

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Кафедра
ФИЗИОЛОГИИ И САНОКРЕАТОЛОГИИ

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
физиологии и санокреатологии

проф.  Шептицкий В.А.
протокол № 2 «31» августа 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

Б1.О.27 ФИЗИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Направление

**2.19.03.04 «Технология продукции и организация общественного
питания»**

Профиль

**«Технология и организация централизованного производства кулинарной
продукции и кондитерских изделий»**

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения:
заочная (сокращенный срок обучения)

ГОД НАБОРА 2022

Разработал: ст. преподаватель  Коваленко Н.В.
«31» августа 2022 г.

Паспорт фонда оценочных средств по учебной дисциплине

1. В результате изучения дисциплины Б1.О.23 «Физиология, санитария и гигиена питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения		
	ПК-8. Владеет правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	ИД-1 ПК-8 Владеет методами анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки сырья до реализации готовой продукции. ИД-2 ПК-8 Владеет методами измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

1. Программа оценивания контролируемой компетенции:

Текущая аттестация	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины и их наименование	Код контролируемой компетенции (или её части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 4. Физиология пищеварения	ПК-8	Практические работы, контроль самостоятельной работы, вопросы, тесты
	Раздел 6. Питание различных групп населения	ПК-8	Практические работы, контроль самостоятельной работы, вопросы
	Раздел 9. Санитарно-гигиенические требования к производству и реализации продукции общественного питания	ПК-8	Контроль самостоятельной работы, тестирование
Промежуточная аттестация		Код контролируемой компетенции (или её части)	Наименование оценочного средства
Зачет с оценкой		ПК-8	Вопросы к зачету



ЕСТЕСТВЕННО-ГЕОГРАФИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ФИЗИОЛОГИИ И САНОКРЕАТОЛОГИИ

*Вопросы для текущей аттестации, контроля самостоятельной работы по
дисциплине Б1.О.23 «Физиология, санитария и гигиена питания»*

1. Современный этап развития физиологии питания и ее значение для диетологии, наук о здоровье
2. Строение пищеварительной системы человека.
3. Общее понятие о двигательной и секреторной функциях пищеварительного тракта
4. Пищеварение в полости рта.
5. Моторная деятельность желудка и её регуляция. Секреция желудочного сока и её регуляция. Роль соляной кислоты в пищеварении.
6. Моторика тонкого кишечника и её регуляция.
7. Секреция сока поджелудочной железы. Регуляция панкреатической секреции.
8. Состав и функции желчи. Секреция кишечного сока. Функции толстого кишечника и прямая кишка. Микрофлора кишечника и ее физиологическая роль
9. Влияние потребляемой пищи на здоровье человека.
10. Классические теории питания.
11. Теория санокреатологического питания
12. Белок как основа полноценности питания.
13. Свойства, специфическая и неспецифическая роль, недостаточность, потребность и источники жирорастворимых (А, D, Е, К) витаминов.
14. Свойства, специфическая и неспецифическая роль, недостаточность, потребность и источники водорастворимых витаминов (В₁, В₂, РР, пантотеновая кислота, В₆, биотин, фолаты, В₁₂, С, Р).
15. Профилактические, лечебные и лечебно-профилактические продукты. .
16. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных возрастных и профессиональных групп населения.
17. Особенности построения режима питания студентов.
18. Роль питания в развитии нарушений обмена веществ.
19. История развития гигиены как науки. История гигиены питания.
20. Осуществление санитарного надзора в области питания
21. Кулинария различных народностей. Национальная кулинария
22. Основные направления развития ассортимента молочной и кисломолочной продукции
23. Основные направления развития ассортимента диетического питания
24. Гигиеническая характеристика мяса и мясопродуктов, их значение в питании
25. Качество продуктов, его показатели (полноценность и санэпидбезупречность).
26. Нормативные документы, их характеристика.
27. Понятие о пищевых отравлениях, их классификация
28. Признаки недоброкачества колбасных изделий
29. Гигиена молока и молочных продуктов
30. Пищевые отравления немикробной природы
31. Понятие о гельминтозах
32. Понятие пищевого статуса, способы его оценки

