

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический
университет»
КАЗАНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
(ФГБОУ ВО "КНИТУ" КТК)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
Р.А. Газизов
«01» апреля 2026 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ОП.14 Введение в специальность
(наименование предмета/дисциплины)

43.02.15 Поварское кондитерское дело
(шифр, специальность/профессия)

Повар, кондитер
(квалификация выпускника)

3 года 10 месяцев
(нормативный срок обучения)

Казань, 2026

Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 г. № 1565.

Составитель: Иштакбаева А.В.

Содержание

	стр.
1 Паспорт оценочных средств	4-14
2 Оценочные средства	14
2.1 Оценочные средства текущего контроля	14
2.1.1 Задания, направленные на систематизацию и обобщение теоретической информации	14-20
2.1.2 Задания, направленные на формирование или проверку знаний	20-34
2.2 Оценочные средства рубежного (тематического) контроля	34-39
3.3 Оценочные средства промежуточной аттестации	39-42

1 Паспорт оценочных средств

Оценочные средства по ОП.14 Введение в специальность предназначены для проведения текущего, рубежного (тематического) контроля и промежуточной аттестации по предмету/дисциплине.

Контроль и оценка результатов обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Результаты обучения определяют, что обучающиеся должны знать, понимать и демонстрировать по завершении изучения дисциплины.

Для формирования, контроля и оценки результатов освоения учебной предмета/дисциплины используется система оценочных мероприятий, представляющая собой комплекс учебных мероприятий, согласованных с результатами обучения и сформулированных с учетом ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО.

Система оценочных мероприятий, спроектированная по дисциплине «ОП.14 Введение в специальность», представлена в паспорте оценочных средств (таблица 1).

Таблица 1
Паспорт оценочных средств по дисциплине

Раздел 1	Введение в профессию.
Результаты обучения	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам: <ul style="list-style-type: none">- составляет план учебной работы или эксперимента, исходя из поставленной цели;- понимает и соблюдает последовательность действий по индивидуальному и коллективному выполнению учебной задачи в отведенное время;- делает выводы о рациональности приемов практической деятельности;- сравнивает разные способы выполнения учебной и практической деятельности;- выполняет сравнительную характеристику альтернативных способов решения поставленной задачи;- отслеживает свои ошибки по ходу работы;- предлагает способы устранения ошибок;- может исправить ошибку по ходу проведения лабораторной работы или выполняемой практической работы;- осуществляет контроль выполнения работ,

исходя из целей и задач деятельности, определенных руководителем;

- принимает на себя ответственность за результаты учебной деятельности;
- приводит примеры использования конкретных знаний и умений в будущей профессиональной деятельности;
- анализирует инновации в производственной отрасли;
- анализирует рабочую ситуацию, дает оценку достигнутых результатов и вносит коррективы в деятельность на их основе

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:

- находит необходимую книгу или статью, пользуясь библиографическими списками, каталогами, открытым доступом к книжным полкам;
- работает с основными компонентами текста учебника или учебного пособия: оглавлением, учебным текстом, вопросами и заданиями, иллюстрациями, схемами, таблицами;
- осуществляет поиск информации в сети Интернет;
- проводит обработку и интерпретацию полученной информации, в том числе с использованием компьютерных программ;
- владеет различными видами устного пересказа учебного текста, письменного изложения учебного текста в соответствии с заданием;
- составляет план учебного текста, конспект текста;
- выделяет значимое в блоке учебной информации;
- выделяет существенное содержание в технических инструкциях, технологических регламентах;
- составляет вопросы по учебному тексту, блоку учебной или профессиональной информации;
- разбивает проблему на совокупность более

простых профессиональных проблем;

- составляет на основании письменного текста таблицы, схемы, графики.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:

- подчиняется правилам внутреннего распорядка и правилам поведения;
- умеет регулировать свое эмоциональное состояние;
- умеет работать с любым партнером;
- осознает особенности своего темпа работы и темпа работы других обучающихся;
- проявляет стремление к сотрудничеству в групповой деятельности;
- организует деятельность других обучающихся при выполнении практического задания;
- проявляет готовность помочь другим обучающимся в решении учебных и производственных задач;
- делает доклад, взаимодействует в различных организационных формах диалога и полилога;
- умеет отстаивать свою точку зрения на проблему.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста:

- демонстрирует сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применяет знания о них в речевой практике;
- владеет навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владеет умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владеет умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров.

ОК 07. Содействовать сохранению

	<p>окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; - демонстрирует сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде; - осознает гражданские права и обязанности в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни; - владеет умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, производственной деятельности; - разрабатывает и реализует проекты экологически ориентированной социальной и производственной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры; - владеет основными мерами защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правилами поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; - умеет предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; - умеет применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и производственной деятельности в различных опасных и чрезвычайных ситуациях.
<p>Оценочное мероприятие тематического контроля</p>	<p>Оценочное мероприятие тематического контроля в форме: заполнения таблиц, выполнения тестов, устных ответов с презентацией по темам дисциплины.</p>

Тема	Результаты обучения	Оценочное	Оценочные
------	---------------------	-----------	-----------

	по темам	мероприятие текущего контроля	средства
Тема 1.1. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания. Правила трудовой дисциплины. Охрана труда. Условия труда. Требования безопасности труда.	уметь: выполнять планирование и распределение рабочего времени; представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места производить поиск и использование информации, необходимой для	Фронтальный устный опрос. Заполнение таблиц по темам.	Теоретические вопросы, таблицы.
Тема 1.2. Основы физиологии питания. Санитария.	эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. знать: виды деятельности повара, кондитера; профессиональные качества будущего специалиста; взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; историю развития	Тестирование по темам. Фронтальный опрос.	Теоретические вопросы, тесты.

