Главное управление по образованию
Минского областного исполнительного комитета
Государственное учреждение образования
«Областной аграрно–технический профессиональный лицей»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-производственной работе
_____Т.А.Филиппенкова
_____2020

ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по учебному предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Специальность: 3-91 01 51 Общественное питание
Квалификации: 3-91 01 51-57 Повар 4 разряда
3-91 01 51-56 Официант 3 разряда

Рассмотрена на заседании методической комиссии
Протокол от _____ №__

Председатель методической комиссии Т.М.Авсянович

Дзержинск
2020

Темы программы, охваченные работой:

- Основные сведения о гигиене и санитарии труда
- Личная гигиена работников объектов общественного питания
- Требования к устройству и содержанию объектов общественного питания
- Требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, таре
- Требования к транспортировке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов
- Требования к обработке продовольственного сырья и производству готовой пищевой продукции
- Требования к раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов, кулинарных изделий и обслуживанию потребителей
- Производственный контроль на объектах общественного питания
- Пищевые вещества и их значение
- Пищеварение и усвояемость пищи
- Обмен веществ
- Основы микробиологии
- Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания

Государственное учреждение образования
«ОБЛАСТНОЙ АГРАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
_____ Т.А.Филиппенкова
_____2020

Обязательная контрольная работа
по учебному предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Специальность: 3-91 01 51 Общественное питание
Квалификации: 3-91 01 51-57 Повар 4 разряда
3-91 01 51-56 Официант 3 разряда

Вариант I

Выберите верный вариант ответа

1. Пища для организма человека является… *1 балл*

а) источником энергии и пластических (строительных) материалов
б) источником витаминов и питательных веществ
в) источником обеспечения функционирования внутренних органов
г) источником защиты организма от инфекционных заболеваний

2. Установите соответствие: *8 баллов*

Пищевые вещества	Недостаток вызывает…	Наибольшее содержание в…
Белки	**А)** ослабевают защитные силы организма, замедляется рост	1.мясо,рыба,молочные продукты, яйцо, бобовые, овсянка
Жиры	**Б)** развиваются сердечно-сосудистые заболевания, запоры, слабость, потеря мышечной массы	2. растительные продукты, мед, хлеб, сдоба, крупы
Углеводы	**В)** замедление роста и развития, изменения в печени и составе крови, ослабление умственной деятельности	3. орехи, шпинат, лосось, перец, черника, натуральный иогурт, брокколи, томаты, авокадо, бананы
Витамины, минеральные вещества	**Г)** ухудшается состояние кожи, волос, ногтей, нервозность, остеопороз, сбой щитовидной железы, дисбактериоз.	4. льняное, оливковое, подсолнечное масло, свинина, говядина

3. Насыщенные жирные кислоты в наибольшем количестве содержатся в продуктах

а) подсолнечное масло, свиной жир, рапсовое масло
б) бараний, говяжий жир, пальмовое, кокосовое масло
в) кокосовое масло, оливковое масло, рыбий жир
г) яйцо, свинина, говядина

4. Температура воздуха в помещениях предприятий общественного питания

3 балла

1. Заготовительные и холодные цеха 2.Административные помещения 3. Горячий цех	а) 18^0 б) 26^0 в) 36^0 г) 16^0

5. На приготовление одного блюда по санитарно-гигиеническим нормам должно расходоваться… *1балл*

а) не менее 12 литров б) не более 5 литров

в) не менее 40литров г) не менее 1 литра

6. Выгрбные ямы для сточых вод оборудуют на расстоянии от помещений… *1 балл*

а) не более 10 б) не более 40м

в) не менее 40м г) не менее 20 м

7.На предприятиях общественного питания горячая вода должна быть температурой… *1 балл*

а) не ниже 50^0 б) не ниже 70^0 в) не выше 25^0 г) не выше 40^0

8. Диссимиляция – это… *1 балл*

а) накопление питательных веществ и энергии в организме

б) теплообмен

в) расход питательных веществ организмом

г) инфекционное заболевание

9. Ассимиляция – это… *1 балл*

а) накопление питательных веществ и энергии в организме

б) инфекционное заболевание

в) расход питательных веществ организмом

г) теплообмен

10.По интенсивности труда профессия «Повар» относится … *1 балл*

а) к 1 группе б) ко 2 группе в) к 3 группе г) к 4 группе

11.Признаки заболевания: двоение в глазах, неустойчивая походка, паралич век, нарушение глотания, это …… *1 балл*

а) ящур б) ботулизм в) стафилококк г) сальмонеллёз

12. В основном, причина ботулизма … *1 балл*

а) плохо проваренными яйцами водоплавающих птиц

б) недожаренным мясом

в) применением без тепловой обработки пастеризованным творогом

г) баночными консервами собственного приготовления

13. Заболевание сальмонеллез относится к... … *1 балл*

а) инфекционным кишечным инфекциям б) к болезням-зоонозам

в) к пищевым отравлениям г) к острым респираторным заболеваниям

14. Холерный вибрион погибает при…… *1 балл*

а) кипячении, в кислой среде б) замораживании
в) замораживании г) в солёной среде