- 33. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на железнодорожном и воздушном транспорте
- 34. Тепловая обработка продуктов, ее санитарно-эпидемиологическое значение и виды.
- 35. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд, блюд из яиц, творога, овощей и др., соусов, напитков
- 36. Санитарные правила применения пищевых добавок
- 37. Химический способ дезинфекции, характеристика различных дезинфицирующих средств и правила их применения
- 38. Правила личной гигиены персонала

Составитель:  ст. препод. Коваленко Н.В.
«31» августа 2022 г



ЕСТЕСТВЕННО-ГЕОГРАФИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ФИЗИОЛОГИИ И САНОКРЕАТОЛОГИИ

Тестовые задания по дисциплине
Б1.О.23 «Физиология, санитария и гигиена питания»

1. Питание - это
 - 1) процесс восстановления энергетических затрат организма;
 - 2) процесс потребления пищевых веществ;
 - 3) процесс поступления, переваривания, всасывания и усвоения в организме пищевых веществ, необходимых для покрытия его энергетических затрат, построения и обновления тканей, поддержания репродуктивной способности, обеспечения и регуляции функций организма.
2. Нутриенты – это
 - 1) это органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов;
 - 2) это те объекты окружающей природы и продукты их переработки, которые могут быть использованы человеком для питания, в качестве источников энергии и "строительных" веществ;
 - 3) это употребляемые человеком в пищу продукты в натуральном или переработанном виде
3. Какие вещества относят к макронутриентам
 - 1) это пищевые вещества, нужные организму в количествах, измеряемых в мкг;
 - 2) это основные пищевые вещества - белки, жиры, углеводы, которые при окислении дают организму энергию, необходимую для выполнения всех его функций;
 - 3) это пищевые вещества, которые человек потребляет в большом количестве
4. Что такое микронутриенты?
 - 1) это пищевые вещества, нужные организму в количествах, измеряемых в мкг;
 - 2) это пищевые вещества, нужные организму в количествах, измеряемых в г;
 - 3) это основные пищевые вещества - белки, жиры, углеводы
5. Избыток нутриентов в рационе питания может привести к
 - 1) ожирению;
 - 2) повышенной физической активности;
 - 3) «белковому голоданию».

6. Основные функции пищевых веществ в организме человека

- 1) обеспечение организма энергией, «строительным материалом», участие в биохимических и физиологических процессах;
- 2) насыщение и рост организма;
- 3) участие в активном функционировании пищеварительной системы, обеспечение организма энергией.

7. 1. Лечебно-профилактическое питание – это

- 1) питание, направленное на сохранение здоровья и профилактику профессиональных заболеваний работников вредных производств в условиях действия на организм человека профессиональных вредностей;

2) питание, обеспечивающее организм всеми необходимыми веществами в достаточном количестве и оптимальных соотношениях, что способствует хорошему усвоению пищи и максимальному проявлению всех полезных биологических свойств;

- 3) применение в лечебных и профилактических целях специальных диет для больных людей.

8. Лечебно-профилактическое питание способствует усилению процессов связывания и выведения ядов с помощью

- 1) хелатообразующих свойств пектинов;
- 2) включением в питание липотропных веществ и достаточного количества белка;
- 3) путем включения в питание пищевых продуктов, способствующих усилению синтеза рогового слоя, функции сальных желез кожи, нормализации проницаемости кожи дефиците массы.

9. Непереносимость продуктов - это

- 1) врожденный или приобретенный дефицит некоторых ферментов, которые участвуют в переваривании и всасывании пищевых веществ;
- 2) повышенная чувствительность организма к тем или иным продуктам питания, которая развивается при нарушениях иммунной системы;
- 3) отсутствие аппетита.

10. Чаще всего вызывают аллергию

- 1) молоко, яйца, рыба, земляника, цитрусовые, орехи;
- 2) яблоки, капуста, хлеб;
- 3) фрукты и овощи.

