

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине**

ОП.01 Микробиология, физиология, санитария и гигиена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Маркс, 2018

ОДОБРЕНО на заседании цикловой
методической комиссии естественнонаучного
профиля

Протокол № 1 от «28» августа 2018г.

Председатель комиссии Пугин Н.А. Кучеренко /

ОДОБРЕНО Методическим советом ГАПОУ
СО «Марковский политехнический колледж»

Протокол № 1 от «29» августа 2018 г.

Председатель Гостева Гостева И.Ю./

Составители: Жиганова Е.А., преподаватель общеобразовательных
дисциплин , высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «МПК»

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
по учебной дисциплине ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены»

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	ПК ОК	Наименование темы	Уровень освоения	Наименование контрольно - оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточ ная аттестация
1	2	3	4	5	6
Умения:					
-соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; -обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; -проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; -рассчитывать энергетическую ценность блюд;	ОК 02. – ОК 06.	Введение	1	Фронтальный опрос. Индивидуальный устный опрос.	Экзамен
	ОК 01.- ОК 08. ПК 1.1.– ПК 2.4.	Раздел 1. Основы микробиологии.	2-3	Оценка выполнения практической работы, Индивидуальный устный опрос. Фронтальный опрос. Тестирование	
	ОК 01.- ОК 02. ПК 1.1.– ПК 2.1.	Тема 1.1. Морфология микроорганизмов.	2	Лабораторное занятие №1 Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	
	ОК 01.- ОК 02. ПК 1.1.– ПК 2.1	Тема 1.2 Физиология микроорганизмов	2	Лабораторное занятие №2 .Выращивание микробов на различных питательных средах. Лабораторное занятие №3. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства.	

-составлять рационы питания для различных категорий потребителей. Знания: -основные термины микробиологии; -основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; -микробиологию основных пищевых продуктов; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; -правила личной гигиены работников организации питания. -классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; -пищевые вещества и их значение для организма человека; -суточную норму потребностей человека в питательных веществах; -основные процессы обмена веществ в организме; -суточный расход энергии;				Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	
	ОК 01.- ОК 02. ПК 1.1.– ПК 2.1	Тема 1.3.Влияние внешней среды на микроорганизмы	2	Индивидуальный устный опрос. Фронтальный опрос	
	ОК 01.- ОК 08. ПК 1.1.– ПК 2.4.	Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	2	Лабораторное занятие №4 Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции. Индивидуальный устный опрос. Фронтальный опрос	
	ОК 01.- ОК 02. ПК 1.1.– ПК 2.1.	Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	2	Практическое занятие № 1 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности Индивидуальный устный опрос. Фронтальный опрос, тестирование	
	ОК 01.- ОК 02. ПК 1.1.– ПК 2.1.	Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	2	Практическое занятие №2. Изучение схемы пищеварительного тракта Практическое занятие №3. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	
	ОК 01.-	Тема 2.3	2	Практическое занятие №4.	

-состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания; -усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; -нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; -Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; -Методики составления рационов питания.	ОК 02. ПК 1.1.– ПК 2.1	Обмен веществ и энергии		Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Практическое занятие №5. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя) Практическое занятие №6. Составление таблицы энергетической ценности продуктов Индивидуальный устный опрос. Фронтальный опрос, тестирование	
	ОК 01.- ОК 02. ПК 1.1.– ПК 2.1	Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	2	Практическое занятие №7. Составление рационов питания для различных категорий потребителей Индивидуальный устный опрос. Фронтальный опрос, тестирование	
	ОК 01. - ОК 08. ПК 1.1- ПК 5.5.	Раздел 3 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	2-	Оценка выполнения практической работы, Индивидуальный устный опрос. Фронтальный опрос. Тестирование	
	ОК 01. - ОК 08. ПК 1.1 – ПК 5.5.	Тема 3.1 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	2	Практическое занятие №8. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.. Практическое занятие №9 Осуществление микробиологического контроля на	

				пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	
	ОК 01. – ОК 02. ПК 1.1– ПК 5.5.	Раздел 4. . Основы гигиены и санитарии	2-	оценка выполнения практической работы, Индивидуальный устный опрос. Фронтальный опрос. Тестирование	
	ОК 01. - ОК 08. ПК 1.1 – ПК 5.5.	Тема 4.1 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде и личной гигиене	2 3	Практическое занятие №10 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре Практическое занятие №11 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования Самостоятельная работа обучающихся по теме 4.1 №1 Подготовить сообщение по теме: «Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам»	
	ОК 01. - ОК 08. ПК 1.1 – ПК 5.5.	Тема 4.2 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной	2	Практическое занятие №12 Гигиеническая Оценка качества готовой пищи (бракераж). Самостоятельная работа обучающихся по теме 4.2 №2	

		обработке пищевых продуктов	3	Подготовить сообщение по теме: «Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам»	
	ОК 01. - ОК 08. ПК 1.1 – ПК 5.5.	Тема 4.3 Санитарно- гигиенические требования к транспортировани ю, приемке и хранению пищевых продуктов	3	Самостоятельная работа обучающихся по теме 4.3.№3 Изучение требований системы ХАССР, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
по учебной дисциплине**

ОП.01 Микробиология, физиология, санитария и гигиена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Маркс, 2018

РАССМОТРЕНО на заседании цикловой
методической комиссии сферы
общественного питания

Протокол №1, дата « » августа 2018 г.

Председатель

_____ / Горбатова Г.В./

ФОС учебной дисциплины

Микробиология, физиология, санитария и
гигиена разработана разработана в
соответствии с требованиями ФГОС
среднего общего образования,
утверждённого приказом Министерства
образования и науки РФ от 09.12.2016 №
1565 Об утверждении федерального
государственного образовательного
стандарта среднего профессионального
образования по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело

**Заместитель директора по учебно-
производственной работе**

Подпись

Ф.И.О.

**Заместитель директора по учебной
работе**

Подпись

Ф.И

Составители: Жиганова Е.А., преподаватель общеобразовательных
дисциплин , высшей квалификационной категории ГАПОУ СО «МПК»

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП 01.

Основы микробиологии, физиологии , санитарии и гигиены.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме
экзамена

КОС разработаны в соответствии с
образовательной программы по профессии специальности СПО43.02.15
Поварское и кондитерское дело

программы учебной дисциплины
Основы микробиологии, физиологии , санитарии и гигиены.

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств:
 - 1.1 Область применения комплекта оценочных средств;
 - 1.2 Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации.
2. Комплект оценочных средств:
 - 2.1 Задания практические;
 - 2.2 Пакет билетов.

1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств.

1.1 Область применения комплекта оценочных средств.

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального цикла (для СПО) учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Результатом освоения учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Итоговой формой аттестации по учебной дисциплине Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены» является экзамен.

Итогом экзамена является получение оценки («2», «3», «4», «5»)

1.2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации.

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
Уметь: -соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи	Знание определений гигиены, санитарии, основных санитарных требований работников общепита, виды медицинских обследований работников общепита Знать средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.	письменный ответ на вопрос	Экзамен
-производить санитарную обработку оборудования и инвентаря	Знание дезинфицирующих средств, определение Гигиены труда. Какие средства используются для уничтожения	письменный ответ на вопрос	

-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств	микробов; Санитарные требования к столовой посуде Знание дезинфицирующих средств; Знать какие средства используются для уничтожения микробов	письменный ответ на вопрос
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Знать описание кишечных инфекций, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, кишечной палочки; Что такое микробы; Знать влияние внешней среды на микроорганизмы и каковы отличительные признаки отдельных микробов	письменный ответ на вопрос

Знать: - основные группы микроорганизмов	Дать определение основы микробиологии; основных групп микроорганизмов; Отличительные признаки некоторых видов групп микробов.	письменный ответ на вопрос	
-основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Знать определение, виды инфекционных заболеваний; Ответить: почему кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»	письменный ответ на вопрос	
-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Знать основные источники микробиологического загрязнения и основные правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой.	письменный ответ на вопрос	
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Знать что входит в комплект одежды повара и кондитера; назначение маркировки разделочных досок и ножей; требования к территории предприятий общепита, к планировке и устройству помещений, к инвентарю и инструментам, к кухонной посуде и таре	письменный ответ на вопрос	
-правила личной гигиены работников пищевых	Знать определение личной гигиены работников общепита; Гигиена труда. Какие средства используются для уничтожения микробов; Вред наркомании и алкоголизма; Знать классификацию моющих средств; правила	письменный	

производств -классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	применения и условия хранения моющих средств Знать общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Что такое дезинфекция и дезинфицирующие средства и способы борьбы с грызунами, мухами и тараканами.	ответ на вопрос письменный ответ на вопрос письменный ответ на вопрос	
---	---	--	--

2.КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (Экзамен)

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по учебной дисциплине профессионального цикла Основы микробиологии, физиологии , санитарии и гигиены по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2.1 Задания для экзамена.

ЗАДАНИЕ письменное в форме билетов, содержащих 3 вопроса.

Текст задания: понятная форма изложения вопроса, требующая письменного ответа на поставленный вопрос.

Условия выполнения задания

- 1.Место выполнения задания: учебная аудитория.
- 2.Максимальное время выполнения задания: 40 мин.
- 3.Вы можете воспользоваться: письменными принадлежностями.

2.2 Пакет билетов.

Билеты:

Билет № 1

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Дайте определение микробиологии, как науки.
2. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?
3. Дайте определение санитарии.

Преподаватель _____

Билет №2

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Что такое микробы?
2. Дайте определение гигиены.
3. Почему микробы быстро развиваются в пищевых продуктах?

Преподаватель _____

Билет № 3

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Какие средства используются в п.о.п. для уничтожения микробов?
2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
3. Характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний?

Преподаватель _____

Билет №4

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
2. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
3. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?

Преподаватель _____

Билет №5

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Что такое гигиена труда?
2. Инфекционные заболевания персонала?
3. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?

Преподаватель _____

Билет №6

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Какой вред здоровью приносит наркомания и алкоголизм?
2. Определение: личной гигиены работников общепита и её требования?
3. Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера?

Преподаватель _____

Билет №7

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?
2. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник п.о.п.?
3. Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.

Преподаватель _____

Билет №8

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Что такое микробы?
2. Каково назначение маркировки разделочных досок и ножей?
3. Требования к территории предприятий общепита?

Преподаватель _____

Билет №9

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Требования к планировке и устройству помещений?
2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
3. Дезинфекция и дезинфицирующие средства?

Преподаватель _____

Билет №10

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
2. Борьба с грызунами, мухами и тараканами?
3. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?

Преподаватель _____

Билет №11

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Требования к инвентарю и инструментам?
2. Инфекционные заболевания персонала?
3. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?

Преподаватель _____

Билет №12

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Требования к кухонной посуде и таре?
2. Определение: личной гигиены работников общепита и её требования?
3. Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера?

Преподаватель _____

Билет №13

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Требования к столовой посуде.
2. Дайте определение гигиены.
3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.

Преподаватель _____

Билет №14

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Определение, виды инфекционных заболеваний?
2. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?
3. Что такое иммунитет?

