколадной продукции;	демонстрация умений и знаний в применении регламентов, стандартов и нормативно технических документов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, а также при производстве кондитерской и шоколадной продукции
соблюдать стандарты чистоты на рабочем	владение навыками соблюдать стандарты

месте основного производства организации питания	чистоты на рабочем месте основного производства организации питания
соблюдать санитарно гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	соответствие выбранных методов применения в соблюдение санитарно гигиенических требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
аккуратно и экономно обращаться с сырьём в процессе приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции	способность к рефлексии в собственной деятельности во время обращения с сырьём в процессе приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции
соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции	демонстрация умений и знаний в правилах соблюдения сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий, кондитерской и шоколадной продукции
отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос учётом требований к безопасности готовой продукции	владение навыками отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос учётом требований к безопасности готовой продукции
реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учётом требований к безопасности готовой продукции	демонстрация умений реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учётом требований к безопасности готовой продукции
эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки, кулинарные изделия, а также кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	способность проявлять интерес к инновациям в области эстетичного и безопасного упаковывания готовых блюд, напитков, кулинарных изделий, а также кондитерской и шоколадной продукции на вынос
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	соответствие выбранных методов применения регламентов, стандартов и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции
Знания	
нормативно правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	точность в использовании Закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"
требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условиям хранения, признакам и органолептическим методам определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий, а также кондитерской и шоколадной продукции	демонстрация умений и знаний в требованиях к качеству, безопасности пищевых продуктов, сроков и условий хранения, признаков и органолептических методов определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков, кулинарных изделий, а также кондитерской и шоколадной продукции
технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий	демонстрация знаний технология приготовления блюд, напитков, кулинарных изделий
методы минимизации отходов при очистке, обработке измельчения сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, кондитерской и	использование и применение методов минимизации отходов при очистке, обработке измельчения сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных

шоколадной продукции с учётом соблюдения требования к качеству	изделий, кондитерской и шоколадной продукции с учётом соблюдения требования к качеству
соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	демонстрация умений и знаний правил соблюдения санитарно-гигиенических требований и требований охраны труда и пожарной безопасности
пищевая ценность различных видов продуктов сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, видов кондитерской и шоколадной продукции	соответствие выбранных методов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, видов кондитерской и шоколадной продукции
требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания	соответствие выбранных методов контроля требований охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организации питания

4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование контроля	Тема	Форма контроля
Текущий контроль	Раздел 1. Основы микробиологии	Тестирование № 1 «Основы микробиологии»
	Раздел 2. Пищевые вещества в физиологической основе рационального питания	Тестирование № 2 «Пищевые вещества в физиологической основе рационального питания»
	Раздел 3. Органолептические показатели качества пищевого сырья и продуктов	Тестирование № 3 «Показатели качества»
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет в форме устного ответа.

4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Тестирование № 1 «Основы микробиологии»

Вариант 1.

- Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
 - Микробиология
 - Физиология
 - Микроорганизмы.
- Мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.
 - Вирусы
 - Микробы
 - Бактерии
- Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы
 - Да

2. Нет.
4. Кто является первооткрывателем микробов.
 1. И.И. Мечников
 2. Я.Я. Никитинский
 3. А. Левенгук
5. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы.
 1. Бактерии
 2. Вирусы
 3. Дрожжи
6. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, в своей жизнедеятельности, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и в доступе воздуха.
 1. Дрожжи
 2. Плесневелые грибы
 3. Бактерии
7. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.
 1. Вирусы
 2. Микробы
 3. Дрожжи
8. Особые инфекционные агенты, относящиеся к наиболее простым формам жизни, не имеющие клеточного строения.
 1. Вирусы
 2. Бактерии
 3. Дрожжи
9. Состав микробов
 1. Мышечная, костная, соединительная ткань.
 2. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода, ферменты.
10. Питание микробов.
 1. Микробы питаются белками, жирами, углеводами, минеральными веществами.
 2. Питательной средой.