11. Лечение аллергии основано на том, что

- 1) из рациона исключают продукт, вызывающий ее;
- 2) ограничивается потребление продукта, вызывающего ее;
- 3) увеличивается потребление продукта, вызывающего ее.

12. Длительная тепловая обработка

- 1) уменьшает аллергические свойства продуктов;
- 2) уменьшает аллергические свойства продуктов;
- 3) не влияет на аллергические свойства продуктов.

Бактерицидными свойствами в слюне обладает:

1. лизоцим
2. альфа–амилаза
3. альфа–глюкозидаза
4. муцин
5. липаза

14. Пепсин желудочного сока гидролизует:

1. жиры
2. углеводы
3. белки
4. мукополисахариды
5. гистамин

15. Симбиотное пищеварение – это пищеварение:

1. с помощью ферментов, входящих в состав пищевых продуктов
2. с помощью ферментов, выработанных самим макроорганизме
3. с помощью ферментов, вырабатываемых микробами кишечника
4. пристеночное
5. внутриклеточное с помощью лизосомальных ферментов

16. К пищеварительным функциям системы пищеварения относятся все, кроме:

1. моторной
2. химической обработки пищи
3. эндокринной
4. секреторной
5. всасывательной

17. Поджелудочная железа выделяет в просвет двенадцатиперстной кишки:

1. глюкагон
2. инсулин
3. соматостатин
4. трипсиноген, химотрипсиноген
5. бомбезин

18. Под влиянием желчи всасываются:

1. моносахариды
2. продукты гидролиза белков
3. липиды и жирорастворимые витамины
4. минеральные соли
5. сахара

19. Липиды пищи выполняют все функции, кроме:

1. поставщиков в организм незаменимых аминокислот
2. поставщиков в организм незаменимых ненасыщенных жирных кислот
3. пластическую
4. энергетическую
5. метаболическую

20. Панкреатический сок:

1. имеет более кислую реакцию по сравнению с кровью
2. содержит трипсин, липазу, амилазу
3. содержит большую концентрацию желчных кислот
4. содержит большую концентрацию билирубина
5. выделяется непосредственно в тощую кишку

21. В тонком кишечнике переваривание крахмала и гликогена начинается под действием:

1. трипсина
2. липазы
3. амилазы
4. энтерокиназы
5. карбоксипептидазы

22. Наиболее сильно на состояние «азотистого баланса» влияет количество поступившего с пищей:

1. белка
2. углеводов
3. липидов
4. минералов
5. витаминов

Составитель:
«31» августа



Коваленко Н.В.
2022 г

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»**



**ЕСТЕСТВЕННО-ГЕОГРАФИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ФИЗИОЛОГИИ И САНОКРЕАТОЛОГИИ**

Тестовые задания по дисциплине

Б1.О.23 «Физиология, санитария и гигиена питания»

1. Санитария - это отрасль здравоохранения, которая занимается проведением
 - а) эпидемиологических мероприятий
 - б) практических гигиенических мероприятий
 - в) оценки гигиены труда и отдыха
 - г) противоэпидемических и санитарно-гигиенических мероприятий
2. Основная задача современной гигиены:
 - а) изучение особенностей питания населения
 - б) разработка методов лечения пищевых отравлений
 - в) мероприятия по улучшению экономического уровня населения
 - г) участие в разработке основ рационального питания
3. Гигиена питания - это наука, изучающая и разрабатывающая проблемы
 - а) рационального питания
 - б) обеспечение безвредности пищевых средств
 - в) биохимии питания, микроэлементный состав пищи
 - г) физиологии питания
 - д) основы здорового питания
4. Задачи гигиены питания:
 - а) санитарная охрана пищевых ресурсов
 - б) обеспечение безвредности пищевых продуктов и пищи
 - в) изучение заболеваний желудочно-кишечного тракта
 - г) лечение заболеваний недостаточного питания
 - д) изучение микроэлементного состава пищи
5. Формы государственного санитарного надзора:
 - а) периодический надзор
 - б) временный надзор
 - в) предупредительный надзор
 - г) текущий надзор
6. Функции санитарно-эпидемиологического надзора:
 - а) вопросы кадрового комплектования пищевых предприятий
 - б) привлечение к уголовной ответственности
 - в) разработка проектов пищевых предприятий
 - г) гигиенический мониторинг
7. Функции санитарно-эпидемиологического надзора: контроль за