	<p>общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания. перспективы развития общественного питания и его основные направления. Правила охраны труда, правила лично гигиены работника предприятия общественного питания</p>		
--	--	--	--

Раздел 2	Введение в кулинарию и основы рационального питания.
Результаты обучения	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составляет план учебной работы или эксперимента, исходя из поставленной цели; - понимает и соблюдает последовательность действий по индивидуальному и коллективному выполнению учебной задачи в отведенное время; - делает выводы о рациональности приемов практической деятельности; - сравнивает разные способы выполнения учебной и практической деятельности; - выполняет сравнительную характеристику альтернативных способов решения поставленной задачи; - отслеживает свои ошибки по ходу работы; - предлагает способы устранения ошибок; - может исправить ошибку по ходу проведения лабораторной работы или выполняемой практической работы; - осуществляет контроль выполнения работ, исходя из целей и задач деятельности, определенных руководителем;

- принимает на себя ответственность за результаты учебной деятельности;
- приводит примеры использования конкретных знаний и умений в будущей профессиональной деятельности;
- анализирует инновации в производственной отрасли;
- анализирует рабочую ситуацию, дает оценку достигнутых результатов и вносит коррективы в деятельность на их основе ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:
- находит необходимую книгу или статью, пользуясь библиографическими списками, каталогами, открытым доступом к книжным полкам;
- работает с основными компонентами текста учебника или учебного пособия: оглавлением, учебным текстом, вопросами и заданиями, иллюстрациями, схемами, таблицами;
- осуществляет поиск информации в сети Интернет;
- проводит обработку и интерпретацию полученной информации, в том числе с использованием компьютерных программ;
- владеет различными видами устного пересказа учебного текста, письменного изложения учебного текста в соответствии с заданием;
- составляет план учебного текста, конспект текста;
- выделяет значимое в блоке учебной информации;
- выделяет существенное содержание в технических инструкциях, технологических регламентах;
- составляет вопросы по учебному тексту, блоку учебной или профессиональной информации;
- разбивает проблему на совокупность более простых профессиональных проблем;
- составляет на основании письменного

текста таблицы, схемы, графики.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:

- подчиняется правилам внутреннего распорядка и правилам поведения;
- умеет регулировать свое эмоциональное состояние;
- умеет работать с любым партнером;
- осознает особенности своего темпа работы и темпа работы других обучающихся;
- проявляет стремление к сотрудничеству в групповой деятельности;
- организует деятельность других обучающихся при выполнении практического задания;
- проявляет готовность помочь другим обучающимся в решении учебных и производственных задач;
- делает доклад, взаимодействует в различных организационных формах диалога и полилога;
- умеет отстаивать свою точку зрения на проблему.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста:

- демонстрирует сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применяет знания о них в речевой практике;
- владеет навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;
- владеет умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;
- владеет умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных

	<p>ситуациях:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности; - демонстрирует сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде; - осознает гражданские права и обязанности в области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни; - владеет умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, производственной деятельности; - разрабатывает и реализует проекты экологически ориентированной социальной и производственной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры; - владеет основными мерами защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правилами поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций; - умеет предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники; - умеет применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и производственной деятельности в различных опасных и чрезвычайных ситуациях.
<p>Оценочное мероприятие рубежного (тематического) контроля</p>	<p>Оценочное мероприятие тематического контроля в форме: заполнения таблиц, выполнения тестов, устных ответов с презентацией по темам дисциплины.</p>

Тема	Результаты обучения по темам	Оценочное мероприятие	Оценочные средства
------	------------------------------	-----------------------	--------------------

		текущего контроля	
<p>Тема 2.1. Пища и ее значение в жизни человека. Режим питания. Главные характеристики пищи. Химический состав пищи. Усвояемость пищи. Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления. Пищевые инфекции.</p>	<p>уметь: выполнять планирование и распределение рабочего времени; представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,</p>	<p>Фронтальный устный опрос. Заполнение таблиц.</p>	<p>Теоретические вопросы. Таблицы.</p>
<p>Тема 2.2. История и этапы развития традиций питания. Основные тенденции развития современной организации питания: портативные обеды, фастфуды, трансфер - автоматы и т.д. Причины формирования национальных традиций и культур питания.</p>	<p>задач, профессионального и личностного развития. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности знать: виды деятельности повара, кондитера; профессиональные качества будущего специалиста; взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; историю развития</p>	<p>Фронтальный устный опрос.</p>	<p>Теоретические вопросы.</p>

	<p>общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания. перспективы развития общественного питания и его основные направления. историю развития русской кухни; современные направления, используемые в кулинарии</p>		
--	--	--	--

2 Оценочные средства

Оценочные мероприятия текущего контроля:

Задания, направленные на систематизацию и обобщение теоретической информации:

- заполнение таблиц

Задания, направленные на формирование или проверку знаний:

- тест
- фронтальный опрос

2.1. Оценочные средства текущего контроля

Текущий контроль результатов обучения можно осуществлять различными методами и с помощью различных оценочных средств. По дисциплине «ОП.14 Введение в специальность» в качестве средств текущего контроля применяются задания в форме фронтального опроса, тестовой форме; таблицы;

2.1.1. Задания, направленные на систематизацию и обобщение теоретической информации

1. Заполнение таблицы:

Название темы	Тема 1.1. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания. Правила трудовой дисциплины. Охрана труда Условия труда. Требования безопасности труда.
---------------	--

Результат обучения по теме	<p>уметь: выполнять планирование и распределение рабочего времени; представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>знать: виды деятельности повара, кондитера; профессиональные качества будущего специалиста; взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания. перспективы развития общественного питания и его основные направления. историю развития русской кухни; современные направления, используемые в кулинарии.</p>
Общие профессиональные компетенции	/ ОК.1, ОК.2, ОК.4, ОК.5, ОК.7

Формулировка задания: заполнить таблицу по оказанию первой помощи пострадавшему на предприятии общественного питания.

Виды травм	Признаки	Оказание первой доврачебной помощи
------------	----------	------------------------------------

Критерии оценивания задания:

- “5” - таблица выполнена в полном объеме;
- “4” - в ходе заполнения таблицы материал отражен не полностью, имеются незначительные неточности, недочеты;
- “3” - в ходе заполнения таблицы материал отражен не полностью, имеются значительные неточности, недочеты;
- “2” - таблица отражает менее 50% материала или не выполнен.

Эталон ответа:

Таблица – оказание первой доврачебной помощи.