15. Зоонозы – это…

а) пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больных животных через мясо и молоко
б) болезни, происходящие в организме человека при внедрении в него микроорганизмов
в) острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы
г) острые заболевания пищеварительной системы

16. От момента проникновения микроба в организм человека до появления болезни проходит определённый период времени, который называется…

1 балл

а) закрытый период б) инкубационным периодом
в) иммунитетный период г) период инфицирования

17. К кишечным инфекциям относятся заболевания… *1 балл*

а) ящур, туберкулёз, бруцеллез б) брюшной тиф, холера, дизентерия
в) дизентерия, сальмонеллез, стафилококк г) ботулизм, бруцеллез, ящур

18. Самая благоприятная среда для развития микробов…… *1 балл*

а)воздух б) вода в) почва г) пищевые продукты

19. Микробы были открыты учёным… *1 балл*

а)Кохом б) Левенгуком в) Луи Пастером г) И.И.Мечниковым

20. Воздух-… *1 балл*

а) благоприятная среда для микробов б) неблагоприятная среда для микробов
в) идеальная среда для микробов

21. Бомбаж консервов- это… *1 балл*

а) вздутие дна или крышки банки б) способ приготовления консервов
в) способ хранения консервов г) образование плесени на поверхности консервов

22. В бракеражном журнале указывается… *1 балл*

а) учет прохождения медицинской комиссии работниками предприятия общественного питания
б) контроль СЭС
в) условия хранения готовой продукции на предприятии общественного питания
г) результаты проверки качества кулинарной продукции службой контроля

Верно ли высказывание… *(за каждый верный ответ 1 балл)*

23. В толстом кишечнике происходит всасывание в кровь основной массы воды.

24.С помощью зубов, языка, мышц щек пища подвергается первоначальной химической переработке?
25.Из полости рта пища поступает в желудок.
26.Пищевод - это мышечная труба, по которой пищевой комок передвигается к желудку.
27. Оптимальная температура для развития большинства микроорганизмов - 25-30^{0}С
28. Фитонциды способствуют развитию плесневых грибов.
29. При пастеризации микробы погибают.
30. В холодильной камере для хранения мяса должна поддерживаться температура -10^0 С.
31. Салаты и винегреты хранят в заправленном виде не более 1 часа.

Оценка результатов тестирования

Кол-во верных ответов	1-5	5-9	10-13	14-17	18-21	22-25	26-29	30-33	34-37	38-40
Отметка	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Преподаватель _____ Т.М.Авсянович

Рассмотрено на заседании методической комиссии
Протокол №1 от_____2020
Председатель методкомиссии_____Т.М.Авсянович

Государственное учреждение образования
«ОБЛАСТНОЙ АГРАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по
учебно-производственной работе
_____ Т.А.Филиппенкова
_____2020

Обязательная контрольная работа
по учебному предмету «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Специальность: 3-91 01 51 Общественное питание
Квалификации: 3-91 01 51-57 Повар 4 разряда
3-91 01 51-56 Официант 3 разряда

Вариант II

Верно ли высказывание… *(за каждый верный ответ 1 балл)*

1.Жидкая пища находится в желудке дольше, чем плотная.

2.Всасывание продуктов расщепления пищевых веществ, витаминов, минеральных веществ, воды в кровь происходит в тонких кишках?

3.Длина тонкого кишечника составляет 2-3 м

4. Слюна - это пищеварительный сок, слабощелочной реакции, вырабатываемый слюнными железами.

5. Полезные микробы участвуют в производстве пищевых продуктов

6. Воздух - неблагоприятная среда для микробов.

7. Меньше микробов содержится в артезианской воде, больше в воде озёр и прудов.

8. В местах с сухим и холодным климатом в воздухе микробов больше, чем в тёплых и влажных районах.

9. Жизнедеятельность микробов зависит от условий окружающей среды.

10.Микробиология – это наука, изучающая жизнь и свойства мельчайших живых существ-микробов.

11.Голландский учёный Антоний Левенгук открыл возбудитель туберкулёза – палочку Коха.

12.Надёжный способ сохранения продуктов от развития микробов- это хранение их во влажной среде.

13. Прямые солнечные лучи благоприятно влияют на развитие микробов.