- а) выполнением гигиенических мероприятий
 - б) выполнением противоэпидемических мероприятий
 - в) соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов
 - г) финансированием объектов общественного питания
 - д) посетителями объектов общественного питания
 - ж) вакцинация работников общественного питания
8. Предупредительный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и санитарных правил при:
- а) внедрении рационального питания населения
 - б) контроле за витаминизацией готовых блюд
 - в) перспективном планировании развития пищевой промышленности
 - г) разработке основ рационального питания
9. Текущий санитарный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при: использовании
- а) новых видов пестицидов
 - б) новых видов моющих средств
 - в) вводе в эксплуатацию нового объекта
 - г) инвентаря, тары, контактирующих с пищевыми продуктами
10. Предупредительный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при:
- а) вводе в эксплуатацию новых пищевых предприятий
 - б) анализе пищевых отравлений
 - в) гигиеническом обучении персонала пищевых предприятий
 - г) медицинском обследовании работников общественного питания
11. В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки: (3 верных ответа)
- а) при наличии ран и гнойничков
 - б) перед разделкой рыбы
 - в) после посещения туалета
 - г) при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи
 - д) в процессе приготовления пищи
 - е) перед началом работы
12. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника: а) 1 б) 2 в) 3
13. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать или менять санитарную одежду:
- а) перед выходом из производственного помещения
 - б) перед посещением туалета
 - в) перед раздачей пищи
 - г) все ответы верны
14. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятий общественного питания? (перечислите известные вам виды обследований)
15. Сопоставь понятие и его определение:
- А) дезинфекция Б) Дератизация В) Дезинсекция
 - 1) комплекс мер по уничтожению грызунов
 - 2) комплекс мер по уничтожению насекомых

3) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней Среде

16. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:

а) рыба б) овощи в) дичь г) молоко

17. Документ, подтверждающий качество транспортируемого продукта:

а) лицензия б) сертификат в) ордер

18. Для лучшего сохранения витамина С в киселях и компотах используют:

а) ванилин б) яблочный уксус в) сахар г) лимонную кислоту

19. Сопоставьте группы пищевых добавок с конкретными примерами:

А) запрещенные Б) разрешенные В) не разрешенные в РФ

1) Е 210 -бензойная кислота 2) Е 213-бензоат кальция 3) Е 240-

Формальдегид

20. Механизм заражения кишечной инфекцией следующий:

а) фекально-оральный; б) парентеральный; в) контактный;

г) все ответы верны

21. Оптимальная температура для развития сальмонелл:

а) 22-25° С; б) 25-28° С; в) 30-37° С; г) 4-6° С

22. Пищевые отравления – это:

а) острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсемененной микроорганизмами или содержащей токсические для организма человека вещества микробной или немикробной природы;

б) острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи, содержащей токсические для организма человека вещества микробной или немикробной природы;

в) острые заболевания, возникающие в результате употребления пищи, содержащей токсические для организма человека вещества немикробной природы;

г) вяло текущие заболевания, возникающие в результате употребления пищи, обсемененной микроорганизмами или содержащей токсические для организма человека вещества микробной или немикробной природы.

23. Пищевые отравления осуществляются:

а) пищевым путем; б) водным путем;

в) контактно-бытовым путем; г) все ответы верны.

Составитель: ст.препод



Коваленко Н.В.