Преподаватель _____

Билет № 15

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиология питания, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Какие средства используются для уничтожения микробов?
2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
3. Что такое микробы?

Преподаватель _____

Билет №16

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
2. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
3. Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера, сальмонеллез?

Преподаватель _____

Билет №17

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Какой вред здоровью приносит наркомания и алкоголизм ?
2. Инфекционные заболевания персонала ?
3. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?

Преподаватель _____

Билет №18

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Что такое гигиена труда?
2. Определение: личной гигиены работников общепита и её требования?
3. Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера?

Преподаватель _____

Билет №19

Специальность Поварское и кондитерское дело
Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Дайте определение микробиологии, как науки.
2. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?
3. Дайте определение санитарии.

Преподаватель _____

Билет №20

Специальность Поварское и кондитерское дело
Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Что такое микробы?
2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
3. Санитарные требования к столовой посуде.

Преподаватель _____

Билет №21

Специальность Поварское и кондитерское дело
Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»
2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
3. Характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний?

Преподаватель _____

Билет №22

Специальность Поварское и кондитерское дело
Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Какие средства используются в п.о.п. для уничтожения микробов?
2. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
3. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?

Преподаватель _____

Билет №23

Специальность Поварское и кондитерское дело
Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Что такое гигиена труда?
2. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?
3. Дайте определение санитарии.

Преподаватель _____

Билет №24

Специальность Поварское и кондитерское дело
Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Какой вред здоровью приносит наркомания и алкоголизм?
2. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник п.о.п.?
3. Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера?

Преподаватель _____

Билет №25

Специальность Поварское и кондитерское дело
Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?
2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
3. Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.

Преподаватель _____

Билет №26

Специальность Поварское и кондитерское дело
Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Что такое микробы?
2. Каково назначение маркировки разделочных досок и ножей?
3. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?

Преподаватель _____

Билет №27

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?
2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
3. Дезинфекция и дезинфицирующие средства?

Преподаватель _____

Билет №28

Специальность Поварское и кондитерское дело

Учебная дисциплина: Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены.

Группа № _____

1. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
2. Борьба с грызунами, мухами и тараканами?
3. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?

Преподаватель _____

Эталоны ответов на билеты

Билет №1

1. Микробиология – наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
2. Одни микробы играют положительную, а другие отрицательную роль в жизни человека. Полезные микробы участвуют в производстве пищевых продуктов (сыр, творог, хлеб, квас), вредные микробы вызывают различные заболевания человека, а также порчу пищевых продуктов (гниение, плесневение).
3. Санитария – практическое осуществление гигиенических норм и правил, направлена на соблюдение строгого санитарно режима в процессе хранения, транспортирования, приготовления пищевых продуктов, реализации пищи и обслуживания потребителей.

Билет №2

1. Микробы – одноклеточные организмы – широко распространены в почве, воде, воздухе. Они участвуют в процессах круговорота веществ в природе.
2. Гигиена – наука о здоровье человека изучающая влияние внешней среды на его организм.
3. Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются: температура, влажность, действие света, характер питательной среды. Пищевые продукты являются благоприятной средой для развития микробов.

Билет №3

1. Для уничтожения микробов, используют специальные лампы БУВ, используют химические вещества. Они называются антисептиками или дезинфицирующими веществами. Так хлорная известь применяется для дезинфекции рук, посуды и оборудования (0.2%). Антибиотики используют в борьбе с болезнетворными микробами.

2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов,, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленых полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных блюд в процессе приготовления, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1 часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6⁰С или в горячем виде не ниже 65⁰С, проводить повторную тепловую обработку долгохранимой пищи.

3. Инфекционные заболевания – это заболевания заразные, т.е. способными передаваться от больных к здоровым. Источником являются человек и животное. Кроме больного источником инфекции может быть бактерионоситель.

Билет №4

1. Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез и другие болезни, поражающих кишечник, называют « болезнью грязных рук» так, как они передаются от больных людей или бактерионосителей, выделяющих во внешнюю среду из кишечника возбудителей болезни, которые проникают в организм человека только через рот с пищей, обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях.

2. Причиной обсеменения является несоблюдение правил обработки сырья, приготовления блюд и реализации готовой пищи, хранения и транспортирования. Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов. Повышенная температура и влажность окружающего воздуха также способствуют обсеменению продуктов кишечной палочкой.

3. Для предупреждения ботулизма на п.о.п. необходимо: проверять все баночные консервы на бомбаж и хранить их в холодильном шкафу; не допускать приготовления баночных консервов в домашних условиях; не допускать приготовления домашних консервов из грибов, так как они могут быть обсеменены спорами ботулинуса. Принимать на производство свежую

осетровую рыбу только в мороженном виде; хранить ветчину, окорока, колбасы при температуре 2-6⁰С, строго соблюдая сроки реализации. Соблюдать правила санитарного режима и тщательной тепловой обработки в процессе приготовления пищи. Соблюдать условия, сроки хранения и реализации готовой пищи.

Билет №5

1. Гигиена труда – отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека и разрабатывающая гигиенические мероприятия, нормы и правила, направленные на сохранение здоровья трудящихся, повышение работоспособности и производительности труда.

2. Инфекционными заболеваниями персонала п.о.п. являются: туберкулез, венерические заболевания сифилис и гонорея, ВИЧ-инфекция (СПИД).

Работники общественного питания должны соблюдать определенные моральные принципы в личном поведении, правила личной гигиены. Они подвергаются обязательному регулярному осмотру дерматовенерологом и сдают анализ крови на РВ (сифилис), анализ на гонококк.

3. Повышение работоспособности человека зависит от степени овладения производственными навыками, чередованием труда и отдыха, проведение специальной производственной гимнастики в течение рабочего дня. Подбором оборудования определенных размеров и высоты. Работник должен стоять, прямо не сутулясь. Правильно организованное рабочее место помогает избежать лишних движений, что предупреждает преждевременное утомление.

Билет №6

1. От употребления алкоголя наступает физическая и психическая зависимость приводящая к деградации человека. Появляется пристрастие к алкогольным напиткам, потеря чувства меры, контроля. Страдают сердечно - сосудистая система, функция печени, в целом обмен веществ, оказывает влияние на рост и развитие подростков и женщин, представляя, угрозу здоровья потомства и сокращает жизнь. У пьяного человека, нарушается координация движения, ослабевают контроль над своими поступками и действиями что приводит к преступлениям. Наркомания – заболевание возникает вследствие систематического употребления наркотических веществ. Идет процесс деградации личности. К 30 годам наступает одряхление организма и наступает смерть.

2. Личная гигиена – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания. Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания. Всем работникам предприятий общественного питания, особенно поварам, кондитерам, официантам, необходимо содержать тело в чистоте. Рекомендуется ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки или непосредственно перед работой

тщательно вымыть руки до локтя.

3.В комплект санитарной одежды повара и кондитера входят: куртка или халат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки или юбка, специальная обувь.

Билет №7

1.У мужчин поваров, кондитеров, официантов должна быть короткая стрижка волос, они должны быть хорошо выбриты. Официанты должны быть тщательно и красиво причесаны. Официанты должны умеренно употреблять косметические средства и не пользоваться сильно пахнущими духами. Внешний вид рук работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям: коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы. Официанты, кроме того, должны иметь ухоженные ногти, систематически делать производственный маникюр.

2.Лица при поступлении на работу на предприятия общественного питания и уже работающие на нем обязаны проходить следующие медицинские осмотры и обследования. Осмотр дерматологовенерологом - 2 раза в год, обследование на туберкулез (флюорография) — 1 раз в год, исследование крови на сифилис (РВ) — 1 раз в год, мазки на гонорею — 2 раза в год, исследование на бактерионосительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое обследование на брюшной тиф, исследование на глистоносительство не реже 1 раза в год.

На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных прививках и сдаче зачета по санитарному минимуму.

Ежедневно перед началом смены медработник, проводят осмотр открытых поверхностей тела (руки, лицо, шея) поваров и кондитеров на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи (фурункулы и т.д.), нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарам верхних дыхательных путей, к работе в этих цехах не допускаются, а переводятся на другие участки. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

3.Лучшими моющими средствами для рук считаются;

— мыло, обладающее дезинфицирующим свойством;

— хозяйственное мыло 70 %-ное;

— «Детское» мыло.

Дезинфицируют руки 0,2 %-ным осветленным раствором хлорной извести или раствором хлорамина.

При повреждении кожи рук рану следует обработать дезинфицирующим раствором перекиси водорода или бриллиантовой зелени, закрыть ее стерильной повязкой и надеть резиновый напальчник.

Билет №8

1.Микробы – одноклеточные организмы – широко распространены в почве, воде, воздухе. Они участвуют в процессах круговорота веществ в природе.

2. Разделочные доски должны быть из древесины твердых пород, гладкими, без щелей и достаточной толщины. Они должны иметь на боковой поверхности маркировку: СМ и ВМ (сырое и вареное мясо), СР и ВР (сырая и вареная рыба), СО и ВО (сырые и вареные овощи), «зелень», КО (квашенные овощи), «гастр» (гастрономия), «сельдь» и т.д. Разделочный инвентарь в производственных цехах закрепляется за каждым рабочим местом. Поэтому рядом с названием продукта наносят начальные буквы названия цеха ХЦ (холодный цех), МЦ (мясной цех) и т.д. Хранятся разделочные доски установленными на ребро, на специальных стеллажах с ячейками.

3. Участок должен быть сухим, на возвышенном, ровном месте, удаленным не менее 1 км от свалок и не менее 100 м от предприятий, загрязняющих атмосферный воздух и почву. На территории должны быть водопроводные краны для полива и канализационные трапы для стока атмосферных вод. Бетонные площадки для мусоросборников на расстоянии не менее 25 м от здания. Производственные помещения должны быть обращены на север и северо-восток, а торговые на юг и юго-восток. территория должна содержаться в чистоте: зимой очищаться от снега, летом поливаться водой.

Билет №9

1. В соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями планировка помещений должна обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, кратчайший путь прохождения сырья с момента его получения до выпуска готовой продукции. Нельзя допускать перекрещивания потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, грязной и чистой посуды, чтобы исключить обсеменение пищи микробами и возможность возникновения пищевых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов,, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленых полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1 часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6⁰С или в горячем виде не

ниже 65⁰С, проводить повторную тепловую обработку долго хранящейся пищи.

3. Для дезинфекции используют хлорсодержащие препараты - хлорную известь, моноклорамины. Для проведения дезинфекции готовят 10%-ный осветленный раствор хлорной извести.

Рабочие растворы хлорной извести используют в течение одного дня или смены. 0,2%-ный раствор хлорной извести применяют для дезинфекции посуды, инвентаря и рук персонала; 0,2-0,5%-ные растворы - для обработки оборудования; 1%-ный раствор - для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей); 2%-ный раствор - для уборочного инвентаря, кузовов машин и др.; 5%-ный - для унитазов; 10%-ный - для ванн, где обрабатывали яйца, а также для мусоросборников. Растворы уксусной кислоты используют для обработки мест хранения хлеба с целью профилактики «картофельной болезни» хлеба.