Вариант 2.

1. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов.
 1. Температура, влажность, свет, питательная среда.
 2. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода.
2. Оптимальная температура для развития микробов
 1. 18⁰С
 2. 25⁰-35⁰С
 3. 40⁰-50⁰С
3. При какой температуре происходит замедление или прекращение развития микробов, но не убивает их.
 1. 0⁰С
 2. 0⁰ - 5⁰С
 3. -6⁰ - -20⁰С
4. Температура, которая губительно действует на развитие микробов.
 1. 60-120⁰С
 2. 40-50⁰С
5. Какие продукты портятся быстрее, те, которые хранятся при:
 1. Высокой влажности
 2. Низкой влажности
6. Как действует среда с повышенной концентрацией веществ.
 1. В среде с небольшой концентрацией растворимых веществ микроорганизмы развиваются и живут благоприятно
 2. В среде с повышенной концентрацией растворимых веществ микроорганизмы прекращают свое развитие.

7. Действие света на жизнедеятельность микробов.
 1. Убивает микробы
 2. Способствует развитию микробов.
8. Фитонциды – это...
 1. Вещества, которые выделяют микробы в окружающую среду.
 2. Это антибиотики
 3. Это легколетучие вещества, выделяемые пищевыми продуктами.
9. Самой благоприятной средой для развития микробов является
 1. Влажность
 2. Почва
 3. Температура
10. Самый зараженный слой почвы
 1. 10-30 см.
 2. 50-70 см.
 3. До 1 м.

Вариант 3.

1. Неблагоприятная среда для жизни микроорганизмов.
 1. Почва
 2. Вода
 3. Воздух
2. О чем свидетельствует наличие кишечной палочки на руках работника п.о.п.
 1. Работали с загрязненными продуктами.
 2. Низкая санитарная культура.
3. Каким образом происходит заражения мяса.
 1. При убойе и обработке на мясокомбинате.
 2. При жизнедеятельности животных.
4. Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.
 1. Сразу же перерабатывать все мясо.
 2. Строго соблюдать условия и сроки хранения.
 3. Ничего не надо предпринимать.
5. Почему свежемороженая рыба хранится дольше.
 1. Так как микробиологические процессы приостанавливаются, или идут замедленнее.
 2. Так как она является свежемороженой.
6. Как происходит обсеменение икры.
 1. Внутри рыбы, так как икра находится рядом с кишечником.
 2. Обсеменяется в процессе технологической обработки.
7. Что предпринимается для подавления развития микробов в икре для дальнейшего её хранения.
 1. Икру необходимо промыть.
 2. Необходимо соблюдать санитарные правила при её обработке.
 3. Вводится поваренная соль и антисептики.
8. Что такое биологический бомбаж?
 1. Вспученная банка консервы из-за нарушения режима стерилизации
 2. Вспученная банка консервы из-за нарушения режима хранения.
9. Каким образом микробы попадают в молоко.
 1. От больного животного
 2. С вымени и шерсти животного, рук доярки, подстилки.
10. Температура и время хранения пастеризованного молока.
 1. 36 час. $t - 4^{\circ}\text{C}$
 2. 48 час. $t - 10^{\circ}\text{C}$
 3. 12 час. $t - 0^{\circ}\text{C}$

Вариант 4.