«31» августа 2022 г

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»**



**ЕСТЕСТВЕННО-ГЕОГРАФИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ФИЗИОЛОГИИ И САНОКРЕАТОЛОГИИ**

**Темы для реферативных (творческих работ)
по дисциплине Б1.О.27 «Физиология, санитария и гигиена питания»**

1. Кулинария различных народностей. Национальная кулинария
2. Основные направления развития ассортимента молочной и кисломолочной продукции
3. Основные направления развития ассортимента диетического питания
4. Развитие технологий кулинарной промышленности
5. Особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях, диетических столовых.
6. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях, в шахтах, на стройках, во время полевых работ и др.
7. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд, блюд из яиц, творога, овощей и др., соусов, напитков
8. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению крема и кремовых изделий
9. Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих средств для мытья посуды, приборов
10. Эпидемиологическая роль насекомых и грызунов, профилактические мероприятия, методы и средства дезинсекции и дератизации

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Н.В. Коваленко".

Составитель:

ст.препод. Коваленко Н.В.

«31» августа 2022 г.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПРИДНЕСТРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Т.Г. ШЕВЧЕНКО»**



**ЕСТЕСТВЕННО-ГЕОГРАФИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ
КАФЕДРА ФИЗИОЛОГИИ И САНОКРЕАТОЛОГИИ**

**Вопросы к контролю промежуточной аттестации (зачет)
по дисциплине *Б1.О.23 «Физиология, санитария и гигиена питания»***

1. Физиология питания, предмет, цели, задачи, методы
2. Пищеварение, типы, основные механизмы
3. Пищевые вещества и их значение для организма человека.
4. Пищевая ценность продуктов животного и растительного происхождения
5. Пищеварение в ротовой полости, зоны вкуса языка
6. Пищеварение в желудке, pH среды, ферменты, факторы, влияющие на оптимизацию пищеварения в желудке
7. Пищеварение в тонкой кишке, ферменты, факторы, способствующие пищеварению и моторике
8. Отделы толстого кишечника, их функции в процессе пищеварения
9. Всасывание пищевых веществ по показателям статуса питания
10. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания
11. Животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания.
12. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе
13. Потребность организма в витаминах.
14. Пищевая ценность молока и молочных продуктов.
15. Пищевая ценность мяса и мясных продуктов.
16. Пищевая ценность продуктов переработки зерна.
17. Пищевая ценность овощей и фруктов.
18. Группы биологически активных добавок.
19. Особенности питания детей младшего возраста, подростков
20. Особенности питания спортсменов.
21. Особенности питания в пожилом возрасте
22. Алиментарное ожирение, пищевая коррекция.
23. Вода: физиологическая роль. Вода как источник минеральных веществ.
24. Основы рационального питания. Законы рационального питания.
25. Алиментарная аллергия, пути пищевой коррекции
26. Непереносимость продуктов, последствия, пути профилактики.
27. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, его основные положения.
28. Санитарные требования к содержанию территории, проведению уборки помещений, к уборочному инвентарю.
29. Дезинфекция и значение ее в профилактике инфекций и пищевых отравлений микробной природы.