Билет №10

1. Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез и другие болезни, поражающих кишечник, называют «болезнью грязных рук» так, как они передаются от больных людей или бактерионосителей, выделяющих во внешнюю среду из кишечника возбудителей болезни, которые проникают в организм человека только через рот с пищей, обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях.

2. Истребляют крыс, мышей и других грызунов с помощью ловушек, капканов и химическими способами (дератизация), которые применяют специалисты дератизаторы. Для борьбы с мухами применяют липкую ленту, хлопушки, мухоловки с приманкой, электроловушки (дезинсекция). Для уничтожения тараканов применяются химические вещества в виде отравленных приманок, либо в виде жидких и порошкообразных препаратов, а также аэрозолей (дезинсекция), а также своевременное удаление отходов и уборка помещений. Администрация предприятий должна ежегодно заключать договора с гордезстанцией о проведении профилактической дезинфекции.

3. Для предупреждения ботулизма на п.о.п. необходимо: проверять все баночные консервы на бомбаж и хранить их в холодильном шкафу; не допускать приготовления баночных консервов в домашних условиях; не допускать приготовления домашних консервов из грибов, так как они могут быть обсеменены спорами ботулинуса. Принимать на производство свежую осетровую рыбу только в мороженном виде; хранить ветчину, окорока, колбасы при температуре 2-6⁰С, строго соблюдая сроки реализации. Соблюдать правила санитарного режима и тщательной тепловой обработки в процессе приготовления пищи. Соблюдать условия, сроки хранения и реализации готовой пищи.

Билет №11

1.Разделочные доски изготавливают из целого куска дерева твердых пород с гладкой поверхностью. Все доски должны быть промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: МС-мясо сырое, МВ-мясо вареное, ОС-овощи сырые, ОВ-овощи вареные, РС-рыба сырая, РВ-рыба вареная, МГ-мясная гастрономия, РГ-рыбная гастрономия, «Сельдь», Х-хлеб, ОК-овощи квашеные и т. д. после каждой операции моют горячей водой с моющими средствами и щеткой, ошпаривают и хранят поставив на ребро на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цеху. Инструменты содержат в чистоте. Поварские ножи также как и доски маркируют и закрепляют за рабочим местом, все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокаливают в жарочном шкафу. Хранят в специальных шкафах или закрытых стеллажах.

2.Инфекционными заболеваниями персонала п.о.п. являются: туберкулез, венерические заболевания сифилис и гонорея, ВИЧ-инфекция (СПИД).

Работники общественного питания должны соблюдать определенные моральные принципы в личном поведении, правила личной гигиены. Они подвергаются обязательному регулярному осмотру дерматовенерологом и сдают анализ крови на РВ(сифилис), анализ на гонококк.

3.Повышение работоспособности человека зависит от степени овладения производственными навыками, чередованием труда и отдыха, проведение специальной производственной гимнастики в течение рабочего дня. Подбором оборудования определенных размеров и высоты. Работник должен стоять, прямо не сутулясь. Правильно организованное рабочее место помогает избежать лишних движений, что предупреждает преждевременное утомление.

Билет №12

1.Кухонную посуду изготавливают из нержавеющей стали, алюминия. И дюралюминия с гладкой поверхностью. Закрепляют за определенными цехами и маркируют в зависимости от приготавливаемых блюд. Новые формы прокаливают в печах, для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Вначале освобождают от остатков пищи, затем моют в первом отделении мочалками и щетками с моющими средствами при температуре 45-50⁰С, во втором ополаскивают горячей водой не ниже 65⁰С, просушивают и хранят кухонную посуду вверх дном на стеллажах на высоте не менее 0,5-0,7м от пола. Кухонную посуду не дезинфицируют. Тару для полуфабрикатов изготавливают алюминия, дерева, полипропилена. Маркируют. Моют в специальных моечных помещениях с применением моющих средств и дезинфицируют 2% раствором хлорной извести, ополаскивают. На п.о.п. запрещается использовать эмалированную посуду.

2.Личная гигиена – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работников общественного питания. Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия,

медицинскому освидетельствованию работников общественного питания. Всем работникам предприятий общественного питания, особенно поварам, кондитерам, официантам, необходимо содержать тело в чистоте. Рекомендуются ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки или непосредственно перед работой тщательно вымыть руки до локтя.

3.В комплект санитарной одежды повара и кондитера входят: куртка или халат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки или юбка, специальная обувь.

Билет №13

1.На п.о.п. используют посуду фарфоровую, фаянсовую, стеклянную и хрустальную, из нержавеющей стали, мельхиора; столовые приборы только из стали и мельхиора. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов не менее 3-х кратного количества по числу мест. Моют столовую посуду в посудомоечной машине и ручным способом. Посуда в посудомоечной машине проходит через зоны обработки: чистка холодной водой от остатков пищи, мытье моющим раствором с температурой не менее 50°C, ополаскивание горячей водой с температурой 60°C, вторичное ополаскивание горячей водой температурой 96-98°C.

Ручным способом в 3-х секционных моечных ваннах: в 1-ой-освобождение от остатков пищи, обезжиривают, моют щеткой в воде температурой 50°C с добавлением моющих средств; 2-й-дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести при температуре 50°C не менее 10 минут, в 3-й –ополаскивают горячей проточной водой температурой 65°C в специальных сетках-корзинах. Обсушивают посуду уложенной вверх дном или на ребро на специальных полках-сушилках. Столовые приборы моют в ванной с добавлением моющих средств. А затем ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C. Прокаливают в жарочном шкафу.

Запрещено использовать посуду с трещинами, отбитыми краями, а мельхиоровую с потертыми пятнами

2.Гигиена – наука о здоровье человека изучающая влияние внешней среды на его организм

3.Основными факторами влияющими на жизнедеятельность микробов, являются: температура, влажность, действие света, характер питательной среды.

Билет №14

1.Инфекционные заболевания - это заболевания, характеризующиеся особыми признаками, они являются заразными, передаются от больных к здоровым. Источник инфекции больной человек и животное, бактерионоситель. Заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм с пищей, называются пищевыми инфекционными. К пищевым инфекциям относят острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез, которыми болеют только люди. Некоторые заболевания передаются человеку от больных животных: туберкулез, бруцеллез, ящур, сибирская язва.

2.Одни микробы играют положительную, а другие отрицательную роль в жизни человека. Полезные микробы участвуют в производстве пищевых продуктов (сыр, творог, хлеб, квас), вредные микробы вызывают различные заболевания человека, а также порчу пищевых продуктов (гниение, плесневение).

3.Иммунитет – это защитные силы человека, которые зависят от его общего состояния здоровья. Невосприимчивость человека к инфекционным заболеваниям.

Билет №15

1.Для уничтожения микробов, используют специальные лампы БУВ, используют химические вещества. Они называются антисептиками или дезинфицирующими веществами. Так хлорная известь применяется для дезинфекции рук, посуды и оборудования (0.2%). Антибиотики используют в борьбе с болезнетворными микробами.

2.Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов,, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленых полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных блюд в процессе приготовления, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1 часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6⁰С или в горячем виде не ниже 65⁰С, проводить повторную тепловую обработку долгохранимой пищи.

3.Микробы – одноклеточные организмы – широко распространены в почве, воде, воздухе. Они участвуют в процессах круговорота веществ в природе.

Билет №16

1.Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез и другие болезни, поражающих кишечник, называют « болезнью грязных рук» так, как они передаются от больных людей или бактерионосителей, выделяющих во внешнюю среду из кишечника возбудителей болезни, которые проникают в организм человека только через рот с пищей, обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях.

2.Причинами обсеменения является несоблюдение правила обработка сырья, приготовления блюд и реализации готовой пищи, хранения и транспортирования. Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов. Повышенная температура и

влажность окружающего воздуха также способствуют обсеменению продуктов кишечной палочкой.

3.Дизентерия-заболевание возникает при попадании микроба дизентерийной палочки-с пищей в кишечник человека. Признаки: слабость, повышение температуры, боли в области кишечника многократный стул с кровью и слизью. Передается через овощи, фрукты, воду, молочные продукты, употребляемые в сыром виде, и любую готовую пищу обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях. Холера -особо опасная инфекция проникающая в организм человека через рот. Признаки болезни: внезапные понос, рвота, сильное обезвоживание организма, слабость, головная боль, температура, головокружение, судороги. Бывает смертельный исход. Возбудитель-холерный вибрион. Передается через воду и пищу обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях.

Сальмонеллез-заболевание, вызванное микробами сальмонеллами возникает через 3-5часов после приема пищи обсемененными бактериями. Вызывают воспалительный процесс в кишечнике. У больного наблюдается тошнота, рвота, боли в животе, понос, головная боль, высокая температура. Заболевание длится 2-7 суток. Источником распространения являются животные, особенно водоплавающие птицы

Билет №17

1.От употребления алкоголя наступает физическая и психическая зависимость приводящая к деградации человека. Появляется пристрастие к алкогольным напиткам, потеря чувства меры, контроля. Страдают сердечно -сосудистая система, функция печени, в целом обмен веществ, оказывает влияние на рост и развитие подростков и женщин, представляя, угрозу здоровья потомства и сокращает жизнь. У пьяного человека, нарушается координация движения, ослабевает контроль над своими поступками и действиями что приводит к преступлениям. Наркомания – заболевание возникает вследствие систематического употребления наркотических веществ. Идет процесс деградации личности. К 30 годам наступает одряхление организма и наступает смерть.

2.Инфекционными заболеваниями персонала п.о.п. являются: туберкулез , венерические заболевания сифилис и гонорея, ВИЧ-инфекция (СПИД).

Работники общественного питания должны соблюдать определенные моральные принципы в личном поведении, правила личной гигиены. Они подвергаются обязательному регулярному осмотру дерматологовенерологом и сдают анализ крови на РВ(сифилис), анализ на гонококк.

3.Повышение работоспособности человека зависит от степени овладения производственными навыками, чередованием труда и отдыха, проведение специальной производственной гимнастики в течение рабочего дня. Подбором оборудования определенных размеров и высоты. Работник должен стоять, прямо не сутулясь. Правильно организованное рабочее место помогает избежать лишних движений, что предупреждает преждевременное утомление.

Билет №18

1. Гигиена труда – отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека и разрабатывающая гигиенические мероприятия, нормы и правила, направленные на сохранение здоровья трудящихся, повышение работоспособности и производительности труда.

2. Личная гигиена – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания. Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания. Всем работникам предприятий общественного питания, особенно поварам, кондитерам, официантам, необходимо содержать тело в чистоте. Рекомендуется ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки или непосредственно перед работой тщательно вымыть руки до локтя.

3. В комплект санитарной одежды повара и кондитера входят: куртка или халат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки или юбка, специальная обувь.

Билет №19

1. Микробиология – наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

2. Инфекционными заболеваниями персонала п.о.п. являются: туберкулез, венерические заболевания сифилис и гонорея, ВИЧ-инфекция (СПИД). Работники общественного питания должны соблюдать определенные моральные принципы в личном поведении, правила личной гигиены. Они подвергаются обязательному регулярному осмотру дерматологов-венерологов и сдают анализ крови на РВ(сифилис), анализ на гонококк.