Выберите верный вариант ответа

14.Наибольшее количество микробов находится в… *1 балл*

а) в чернозёмной почве б) песчаной почве в) глинистой почве г) суглинках

15. Трихинеллы, эхинококк, описторхис- это…

а) микробы б) пищевые инфекции в) глисты г) бактерии

16.Отравления грибами, проросшим картофелем, свинцом- это… *1 балл*

а)токсикоинфекции б) бактериальные отравления
в) отравления микробного происхождения
г) отравления немикробного происхождения

17. Отравление свинцом возможно при использовании… *1 балл*

а) неправильном хранении продуктов питания б) ядовитых грибов
в) бомбажных консервов г) лужёной посуды

18.Стафилококк- это…… *1 балл*

а) острое пищевое отравление б) болезнь группы зоонозов в) микробная инфекция г) глистное заболевание

19. Сальмонеллёз – это…… *1 балл*

а) пищевое отравление б) кишечная инфекция в) глисты г) полезная бактерия

20. Ящур – это… … *1 балл*

а) пищевое отравление
б) вирусное заболевание, передающееся человеку от больных животных через мясо и молоко в) вирусное заболевание, передающееся человеку через мясо рыбы
г) вирусное заболевание, передающееся человеку от человека или животных

21. К болезням группы «зоонозы» относятся… … *3 балла*

а) ящур б) брюшной тиф, в)сальмонеллез г)сибирская язва д) туберкулёз е)бруцелёз

22.Блюда на раздачу должны выдаваться при температуре… *3 балла*

(установить соответствие)

1.Супы, горячие напитки	а) 15-20^{0}С б) 65^{0}С в) 75^{0}С г) 95^{0}С д) 7-14^{0}С
2.Вторые блюда и гарниры	
3.Холодные блюда, компот, кисель	

23. Пища для организма человека является… *1 балл*

а) источником энергии и пластических (строительных) материалов
б) источником витаминов и питательных веществ
в) источником обеспечения функционирования внутренних органов
г) источником защиты организма от инфекционных заболеваний

24. Бомбаж консервов- это… *1 балл*

а) вздутие дна или крышки банки б) способ приготовления консервов
в) способ хранения консервов г) образование плесени на поверхности консервов

25. В бракеражном журнале указывается… *1 балл*

а) учет прохождения медицинской комиссии работниками предприятия общественного питания
б) контроль СЭС
в) условия хранения готовой продукции на предприятии общественного питания
г) результаты проверки качества кулинарной продукции службой контроля

26. На приготовление одного блюда по санитарно-гигиеническим нормам должно расходоваться… *1балл*

а) не менее 12 литров б) не более 5 литров
в) не менее 40литров г) не менее 1 литра

27. Выгрбные ямы для сточных вод оборудуют на расстоянии от помещений… *1 балл*

а) не более 10 б) не более 40м в) не менее 40м г) не менее 20 м

28.На предприятиях общественного питания горячая вода должна быть температурой… *1 балл*

а) не ниже 50^0 б) не ниже 70^0 в) не выше 25^0 г) не выше 40^0

29. Диссимиляция – это… *1 балл*

а) накопление питательных веществ и энергии в организме
б) теплообмен в) расход питательных веществ организмом
г) инфекционное заболевание

30. Ассимиляция – это… *1 балл*

а) накопление питательных веществ и энергии в организме
б) инфекционное заболевание
в) расход питательных веществ организмом г) теплообмен

31.Установите соответствие: *6 баллов*

Органы пищеварения	**Характеристика**	**Выполняет функции**
Желудок	**А)** самая широкая часть пищеварительного тракта, собрана в складки	**1.** очищает кровь от пищевых ядов, вырабатывает желчь
Печень	**Б)** дольки с выводными протоками	**2.** под действием сока пища переваривается от 3 до 10 часов
Поджелудочная железа	**В)** крупная железа массой 1,5-2 кг	**3.** вырабатывает пищеварительный сок, регулирует углеводный обмен

Оценка результатов тестирования

Кол-во верных ответов	1-5	6-9	10-13	14-17	18-21	22-25	26-29	30-33	34-37	38-40
Отметка	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Преподаватель _____ Т.М.Авсянович

Рассмотрено на заседании методической комиссии
Протокол №1 от_____2020
Председатель методкомиссии_____Т.М.Авсянович

Варианты верных ответов

1 вариант		**2 вариант**	21 аде
1-а	21а	1-нет	221в;2б;3д
2-1в1;2а4; 3б2;4г3	22г	2-да	23а
3-б	23да	3-нет	24а
4-габ	24нет	4-да	25 г
5-а	25нет	5-да	26а
6-г	26да	6-да	27 г
7-б	27да	7-да	28б
8-в	28нет	8-нет	29в
9-а	29да	9-да	30а
10 в	30нет	10 да	31-1а2,
11б	31да	11нет	2в1,3б3
12 г		12 нет	
13-в		13-нет	
14-а		14-а	
15-а		15-в	
16-б		16г	
17-б		17-г	
18-в		18-а	
19-б		19-а	
20 б		20 -б	