Виды травм	Признаки	Оказание первой помощи
1.Травматический шок	<p>Тяжелая общая реакция организма с расстройством жизненно важных функций нервной, сердечно-сосудистой систем и дыхания. Резкая бледность кожных покровов. Холодные руки и ноги, холодный липкий пот.</p>	<p>Устранить действие травмирующих факторов. Остановить кровотечение. Обезболить. Полость рта очистить. При необходимости произвести искусственное дыхание, наружный массаж сердца. При повреждениях конечностей наложить шину, на месте ожога сухую повязку. После оказания ПМП – немедленная отправка в лечебное учреждение.</p>
2. Ожоги	<p>1 степень – покраснение, припухлость кожи; 2 степень – пузыри с прозрачной жидкостью; 3 и 4 степень – омертвления кожи и глубже лежащих тканей (вид лаковой поверхности).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обезболить. 2. Наложить сухую повязку. 3. Приложить холод к месту повреждения. 4. Дать пострадавшему обильное питье (соле-щелочное).
3. Обморожения	<p>В начале мраморная бледность и снижение или отсутствие чувствительности кожи. Покраснение и отек кожи, боль наблюдается только после согревания поврежденного</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обезболить. 2. Медленное и постепенное согревание, растирание и массаж пораженного участка чистыми руками (не снегом!). 3. Наложение сухих повязок. 4. Теплое питье (чай,

	места.	кофе).
4. Поражение электрическим током	Ожоги у места входа и выхода тока. Потеря сознания.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Прекратить действие тока на организм. 2. Если невозможно отключить ток, уберите контактный провод от пострадавшего без опасным предметом. 3. Проверьте, дышит ли пострадавший. 4. Убедитесь, что дыхательные пути свободны. 5. При необходимости длительное проведение 6. Наружного массажа сердца и искусственного 7. дыхания. 8. На область ожога наложить сухую повязку.
5. Обморок	Внезапная потеря сознания, которой предшествуют головокружение, потемнение в глазах, тошнота, рвота. Резкая бледность кожи, пульс слабый, дыхание поверхностное. Конечности холодные на ощупь, холодный липкий пот.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уложить пострадавшего в горизонтальное положение с приподнятыми ногами и опущенной головой. 2. Расстегнуть стесняющую одежду, обеспечить доступ свежего воздуха. 3. Лицо обрызгать холодной водой. 4. Дать понюхать нашатырный спирт, натереть им виски. 5. Согреть ноги.

<p>6. Потеря сознания.</p>	<p>Резкая бледность кожи, пульс слабый, дыхание поверхностное. Конечности холодные на ощупь, холодный липкий пот.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Убедитесь в том, что человек потерял сознание. 2. Если он без сознания, убедитесь, дышит ли он. 3. Если он не дышит, освободите ему носоглотку. 4. Приступайте к искусственному дыханию.
<p>7. Тепловой удар.</p>	<p>Повышение температуры, покраснение кожи, потливость, учащение пульса и дыхания, может быть потеря сознания и носовое кровотечение.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перенести пострадавшего в тень. 2. Расстегнуть одежду и уложить с приподнятой головой. 3. Наложить холодный компресс на лоб, напоить холодной водой. 4. Применить холодное обертывание (простыней). 5. При необходимости массаж сердца и искусственное дыхание.
<p>8. Раны.</p>	<p>Боль, нарушение целостности кожных покровов или слизистых оболочек, кровотечение.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Остановить кровотечение. 2. Смазать кожу вокруг раны настойкой йода или «зеленкой». 3. Наложить повязку. 4. Обезболить. 5. Желательно приложить холод.

9. Ранение в живот.	Тяжелое состояние, рана в области живота, из которой могут выпасть часть кишки. Признаки тяжелого шока.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Не давать пить, есть, курить. 2. Повязку на рану. 3. Транспортировать в полусидячем положении.
10. Ранение в грудь.	Тяжелое состояние, рана в области грудной клетки с выделением пенистой крови. Признаки тяжелого шока.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обезболить. 2. На рану наложить повязку, не пропускающую воздух. 3. Транспортировать в полусидячем положении.
11. Повреждения конечностей: ушибы, вывихи, растяжения, разрывы связок, переломы.	Боль, кровоподтек (синяк), припухлость (отек), ограниченность и болезненность движений. При открытом переломе – рана.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обезболить. 2. Зафиксировать шиной. 3. Холод на область боли. 4. Создать возвышенное положение конечности и максимальный покой. 5. Вправлять вывих запрещается (только врач!).
12. Отравления (пищевые, разными ядами).	Тошнота, рвота, потеря сознания, ослабление сердечной деятельности, нарушение дыхания.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Промывание желудка (удалить вещества, вызвавшие отравления). Только при сохраненном сознании! 2. Ввести активированный уголь или энтеродез, как можно больше.
13. Отравление угарным	Головная боль,	1. Вынести

газом.	головокружение, шум в ушах, боль в груди, покраснение кожных покровов, сердцебиение, сонливость, потеря сознания.	<p>пострадавшего на открытый воздух.</p> <p>2. Холодное обливание головы.</p> <p>3. При потере сознания и нарушении сердечной деятельности провести искусственную вентиляцию легких и наружный массаж сердца.</p>
--------	---	---

2.1.2. Задания, направленные на формирование или проверку знаний

1. Фронтальный опрос

Название темы	Тема 1.1. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания. Правила трудовой дисциплины. Охрана труда. Условия труда. Требования безопасности труда.
Результат обучения по теме	<p>уметь: выполнять планирование и распределение рабочего времени; представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>знать: виды деятельности повара, кондитера; профессиональные качества будущего специалиста; взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания. перспективы развития общественного питания и его основные</p>

	направления. историю развития русской кухни; современные направления, используемые в кулинарии
Общие профессиональные компетенции	/ ОК.01, ОК.02, ОК.4, ОК.5, ОК.7

Примерный перечень вопросов к фронтальному опросу:

1. Назовите виды инструктажей.
2. Каковы опасные и вредные факторы производства?
3. Что называют производственным травматизмом и каковы меры доврачебной помощи?
4. Каковы средства защиты?

Критерии оценивания:

Ответ оценивается отметкой «5», если обучающийся:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;
- изложил материал грамотным языком, точно используя терминологию и символику, в определенной логической последовательности;
- показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами;
- продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;
- отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя;
- возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.

Ответ оценивается отметкой «4», если удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет некоторые из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее содержание ответа;
- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя;
- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.