3. Санитария – практическое осуществление гигиенических норм и правил, направлена на соблюдение строгого санитарно режима в процессе хранения и транспортирования пищевых продуктов, приготовления. Реализации пищи и обслуживания потребителей.

Билет №20

1. Микробы – одноклеточные организмы – широко распространены в почве, воде, воздухе. Они участвуют в процессах круговорота веществ в природе.

2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов,, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленых полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и

приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1 часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6⁰С или в горячем виде не ниже 65⁰С, проводить повторную тепловую обработку долго хранящейся пищи.

3. На п.о.п. используют посуду фарфоровую, фаянсовую, стеклянную и хрустальную, из нержавеющей стали, мельхиора; столовые приборы только из стали и мельхиора. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов не менее 3-х кратного количества по числу мест. Моют столовую посуду в посудомоечной машине и ручным способом. Посуда в посудомоечной машине проходит через зоны обработки: чистка холодной водой от остатков пищи, мытье моющим раствором с температурой не менее 50⁰С, ополаскивание горячей водой с температурой 60⁰С, вторичное ополаскивание горячей водой температурой 96-98⁰С.

Ручным способом в 3-х секционных моечных ваннах: в 1-ой-освобождение от остатков пищи, обезжиривают, моют щеткой в воде температурой 50⁰С с добавлением моющих средств; 2-й-дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести при температуре 50⁰С не менее 10 минут, в 3-й –ополаскивают горячей проточной водой температурой 65⁰С в специальных сетках-корзинах. Обсушивают посуду уложенной вверх дном или на ребро на специальных полках-сушилках. Столовые приборы моют в ванне с добавлением моющих средств. А затем ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65⁰С. Прокаливают в жарочном шкафу.

Запрещено использовать посуду с трещинами, отбитыми краями, а мельхиоровую с потертыми пятнами

Билет №21

1. Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез и другие болезни, поражающих кишечник, называют « болезнью грязных рук» так, как они передаются от больных людей или бактерионосителей, выделяющих во внешнюю среду из кишечника возбудителей болезни, которые проникают в организм человека только через рот с пищей, обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях.

2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов,, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленых полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и

приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1 часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6⁰С или в горячем виде не ниже 65⁰С, проводить повторную тепловую обработку долго хранящейся пищи.

3. Инфекционные заболевания – это заболевания заразные, т.е. способными передаваться от больных к здоровым. Источником являются человек и животное. Кроме больного источником инфекции может быть бактерионоситель

Билет №22

1. Для уничтожения микробов, в том числе и болезнетворных, и дезинфекции воды, воздуха, помещений используют специальные лампы БУВ. Так, как ультрафиолетовые лучи солнца губительно действуют на микробы. Также используют и химические вещества. Они называются антисептиками или дезинфицирующими веществами. Так хлорная известь применяется для дезинфекции рук, посуды и оборудования (0.2%). Антибиотики используют в борьбе с болезнетворными микробами.

2. Причинами обсеменения является несоблюдение правил обработки сырья, приготовления блюд и реализации готовой пищи, хранения и транспортирования. Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов. Повышенная температура и влажность окружающего воздуха также способствуют обсеменению продуктов кишечной палочкой.

3. Для предупреждения ботулизма на п.о.п. необходимо: проверять все баночные консервы на бомбаж и хранить их в холодильном шкафу; не допускать приготовления баночных консервов в домашних условиях; не допускать приготовления домашних консервов из грибов, так как они могут быть обсеменены спорами ботулинуса. Принимать на производство свежую осетровую рыбу только в мороженном виде; хранить ветчину, окорока, колбасы при температуре 2-6⁰С, строго соблюдая сроки реализации. Соблюдать правила санитарного режима и тщательной тепловой обработки в процессе приготовления пищи. Соблюдать условия, сроки хранения и реализации готовой пищи.

Билет №23

1. Гигиена труда – отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека и разрабатывающая гигиенические мероприятия, нормы и правила, направленные на сохранение здоровья трудящихся, повышение работоспособности и производительности труда.

2. К работе на предприятиях общественного питания не допускают лиц, больных туберкулезом, дизентерией, брюшным тифом, эпидемическим

гепатитом (инфекционной желтухой), сифилисом и острой гонорей, кожными заразными заболеваниями (чесоткой, стригущим лишаем, паршой), а также лиц, у которых в семье есть больные заразными заболеваниями, до предъявления справки о госпитализации больных и проведении дома дезинфекции.

3. Санитария – практическое осуществление гигиенических норм и правил, направлена на соблюдение строгого санитарно режима в процессе хранения и транспортирования пищевых продуктов, приготовления. Реализации пищи и обслуживания потребителей.

Билет №24

1. От употребления алкоголя наступает физическая и психическая зависимость приводящая к деградации человека. Появляется болезненное пристрастие к алкогольным напиткам, потеря чувства меры, контроля. Страдают сердечно - сосудистая система, функция печени, в целом обмен веществ, оказывает влияние на рост и развитие подростков и женщин, представляя, угрозу здоровья потомства и сокращает жизнь. У пьяного человека, нарушается координация движения, ослабевает контроль над своими поступками и действиями что приводит к преступлениям. Наркомания – заболевание возникает вследствие систематического употребления наркотических веществ. Идет процесс деградации личности. К 30 годам наступает одряхление организма и наступает смерть.

2. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных прививках и сдаче зачета по санминимуму.

Медицинское обследование работников общественного питания проводят для предупреждения распространения инфекционных заболеваний через пищу.

Лица при поступлении на работу на предприятия общественного питания и уже работающие на нем, обязаны проходить следующие медицинские осмотры и обследования: осмотр дерматологовенерологом - 2 раза в год, обследование на туберкулез (флюорография) — 1 раз в год, исследование крови на сифилис (РВ) — 1 раз в год, мазки на гонорею — 2 раза в год, исследование на бактерионосительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое обследование на брюшной тиф, исследование на глистоносительство не реже 1 раза в год.

Ежедневно перед началом смены начальник цеха или медработник, проводят осмотр открытых поверхностей тела (руки, лицо, шея) поваров и кондитеров на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи (фурункулы и т.д.), нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей, к работе не допускаются, а переводятся на другие участки. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

С целью предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и создания иммунитета всем работающим в общественном питании делают профилактические прививки.

3.В комплект санитарной одежды повара и кондитера входят: куртка или халат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки или юбка, специальная обувь.

Билет №25

1.У мужчин поваров, кондитеров, официантов должна быть короткая стрижка волос, они должны быть хорошо выбриты. Официанты должны быть тщательно и красиво причесаны. Поправлять прически и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах. Официанты должны умеренно употреблять косметические средства и не пользоваться сильно пахнущими духами. Содержание рук в чистоте имеет особо важное значение для работников общественного питания, которые в процессе приготовления пищи постоянно соприкасаются с продуктами. Внешний вид рук работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям: коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы. Официанты, кроме того, должны иметь ухоженные ногти, систематически делать производственный маникюр.

2.Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов,, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленых полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных блюд в процессе приготовления, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1 часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6⁰С или в горячем виде не ниже 65⁰С, проводить повторную тепловую обработку долго хранящейся пищи.

3.Руки следует мыть и дезинфицировать перед началом работы после посещения туалета, при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи. Во всех остальных случаях руки в процессе приготовления пищи нужно мыть с мылом после каждой производственной операции, а официантам - после сбора остатков пищи и переноса использованной столовой посуды.

Лучшими моющими средствами для рук считаются;

- мыло, обладающее дезинфицирующим свойством;
- хозяйственное мыло 70 %-ное;
- «Детское» мыло.

Дезинфицируют руки 0,2 %-ным осветленным раствором хлорной извести или раствором хлорамина.

Для мытья рук на производстве (в цехах, в туалете) устанавливают умывальники с подводом холодной и горячей воды, снабженные мылом, щеткой для ногтей, дезинфицирующим раствором и полотенцем (лучше электрополотенцем). При повреждении кожи рук рану следует обработать дезинфицирующим раствором перекиси водорода или бриллиантовой зелени, закрыть ее стерильной повязкой и надеть резиновый напальчник. Повара, кондитеры, имеющие гнойничковые заболевания на руках, к работе не допускаются, так как они могут стать источником пищевых отравлений.

Билет №26

1. Микробы – одноклеточные организмы – широко распространены в почве, воде, воздухе. Они участвуют в процессах круговорота веществ в природе, расщепляя сложные органические вещества на простые неорганические вещества.

2. Для разделочных досок используют древесину твердых пород. Они должны быть гладкими, без щелей и достаточной толщины, чтобы их можно было состругивать по мере износа поверхности. Лучшими с гигиенической точки зрения являются доски из цельных кусков дерева. Они должны иметь на боковой поверхности маркировку: СМ и ВМ (сырое и вареное мясо), СР и ВР (сырая и вареная рыба), СО и ВО (сырые и вареные овощи), «зелень», КО (квашенные овощи), «гастр» (гастрономия), «сельдь» и т.д. Разделочный инвентарь в производственных цехах целесообразно закреплять за каждым рабочим местом. Поэтому рядом с названием продукта наносят начальные буквы названия цеха ХЦ (холодный цех), МЦ (мясной цех) и т.д. Хранятся разделочные доски установленными на ребро, на специальных стеллажах с ячейками; хранить их навалом запрещается. Необходимо иметь запас досок (не менее 6 шт.). Для хранения ножей оборудуются специальные полки-ножны.

3. Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез и другие болезни, поражающих кишечник, называют « болезнью грязных рук» так, как они передаются от больных людей или бактерионосителей, выделяющих во внешнюю среду из кишечника возбудителей болезни, которые проникают в организм человека только через рот с пищей, обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях.

Билет №27

1. У мужчин поваров, кондитеров, официантов должна быть короткая стрижка волос, они должны быть хорошо выбриты. Официанты должны быть тщательно и красиво причесаны. Поправлять прически и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах. Официанты должны умеренно употреблять косметические средства и не пользоваться сильно пахнущими духами. Содержание рук в чистоте имеет особо важное значение для работников общественного питания, которые в процессе приготовления пищи постоянно соприкасаются с продуктами. Внешний вид рук работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям: коротко стриженные

ногти, без лака, чистое подногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы. Официанты, кроме того, должны иметь ухоженные ногти, систематически делать производственный маникюр.

2.Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов,, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленых полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных блюд в процессе приготовления, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1 часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6⁰С или в горячем виде не ниже 65⁰С, проводить повторную тепловую обработку долго хранящейся пищи.

3.На предприятиях общественного питания для дезинфекции используют хлорсодержащие препараты - хлорную известь, монохлорамины. Для проведения дезинфекции готовят 10%-ный осветленный раствор хлорной извести.

Рабочие растворы хлорной извести используют в течение одного дня или смены. Так, 0,2%-ный раствор хлорной извести применяют для дезинфекции посуды, инвентаря и рук персонала; 0,2-0,5%-ные растворы - для обработки оборудования; 1%-ный раствор - для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей); 2%-ный раствор - для уборочного инвентаря, кузовов машин и др.; 5%-ный - для унитазов; 10%-ный - для ванн, где обрабатывали яйца, а также для мусоросборников.

