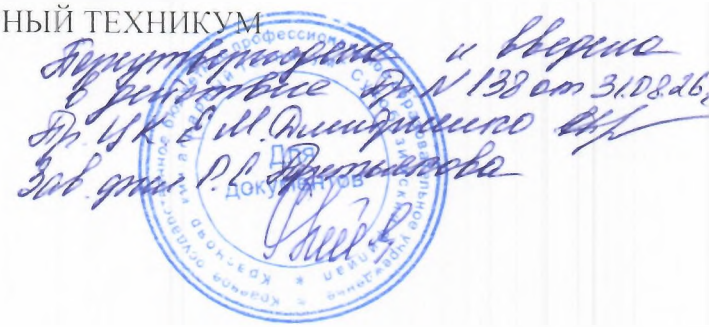
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
Подписано: КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ"
DN: cn=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", c=RU, o=КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ", email=kat69@mail.ru
Дата: 2026.10.26 11:58:15 +07'00'

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУХОБУЗИМСКИЙ ФИЛИАЛ»
КРАСНОЯРСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ



МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по выполнению контрольных работ для обучающихся
ГРУППА И-10

по дисциплине ОП 05. «Основы физиологии питания санитарии и гигиены»

С. МИНДЕРЛА 2025

Методические утверждены на малом педагогическом совете от _____ года

Начальник отдела по УПР _____Р.С. Третьякова

Разработчик:
Преподаватель _____ Л.А. Бойко

Содержание

1. Пояснительная записка

2. Результаты освоения

3. Критерии оценивания

1. 1.Пояснительная записка

Методические рекомендации по дисциплине «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» созданы в помощь обучающимся для выполнения контрольных работ. Данные методические рекомендации включают перечень контрольных работ, названия, цели и пояснения к правилам выполнения, список рекомендуемой литературы, критерии оценивания, на усмотрение преподавателя - дополнительно: описание установки или рабочего места обучающегося, материально-техническое обеспечение, техника безопасности.

Методические рекомендации предназначены для студентов, обучающихся по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов».

Методические рекомендации разработаны на основании Федерального Государственного Образовательного Стандарта по профессии 12391 «Изготовитель пищевых полуфабрикатов», рабочей программы ОП.2.3 «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» и предназначены для реализации государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальностям начального профессионального образования. Преподавание дисциплины осуществляется в едином комплексе дисциплин учебного плана и ведется в тесной взаимосвязи с другими дисциплинами, такими, как: ОП. 3.1. Организация производства предприятий общественного питания; 3.2. Кулинария. Контрольная работа проводятся по основным разделам дисциплины.

Каждая работа содержит вопросы и несколько вариантов ответов или рекомендации по их выполнению. Практическая часть содержит задания, пояснения или рекомендации по их выполнению. По окончании работы результат представьте преподавателю. В случае возникновения вопросов по выполнению, Вы всегда можете обратиться за помощью и консультацией к преподавателю. Правила выполнения контрольной работы: преподаватель проводит вводный инструктаж. Получив инструкцию, студенты приступают к выполнению работы. Прежде чем приступить к выполнению задания, прочтите рекомендации к выполнению в данном методическом пособии. Ознакомьтесь с перечнем рекомендуемой литературы, повторите теоретический материал, относящийся к теме контрольной работы.

Результатом освоения дисциплины ОП.2.3 является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

ПК 1.1 - 1.4 Использовать лабораторное оборудование.

ПК 2.1 – 2.8 Определять основные группы микроорганизмов.

ПК 3.1 – 3.7 Проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.

ПК 4.1 – 4.6 Обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.

ПК 5.1 -.5.6 Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ.

ПК 6.1 – 6.4 Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.

ОК 09. Проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов.

ОК 10. Рассчитывать энергетическую ценность блюд.

Критерии оценки:

« 5» (отлично)- задание выполнил без замечаний;

«4» (хорошо)- задание выполнено 1 – 2 ошибками в ответе на вопросы:.

«3» (удовлетворительно) задание выполнено с 2 ошибками и более на вопросы:

«2» (неудовлетворительно)неправильно выполнил задания; не сделал или сделал менее 50% .