1. Какие молочные продукты лучше хранятся
 1. Молоко
 2. Кисломолочные товары

3. Сгущенное молоко
2. Почему сливочное масло храниться до 10 суток при температуре 4⁰С.
 1. Потому что, при длительном хранении оно приобретает желтый цвет.
 2. Потому что, при более длительном хранении оно становится не вкусным.
 3. Потому что, бактерии вызывают прогоркание жиров и придают маслу горький вкус.
3. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания
 1. Гусиные
 2. Куриные
 3. Утиные
4. Почему меланж можно использовать только для изготовления кондитерских и мучных изделий.
 1. Так как при высокой и длительной тепловой обработке микробы погибают.
 2. Так придает мучным кондитерским изделиям вкус и аромат.
5. Почему свежие овощи и плоды обладают стойким иммунитетом к порче.
 1. Потому что они правильно хранятся.
 2. Потому что они содержат в себе фитонциды, органические кислоты, эфирные масла.
6. Меловая болезнь – это...
 1. когда мякиш хлеба размягчается.
 2. на мякише хлеба появляется белый мучнистый налет.
 3. на мякише хлеба появляются красные пятна, и происходит разжижение.
7. Как называются микроорганизмы, вызывающие заболевания человека.
 1. Патогенные
 2. Вредные
 3. Полезные.
8. Инфекционные болезни это - ...
 1. больной человек.
 2. группа болезней, вызываемых патогенными микроорганизмами.
9. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни.
 1. Инкубационный период.
 2. Болезнетворный период
 3. Заразный период.
10. Острые кишечные инфекции это - ...
 1. возбудители кишечных инфекций.
 2. заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме.

Эталон ответов:

1 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	1	3	1	2	3	1	2	1

2 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	1	1	2	1	3	2	1

3 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	2	1	2	1	2	3	1	2	1

4 вариант

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	3	2	1	2	2	1	2	1	2

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

Критерии оценивания:

80–95 баллов – 5 «отлично».

64-79 баллов – 4 «хорошо».

48- 63 баллов – 3 «удовлетворительно».

Тестирование №2.**«Пищевые вещества в физиологической основе рационального питания»****Вариант 1.****1. Задание**

Дополните

Белки молока представлены преимущественно

Правильные варианты ответа: казеинами;

2. Задание

Отметьте правильный ответ

В цельном молоке содержится белка, (%):

☐ 1,0-2,0

☒ 2,8-3,0

☐ 4,0-5,0

3. Задание

Отметьте правильный ответ

Молочный жир начинает перевариваться в:

☐ ротовой полости

☒ желудке

☐ двенадцатиперстной кишке

4. Задание

Отметьте правильный ответ

Молоко является источником:

☒ витамина А (ретинола)

☐ витамина Р (рутина)

☒ витамина В 2 (лактофлавина)

☐ витамина Е (токоферола)

☐ витамина С (аскорбиновой кислоты)

☐ витамина РР (ниацина)

5. Задание

Отметьте правильный ответ

Минеральные вещества молока - это:

☐ магний

☒ кальций

☒ фосфор

☐ железо

☐ калий

☐ сера

6. Задание

Отметьте правильный ответ

В сырах образуются вещества, отрицательно влияющие на организм:

☒ альдегиды

☐ лактоза

☐ воски

☒ аммиак

☐ лецитин

☐ холин

7. Задание

Дополните

Молоко является незаменимым продуктом для

Правильные варианты ответа: детей;

8. Задание

Отметьте правильный ответ

В суточном рационе детей должно быть молока не менее, (г):

- ☐ 300
- ☒ 500
- ☐ 1000

9. Задание

Отметьте правильный ответ

Мясо и рыба являются источниками:

- ☒ белков
- ☒ жиров
- ☐ углеводов
- ☐ пектина
- ☐ клетчатки
- ☐ кальция

10. Задание

Отметьте правильный ответ

Минеральные вещества мяса представлены:

- ☐ кальцием
- ☒ железом
- ☒ фосфором
- ☐ натрием
- ☐ калием
- ☐ хлором

11. Задание

Отметьте правильный ответ

В мясе содержатся витамины:

- ☒ РР (ниацин)
- ☒ В1 (тиамин)
- ☐ b- каротин
- ☐ С (аскорбиновая кислота)
- ☐ Е (токоферол)
- ☐ Р (рутин)