Отметка «3» ставится в следующих случаях:

- неполно раскрыто содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для усвоения программного материала;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя;

- обучающийся не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме;

- при достаточном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

Отметка «2» ставится в следующих случаях:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;

- обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала;

- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Эталон ответов:

1. Назовите виды инструктажей:

В соответствии с действующим законодательством инструктажи по охране труда делятся на следующие основные виды:

1. Вводный: проходят все, кто планирует трудоустроиться на конкретное предприятие, но не только. Направлять на вводный инструктаж по охране труда обязаны всех, кто заходит на территорию организации: практикантов, представителей партнеров, покупателей, контрагентов, ресурсоснабжающих компаний и т. д.
2. Первичный: Этот вид инструктажа по охране труда непосредственно связан с будущим рабочим местом. Работника знакомят с оборудованием, способами безопасной работы. Пройти первичный инструктаж обязаны лица, трудоустраивающиеся на данное предприятие, студенты и учащиеся, проходящие практику в цехах и отделах всех видов.
3. Повторный: пройти его обязаны все, кто ранее прослушал первичный инструктаж по охране труда. Если должность работника не связана с эксплуатацией оборудования, выполнением сложных работ, потенциально опасных для жизни и здоровья, его могут освободить от прохождения всех видов повторных инструктажей по охране труда на основании приказа.
4. Внеплановый: в течение нескольких месяцев между проведениями инструктажей могут измениться требования ОТ. Сотрудника общественного питания могли перевести на новую должность или он мог долгое время (30 или 60 дней) отсутствовать на своем рабочем месте (больничный, отпуск по уходу за ребенком, командировка). Во всех перечисленных случаях руководитель цеха/ мастер обязан провести с сотрудником внеплановый инструктаж по охране труда.
5. Целевой: на него направляют лиц, которым предстоит выполнить разовые работы, не связанные с основной деятельностью.

2. Каковы опасные и вредные факторы производства?

Анализ производственных травм показывает, что пищевая промышленность занимает высокое место по травматизму. При эксплуатации оборудования сотрудники пищевой промышленности забывают о существовании требований охраны труда. Все требования по охране труда четко прописаны в нормативно-правовых актах. Также важным правилом в пищевой промышленности является соблюдение гигиенических норм. По требованиям охраны труда необходимо содержать рабочее место в чистоте, проводить уборки, носить спецодежду и прочее.

Согласно ГОСТ 12.0.003-74 «ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация» на сотрудников учреждения общественного питания могут воздействовать физические, химические и психофизиологические вредные и опасные производственные факторы.

Физические факторы:

- подвижные части оборудования, перемещаемые товары, сырье, тара;
- повышенные значения напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
- острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях оборудования, инвентаря, товаров и тары;
- повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, товаров, сырья и продукции;
- повышенная или пониженная температура, влажность и подвижность воздуха рабочей зоны;
- отсутствие или недостаток естественного света;
- недостаточная освещенность рабочей зоны.

Химический фактор:

- проп-2-ен-1-аль (акролеин) – вещество раздражающего действия (путь проникания в организм – органы дыхания).

Психофизиологические факторы:

- физические перегрузки;
- эмоциональные перегрузки.

3. Что называют производственным травматизмом и каковы меры доврачебной помощи?

Производственная травма представляет собой внезапное повреждение организма человека и потерю им трудоспособности, вызванное несчастным случаем на производстве.

Повторение несчастных случаев, связанных с производством, называется производственным травматизмом. Несчастные случаи подразделяются:

- по количеству пострадавших — на одиночные (пострадал один человек) и групповые (пострадало одновременно два и более человек);
- по тяжести — легкие (уколы, царапины, ссадины), тяжелые (переломы костей, сотрясение мозга), с летальным исходом;
- в зависимости от обстоятельств — связанные с производством, не связанные с производством, но связанные с работой, и несчастные случаи в быту.

Последовательность действий при оказании первой медицинской (доврачебной)

помощи при различных несчастных случаях:

Общие правила:

Вызовите «скорую помощь»;

Убедитесь в том, что ни пострадавшему, ни вам не угрожает опасность;

По возможности оставьте потерпевшего лежать там, где он находится, пока его не осмотрят;

Если придется потерпевшего перемещать, делайте это с максимальной осторожностью;

Если у потерпевшего рвота, положите его на бок, чтобы не задохнулся;

Если пострадавший не дышит, сделайте ему искусственное дыхание;

Накройте потерпевшего, чтобы он не замерз, защитите его от снега или дождя;

Перевяжите и зафиксируйте поврежденный орган;

Выберите наиболее подходящий способ транспортировки.

4. Каковы средства защиты?

В качестве производственного контроля и предупреждения на ранней стадии производственных травм и несчастных случаев специалистами по труду рекомендуется проводить работу, состоящую из 3 основных элементов:

1. Подробное обучение сотрудников правилам охраны труда, техники безопасности и оказанию первой медицинской помощи.

Обучение осуществляется путем подробных инструктажей по охране труда (вводный, первичный, плановый, внеплановый, целевой), направлением на обучение в специализированные обучающие центры, а также обмена опытом между сотрудниками.

2. Регулярный производственный контроль за сотрудниками в процессе трудовой деятельности на рабочих местах.

Контроль за соблюдением правил охраны труда и техники безопасности осуществляется путем проверки знаний сотрудников в устной и письменной форме, регулярный осмотр производственных и офисных помещений, непосредственное наблюдение за работающими сотрудниками. По результатам осмотра выявленные нарушения фиксируются в журнале или в акте осмотра помещений. Данная работа выполняется специалистами по охране труда, ответственными лицами за охрану труда в каждом подразделении, бригадами рабочих.

3. Поощрения и наказания для сотрудников, соблюдающих и нарушающих правила охраны труда и техники безопасности.

По результатам обучения, проверки знаний и производственного контроля сотрудникам, проявившим добросовестное отношение к правилам охраны труда, рекомендуется объявить письменную благодарность, особо отличившимся оказать материальное поощрение. Сотрудникам, проявившим легкомыслие, халатность и допустившим грубые нарушения высказать устные замечания, объявить письменный выговор, наложить штрафы с

зарплаты в соответствии с трудовым законодательством. Степень наказания должна зависеть от тяжести совершенного проступка.

3. Фронтальный опрос

Название темы	Тема 1.2. Основы физиологии питания. Санитария.
Результат обучения по теме	<p>уметь: выполнять планирование и распределение рабочего времени; представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>знать: виды деятельности повара, кондитера; профессиональные качества будущего специалиста; взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания. перспективы развития общественного питания и его основные направления. историю развития русской кухни; современные направления, используемые в кулинарии</p>
Общие профессиональные компетенции	ОК.01, ОК.02, ОК.4, ОК.5, ОК.7

Примерный перечень вопросов к фронтальному опросу:

1. Что изучает наука «физиология питания»?
2. Что такое физиологическая потребность?
3. Что необходимо учитывать при расчете рационов для разных групп населения?
4. Назовите принципы сбалансированного питания.
5. Назовите основные принципы модульного питания.