30. Способы дезинфекции, их характеристика и применение.
31. Правила хранения, приготовления растворов дезсредств, их применения для дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря.
32. Классификация, характеристика и санитарные правила использования моющих средств для мытья столовой и стеклянной посуды, столовых приборов, кухонной посуды.
33. Санитарные требования к содержанию кондитерских цехов.
34. Санитарно-бактериологический контроль эффективности уборки и дезинфекции, правила взятия смывов и их оценка.
35. Эпидемиологическая роль насекомых, профилактические мероприятия, методы и средства дезинфекции.
36. Эпидемиологическая роль грызунов, защита от грызунов и дератизация на предприятиях питания.
37. Правила личной гигиены персонала и требования к санитарной одежде.
38. Кишечные инфекции, источники и пути их распространения.
39. Особенности профилактики кишечных инфекций на предприятиях общественного питания.
18. Пищевые отравления, их классификация. .
20. Токсикоинфекции: характеристика возбудителей, источников.
23. Немикробные пищевые отравления, их характеристика.
24. Характеристика зоонозных инфекций, их профилактика.
25. Гельминтозы, цикл развития, пути распространения и меры профилактики.
- Гигиеническая экспертиза продуктов; причины, этапы, методы исследования, оформление документации.
28. Гигиеническая оценки мяса птицы и колбасных изделий.
29. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов.
30. Гигиеническая оценка рыбы и рыбопродуктов.
31. Гигиеническая оценка и критерии безопасности консервов и пресервов.
32. Гигиеническая оценка и критерии безопасности зерновых продуктов.
33. Гигиеническая оценка бобовых, круп, макаронных изделий.
34. Пороки и показатели безопасности хлеба.
35. Гигиеническая и эпидемиологическая характеристика овощей, плодов, ягод.
36. Гигиеническая оценка генетически модифицированных (трансгенных) продуктов.
37. Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к разгрузке и санитарной обработке транспортных средств.
38. Требования к перевозке особо скоропортящихся, замороженных и других продуктов. Условия и сроки хранения продуктов.
39. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке мяса, их обоснование.
40. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке птицы, их обоснование.
41. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке рыбы, их обоснование.
42. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке яиц, их обоснование. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке овощей, их обоснование.
43. Санитарные требования к размораживанию замороженных продуктов, их обоснование.
44. Санитарные требования к изготовлению мясного и рыбного фарша, их обоснование.
45. Значение тепловой обработки для сохранения пищевой и биологической ценности продуктов и обеспечения их эпидемиологической безопасности.
46. Санитарно-гигиеническая оценка различных видов тепловой обработки.

47. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд, их обоснование.
48. Санитарные требования к приготовлению блюд из яиц, творога, их обоснование. Санитарные требования к приготовлению соусов, их обоснование.
49. Санитарные требования к качеству фритюра для жарки.
50. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению крема и кремовых изделий. Санитарные правила применения пищевых добавок.
52. Санитарно-гигиеническая оценка и контроль качества готовой пищи, показатели безопасности продукции общественного питания.
54. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в детских дошкольных учреждениях.
55. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в учебных заведениях.
56. Гигиеническое обоснование и санитарные особенности организации питания в местах летнего отдыха.
57. Особенности организации питания в лечебных и лечебно-профилактических учреждениях. Санитарно-гигиенические требования к организации питания на промышленных предприятиях.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется обучающему, если он достаточно полно владеет знаниями дисциплины в объеме учебной программы, на все вопросы дает полные, развернутые ответы, знаком с физиологическими механизмами расщепления и усвоения питательных веществ, санитарно-гигиеническими требованиями к хранению, использованию и реализации продуктов питания различным слоям населения.

Оценка «хорошо» выставляется обучающему, если он владеет знаниями дисциплины в объеме учебной программы, не на все вопросы дает полные, развернутые ответы, знаком с основными механизмами усвоения питательных веществ, владеет основными знаниями санитарно-гигиенических норм переработки продуктов, что является необходимым для практической деятельности специалиста технолога в производстве продуктов питания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающему, если он слабо владеет знаниями дисциплины в объеме учебной программы, ответы на вопросы не полные, слабые, недостаточно знаком с санитарно-гигиеническими нормами переработки продуктов

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающему, если он не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.



Составитель, ст.преподаватель

Коваленко Н.В.

«31» августа 2022 г

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т. Г. Шевченко»

Естественно-географический факультет
Кафедра физиологии и санокреатологии

Итоговый тест к экзамену

1. Какие органы входят в состав пищеварительной системы человека?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Печень, почки, лёгкие;
2. Сердце, желудок, кишечник;
3. Желудок, тонкий кишечник, печень, поджелудочная железа;
4. Мозг, печень, толстый кишечник.

2. Какова основная функция желчи в пищеварении?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Расщепляет углеводы;
2. Облегчает переваривание жиров;
3. Расщепляет жиры;
4. Усиливает переваривание белков.