Дезинфицирующей способностью в разной степени обладают кислоты и щелочи. Растворы уксусной кислоты используют для обработки мест хранения хлеба с целью профилактики «картофельной болезни» хлеба. Молочная кислота также оказывает бактерицидное действие на микроорганизмы, находящиеся в воздухе. Дезинфекцию предприятий общественного питания проводят работники, прошедшие специальную подготовку. В отдельных случаях для проведения дезинфекции следует привлекать работников дезинфекционной службы санэпидстанции.

Билет №28

1.Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез и другие болезни, поражающих кишечник, называют « болезнью грязных рук» так, как они передаются от больных людей или бактерионосителей, выделяющих во внешнюю среду из кишечника возбудителей болезни, которые проникают в

организм человека только через рот с пищей, обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях.

2. Дезинсекция - это меры борьбы с насекомыми. Для борьбы с мухами применяют физические и химические способы.

Физические способы - применение липучей бумаги, хлопушек, мухоловок с приманкой.

Химический способ дезинфекции заключается в применении различных химических препаратов: салицилата натрия, формалина.

Из физических способов борьбы с тараканами широко применяется ошпаривание мест их скопления кипятком (деревянное оборудование) и выжигание паяльной лампой (металлическое оборудование). Химические вещества используют либо в виде отравленных приманок, либо в виде жидких и порошкообразных препаратов, а также аэрозолей. В качестве отравленных приманок нередко применяют фтористый натрий в смеси с мукой или сахаром.

Дератизация - это истребление различными способами крыс, мышей и других грызунов, которые являются переносчиками возбудителей кишечных инфекций, пищевых отравлений и ряда заболеваний, которым они п

Профилактические мероприятия обязательно следует сочетать с истребительными. На практике применяют три способа уничтожения грызунов: механический, химический и биологический.

3. Для предупреждения ботулизма на п.о.п. необходимо: проверять все баночные консервы на бомбаж и хранить их в холодильном шкафу; не допускать приготовления баночных консервов в домашних условиях; не допускать приготовления домашних консервов из грибов, так как они могут быть обсеменены спорами ботулинуса. Принимать на производство свежую осетровую рыбу только в мороженном виде; хранить ветчину, окорока, колбасы при температуре 2-6⁰С, строго соблюдая сроки реализации. Соблюдать правила санитарного режима и тщательной тепловой обработки в процессе приготовления пищи. Соблюдать условия, сроки хранения и реализации готовой пищи.

Перечень оценочных средств
для текущего контроля знаний, умений обучающихся по учебной
дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология, санитария и гигиена

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Вопросы для устного (письменного) опроса по теме, разделу	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Перечень вопросов по теме, разделу
2	Тест по теме, разделу	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тест по теме, разделу*
3	Сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы сообщений*
4	Практическое занятие	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Методическая разработка практического занятия*
5	Составление схем	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	
6	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.	Образцы заданий
7	Составление презентаций		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Вопросы для устного опроса по дисциплине ОП.01 Основы
микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Преподаватель Жиганова Е.А.

Устный опрос.

Введение.

1. Какие ученые являются основоположниками микробиологии, как науки?
2. Каких ученых-микробиологов вы знаете?
3. Какова роль микробиологии в нашей жизни?

Раздел 1. Основы микробиологии.

Тема 1.1. Морфология и физиология микроорганизмов.

1. Что такое микробы?
2. Назовите основные виды микробов.
3. Как бактерии различают по форме клетки?
4. Каково строение клетки бактерий, плесневых грибов, дрожжей?
5. Какими способами размножаются бактерии, плесневые грибы, дрожжи?
6. Какие бактерии называют бациллами?
7. Что такое споры и при каких условиях их образуют бактерии?
8. Почему вирусы называют внутриклеточными паразитами?
9. Что такое вирусы и бактериофаги?
10. Из каких питательных веществ состоит клетка микробов?
11. Чем питаются микробы?
12. Каков путь проникновения питательных веществ в клетку микробов?
13. Чем отличаются микробы сапрофиты от микробов паразитов?
14. Зачем микробам нужен кислород?
15. Чем отличаются микробы аэробы от микробов анаэробов?

Тема 1.2. Пищевые инфекции и отравления.

1. Каково значение микробиологии основных пищевых продуктов?
2. Каково значение микробиологии основных пищевых продуктов?
3. Какие основные пищевые инфекции и пищевые отравления вы знаете?
4. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
5. В каких случаях кишечная палочка вызывает пищевые отравления?
6. Что такое ботулизм и чем он опасен?
7. Каковы меры предупреждения ботулизма?
8. Как предупредить стафилококковое отравление?
9. Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля?
10. Чем отличаются пищевые отравления бактериального и немикробного происхождения?
11. Что такое микотоксикозы?
12. Какие возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве вы знаете?
13. Какие инфекционные заболевания вы знаете?

14. Какие пищевые инфекционные заболевания передаются от больных людей и бактерионосителей этих заболеваний?
15. Какие пищевые инфекционные заболевания передаются человеку от больных животных?
16. Почему острые кишечные инфекции называют болезнями «грязных рук»?
17. Каков механизм заражения кишечными инфекциями?
18. Назовите пищевые продукты и причины, вызывающие острые кишечные инфекции.
19. Какие зоонозные заболевания вы знаете?
20. Какие гельминтозные заболевания вы знаете?
21. Назовите общие санитарно-эпидемиологические правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.

Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве.

Тема 2.1. Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания.

1. Каковы основные санитарно-технологические требования к устройству предприятий общественного питания, устройству и отделке помещений, микроклимату помещений.
2. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляют к материалам для отделки производственных помещений?
3. Назовите особенности устройства канализационной системы предприятий общественного питания.
4. Какие требования предъявляют к размещению холодного цеха?
5. Какие цехи относятся к заготовочным и где они размещаются на производстве?
6. Санитарно-технологические требования к устройству предприятий общественного питания оборудованию, инвентарю, посуде, таре и их содержанию.
7. Какие правила личной гигиены работников пищевого производства вы знаете?
8. Каким требованиям должен отвечать внешний вид рук повара, кондитера и официанта?
9. Что входит в полный комплект санитарной одежды повара и кондитера?

Тема 2.2 Дезинфекция, моющие и дезинфицирующие средства. Дезинсекция и дератизация.

1. Дайте определение дезинфекции. Какие методы дезинфекции вы знаете?
2. Какие дезинфицирующие средства вы знаете?
3. Какие требования предъявляются к моющим средствам для обработки помещений, оборудования, инвентаря, посуды?
4. Каковы общие профилактические меры в борьбе с мухами, тараканами грызунами?

Раздел 3. Физиология питания.

Тема 3.1. Основы физиологии.

1. Какова роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и воды в жизнедеятельности человека?
2. Каковы нормы потребления основных пищевых веществ?
3. От чего зависит полноценность белков и в каких продуктах они содержатся?
4. Какие продукты являются источниками углеводов?
5. Какие продукты являются источниками жиров и какие жиры легче перевариваются?
6. Каковы правила кулинарной обработки овощей, предупреждающие разрушение витамина С?
7. Какими способами витаминизируют пищу на предприятиях общественного питания?
8. Какое сочетание продуктов в рационе питания обеспечивает кислотно-щелочное равновесие в организме?
9. Что такое истинная жажда и каковы причины ее возникновения?
10. Какие органы выделяют активные пищеварительные соки и их состав?
11. Какие физические и химические изменения претерпевает пища в процессе пищеварения?
12. Каков механизм всасывания питательных веществ в кровь?
13. Какая пища называется усвоенной?
14. Почему усвояемость пищи растительного происхождения ниже, чем животного?
15. Какие факторы способствуют повышению усвояемости пищи?
16. Что такое рациональное питание?
17. Дайте характеристику диетическому питанию.
18. С какой целью лечебное питание рекомендуют больным людям?
19. Сколько стандартных диет разработано и где их применяют?

Пояснительная записка

Темы составлены для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Целью освоения учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены профессионального цикла является готовность студентов к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии Поварское и кондитерское дело, основываясь на знаниях, полученных во время изучения данной дисциплины.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если количество правильных ответов 91-100%;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если количество правильных ответов 61-90%;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов 30-60%;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 30%.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Тест

по дисциплине **ОП.01 Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель _____

ТЕСТЫ

Для проверки степени усвоения материала по учебной дисциплине:
Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены»
специальность \ Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское
дело

Тест по теме: "Основы микробиологии"

1. К микроорганизмам мы относим:

- Бактерии - Грибы - Дрожжи - Растения
- Вирусы - Фаги - Животные

2. Какие микроорганизмы называют аэробными?

- микроорганизмы, которые нуждаются в кислороде воздуха;
- микроорганизмы, которые могут обходиться без кислорода;
- микроорганизмы, для которых кислород воздуха губителен

3. Какие микроорганизмы называются паразитами?

- питаются органическими веществами живых организмов;
- для синтеза органических веществ получают углерод и азот из неорганических веществ;
- питаются органическими веществами мертвых организмов.

4. Какие условия внешней среды влияют на жизнедеятельность микроорганизмов?

- физические факторы; - температурные факторы; - химические факторы;
- ядовитые вещества; - биологические факторы.

5. Процесс, при котором происходит разложение белков или субстратов, богатых ими:

- брожение; - окисление; - гниение.

6. Наиболее обсеменены микроорганизмами:

- почва; - вода; - воздух.

7. Пути передачи инфекции:

- прямой контакт; - воздушно-капельный; - обратный контакт;
- воздушно-пылевой; - фекально-оральный; - воздушный;
- водный; - трансмиссионный.

8. Вирулентность - это ...

- способность патогенных микроорганизмов вырабатывать ядовитые вещества (токсины);
- степень болезнетворного действия микроба;
- способность определенного вида микробов приживаться в макроорганизмах.

9. К пищевым заболеваниям микробной природы относятся:

- брюшной тиф;
- отравления растениями;
- отравления нитратами;
- гельминтозы.

10. Пищевые инфекции - это ...

- заразные болезни, при которых пищевые продукты являются лишь передатчиками токсикогенных микробов, в них они не размножаются, но сохраняют жизнеспособность и вирулентность;
- болезни, при которых возбудители пищевых инфекций активно размножаются в пищевых продуктах.