Эталон ответов:

1. Наука физиология питания изучает область науки о физиологии живого организма. Она изучает потребность организма в пищевых веществах и условия ее удовлетворения, позволяет организовать

общественное питание на основе современных научных достижений. Физиология питания определяет нормы потребления пищевых веществ для различных возрастных групп населения. На основании данных о химическом составе продуктов питания и норм потребления пищевых веществ физиология питания определяет и ряд важнейших задач организации общественного питания. Это касается прежде всего разработки суточных рационов питания — меню, установления частоты приемов пищи (трех-, четырех-, пятикратное питание), распределения ее при различных приемах (завтраки, обеды, ужины) и т. д.

2. Физиологические потребности — потребности, существенные для физического выживания человека. В эту группу включаются потребности в пище, питье, кислороде, в физической активности, сне, защите от экстремальных температур и в сенсорной стимуляции.
3. При расчете рациона необходимо учитывать такие факторы, как возраст, пол, рост и масса тела, физиологическое состояние, образ жизни.
4. Основные принципы сбалансированного питания:
 - соблюдение оптимального соотношения БЖУ;
 - разнообразии продуктов;
 - умеренность (энергетический баланс): калорийность потребляемой пищи не должна превышать энергетические затраты организма;
 - режим питания: питание 4-5 раз в день с перерывами в 3-4 часа обеспечивает стабильный уровень энергии.
 - ограничение вредных продуктов: снижение потребления трансжиров, сахара и переработанных продуктов.
 - гидратация: поддержание водного баланса (достаточное потребление воды).

4. Тест

Название темы	Тема 1.2. Основы физиологии питания. Санитария.
Результат обучения по теме	уметь: выполнять планирование и распределение рабочего времени; представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

	знать: виды деятельности повара, кондитера; профессиональные качества будущего специалиста; взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания. перспективы развития общественного питания и его основные направления. историю развития русской кухни; современные направления, используемые в кулинарии.
Общие профессиональные компетенции	/ ОК.01, ОК.02, ОК.04, ОК.05, ОК.07

Пример тестового задания:

Выделите номер правильного ответа:

1 вариант

1. Какие формы жизни можно отнести к микроорганизмам:

а) бактерии вирусы б) дрожжи и плесневые грибы

в) все ответы верны

2. Что не относится к физическим факторам внешней среды и их видам:

а) температура б) влажность в) кислотность среды

3. «Заболевание, возникающее при попадании микроба – палочки с пищей через рот в кишечник человека. Сопровождается повышенной температурой, многократным жидким стулом, иногда с кровью и слизью, болью в животе, слабостью. После выздоровления человек может остаться бактерионосителем. Часто заражение происходит от немытых рук и овощей»

Описание какого заболевания указано выше:

а) дизентерия б) сальмонеллез в) гепатит

4. Отрасль науки, изучающая воздействие условий труда на организм работника – это.....(дополни предложение)

а) гигиена труда б) санитария труда в) охрана труда

5. К какой группе по энергетическим затратам, относится труд поваров и официантов:

а) II

б) III

в) IV

6. В какое время в течение рабочего дня работоспособность максимальна:

а) через 1,5 часа после начала рабочего дня б) перед обеденным перерывом в) в конце рабочего дня

7. Основные факторы необходимые для оптимизации условий труда на пищевом производстве:

а) снижение температурного режима, снижение влажности, снижение загрязненности воздуха

б) рационализация рабочего графика улучшение технологического оснащения

в) снижение влажности, снижение загрязненности воздуха улучшение вентиляции помещений

8. Механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве – это:

а) бытовая травма

б) производственная травма

в) комбинированное повреждение

9. В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки:

а) при наличии ран и гнойничков, перед разделкой рыбы

б) после посещения туалета, при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи, перед началом работы

в) в процессе приготовления пищи, перед началом работы

10. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:

а) 1 б) 2 в) 3

11. В каких случаях в течение рабочего дня повар или кондитер должен снимать санитарную одежду:

а) перед выходом из производственного помещения б) перед посещением туалета в) все ответы верны

12. Дезинфекция его определение:

а) комплекс мер по уничтожению грызунов б) комплекс мер по уничтожению насекомых в) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде

13. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:

а) разделочная доска/ шумовка/ сито

б) плита/морозилка в) разделочная доска/сито/разрубочный стул

14. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:

а) рыба б) овощи в) дичь

15. Выбери пищевых добавок разрешенные:

а) Е 240-формальдегид б) Е 213-бензоат кальция в) Е 210 -бензойная кислота

Номер вопроса	Правильный ответ
№1	В
№2	В

№3	А
№4	А
№5	Б
№6	А
№7	А
№8	Б
№9	Б
№10	В
№11	В
№12	В
№13	А
№14	Б
№15	В

4. Фронтальный опрос

Название темы	Тема 2.1. Пища и ее значение в жизни человека. Режим питания. Главные характеристики пищи. Химический состав пищи. Усвояемость пищи. Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления. Пищевые инфекции.
Результат обучения по теме	<p>уметь: выполнять планирование и распределение рабочего времени; представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>знать: виды деятельности повара, кондитера; профессиональные качества будущего специалиста; взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания. перспективы развития общественного питания и его основные направления. историю развития русской кухни; современные направления,</p>

	используемые в кулинарии
Общие профессиональные компетенции	ОК.01, ОК.02, ОК.4, ОК.5, ОК.7

Примерный перечень вопросов к фронтальному опросу:

1. Что такое пищевое отравление?
2. Что такое пищевая инфекция?
3. Каковы основные причины порчи пищевых продуктов?
4. Каково значение пищи в жизни человека?
5. Назовите главные характеристики пищи.