3. К чему может привести частое чередование горячей и холодной пищи?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Расшатыванию зубов;
2. Выпадению зубов;
3. Появлению трещин на эмали зубов;
4. Повышенной чувствительности десен.

4. Дисахарид сахароза, содержащийся в сахарном песке и сахарерафинаде, в организме человека может превращаться:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. в жир;
2. в гормоны;
3. в витамины;
4. в минеральные соли.

5. Какие из перечисленных продуктов являются основным источником пищевых волокон?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Животные жиры;
2. Белковые продукты;
3. Молочные продукты;
4. Растительные продукты.

6. Что способствует сохранности водорастворимых витаминов при приготовлении пищи?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Кислая среда;
2. Доступ кислорода;
3. Сокращение времени тепловой обработки;
4. Щелочная среда.

7. Как изменяется уровень глюкозы в крови при употреблении пищевых продуктов, содержащих крахмал?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Повышается медленно;
2. Повышается быстро;
3. Снижается;
4. Остаётся без изменений.

8. Магний влияет на деятельность нервной, мышечной и сердечно-сосудистой систем. В каких из перечисленных продуктов его содержится больше всего?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Мясо;
2. Хлеб;
3. Рыба;
4. Яйца.

9. Какие вещества относятся к основным пищевым веществам, необходимым для жизнедеятельности организма?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Белки, жиры, углеводы;
2. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, вода;
3. Минеральные вещества, витамины, вода;
4. Только белки и углеводы.

10. Что подразумевает понятие сбалансированного питания?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Употребление пищи только одного вида;
2. Ограничение потребления жидкости;
3. Периодическое голодание для снижения массы тела;
4. Соответствие пищевого рациона физиологическим потребностям организма по количеству и качеству питательных веществ;

11. Какие из перечисленных продуктов являются источником полноценных белков, содержащих все незаменимые аминокислоты?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Молоко;
2. Макароны изделия;
3. Сливочное масло;

4. Овощи.

12. Санитарно-эпидемиологические правила для организаций общественного питания разрабатываются с целью:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Предотвращения возникновения и распространения инфекций и отравлений;
2. Определения основных требований к устройству предприятий;
3. Определения основных требований к условиям транспортировки и хранения продуктов;
4. Все вышеперечисленное верно.

13. Для чего работникам предприятий общественного питания необходима санитарная одежда?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Для защиты одежды от загрязнений;
2. Для опрятного внешнего вида;
3. Для защиты пищи от заражения болезнетворными микроорганизмами;
4. Все ответы верны.

14. На какие организации распространяются санитарные правила?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. На строящиеся организации общественного питания;
2. На действующие организации общественного питания;
3. На ведомственные и частные организации общественного питания;
4. Все перечисленное верно.

15. Какую воду разрешается использовать в организациях общественного питания?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Воду из системы водяного отопления;
2. Воду из централизованной системы водопровода;
3. Привозную воду и воду из артезианских скважин, колодцев, при условии её качества;
4. Воду из любых наземных источников.

16. Что такое дезинфекция?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Уничтожение насекомых;
2. Уничтожение яиц и личинок гельминтов;
3. Обеззараживание;
4. Истребление грызунов.

17. Как часто должна проводиться текущая уборка помещения?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Один раз в неделю;
2. По мере необходимости;

3. В конце рабочего дня;
4. Один раз в два дня.

18. Какие из перечисленных средств не применяются в организациях общественного питания в качестве дезинфицирующих?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Соли ртути;
2. Хлорная известь;
3. Хлорамин;
4. Кипящая вода.

19. Какие последствия могут возникнуть у человека при употреблении продуктов с истекшим сроком годности?

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Улучшение пищеварения;
2. Отравление и пищевые инфекции;
3. Повышение иммунитета;
4. Нормализация обмена веществ.

20. Возбудителем пищевых отравлений является:

Тип вопроса: Одиночный выбор

1. Туберкулезная палочка;
2. Молочнокислые бактерии;
3. Холерные вибрионы;
4. Сальмонеллы.