12. Задание

Отметьте правильный ответ

Содержание белков в мясе колеблется в пределах, (%):

- ☐ 7,0-10,0
- ☒ 15,0-20,0
- ☐ 20,0-27,0

13. Задание

Установите соответствие % жирности различных видов мяса:

говядина	18,0-20,0
свинина	27,0-49,0
телятина	0,9-2,0
	70,0-80,0

14. Задание

Отметьте правильный ответ

Морские рыбы и нерыбные продукты моря содержат микроэлементы:

- ☐ кобальт
- ☒ йод
- ☐ фтор
- ☐ марганец

15. Задание

Отметьте правильный ответ

Белки хлеба богаты:

- ☐ лизином
- ☐ триптофаном
- ☒ лейцином
- ☒ фенилаланином
- ☐ серином
- ☐ альбумином

Вариант 2.

1. Задание

Дополните

Пищевая ценность сгущенного молока, чем натурального.

Правильные варианты ответа: ниже;

2. Задание

Установите соответствие принадлежности кисломолочной продукции различным народностям:

русские	простокваша
украинцы	ряженка
грузины	мацони
осетины	кефир
горцы	айран
	кумыс

3. Задание

Отметьте правильный ответ

Молочнокислые бактерии:

- ☒ угнетают гнилостные микробы
- ☐ способствуют их бурному развитию
- ☐ не влияют на процессы гниения в толстом кишечнике

4. Задание

Установите соответствие содержания жира и вида творога, (%):

жирный	18
полужирный	9
обезжиренный	1
	30

5 Задание

Отметьте правильный ответ

Нежелательные компоненты сыров, отрицательно влияющие на организм:

- ☐ белок
- ☐ витамин А
- ☐ легкоусвояемый кальций
- ☒ жир
- ☒ холестерин

6. Задание

Расположите в соответствующем порядке сыры с учетом возрастания их полезности:

- 1: брынза
- 2: твердый сыр с содержанием жира 10,0%
- 3: твердый сыр с содержанием жира 20,0%
- 4: твердый сыр с содержанием жира 40,0%

7. Задание

Дополните

Витамин, синтезируемый микроорганизмами кисломолочных продуктов.....

Правильные варианты ответа: В12;

8 Задание

Отметьте правильный ответ

Пищевая ценность сыров обусловлена наличием:

- ☒ хорошо усвояемого кальция
- ☒ полноценных белков

- ☒ жирорастворимых витаминов
- ☐ альдегидов
- ☐ низших жирных кислот
- ☐ горьких пептидов
- ☐ аминов
- ☐ аммиака
- ☐ кетонов

9. Задание

Отметьте правильный ответ

Источниками пуриновых оснований являются:

- ☒ субпродукты
- ☒ икра рыб
- ☒ бульоны
- ☐ молоко
- ☐ яйцо
- ☐ кисломолочные напитки
- ☐ сыр
- ☐ кулинарные жиры

10. Задание

Дополните

Биологическая ценность яйца обусловлена высоким содержанием и сбалансированностью ...

Правильные варианты ответа: незаменимых аминокислот;

11. Задание

Отметьте правильный ответ

В курином яйце отсутствует следующий витамин:

- ☐ биотин
- ☐ ретинол
- ☐ кальциферол
- ☒ аскорбиновая кислота
- ☐ рибофлавин

12. Задание

Расположите в порядке убывания жирности:

- 1: цельное молоко
- 2: пахта
- 3: молочная сыворотка
- 4: обезжиренное молоко

13. Задание

Установите соответствие содержания в:

животной пище

растительной пище

насыщенные жирные кислоты

углеводы

усилитель вкуса (глутамат натрия)

14. Задание

Отметьте правильный ответ

Среднесуточная норма потребления хлеба, (г):

- ☐ 200-250
- ☒ 300-400
- ☐ 500-600

15. Задание

Отметьте правильный ответ

За счет хлеба удовлетворяется суточная потребность в белках, (%):

- ☐ 20,0-25,0
- ☒ 30,0-35,0
- ☐ 40,0-45,0

1. Задание

Дополните

Углеводы хлеба представлены в основном.....