Эталон ответов:

1. Пищевая интоксикация (отравление) — это острое заболевание, возникающее из-за употребления пищи, содержащей болезнетворные микроорганизмы (бактерии, такие как сальмонелла, стафилококк, кишечная палочка) или их токсины. Характеризуется быстрым развитием — рвотой, диареей, общей слабостью. Не передается от человека к человеку.
2. Пищевая инфекция — это острое заболевание, возникающее после употребления пищи или воды, загрязненных болезнетворными микроорганизмами (бактериями, вирусами, паразитами). Заражение происходит через ЖКТ, где патогены активно размножаются, вызывая воспаление, тошноту, рвоту, диарею и общую интоксикацию.
3. Основными причинами порчи пищевых продуктов является:
 - воздействие излишней влажности;
 - воздействие излишней сухости;
 - свет (воздействие солнечных лучей);
 - кислород;
 - загрязнение посторонними примесями;
 - насекомые, грызуны;
 - микробы;
 - ферменты.
4. Питание — это основа жизни, обеспечивающая организм энергией, строительным материалом (белки, жиры, углеводы) и питательными веществами для роста, обновления клеток, поддержания иммунитета и высокой работоспособности. Сбалансированный рацион предотвращает хронические болезни (диабет, сердечно-сосудистые заболевания, рак), напрямую влияя на физическое и эмоциональное состояние, а также на качество и продолжительность жизни.
5. Главные характеристики пищи включают энергетическую ценность (калорийность), химический состав (белки, жиры, углеводы, витамины, минералы), а также безопасность, органолептические свойства (вкус, запах, консистенция) и усвояемость.

1. Заполнение таблицы:

Название темы	Тема 2.1. Пища и ее значение в жизни человека. Режим питания. Главные характеристики пищи. Химический состав пищи. Усвояемость пищи. Причины порчи пищевых продуктов. Пищевые отравления. Пищевые инфекции.
Результат обучения по теме	<p>уметь: выполнять планирование и распределение рабочего времени; представлять характеристику будущей профессиональной деятельности и рабочего места производить поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>знать: виды деятельности повара, кондитера; профессиональные качества будущего специалиста; взаимодействие и представление родственных профессий и специальностей; назначение и роль своей будущей профессиональной деятельности; историю развития общественного питания и перспективы развития отрасли в сфере обслуживания. перспективы развития общественного питания и его основные направления. историю развития русской кухни; современные направления, используемые в кулинарии</p>
Общие профессиональные компетенции	ОК.1, ОК.2, ОК.4, ОК.5, ОК.7

Формулировка задания: заполнить таблицу по пищевым отравлениям.

Тип отравления	Основные источники	Характерные симптомы
----------------	--------------------	----------------------

Критерии оценивания задания:

“5” - таблица выполнена в полном объеме;

“4” - в ходе заполнения таблицы материал отражен не полностью, имеются незначительные неточности, недочеты;

“3” - в ходе заполнения таблицы материал отражен не полностью, имеются значительные неточности, недочеты;

“2” - таблица отражает менее 50% материала или не выполнен.

Эталон ответа:

Тип отравления	Основные источники	Характерные симптомы
Стафилококк	Молочные продукты, торты, салаты с майонезом	Быстрое начало (1-6ч), рвота, боли в животе
Сальмонеллез	Сырые яйца, мясо птицы, молочные продукты	Высокая температура, диарея, боли в животе, слабость
Ботулизм	Консервы (грибы, овощи), копчености	Нарушение зрения, сухость во рту, паралич. Возможен летальный исход
Кишечная палочка	Недожаренное мясо, грязные овощи и фрукты	Диарея (часто с примесями крови), спазмы в животе
Грибы/растения	Лесные грибы, незнакомые ягоды	Галлюцинации, рвота

5. Фронтальный опрос

Название темы	Тема 2.2. История и этапы развития традиций питания. Основные тенденции развития современной организации питания: портативные обеды, фастфуды, трансфер - автоматы и т.д. Причины формирования национальных традиций и культур питания
Результат обучения по теме	
Общие профессиональные компетенции	/ ОК.01, ОК.02, ОК.4, ОК.5, ОК.7

Примерный перечень вопросов к фронтальному опросу:

1. Каковы причины формирования национальных традиций и культур питания?
2. Дайте определение следующим формам организации питания: фастфуд, портативный обед, трансфер-автомат.
3. Этапы развития русской кулинарной традиции.

Эталон ответов:

1. Формирование национальных традиций и культур питания — это длительный исторический процесс, обусловленный комплексом факторов, определяющих, что, как и когда едят люди в определенном регионе. Основными причинами являются:

- Географическое положение и климат: Это база, определяющая доступность продуктов. Климат (холодный, жаркий, умеренный) диктует потребность в калорийной или легкой пище, а также способы долгосрочного хранения продуктов (сушка, соление, заморозка).
- Хозяйственная деятельность (экономические факторы): Тип ведения хозяйства (земледелие, скотоводство, охота, рыболовство) определяет основу рациона. Развитие торговых связей также вносит изменения, привнося новые продукты из других стран.
- Исторические условия: Войны, завоевания, переселения народов и культурные контакты оказывают значительное влияние на кулинарные привычки, смешивая традиции разных народов.
- Религиозные и культурные традиции: Верования и религия часто устанавливают посты, запреты на определенные виды пищи (например, свинину или говядину) и правила приема пищи, которые закрепляются в культуре.
- Бытовые устои и семейные традиции: Передача навыков приготовления блюд из поколения в поколение формирует привычки питания внутри семей и сообществ.

2. Организации питания:

- Фастфуд (быстрое питание)

Определение: Тип питания, характеризующийся минимальным временем приготовления и употребления пищи, упрощенным обслуживанием или его полным отсутствием (самообслуживание).

Особенности: Еда часто употребляется на ходу, вне специально отведенных мест или в специализированных заведениях (рестораны быстрого обслуживания). Ключевыми характеристиками являются доступность, высокая калорийность, стандартизированное меню (бургеры, картофель фри, шаурма) и использование одноразовой упаковки.

- Портативный обед (обед на вынос / упакованный обед)

Определение: Скомплектованный набор готовых блюд и изделий, специально упакованный для транспортировки и употребления вне места приготовления (в офисе, в дороге, на пикнике).

Особенности: часто используется в формате кейтеринга или доставки (в термopосуде или ланч-боксах). Портативный обед обеспечивает соблюдение санитарных норм при приеме пищи вне столовой. Включает в себя основные блюда, приборы и салфетки.

- Трансфер-автомат (Автоматизированная выдача / вендинг)

Определение: Форма организации питания, при которой выдача готовых блюд или продуктов осуществляется через автоматические устройства (вендинговые аппараты, автоматы по продаже горячих обедов) без участия персонала.

Особенности: обеспечивает круглосуточную доступность питания. Аппараты могут быть оборудованы системами подогрева (для горячих блюд) или охлаждения. Это форма «мобильного» или «автоматического» общепита.

3. Развитие русской кухни — это путь от простых печных блюд (щи, каша) до сложного синтеза национальных традиций и европейских влияний. Основные этапы включают древнерусскую кухню (IX–XVI вв.), московскую (XVII в.), петровско-екатерининскую (XVIII в.), «золотой век» ресторанной кухни (XIX — нач. XX в.) и советский период (1917–1990-е), сформировавший современное разнообразие.