Содержание контрольных работ

Контрольные тестовые задания по дисциплине: «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Ф.И.О._____ гр._____ дата_____

Тема: Пищевые вещества и их значение

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм

А) физиология питания

Б) товароведение

В) организация предприятий общественного питания

2.Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

А) 4 ккал

Б) 6.8 ккал

В)12 ккал

3. Вещества, являющиеся строительным материалом для организма человека

А) углеводы

Б) белки

В) жиры

4. Дайте определение энергетической ценности пищи:

А) Пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для восстановления энергии

Б) Распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объему.

В) Количество скрытой энергии, заключенной пище

5. Метод определения качества продуктов на основе анализа органов чувств
А) экспертный
Б) органолептический
В) социологический
6. Вещества различной химической природы, выполняющие роль биологических регуляторов жизненных процессов в организме человека
А) Минеральные вещества
Б) Витамины
В) Белки
7.Тело человека состоит 60-65% состоит из:
А) белков
Б) углеводов
В) воды

Тема 2: Пищеварение и усвояемость пищи.
8. Начальный этап пищеварения заключается
А) в химической обработке пищи
Б) в механической обработке пищи
В) в энергетических превращениях
9. Пищевые соки человека содержат
А) Ферменты
Б) Витамины
В) Гормоны
10.От каких факторов зависит обмен веществ:
А) пол, возраст, масса тела, коэффициент физической активности
Б) имени, места проживания, среды обитания
В) структуры пищи, вегетарианства, белкового и жирового обмена веществ
11. В связи с процессами роста потребность в витаминах:
А) уменьшается
Б) увеличивается
В) никак не изменяется
12. Рациональное сбалансированное питание
А) питание, основанное на исключении употребления продуктов животного происхождения
Б) питание соответствующее физиологическим потребностям организма, способствующее нормальному росту и развитию
В) питание назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания
13.Энергетической ценностью пищи называется
А) Количество скрытой энергии, заключённой в пище
Б) Суточный расход энергии
В) Сбалансированное питание человека
14. Определить энергетическую ценность 100 г пшеничного хлеба 1 сорта, если в 100 г хлеба содержат 7,6 г белков, 0,9 г жира, 49,7г углеводов:

_____
_____
_____

15. Определите энергетическую ценность 100 г масла сливочного, если в 100 г содержится 0,5г белка, 82,5г жира, 0,8г углеводов.

_____
_____
_____
_____

Раздел 2: «Основы микробиологии».

1) Какие из перечисленных факторов могут вызывать пищевые отравления?

А) наличие в пище яиц гельминтов

Б) наличие в пище микробов и токсинов

В) содержание в пище избытков жиров и витаминов

2) Ботулизм – пищевое отравление, возникающие при употреблении:

А) мяса

Б) домашних консервов

В) молочных продуктов

3) Какие заболевания относят к кишечным инфекциям?

А) брюшной тиф

Б) дизентерия

В) аскаридоз

Г) сальмонеллез

Д) холера

Е) дифтерия

Ж) туберкулез

З) ящур

4) Что нужно сделать, чтобы не заболеть дизентерией?

А) сделать прививку

Б) чаще мыть руки

В) употреблять чистую воду.

5) Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества –это

А) пищевое отравление

Б) острая кишечная инфекция

В) сальмонеллез

6) В чем заключается профилактика пищевых инфекций?

А) соблюдение работниками ПОП правил личной гигиены

Б) проведение дезинфекции и дератизации

В) соблюдение сроков хранения и реализации продуктов

Г) использование консервантов

7) Отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба - Ботулинуса

А) стафилококковое отравление

Б) ботулизм

В) фузариотоксикозы

Г) афлотоксикозы

8) Чем вызван ботулизм баночных консервов?

А) из-за малого содержания сахара

Б) из-за малого содержания консервантов

В) из-за недостаточности стерилизации

Г) из-за малого содержания соли

9) Основные продукты, вызывающие стафилококковое отравление?