Правильные варианты ответа: крахмалом;

2. Задание

Дополните

Больше витаминов содержится в хлебе из муки помола

Правильные варианты ответа: грубого;

3. Задание

Отметьте правильный ответ

Хуже переваривается хлеб:

- ☒ свежий
- ☐ черствый
- ☐ сухари

4. Задание

Отметьте правильный ответ

Отруби богаты:

- ☒ балластными веществами
- ☒ витаминами группы В
- ☐ кальцием
- ☐ полноценными белками
- ☐ жирами
- ☐ жирорастворимыми витаминами

5. Задание

Отметьте правильный ответ

Белки круп бедны следующими аминокислотами:

- ☒ лизином
- ☐ лейцином
- ☐ валином
- ☐ аргинином
- ☐ глутаминовой
- ☒ метионином

6. Задание

Отметьте правильный ответ

Углеводы круп представлены:

- ☒ крахмалом
- ☐ лактозой
- ☐ фруктозой

7. Задание

Отметьте правильный ответ

В крупах содержатся:

- ☒ ниацин (витамин РР)
- ☒ тиамин (витамин В1)
- ☐ аскорбиновая кислота (витамин С)
- ☐ токоферолы (витамин Е)
- ☐ рутин (витамин Р)
- ☐ ретинол (витамин А)

8. Задание

Отметьте правильный ответ

Крупы богаты:

- ☒ магнием
- ☐ кальцием
- ☐ натрием

9. Задание

Отметьте правильный ответ

Крупы, легко усваиваемые в организме:

- ☒ манная
- ☒ рисовая
- ☐ гречневая
- ☐ перловая
- ☐ кукурузная
- ☐ овсяная

10. Задание

Дополните

В белках бобовых лимитирующей аминокислотой является.....

Правильные варианты ответа: метионин;

11. Задание

Дополните

В бобовых содержится токсический компонент.....

Правильные варианты ответа: лектин;

12. Задание

Отметьте правильный ответ

Для устранения действия лектинов на организм продукты следует:

- ☒ замачивать
- ☒ подвергать термической обработке
- ☐ измельчать
- ☐ консервировать
- ☐ замораживать

13. Задание

Отметьте правильный ответ

Липиды сои включают:

- ☒ липотропные компоненты (лецитин)
- ☒ ненасыщенные жирные кислоты (линолевую)
- ☐ миристиновую жирную кислоту
- ☐ арахидоновую жирную кислоту
- ☐ стеариновую жирную кислоту
- ☐ пальмитиновую жирную кислоту

14. Задание

Отметьте правильный ответ

Овощи являются источником:

- ☐ белков
- ☐ жиров
- ☒ углеводов

15. Задание

Отметьте правильный ответ

Овощи являются основным источником:

- ☒ витамина С
- ☒ витамина U
- ☐ витамина Е
- ☒ b-каротина
- ☐ витамина Д
- ☐ витамина А
- ☐ витамин В12
- ☐ витамин РР

Вариант 4.

1. Задание

Отметьте правильный ответ Овощи являются источником:

- ☒ калия
- ☐ магния

☐ натрия

2. Задание

Установите соответствие функции указанных веществ:

вкусовые

усиливают секрецию пищеварительных соков

эфирные масла

фитонцидное действие

балластные вещества

стимуляция перистальтики кишечника

образование желчных камней

3. Задание

Отметьте правильный ответ

Переработанные овощи (квашенные, соленые) являются источником:

☐ витаминов

☒ пищевых кислот

☐ белков

☐ углеводов

4. Задание

Отметьте правильный ответ. В овощах накапливаются токсические вещества

☒ нитрозосоединения

☒ соли тяжелых металлов

☐ юглон

☐ этанол

☐ цианогенные гликозиды

☐ бензопирен

5. Задание

Отметьте правильный ответ. Плоды являются основным источником

☒ витаминов

☒ фитонцидов

☒ органических кислот

☐ лецитина

☐ белков

☐ жиров

☐ ПНЖК

☐ холестерина

6. Задание

Дополните

Плоды шиповника, облепихи, черной смородины, цитрусовых богаты витамином

Правильные варианты ответа: С;

7. Задание

Отметьте правильный ответ

Абрикосы, шиповник, хурма, облепиха, персик, рябина являются источником:

☒ витамина С

☐ витаминов группы В

☒ б-каротина

☐ витамина А

☐ витамина Н

☐ витамина РР

8. Задание

Отметьте правильный ответ: Курага, чернослив, изюм, сухофрукты богаты:

☒ калием

☐ кальцием

☐ фосфором

☐ натрием

☐ йод

☒ пектином

9. Задание

Отметьте правильный ответ: Грецкие орехи содержат жиров, (%):

☐ 10,0-25,0

☐ 30,0-45,0

☒ 65,0

10. Задание

Отметьте правильный ответ: фруктовые соки богаты:

☒ легкоусвояемыми углеводами

☒ аскорбиновой кислотой

☒ калием

☐ балластными веществами

☐ белками

☐ ретинолом

☐ магнием

☐ токоферолом

11. Задание

Отметьте правильный ответ: Варенье, джемы, повидло содержат много

☒ углеводов

☐ витаминов

☒ минеральных веществ

☒ пектинов

☐ фитонцидов

☐ белков

☐ жиров

☐ холестерина

12. Задание

Отметьте правильный ответ Мёд является источником:

☒ фруктозы

☐ лактозы

☐ крахмала

☒ фитонцидов

☐ пектинов

☐ ПНЖК

13. Задание

Отметьте правильный ответ Грибы являются источником:

☐ углеводов

☐ жиров

☒ вкусовых

☒ ароматических веществ

☐ b -каротина

☐ токоферола

☐ кальция

14. Задание

Дополните

Биологическая ценность яйца обусловлена высоким содержанием и сбалансированностью ...

Правильные варианты ответа: незаменимых аминокислот;

15. Задание

Установите соответствие % жирности различных видов мяса:

говядина 18,0-20,0

свинина 27,0-49,0

телятина 0,9-2,0

70,0-80,0

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время

2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки балл (отметка) вербальный аналог
95 ÷ 100	«5»-отлично
80 ÷ 94	«4»- хорошо
60 ÷ 79	«3»- удовлетворительно
менее 60	«2»- неудовлетворительно

Тестирование №3. «Показатели качества пищевого сырья»

Вариант 1.

1. Какая маркировка должна быть на единицах холодильного оборудования?

Холодильное оборудование должно иметь маркировку: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

2. Какая маркировка должна быть на производственных столах?

Производственные столы должны иметь маркировку: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

3. Как маркируется разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи)?

Разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) должны иметь маркировку: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

4. Какую маркировку должна иметь кухонная посуда?

Кухонная посуда должна иметь маркировку: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

5. Чем оборудуются складские помещения для хранения продуктов?

Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха.

6. Чем оборудуют холодильное оборудование?

Холодильное оборудование оборудуют контрольными термометрами.

7. Допускается ли использование ртутных термометров?

Не допускается.

8. Как осуществляется уборка обеденных столов?

Уборка обеденных столов должна проводиться после каждого приема пищи. С промывкой горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

9. Какие требования к мытью кухонной посуды?

Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды, в моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

10. Какой порядок мытья кухонной посуды?

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

11. Как хранятся моющие и дезинфицирующие средства?

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

12. Какие требования установлены к моечным ваннам для мытья столовой посуды?

Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов, для дозирования моющих и

обеззараживающих средств используют мерные емкости.

13. Какой порядок мытья столовой посуды ручным способом?