Древнерусская кухня (IX—XVI века): Основа — зерновые (рожь, овес), овощи (капуста, репа), грибы, ягоды. Блюда готовились в печи: варились, томились. Главные продукты — хлеб, каши, щи, уха. Ограниченное использование мяса.

Кухня Московского государства (XVII век): Эпоха объединения страны, смешение традиций. Рост разнообразия блюд, использование привозных специй. Развитие монастырской кухни (изысканные постные блюда).

Кухня петровско-екатерининской эпохи (XVIII век): Активное заимствование европейских (немецких, французских) традиций. Появление соусов, салатов, картофеля, чая, кофе. Разделение на простонародную и дворянскую кухни.

Общерусская национальная кухня (1860-е — начало XX веков): Синтез русских традиций и французской гастрономии. Формирование «ресторанной» русской кухни (бефстроганов, салат Оливье). Достижение высокого кулинарного уровня.

Советская кухня (1917 — начало 1990-х годов): Упрощение меню, стандартизация (общепит). Соединение кухонь народов СССР, появление новых «советских» блюд (например, салат «Сельдь под шубой»).

2.2. Оценочные средства рубежного (тематического) контроля

Рубежный контроль по дисциплине «ОП.14 Введение в специальность» проводится в форме контрольной работы на отдельных занятиях после завершения изучения первого и второго раздела.

Пример заданий для рубежного контроля.

1. Контрольная работа «Введение в специальность. Введение в кулинарию и основы рационального питания».

Контрольная работа представляет собой задания в тестовой форме различного уровня сложности: “низкий” и “средний”. В зависимости от типа

и трудности задания его выполнение оценивается разным числом баллов. Выполнение каждого задания “низкого” уровня сложности оценивается 1 баллом. За выполнение заданий “среднего” уровня сложности в зависимости от полноты и правильности ответа присваивается до 2 баллов.

Распределение заданий по уровням сложности представлено в следующей таблице:

Уровень сложности задания	Балл	Процентное содержание заданий	Тип вопросов
«низкий»	1	70%	Теоретические вопросы.
«средний»	2	30%	Установить соответствие между терминами и понятиями.

Критерии оценивания рубежной контрольной работы:

Оценка	Процент выполнения
5 – «отлично»	85-100%
4 – «хорошо»	75-84%
3 – «удовлетворительно»	65-74%
2 – «не удовлетворительно»	Менее 65%

Тест:

В заданиях выберите единственно правильный вариант ответа

1. Питание, назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания:

- а) профилактическое
- б) лечебное
- в) диетическое
- г) санаторное

2. Цель лечебно-профилактического питания:

- а) повышение защитных функций организма;
- б) предотвращение проникновения в организм вредных химических или радиоактивных веществ;
- в) устранение из питания определенных пищевых веществ;
- г) подготовка пищи особыми способами для восполнения нарушенных функций в организме.

3. При язве желудка и двенадцатиперстной кишки назначается диета:

- а) диета № 5
- б) диета № 1
- в) диета № 2
- г) диета № 7

4. При заболевании печени и желудочных путей назначается:

- а) диета № 5
- б) диета № 1
- в) диета № 2
- г) диета № 7

5. При сердечно-сосудистых заболеваниях и гипертонической болезни пищу готовят:

- а) без соли
- б) без сахара
- в) без жира
- г) без молока

6. Распределение пищи в течение дня по времени, калорийности и объёму:

- а) режим питания
- б) рацион питания
- в) сбалансированное питание
- г) диета

7. Функция поджелудочной железы:

- а) задерживает вредные вещества в организме
- б) вырабатывает гормон инсулин
- в) всасывает продукты расщепления пищевых веществ
- г) происходит всасывание в кровь основной массы воды

8. Избыток углеводов в организме приводит к:

- а) замедлению роста
- б) ослаблению защитных сил организма
- в) увеличению массы тела
- г) снижению работоспособности

9. При туберкулезе различных органов, анемии, истощении после инфекционных заболеваний назначается:

- а) диета № 15
- б) диета № 11
- в) диета № 9
- г) диета № 10

10. В качестве пищевых кислот в питании детей и подростков допускается использование:

- А) уксусной кислоты
- Б) синтетической молочной кислоты
- В) лимонной кислоты
- Г) синтетической яблочной кислоты

11. Факторы, положительно влияющие на формирование аппетита

- А) соблюдение режима питания
- Б) доминанта отрицательных чувств (гнев, боль)
- В) переутомление
- Г) переохлаждение

12. В тонком кишечнике происходят следующие процессы:

- А) всасывания
- Б) выделения токсических веществ

В) синтез витаминов

Г) синтез белка

13. Оптимальным соотношением белков, жиров, углеводов в рационе является:

А) 1: 1: 4

Б) 1: 0,5: 5

В) 1: 1,5: 5

Г) 1: 2: 3

14. Калорийность рациона для лиц, занятых физическим трудом, повышается за счёт:

А) белков

Б) углеводов

В) витаминов

Г) минеральных веществ

15. Все аминокислоты, входящие в состав белка, подразделяют на:

А) жирорастворимые и водорастворимые

Б) заменимые и незаменимые

В) простые и сложные

Г) растительные и животные

№1. Установите соответствие между терминами и их определением:

Сохраняемость	Комплексное сочетание свойств продуктов: вкус, запах, консистенция
Энергетическая ценность	Наличие биологически активных веществ: аминокислоты, витамины, микроэлементы, макроэлементы
Биологическая ценность	Количество калорий, дающих энергию в процессе обмена веществ
Физиологическая ценность	Свойства товара сохранять потребительские качества
Органолептические показатели	Наличие веществ, активно влияющих на организм человека (кофеин, теобромин и т.д.)