Тест по теме: Пищевые инфекции и пищевые отравления

1. Возбудители пищевых отравлений:

- 1 – бациллус цереус (*bac.cereus*)
- 2 – энтеровирусы
- 3 – сальмонеллы
- 4 – энтеропатогенные стафилококки
- 5 – клостридий ботулиnum (*Cl.botulinum*)

2. Споры *Cl.botulini* погибают при температуре:

- А – 60⁰С через 30 минут
- Б - 60⁰С мгновенно
- В - 120⁰С через час
- Г - 120⁰С мгновенно
- Д - 120⁰С через 20 минут

3. Максимальная длительность инкубационного периода при пищевых токсикоинфекциях:

- А – 12-24 часа
- Б – 2-3 дня
- В – 4-5 дней
- Г – 6-7 дней
- Д – 7-10 дней

4. Шигеллез относится к

- А – антропонозам
- Б – зоонозам
- В – сапронозам
- Г – зооантропонозам

5. Основные продукты питания, с которыми чаще всего связаны пищевые отравления стафилококковой этиологии:

- А – рыба домашнего посола
- Б – хлебобулочные изделия
- В – гусиные яйца
- Г – кондитерские изделия с кремом
- Д – компоты домашнего приготовления из косточковых плодов

6. Гельминтозы, передающиеся человеку при употреблении в пищу мяса:

- 1 – тениидоз
- 2 – описторхоз
- 3 – аскаридоз
- 4 – энтеробиоз
- 5 – трихинеллез
- 6 – дифиллоботриоз
- 7 – эхинококкоз

7. Заболевания животных, которые могут передаваться человеку с молоком:

- 1 – бруцеллез
- 2 – ботулизм
- 3 – сальмонеллез
- 4 – туберкулез
- 5 – эхинококкоз
- 6 – трихинелл

Тест по теме: Личная гигиена работников на пищевом предприятии

1. Ежегодные медицинские осмотры проводятся у работников вырабатывающих кондитерские изделия с кремом с целью выявления:

- 1 – гриппа
- 2 – гнойничковых заболеваний кожи рук
- 3 – язвенной болезни желудочно-кишечного тракта
- 4 – ангины и катаральных явлений
- 5 – порезов, ссадин, ожогов
- 6 – остеохондроза позвоночника

2. Кто может проводить ежегодные медицинские осмотры:

- А – начальник смены
- Б – медицинским работником медсанчасти предприятия
- В – бригадир участка
- Г – медицинским работником лечебно-профилактического учреждения, работающим с предприятием по договору
- Д – всеми вышеперечисленными

3. Что не запрещается работникам производственных цехов:

- А – применять пуговицы, крючки и т.д. вместо завязок
- Б – застегивать санитарную одежду булавками, иголками
- В – принимать пищу и курить в специально отведенных помещениях
- Г – хранить в карманах халатов папиросы, бусы, булавки, деньги
- Д – носить на рабочих местах серьги, клипсы, бусы

4. Кто несет ответственность за соблюдение личной гигиены работником:

- А – администрация предприятия
- Б – местные органы Госсанэпиднадзора
- В – работник предприятия
- Г – профсоюзная организация
- Д – все вышеперечисленные

5. Что должны выполнить работники предприятия перед выходом в смену:

- А – пройти медицинское обследование
- Б – пройти обучение по санитарному минимуму и сдать экзамены
- В – ознакомиться с правилами личной гигиены
- Г – получить медицинскую книжку
- Д – пройти ежегодный медицинский осмотр
- Г – все вышеперечисленное

Тест по теме: ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ

1. Из методов дезинсекции наиболее важной специфичностью действия имеет метод:

- А – физический
- Б – химический
- В – биологический
- Г – механический
- Д – все вышеперечисленное

2. Универсальным антимикробным действием обладают:

- А – гипохлориты кальция
- Б – четвертичные аммониевые соединения
- В – амфотензиды
- Г – спирты
- Д – антибиотики тетрациклинового ряда

3. Биологический метод дератизации с использованием культур микробов применяют:

- А – в жилых помещениях
- Б – на пищевых предприятиях
- В – на открытых территориях
- Г – складских помещений
- Д – в торговых точках

4. Химические дезинфицирующие средства должны отвечать следующим требованиям:

- А – активно действующее вещество должно растворяться в воде
- Б – быстро убивать микроорганизмы
- В – обладать широким спектром антимикробного действия
- Г – быть стабильным при хранении в виде препарата и рабочих растворов
- Д – не повреждать обрабатываемые объекты
- Е – все ответы правильны

5. Дератизационные мероприятия – это борьба:

- А – с насекомыми
- Б – с источниками инфекций
- Г – с глистами и яйцами глистов
- В – с грызунами
- Д – с птицами

Тест по теме: Санитарное законодательство

1. Главной задачей Государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации является:

- А – осуществление комплекса социальных, экономических, медицинских и профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья человека и его будущих поколений
- Б – обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, предупреждение, выявление и ликвидация опасного и вредного влияния среды обитания человека на его здоровье
- В – осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора за выполнением предприятиями, организациями, учреждениями и гражданами санитарно-гигиенических и противоэпидемических правил и норм
- Г – профилактика инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний населения РФ. Осуществление гигиенического воспитания и образования населения
- Д – все, вышеперечисленное в п.п. А, Б, В, Г

2. За совершение санитарных правонарушений должностные лица и граждане Российской Федерации могут быть привлечены к ответственности:

- А – дисциплинарной и уголовной
- Б – административной и уголовной
- В – дисциплинарной и административной
- Г – дисциплинарной, административной и уголовной
- Д – дисциплинарной и уголовной

3. В процессе своей профессиональной деятельности санитарному врачу гигиенисту и эпидемиологу приходится иметь дело с нормами и гигиеническими нормативами.

Назовите, какие из нижеприведенных данных относятся к нормам?

- А – ПДК вредных химических веществ
- Б – коли-индекс, коли-титр
- В – средняя длительность одного случая инфекционных заболеваний
- Г – уровень профессиональной заболеваемости
- Д – коэффициент ослабления гамма-излучения

4. Главный принцип государственного санитарно-эпидемиологического надзора:

А – государственный характер

Б – научно-плановая основа

В – использование научных исследований и прогнозирования

Г – единство санитарных и противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Д – единство санитарно-гигиенических мероприятий

5. На территории хлебопекарного предприятия действуют санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы

А - международный

Б – федеральные, местные (региональные)

В – местные (региональные)

Г – региональные

Д – государственные

6. Правовыми основами деятельности госсанэпидслужбы являются:

А – Конституция Российской Федерации

Б – Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

В – Гражданский кодекс РФ

Г – Приказы Минздрава России

Д – все вышеперечисленное

Пояснительная записка

Темы составлены для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Целью освоения учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены профессионального цикла является готовность студентов к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии Поварское и кондитерское дело, основываясь на знаниях, полученных во время изучения данной дисциплины.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если количество правильных ответов 91-100%;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если количество правильных ответов 61-90%;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов 30-60%;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 30%.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Темы сообщений

по дисциплине ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены»

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель Жиганова Е.А.

Темы сообщений.

1. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам .

Примерное содержание некоторых сообщений.

Тема: Характеристика калорийности продуктов.

Калорийность продуктов Чем отличается энергетическая ценность продуктов от их пищевой ценности? Иногда в сознании человека совмещаются эти два понятия. Пищевая ценность – содержание в пище белков, жиров и углеводов на сто граммов продукта. Калорийность продуктов (энергетическая ценность) – количество энергии, которое высвобождается в человеческом организме из поглощенной пищи в процессе пищеварения. Калорийность продукта показывает то количество энергии, которое организм человека может получить при полном усвоении данного продукта. Реальное количество полученной энергии зависит от множества факторов. Но в первую очередь калорийность зависит от состава отдельного пищевого продукта. Принципы расчета калорийности продуктов Энергетическая ценность (калорийность продуктов) измеряется в килоджоулях (кДж) либо в килокалориях (в Евросоюзе – kcal, в России – ккал, в США – calories) в расчете на сто граммов продукта. Для измерения калорийности продуктов используют пищевую калорию. Слово «калория» в переводе с латинского означает «тепло». Одна калория вмещает в себя количество тепла, которое необходимо для нагревания одного грамма воды на один кельвин (при давлении 101 325 Паскаль). До создания таблиц калорийности продуктов в современном варианте в калориях измеряли тепло сгорания топлива. У европейских, азиатских и американских диетологов данные о калорийности одного и того же продукта немного отличаются. Дело в том, что химический состав овощей, фруктов и животных определяется условиями их выращивания. Любые блюда и продукты содержат калории. Некоторые продукты (сушеный укроп, диетическая кола, черный чай) содержат незначительное количество энергии. Только вода вообще не содержит калорий. Данные о содержании в отдельном продукте белков, углеводов и жиров, а также о калорийности отдельных продуктов можно найти в таблице калорийности продуктов. Калории содержатся в белках, жирах и углеводах пищи. Белки осуществляют энергетические превращения и обмен веществ. Энергетическая ценность жиров приблизительно в два раза выше, чем углеводов. Жиры в организме человека распадаются до глицерина и жирных кислот с выделением энергии. Углеводы дают энергию, необходимую для протекания биохимических процессов. При достаточном количестве энергии в организме человека свободные углеводы превращаются в запасы топлива – в жировую ткань (долговременный запас) и гликоген (легкодоступный запас). В организме человека свободные углеводы распадаются на фруктозу и глюкозу. Клетчатка (пищевые волокна) имеет меньшую энергетическую ценность, чем сахар и крахмал. Во многих странах клетчатку не указывают на пищевых продуктах (калорийность считается равной нулю). В отдельных странах (например, в США) клетчатку считают одним из видов сложных углеводов, калорийность волокон считается около 4 ккал/г. При расчете калорийности продуктов обычно не учитываются такие химические составляющие, как пентозаны, вода, минеральные вещества, целлюлоза. Расчет показывает так называемую теоретическую калорийность продуктов, так как условно принимается полная усвояемость организмом человека жиров, углеводов и белков пищи. На самом деле пища организмом усваивается лишь частично. Так, принято считать, что средняя усвояемость жира составляет 94%, белков – 84,5% и углеводов – 95,6%. Для вычисления практической калорийности готовых продуктов необходимо учитывать их усвояемость. Американский химик Аттватер в конце 19 века разработал метод определения пищевой энергии на основе теплоты сгорания твердого или жидкого тела в калориметрической колбе. Для определения калорийности выбранный пищевой продукт помещается в калориметрическую колбу, где он сжигается, а затем замеряется

выделенное тепло. Отдельно в камере калориметра замеряется тепло, которое выделяет испытуемый человек. Далее полученную величину переводят в «сожженные» калории для того, чтобы узнать физиологическую и реальную ценность пищи. Данный способ оценки калорийности продуктов и пищевой энергии (метод прямой калориметрии) имеет ряд недостатков. Наиболее серьезным недостатком является то, что белок в организме человека окисляется точно так, как в калориметре, только в состоянии истощения организма. Определение калорийности готовых продуктов Чтобы правильно подсчитать калорийность готовых блюд, необходимо учитывать изменение калорийности продуктов при различных способах их кулинарной обработки. Правильный расчет калорийности готовых продуктов поможет правильно скорректировать рацион питания. Изменение калорийности происходит за счет разложения жиров, белков и углеводов на составляющие компоненты при нагревании, а также вытапливании жира из пищевого продукта и испарении его с парами воды. В процессе приготовления пищи теряется огромное количество минералов и витаминов. При подсчете калорийности продуктов надо обязательно учитывать массу готового блюда и общее количество воды, использованное для приготовления блюда. Так, для определения калорийности готового блюда необходимо сложить количество энергии во всех компонентах, необходимых для приготовления этого блюда, а затем разделить полученное число на количество порций. Для подсчета калорий в макаронах и крупах необходимо понимать, что калорийность продуктов после варки будет в три-четыре раза меньше, чем в сыром виде. После тепловой обработки масса многих продуктов заметно уменьшается. Потеря массы в основном связана с потерей воды. Например, говядина при варке теряет около 50 % воды. Масса картофеля при жарке уменьшается на 30-60% (в зависимости от способов жарки и измельчения). Сушка ягод, сухарей или фруктов уменьшает их объем в несколько раз. Поэтому калорийность готовых продуктов будет значительно выше, чем до кулинарной обработки. Чтобы правильно подсчитать калорийность сушеных продуктов, необходимо выяснить, во сколько раз уменьшился их вес после сушки, а затем табличное значение, указанное в таблице калорийности продуктов, умножить на полученное число.