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Вариант 2.

1. Каковы правила мытья бокалов, стаканов?

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

2. Каков порядок обработки столовых приборов?

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

3. Каков порядок обработки кассет?

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

4. Как правильно хранить чистую кухонную посуду и инвентарь?

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

5. Как проводится санитарная обработка технологического оборудования?

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

6. Каковы правила мытья разделочных досок?

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре.

7. Где хранятся разделочные доски?

После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

8. Допускается ли для мытья посуды мочалки или губчатый материал?

Нет.

1. 9. Как правильно производить уборку шкафов для хранения хлеба?

При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю и тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

10. Какой инвентарь используют для уборки производственных помещений?

Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для

мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

11. Нужен ли отдельный производственный стол и инвентарь для обработки сырой птицы?

Да, для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

12. Как правильно размораживать рыбу?

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12 °С, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде филе.

13. Допускается ли повторное замораживание дефростированной продукции?

Нет, хранение дефростированной продукции не допускается.

Вариант 3.

1. Что такое первичная обработка овощей?

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 - 4 наружных листа.

2. Как правильно обработать фрукты?

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

3. Где можно осуществлять обработку яиц?

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

4. Какой порядок обработки яиц?

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

5. Сколько хранятся отварные для салатов овощи?

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

6. Сколько хранятся очищенные овощи и корнеплоды?

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

7. Каков порядок обработки сырых овощей и зелени?

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

8. В течение какого времени хранится суточная проба?

48 часов

9. В течение какого времени должна производиться реализация готовой продукции?

2 часов.

10. Кто производит бракераж сырой и готовой продукции?

Зав. производством или буфетчица (в shk. буф.раздат.) медсестра, ответственная по питанию.(готовой продукции). Зав. производством, медсестра (сырой продукции)

11. Срок реализации яйца диетического и яйца столового?

Диетического – 7 суток , столового 20 дней

12. Как определить готовность изделий из мяса и птицы и какая должна быть температура в толще продукта?

Выделение без цветного сока в месте прокола, серого цвета на разрезе продукта, температура из натуральных рубленых изделий не ниже 85°С, из котлетной массы не ниже 90°С. Указанная температура выдерживается в течение 5 минут.

13. Условия и срок хранения полуфабрикатов мясных рубленых формованных в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)?

24 часа при температуре +2-+6°C.

Вариант 4.

1. Как часто нужно проходить флюорографию? Какая отметка должна быть в медицинской книжке?

Один раз в год. Штамп, из регистратуры треугольная печать.

2. Как часто проводится медицинский осмотр у терапевта?

Один раз в год.

3. На чем хранится готовая продукция при отпуске?

На мармите или на горячей плите не более 2 часов.

4. Какие приправы запрещены в детском питании?

Не используются острые приправы, уксус, горчица, майонез, хрен, перец (красный и черный).

5. При какой температуре отпускаются 1-е, 2-е и 3-е блюда?

1 блюда и горячие напитки - +75°C, вторые блюда - +65°C, холодные закуски, салаты, винегреты, холодные напитки +10-+14°C.

6. В целях организации щадящего питания какая предусмотрена тепловая обработка продуктов?

Тушение, припускание, запекание, варка на пару.

7. Срок реализации холодных закусок.

Холодные закуски должны выставляться в порционном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализоваться в течение одного часа.

8. Срок реализации салатов из сырых овощей.

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре (+2 - +6°C) не более 30 минут.

9. Срок реализации салатов из вареных овощей.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3х часов при температуре +2 - +6°C. Хранение заправленных салатов не допускается.

10. Технология приготовления отварного мяса для первых блюд?

Мясо поступает в бульоне с производства, далее его нарезают на порции по 15г, укладывают в мармит, заливают бульоном, доводят до кипения и кипятят в течение 5-7 мин. Срок реализации подготовленного мяса не более 1 часа.