А) грибы
Б) фрукты
В) мясо и мясопродукты
Г) молоко и молочные продукты

10) Отравления, возникающие в результате попадания в организм человека пищи, пораженной ядами микроскопических грибов

А) пищевые инфекции
Б) пищевые отравления
В) зоонозы
Г) микотоксикозы

11) Отравление, возникающее из-за присутствия гликозида амигдалина, который при гидролизе в организме человека образует синильную кислоту

А) отравление грибами
Б) отравление ядрами косточковых плодов
В) отравление сырой фасолью
Г) отравление цинком

12) Период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни называет

А) Инкубационный период.
Б) Болезнетворный период
В) Заразный период.

13) Вредные микроорганизмы участвуют:

а) в процессе приготовления сыров
б) в образовании плесени на поверхности продуктов
в) в хлебопечении
г) в порче пищевых продуктов

14) Перечислите симптомы отравления:

_____
_____
_____
_____

15) Личная гигиена – это ряд санитарных _____, которые должны соблюдать _____общественного питания.

Раздел 2: «Основы микробиологии».

1) Какие из перечисленных факторов могут вызывать пищевые отравления?

А) наличие в пище яиц гельминтов
Б) наличие в пище микробов и токсинов
В) содержание в пище избытков жиров и витаминов

2) Ботулизм – пищевое отравление, возникающие при употреблении:

А) мяса
Б) домашних консервов
В) молочных продуктов

3) Какие заболевания относят к кишечным инфекциям?

А) брюшной тиф
Б) дизентерия
В) аскаридоз
Г) сальмонеллез
Д) холера
Е) дифтерия
Ж) туберкулез
З) ящур

4) Что нужно сделать, чтобы не заболеть дизентерией?

А) сделать прививку
Б) чаще мыть руки
В) употреблять чистую воду.

5) Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества –это

А) пищевое отравление
Б) острая кишечная инфекция
В) сальмонеллез

6) В чем заключается профилактика пищевых инфекций?

А) соблюдение работниками ПОП правил личной гигиены
Б) проведение дезинфекции и дератизации
В) соблюдение сроков хранения и реализации продуктов
Г) использование консервантов

7) Отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба - Ботулинуса

А) стафилококковое отравление
Б) ботулизм
В) фузариотоксикозы
Г) афлотоксикозы

8) Чем вызван ботулизм баночных консервов?

А) из-за малого содержания сахара
Б) из-за малого содержания консервантов
В) из-за недостаточности стерилизации
Г) из-за малого содержания соли

9) Основные продукты, вызывающие стафилококковое отравление?

А) грибы
Б) фрукты
В) мясо и мясопродукты
Г) молоко и молочные продукты

10) Отравления, возникающие в результате попадания в организм человека пищи, пораженной ядами микроскопических грибов

А) пищевые инфекции
Б) пищевые отравления
В) зоонозы
Г) микотоксикозы

11) Отравление, возникающее из-за присутствия гликозида амигдалина, который при гидролизе в организме человека образует синильную кислоту

А) отравление грибами
Б) отравление ядрами косточковых плодов
В) отравление сырой фасолью
Г) отравление цинком

12) Период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни называет

А) Инкубационный период.
Б) Болезнетворный период
В) Заразный период.

13) Вредные микроорганизмы участвуют:

а) в процессе приготовления сыров
б) в образовании плесени на поверхности продуктов
в) в хлебопечении
г) в порче пищевых продуктов

14) Перечислите симптомы отравления:

_____
_____
_____
_____

15) Личная гигиена – это ряд санитарных _____, которые должны соблюдать _____общественного питания.

Раздел 2: «Основы микробиологии».

1) Какие из перечисленных факторов могут вызывать пищевые отравления?

А) наличие в пище яиц гельминтов
Б) наличие в пище микробов и токсинов
В) содержание в пище избытков жиров и витаминов

2) Ботулизм – пищевое отравление, возникающие при употреблении:

А) мяса
Б) домашних консервов
В) молочных продуктов

3) Какие заболевания относят к кишечным инфекциям?

А) брюшной тиф
Б) дизентерия
В) аскаридоз
Г) сальмонеллез
Д) холера
Е) дифтерия
Ж) туберкулез
З) ящур

4) Что нужно сделать, чтобы не заболеть дизентерией?