Источник: <http://www.neboleem.net/stati-o-zdorovom-pitanii/5382-kalorijnost-produktov.ph>

Пояснительная записка

Темы составлены для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Целью освоения учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены профессионального цикла является готовность студентов к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии Поварское и кондитерское дело, основываясь на знаниях, полученных во время изучения данной дисциплины.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если количество правильных ответов 91-100%;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если количество правильных ответов 61-90%;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов 30-60%;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 30%.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Г

Темы практических работ

по дисциплине **ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены»**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель Жиганова Е.А.

Перечень лабораторных/практических занятий по учебной дисциплине

Наименование темы/раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторного/практического занятия	Количество часов, отведенное на выполнение лабораторного/практического занятия
Тема 1.1 Морфология микробов	Лабораторное занятие №1 Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов	2 часа
Тема 1.2 Физиология микробов	Лабораторное занятие №2 .Выращивание микробов на различных питательных средах.	2 часа
	Лабораторное занятие №3. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно- бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2 часа
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Лабораторное занятие №4 Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2 часа
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Практическое занятие № 1 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2 часа
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Практическое занятие №2. Изучение схемы пищеварительного тракта.	2 часа
	Практическое занятие №3. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	2 часа
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Практическое занятие №4. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2 часа
	Практическое занятие №5.	2 часа

	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	
	Практическое занятие №6. Составление таблицы энергетической ценности продуктов	2 часа
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Практическое занятие №7. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2 часа
Тема 3.1 Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания	Практическое занятие №8. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2 часа
	Практическое занятие №9 Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2 часа
Тема 4.1 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде и личной гигиене персонала	Практическое занятие №10 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.	2 часа
	Практическое занятие №11 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2 часа
Тема 4.2 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Практическое занятие №12 Гигиеническая Оценка качества готовой пищи (бракераж).	2 часа

Лабораторная работа № 1

Тема работы: Устройство микроскопа и правила работы с ним.

Цель: закрепить умение студентов настраивать микроскоп, готовить микропрепараты и рассматривать их под микроскопом.

Перед началом занятия необходимо знать: приборы для микроскопического исследования, способы работы с увеличительными приборами.

После окончания занятия необходимо уметь: готовить микропрепараты и исследовать их под микроскопом при разном увеличении, определять основные части в строении клетки.

Оборудование и реактивы: микроскоп, предметные и покровные стекла, вода, луковица, кефир, раствор дрожжей.

Продолжительность занятия: 2 часа

Основные теоретические положения

Микроскопирование- биологический метод, в основе которого лежит наблюдение с помощью оптических приборов. Увеличение микроскопа равно произведению увеличения объектива на увеличение окуляра. Для типового исследовательского микроскопа увеличение окуляра равно 10, а увеличение объективов- 10, 45, и 100.

Ход работы.

- 1.Изучить устройство светового микроскопа: механическая часть микроскопа - штатив, предметный столик, тубус, револьвер, фокусирующие винты. Оптическая часть микроскопа- объектив. Осветительная часть микроскопа- зеркало, конденсор, диафрагма. Рассмотреть на плакате и найти на микроскопе.

Зарисовать.



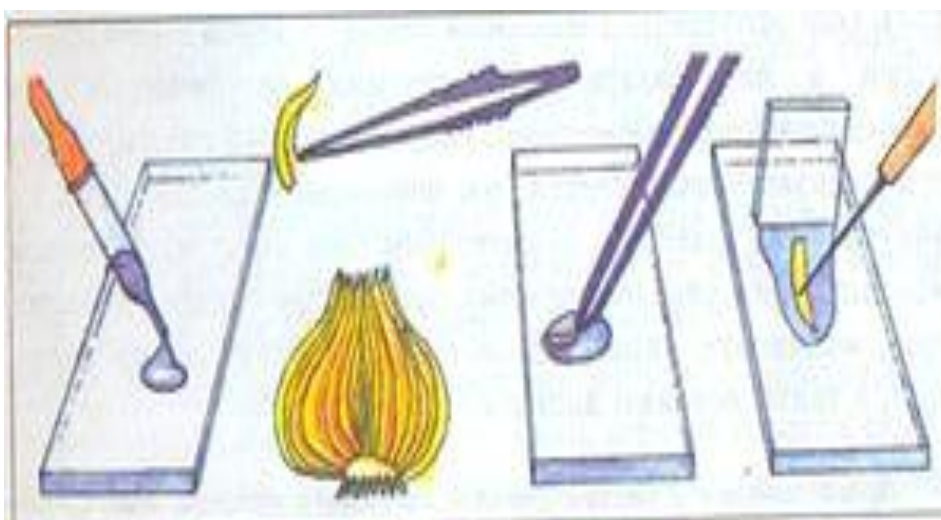
12

2. Изучить порядок работы с микроскопом:

№ операции	Указания по выполнению операции.
1	Выставить наименьшее из возможных увеличений.
2	Глядя в окуляр, поставьте зеркало в такое положение, чтобы круглое поле зрения было освещено равномерно.

3	Положите препарат и закрепите его пружинными клеммами таким образом, чтобы исследуемый объект помещался над отверстием в столике микроскопа, через которое направлен свет.
4	Поворотом винта грубой настройки подведите объектив почти вплотную к покровному стеклу препарата.
5	Глазом (левым) смотрите в окуляр.
6	Вращением винта грубой настройки очень медленно поднимайте тубус вверх, пока не станет более или менее чётко видно изображение.
7	Установите с помощью точной настройки чёткое изображение.
8	Двигая предметное стекло по столику микроскопа, просмотрите весь объект до тех пор, пока в центре поля зрения не окажется искомое место препарата
9	Установите следующее, большее увеличение путём замены объектива, подрегулируйте винтом точной настройки чёткости изображения.

3. Приготовить микропрепарат используя сочные чешуи лука. С внутренней стороны чешуйки лука снять пленку и поместить её на предметное стекло, аккуратно расправить препаратальной иглой.



5. Приготовление препарата чешуи кожицы лука

4. Рассмотреть препарат под микроскопом при малом и большом увеличении.
5. Нанесите на предметное стекло каплю кефира, разотрите покровным стеклом в очень тонкий слой, рассмотрите и зарисуйте формы бактерий.
6. Нанесите на предметное стекло каплю раствора дрожжей, закройте покровным стеклом, рассмотрите под микроскопом и зарисуйте формы клеток.

Используемая литература:

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М. 2010г.
2. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. - М. 2014г.

Дополнительные источники:

1. Константинов В .М. Рязанов А. Г. Фадеева Е. О. Общая биология- М., 2006г
2. Рохлов В. С. Биология краткий курс. М.,2011г

Лабораторное занятие №2 .

Выращивание микробов на различных питательных средах

Цель: закрепить знания о строении, формах и видах микробов. Изучить способы питания, размножения и использование в промышленности.

Перед началом занятия необходимо знать: виды микробов, их размеры, особенности изучения микробов.

После окончания занятия необходимо уметь: называть виды и формы микробов, их способ питания, особенности размножения.

Оборудование и реактивы: учебник Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Автор З. П. Матюхина, учебник Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве автор Т. А. Лаушкина.

Продолжительность занятия: 2час

Основные теоретические положения

Классификация бактерий: кокковые, палочковидные, спиралевидно-извитые. В строение бактерий различают оболочку, цитоплазму, ядерное вещество. Способ размножения бактерий — простое деление.

Ход работы.

1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Вид микробов	Формы	Строение	Размножение	Использование в промышленно сти

2. Допишите фразу:

Микробы состоят из _____

Микробы питаются белками _____

Оптимальная температура для большинства микробов _____

3. По способу питания микробы делятся на:

_____ -	- усваивают углерод и азот из неорганических соединений.
(сапрофиты)	_ усваивают готовые органические соединения мертвой природы (гнилостные бактерии, плесневые грибы, дрожжи)
(паразиты)	_ нуждаются в сложных органических соединениях живых организмов (болезнетворные микробы)

4. Вставьте пропущенные слова в данный текст:

Микробы широко распространены в природе: в воде, _____, воздухе, которые являются очагами деятельности разнообразной микрофлоры.

Самой благоприятной средой для развития микробов является:

Губительно действует на микробы _____

Используемая литература:

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М. 2010г.
2. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом

производстве. - М. 2014г.

Дополнительные источники:

1. Константинов В. М. Рязанов А. Г. Фадеева Е. О. Общая биология- М., 2006г
2. Рохлов В. С. Биология краткий курс. М., 2011г

Лабораторное занятие №3

.Осуществление микробиологического контроля пищевого производства.

Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук

Цель: закрепить знания обучающихся по теме: «Санитарно — эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.

Перед началом занятия необходимо знать: значение и виды кулинарной обработки пищевых продуктов, признаки недоброкачества продуктов.

После окончания занятия необходимо уметь: определять качество продуктов по внешнему виду, соблюдать технологию приготовления пищи,

последовательность технологического процесса.

Оборудование и реактивы: учебник Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. Автор З. П. Матюхина, учебник Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве автор Т. А. Лаушкина.

Продолжительность занятия: 2 часа

Основные теоретические положения

Кулинарная обработка продуктов имеет большое физиологическое и санитарно — эпидемиологическое значение. Физиологическое значение определяется тем, что в результате механической и тепловой обработок улучшаются вкусовые качества, пищевая ценность и усвояемость пищи. Санитарно — эпидемиологическое значение кулинарной обработки продуктов заключается в снижении загрязненности и микробного обсеменения пищи. Особое внимание обращают на качество сырья, соответствие его требованиям стандарта. Качество принимаемых продуктов оценивают органолептически, а в случае необходимости — лабораторным методом.

Ход работы

1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Вид продукта	Санитарно — гигиенические требования	Сроки хранения
Мясо		
Птица		
Рыба		
Овощи		
Сыпучие продукты		
Молоко и молочные продукты		
Яйца и яичные продукты		
Кондитерские изделия		

2. Выберите правильный ответ:

2.1 Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

- а) получение готового продукта;
- б) разнообразие блюд;
- в) уничтожение микробов.

2.2 Почему необходимо соблюдать санитарные правила при изготовлении мясных полуфабрикатов?

- а) чтобы не было бактериального обсеменения;
- б) для лучшего хранения.

2.3 Какое яйцо используют для приготовления белкового крема?

- а) столовое;
- б) диетическое.