11. Сколько требуется времени для варки яиц?

Яйцо варят в течение 10 мин после закипания воды.

12. Какая соль используется в детском питании?

Йодированная.

13. Каковы правила личной гигиены?

Перед работой персонал должен принять душ, тщательно вымыть руки с антибактериальным мылом и щеткой теплой водой.

Осмотреть одежду, убедиться в ее исправности, одеть. Застегнуть на все пуговицы (завязать завязки) не допускается свисающих концов. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах острые бытовые предметы. Убрать волосы под головной убор. Снять с себя часы, ювелирные украшения. Ногти на руках должны быть коротко пострижены и не покрыты лаком.

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время

2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

Критерии оценивания:

Развернутый ответ студента 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;

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если студент 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.

Оценка «3» ставится, если студент 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 студент 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.

Контрольная работа №4. «Безопасность пищевых добавок»

Вариант 1.

1. Оценка безопасности пищевых добавок.
2. Процедура установления безопасности пищевых добавок.

Вариант 2.

1. Законодательная и нормативная база в области применения пищевых добавок.
2. Мутагенные, антимутагенные аллергические свойства пищевых добавок

Вариант 3.

1. Мутагенные, антимутагенные аллергические свойства пищевых добавок
2. Процедура установления безопасности пищевых добавок.

Вариант 4.

1. Оценка безопасности пищевых добавок.
2. Мутагенные, антимутагенные аллергические свойства пищевых добавок

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

Критерии оценивания:

Развернутый ответ студента 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;

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если студент 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.

Оценка «3» ставится, если студент 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 студент 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.

4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Теоретические вопросы для дифференцированного зачета

2. Понятие о пищевых добавках. Токсичность химических веществ. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания.
3. Классификация пищевых добавок.
4. Пищевые добавки, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов: загустители, гелеобразователи.
4. Пищевые добавки, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов: стабилизаторы, ПАВ.
5. Пищевые добавки, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов: вещества, препятствующие слеживанию и комкованию.
6. Пищевые добавки, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов: регуляторы pH.
7. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид пищевых продуктов: натуральные красители.
8. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид пищевых продуктов: синтетические красители.
9. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид пищевых продуктов: стабилизаторы цвета.
10. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид пищевых продуктов: отбеливатели.
11. Пищевые добавки, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов: ароматизаторы (необходимость их использования, классификация).
12. Получение ароматических веществ: эфирные масла.
13. Получение ароматических веществ: ароматические эссенции.
14. Получение ароматических веществ: пряности и другие вкусовые вещества.
15. Пищевые добавки, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов: усилители вкуса и аромата, соленые вещества.
16. Пищевые добавки, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов: натуральные подсластители.
17. Пищевые добавки, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов: синтетические подсластители.
18. Пищевые добавки, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов: кислоты и регуляторы кислотности.

19. Пищевые добавки, увеличивающие сроки хранения пищевых продуктов: консерванты.
20. Пищевые добавки, увеличивающие сроки хранения пищевых продуктов: антиокислители.
21. Технологические пищевые добавки: ускорители технологических процессов.
22. Технологические пищевые добавки: фиксаторы миоглобина.
23. Технологические пищевые добавки: добавки, улучшающие качество хлеба.
24. Технологические пищевые добавки: растворители и пеногасители.
25. Биологически активные добавки. Функциональная роль БАД.
26. БАД - дополнительные источники белка и аминокислот.
27. БАД - дополнительные источники ПНЖК и фосфолипидов, витаминов и минеральных элементов
28. БАД - парафармацевтики и эубиотики.
29. Мутагенные свойства пищевых добавок. Пути попадания мутагенов в пищевые продукты.
30. Антимутагенные свойства пищевых добавок. Пищевые антимутагены.

Критерии оценивания

Развернутый ответ студента 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;

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если студент 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.

Оценка «3» ставится, если студент 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 студент 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.