№2. Установите соответствие между факторами, влияющими на качество продуктов:

формирующие	Тара и упаковка
	Качество и технология изготовления
сохраняющие	Контроль готовой продукции
	Условия хранения и реализации
	Качество исходного сырья

№3. Установите соответствие между видами безопасности продукции и требованиями к ним:

Санитарно-гигиенические	Отсутствие тяжелых металлов, пестицидов
Химические	Отсутствие патогенных микроорганизмов

Эталон ответов:

№1	Б
№2	А
№3	Б
№4	А
№5	А
№6	А
№7	Б
№8	В
№9	Б
№10	В
№11	А
№12	А
№13	А
№14	Б
№15	Б

№1. Установить соответствие:

Сохраняемость	Свойства товара сохранять потребительские качества
Энергетическая ценность	Количество калорий, дающих энергию в процессе обмена веществ
Биологическая ценность	Наличие биологически активных веществ: аминокислоты, витамины, микроэлементы, макроэлементы
Физиологическая ценность	Наличие веществ, активно влияющих на организм человека (кофеин, теобромин и т.д.)
Органолептические показатели	Комплексное сочетание свойств продуктов: вкус, запах, консистенция

№2. Установить соответствие:

формирующие	Качество исходного сырья
	Качество и технология изготовления
сохраняющие	Контроль готовой продукции

	Условия хранения и реализации
	Тара и упаковка

№3. Установить соответствие:

Санитарно-гигиенические	Отсутствие патогенных микроорганизмов
Химические	Отсутствие тяжелых металлов, пестицидов

2.3. Оценочные средства промежуточной аттестации

Промежуточный контроль по дисциплине «ОП.14 Введение в специальность» проводится в виде зачета. Зачёт включает в себя вопросы, направленные на проверку усвоения теоретического материала.

Часть 1 содержит 13 вопросов с выбором одного верного ответа из четырех. Часть 2 содержит 15 вопросов, на которые необходимо дать верный ответ.

Часть 1.

В заданиях 1-15 выберите один правильный ответ:

1. Приготовление пищи протертой, без грубой корочки является щажением:

- А) механическим
- Б) химическим
- В) термическим
- Г) профилактическим

2. При сахарном диабете вместо сахара используют:

- А) глюкозу, фруктозу
- Б) ксилит, сорбит
- В) кислот
- Г) сахарозу

3. При ожирении назначается:

- А) диета № 1
- Б) диета № 8
- В) диета № 10
- Г) диета № 9

4. Функции печени:

- А) задерживает и обезвреживает вредные вещества
- Б) вырабатывает гормон инсулин
- В) всасывает продукты расщепления пищевых веществ
- Г) происходит всасывание в кровь основной массы воды

5. В питании детей и подростков предпочтительнее использовать молоко:

- А) цельное пастеризованное
- Б) сгущенное с сахаром
- В) сгущенное без сахара

Г) сухое

6. Растительные масла являются источником:

А) витамина А

Б) витамина Д

В) витамина Е

Г) витамина К

7. Сохранению здоровья, высокой работоспособности человека способствует питание:

А) вегетарианское

Б) раздельное

В) сбалансированное

Г) диетическое

8. Частичная недостаточность в организме какого-либо витамина является причиной:

А) авитаминоза

Б) гиповитаминоза

В) гипервитаминоза

Г) витаминизации

9. В сыром виде не рекомендуется употреблять в пищу:

А) ядра фруктовых косточек

Б) укроп

В) шпинат

Г) черёмуху

10. Основными единицами измерения энергии человека являются:

А) киловатт

Б) мегабайт

В) килокалория

Г) килограмм

11. Возраст, когда устанавливается равновесие в обмене веществ:

А) юность

Б) зрелость

В) старость

Г) молодость

12. Калорийность рациона (блюда) рассчитывается:

А) умножением калорических коэффициентов на количество основных пищевых веществ - результат суммируется

Б) суммированием основных пищевых веществ, умноженным на массу продукта;

В) суммированием массы всех продуктов, входящих в рецептуру

Г) суммированием массы всех продуктов

13. В ротовой полости происходит:

А) измельчение пищи

Б) частичный гидролиз жиров

В) частичный гидролиз белков

Г) эмульгирование жиров

Эталоны ответов:

№1	А
№2	Б
№3	Б
№4	А
№5	А
№6	В
№7	В
№8	Б
№9	А
№10	В
№11	Б
№12	А
№13	А

Часть 2.

№1. Является ли верным утверждение: «Повар – это человек, который помогает блюда другим поварам».

№2. Может ли человек, имеющий экзему (кожное заболевание) работать поваром? Если локализация болезни на спине.

№3. В чем заключается суть шеф-повара на П.О.П.?

№4. На какие виды делятся жиры?

№5. Каким витамином проводят витаминизацию пищи на П.О.П.?

№6. Чем прославился повар Хестон Блюменталь?

№7. В какой кухне Нобюки Нобу Мацухиса, США получил мировую известность?

№8. Напишите Ф.И.О. повара, который является автором книги «Моя философия кухни».

№9. С помощью какого устройства происходит окуривание продуктов питания?

№10. Какое вещество используют для охлаждения в молекулярной кухне?

№11. Какое оборудование используют для сушки овощей и фруктов?

№12. Какие века характеризуют первый этап развития русской кухни (домонгольский период)?

№13. В каком году началась плановая подготовка поваров в учебных заведениях?

№14. Возможно ли человеку с психическими расстройствами получать профессию повара?

№15. Что произойдет, если человек не будет употреблять белковой пищи?

Эталоны ответов:

№1	Является ли верным утверждение:	Нет
----	---------------------------------	-----

	«Повар – это человек, который помогает блюда другим поварам».	
№2	Может ли человек имеющий экзему (кожное заболевание) работать поваром? Если локализация болезни на спине.	Да
№3	В чем заключается суть шеф-повара на П.О.П.?	Организация работы бригады
№4	На какие виды делятся жиры?	1. Насыщенные 2. ненасыщенные
№5	Каким витамином проводят витаминизацию пищи на П.О.П.?	Витамин С (аскорбиновая кислота)
№6	Чем прославился повар Хестон Блюменталь?	Молекулярной кухней
№7	В какой кухне Нобуюки Нобу Мацухиса, США получил мировую известность?	Фьюжн-кухня
№8	Напишите Ф.И.О. повара, который является автором книги «Моя философия кухни».	Ивлев Константин Витальевич
№9	С помощью какого устройства происходит окуривание продуктов питания?	Смокинг ган
№10	Какое вещество используют для охлаждения в молекулярной кухне?	Сухой лед
№11	Какое оборудование используют для сушки овощей и фруктов?	Дегидратор
№12	Какие века характеризуют первый этап развития русской кухни (домонгольский период)?	9-11 вв.
№13	В каком году началась плановая подготовка поваров в учебных заведениях?	1917
№14	Возможно ли человеку с психическими расстройствами получать профессию повара?	Нет
№15	Что произойдет, если человек не будет употреблять белковой пищи?	1. Истощение 2. гибель