А) сделать прививку
Б) чаще мыть руки
В) употреблять чистую воду.

5) Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества –это

А) пищевое отравление

Б) острая кишечная инфекция

В) сальмонеллез

6) В чем заключается профилактика пищевых инфекций?

А) соблюдение работниками ПОП правил личной гигиены

Б) проведение дезинфекции и дератизации

В) соблюдение сроков хранения и реализации продуктов

Г) использование консервантов

7) Отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба - Ботулинуса

А) стафилококковое отравление

Б) ботулизм

В) фузариотоксикозы

Г) афлотоксикозы

8) Чем вызван ботулизм баночных консервов?

А) из-за малого содержания сахара

Б) из-за малого содержания консервантов

В) из-за недостаточности стерилизации

Г) из-за малого содержания соли

9) Основные продукты, вызывающие стафилококковое отравление?

А) грибы

Б) фрукты

В) мясо и мясопродукты

Г) молоко и молочные продукты

10) Отравления, возникающие в результате попадания в организм человека пищи, пораженной ядами микроскопических грибов

А) пищевые инфекции

Б) пищевые отравления

В) зоонозы

Г) микотоксикозы

11) Отравление, возникающее из-за присутствия гликозида амигдалина, который при гидролизе в организме человека образует синильную кислоту

А) отравление грибами

Б) отравление ядрами косточковых плодов

В) отравление сырой фасолью

Г) отравление цинком

12) Период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни называет

А) Инкубационный период.

Б) Болезнетворный период

В) Заразный период.

13) Вредные микроорганизмы участвуют:

а) в процессе приготовления сыров

б) в образовании плесени на поверхности продуктов

в) в хлебопечении

г) в порче пищевых продуктов

14) Перечислите симптомы отравления:

_____

_____

_____

_____

15) Личная гигиена – это ряд санитарных _____, которые должны соблюдать _____общественного питания.

Дифференцированный зачёт в форме

Тестовой контрольной работы по дисциплине: «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены».

Ф.И.О._____ гр._____ дата_____

Раздел: «Санитарные требования к деятельности предприятий пищевого производства»

1. Какие санитарные требования предъявляются к месту застройки ПОП?

А. ПОП должно находиться в центре населенного пункта

Б. ПОП должно быть на возвышенном, ровном месте, удаленным не менее 1 км от свалок и не менее 100 м от предприятий, загрязняющих атмосферу и почву.

В. место под застройку ПОП должно иметь песчаную почву

Г. место под застройку ПОП должно располагаться в лесопарковой зоне

2. Основное требование к планировке помещений ПОП.

А. последовательность и поточность

Б. перекрещивание потоков сырья

В. перекрещивание готовой продукции

Г. перекрещивание полуфабрикатов

3. Основное требование к планировке помещений ПОП.

А. внутренняя отделка должна быть красивой и современной

Б. внутренняя отделка должна быть с евроремонтом

В. внутренняя отделка должна быть без лишних архитектурных деталей

Г. внутренняя отделка должна быть яркой, броской

4. Для хранения скоропортящихся продуктов на ПОП предусматривается

А. домашние холодильники

Б. охлаждаемые камеры

В. подвалы

Г. сухой лед

5. Для чего на ПОП проводят профилактические меры?

А. чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи

Б. чтобы пища была вкуснее

В. чтобы готовые блюда эстетично выглядели

Г. чтобы продукты дольше хранились

6. Какую из перечисленной посуды запрещается использовать на ПОП?

А. фарфоровую

Б. стеклянную

В. из нержавеющей стали

Г. цинковую

7. Как называется гигиеническая оценка качества готовой продукции

_____

8. Назовите формы реализации готовой кулинарной продукции

_____

_____

_____

9. Какие сопроводительные документы прилагаются к транспортируемыми продуктам питания

_____

_____

_____

10. Как организуется рабочее место на раздаче _____

_____

_____

_____

_____

Используемая литература

1.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. – М.: Изд.центр «Академия».2017

Физиология питания, санитария и гигиена: Учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. Образования / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Л.С. Трофименко. – М.: Мастерство: Высшая школа, 2008. – 192 с.

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 184 с.