

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*

<b>Пищевые вещества</b>	<b>Недостаток вызывает...</b>	<b>Наибольшее содержание в...</b>
<b>Белки</b>	<b>А)</b> ослабевают защитные силы организма, замедляется рост	1.мясо,рыба,молочные продукты, яйцо, бобовые, овсянка
<b>Жиры</b>	<b>Б)</b> развиваются сердечно-сосудистые заболевания, запоры, слабость, потеря мышечной массы	2. растительные продукты, мед, хлеб, сдоба, крупы
<b>Углеводы</b>	<b>В)</b> замедление роста и развития, изменения в печени и составе крови, ослабление умственной деятельности	3. орехи, шпинат, лосось, перец, черника, натуральный йогурт, брокколи, томаты, авокадо, бананы
<b>Витамины, минеральные вещества</b>	<b>Г)</b> 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



в) к пищевым отравлениям  
заболеваниям

г) к острым респираторным

**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°C

28. Фитонциды способствуют развитию плесневых грибов.

29. При пастеризации микробы погибают.

30. В холодильной камере для хранения мяса должна поддерживаться температура -10° 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) бруцеллёз

**22. Блюда на раздачу должны выдаваться при температуре...** *3 балла*  
(установить соответствие)

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

**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...** *1 балл*

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

**27. Выгребные 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<sup>0</sup>
- б) не ниже 70<sup>0</sup>
- в) не выше 25<sup>0</sup>
- г) не выше 40<sup>0</sup>

**29. Диссимилиация – 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**

<b>1 вариант</b>		<b>2 вариант</b>	
1-а	21а	1-нет	21 аде
2-1в1;2а4; 3б2;4г3	22г	2-да	221в;2б;3д
3-б	23да	3-нет	23а
4-габ	24нет	4-да	24а
5-а	25нет	5-да	25 г
6-г	26да	6-да	26а
7-б	27да	7-да	27 г
8-в	28нет	8-нет	28б
9-а	29да	9-да	29в
10 в	30нет	10 да	30а
11б	31да	11нет	31-1а2, 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	