Используемая литература:

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М. 2010г.
2. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. - М. 2014г.

Дополнительные источники:

1. Константинов В .М. Рязанов А. Г. Фадеева Е. О. Общая биология- М.,

2006г

2. Рохлов В. С. Биология краткий курс. М., 2011г

Лабораторное занятие №4

Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции

Цель: закрепить знания обучающихся по правилам реализации готовой продукции и обслуживанию посетителей.

Перед началом занятия необходимо знать: условия и сроки хранения готовой продукции, сроки реализации блюд, требования к обслуживанию потребителей.

После окончания занятия необходимо уметь: определять качество готовых блюд, определять температуру подаваемых блюд, составлять меню в соответствии с требованиями.

Оборудование и реактивы: учебник Основы физиологии питания,

микробиологии, гигиены и санитарии. Автор З. П. Матюхина, учебник Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве автор Т. А. Лаушкина.

Продолжительность занятия: 2 часа

Основные теоретические положения

Готовую продукцию на раздаче укладывают в специальную чистую посуду (котлы, кастрюли, лотки), которую устанавливают на мармитах для первых и вторых блюд, холодные блюда и напитки — в виде оформленных порций в прилавках — витринах. Готовую горячую пищу подают на раздаточную в передвижных котлах, без перекладывания в другую посуду. Повара обязаны перед раздачей блюд сменить санитарную одежду, тщательно вымыть и продезинфицировать руки.

Ход работы

1. Допишите фразы:

До начала раздачи качество готовых блюд должно _____

Категорически запрещается
смешивать _____

При подаче первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру _____ °С, вторые блюда и гарниры температуру _____ °С, порционные блюда температуру _____ °С, холодные блюда и напитки _____ °С.

В лечебно — профилактических и детских учреждениях в зимне-весенний период из-за недостатка в овощных блюдах _____ требуется обогащать этим некоторые блюда.

За качество готовой продукции и соблюдение правил её отпуска на предприятиях общественного питания несут ответственность _____

2. Ответьте на вопросы:

2.1 Какой запас пищи допустим на раздаче?

2.2 Как нужно организовать продажу полуфабрикатов на предприятии общественного питания?

2.3 Какие санитарные правила следует соблюдать повару при обслуживании потребителей?

2.4 Какие требования предъявляют к рабочему месту официанта?

2.5 Каковы санитарные правила подачи блюд официантами?

Используемая литература:

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. - М. 2010г.

2. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. - М. 2014г.

Дополнительные источники:

1. Константинов В .М. Рязанов А. Г. Фадеева Е. О. Общая биология- М., 2006г

2. Рохлов В. С. Биология краткий курс. М.,2011г

Дата _____

Практическая работа № 1 «Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности »

1. Заполните таблицу, используя учебный материал:

Ф.И.О.	Основные научные открытия и изобретения
1. Антоний Левенгук	
2. Луи Пастер	
3. Роберт Кох	

4. И.И. Мечников	
5. С.В. Виноградский	
6. Д.И. Ивановский	
7. А.А. Лебедев	

2. Допишите фразы:

Микробиология – это наука, изучающая _____

Полезные микробы участвуют _____

Вредные микробы вызывают _____

Микробы могут находиться в _____

3. Что такое бактерии? _____

4. Какую форму имеют кокки? _____

5. При какой температуре погибают споры бактерий? _____

Дата _____

Практическая работа № 2 «ФИЗИОЛОГИЯ МИКРОБОВ. ВЛИЯНИЕ УСЛОВИЙ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ НА МИКРООРГАНИЗМЫ»

1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Вид микробов	Формы	Строение	Размножение	Использование в промышленности

2. Допишите фразу:

Микробы состоят из _____

Микробы питаются белками _____

Оптимальная температура для большинства микробов _____

3. По способу питания микробы делятся на:

	усваивают углерод и азот из неорганических соединений.
_____ (сапрофиты)	– усваивают готовые органические соединения мертвой природы (гнилостные бактерии, плесневые грибы, дрожжи).
_____ (паразиты)	– нуждаются в сложных органических соединениях живых организмов (болезнетворные микробы).

4. Вставьте пропущенные слова в данный текст:

Микробы широко распространены в природе: в воде, _____, воздухе, которые являются очагами деятельности разнообразной микрофлоры.

Самой благоприятной средой для развития микробов является _____

Губительно действует на микробы _____

Дата _____

Практическая работа № 3 «РАСПРОСТРАНЕНИЕ МИКРОБОВ В ПРИРОДЕ»

1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Возбудители каких заболеваний могут находиться в:

почве?	воде?	воздухе?	на теле человека?

2. Письменно ответьте на вопросы:

Как можно обеззараживать воду, предназначенную для питья?

Какие части тела человека наиболее благоприятны для обитания микробов? _____

Какие микробы могут находиться в воздухе, и от каких факторов зависит их количество?

3. Выберите правильный ответ:

Какой свет губительно действует на микробы?

- а) дневной;
- б) вечерний;
- в) солнечный.

Какая максимальная температура ведёт к гибели микробов?

- а) +35 °С;
- б) +50 °С;
- в) +80 °С;
- г) +120 °С.

Дата _____

Практическая работа № 4 «МИКРОБИОЛОГИЯ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ».

1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Название микробов, вызывающих порчу продуктов							
Мясо и мясопродукты	Рыба и рыбные продукты	Баночные консервы	Молоко и молочные продукты	Пищевые жиры	Яичные продукты	Овощи и фрукты	Зерно-продукты

--	--	--	--	--	--	--	--

2. Читая утверждения, впишите в таблицу комментарий «ДА» или «НЕТ»:

Утверждение	Комментарий
1. На мясе размножаются микробы в процессе убоя скота и разделки туш.	
2. Мясо может приобрести синюшный цвет в результате порчи.	
3. Мясо птицы салтмонеллами не заражается.	
4. На колбасных изделиях появляются микроорганизмы в результате нарушения процесса производства.	
5. Процесс замораживания замедляет развитие микробов на поверхности рыбы.	
6. Продукты моря (ракообразные, головоногие, двустворчатые) не могут подвергаться обсеменению микробами.	
7. Баночные консервы не поражаются микробами, если соблюдать санитарно-гигиенические условия.	

3. Письменно ответьте на вопрос:

Зачем работникам общественного питания значение микробиологии пищевых продуктов?

Дата _____

Практическая работа № 5 «ПИЩЕВЫЕ ИНФЕКЦИОННЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ»

1. Письменно ответьте на вопросы:

Что такое инфекция и как она может передаваться? _____

Что такое иммунитет? _____

По каким признакам различают иммунитет? _____

Почему острые кишечные инфекции называют болезнями «грязных рук»? _____

Пищевые инфекционные заболевания подразделяются на: _____

2. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Название инфекционных заболеваний	Возбудитель	Пути заражения	Меры предупреждения
дизентерия			
брюшной тиф			
холера			
эпидемический гепатит			
сальмонеллёз			
бруцеллёз			
туберкулёз			
сибирская язва			
ящур			

Дата _____

Практическая работа № 6 «ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ»

1. Письменно ответьте на вопросы:

Что такое пищевые отравления и вследствие чего они возникают у человека? _____

Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля? _____

В каких случаях возникает отравление цинком и медью? _____

2. Заполните недостающие звенья и поставьте стрелки в схеме пищевых отравлений

ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

БАКТЕРИАЛЬНЫЕ		МИКОТОКСИКОЗЫ (МИКРОСКОПИЧЕСКИЕ ГРИБЫ)	1. Продуктами, ядовитыми по своей природе 2. 3.
	ТОКСИКОЗЫ	1.	
Отравление условно- патогенными грибами	1. Ботулизм 2.	2. 3. Афлотоксикоз	

3. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Пищевое отравление	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникно- вения
ботулизм			
эрготизм			
стафилококковое отравление			

Практическая работа № 5
«ГЕЛЬМИНТОЗНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ»

1. Письменно ответьте на вопросы:

Что собой представляют глисты? _____

Назовите стадии развития гельминтов _____

Какие органы могут поражаться глистами? _____

Как называются гельминты, которые поражают органы человека? _____

Как происходит заражение человека гельминтами? _____

Какие меры профилактики глистных заболеваний необходимо выполнять на рабочем месте предприятия общественного питания? _____

2. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Виды гельминтов	Размер и форма	Паразитирует в органах:	Человек заражается через:
	<i>Круглые гельминты</i>		
1. Аскариды			
2. Трихинеллы			
	<i>Ленточные гельминты</i>		
3. Цепень бычий или свиной (солитёр)			
4. Широкий лентец			
5. Эхинококк			
6. Опиосторхисы (кошачья двуустка)			

Дата _____

Практическая работа № 8 «ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ГИГИЕНЕ И САНИТАРИИ ТРУДА»

1. Допишите фразы:

а) Гигиена труда – это _____

б) Для оздоровления условий труда работников предприятий необходимо: _____

в) Здоровый образ жизни способствует _____

г) Для повышения защитных свойств организма каждому человеку следует соблюдать: _____

д) Производственная травма – это _____

2. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Опасные инфекционные заболевания человека и меры их предупреждения

Наименование заболевания	Возбудитель заболевания	Источник распространения	Меры профилактики
Туберкулёз			
Сифилис			
Гонорея			
ВИЧ-инфекция (СПИД)			

Дата _____

Практическая работа № 9 «САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ».

1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Вид продукта	Санитарно-гигиенические требования	Сроки хранения
Мясо		
Птица		
Рыба		
Овощи		
Сыпучие продукты		
Молоко и молочные продукты		
Яйца и яичные продукты		
Кондитерские изделия		

2. Выберите правильный ответ:

2.1. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

- а) получение готового продукта;
- б) разнообразие блюд;
- в) уничтожение микробов.

2.2. Почему необходимо соблюдать санитарные правила при изготовлении мясных полуфабрикатов?

- а) чтобы не было бактериального обсеменения;
- б) для лучшего хранения.

2.3. Какое яйцо используют для приготовления белкового крема?

- а) столовое;
- б) диетическое.

Дата _____

Практическая работа № 10 «САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ, ТАРЕ».

1. Письменно ответьте на вопросы:

Что относится к кухонной посуде? _____

Для чего маркируют посуду? _____

Что относится к столовой посуде? _____

Какие материалы допускаются для производства оборудования и инвентаря для предприятий общественного питания? _____

В чем состоит принципиальная разница при мытье столовой посуды и столовых приборов? _____

2. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Объект санитарно-гигиенического контроля	Санитарно-гигиенические требования
Механическое оборудование	
Немеханическое оборудование	
Инвентарь	
Инструменты	
Посуда	
Тара	

Дата _____

Практическая работа № 11 «ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ».

1.Письменно ответьте на вопросы:

В каких случаях повар, кондитер, официант обязаны дезинфицировать руки?

Какими средствами для мытья и дезинфекции рук повара, кондитера, официанта?

Что входит в комплект санитарной одежды повара и кондитера?

Каковы правила ношения санитарной одежды повара, официанта?

Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятия общественного питания?

2. Используя учебный материал, заполнить таблицу:

Наименование профессии	Наименование санодержки, санобуви и санпринадлежностей
1. Директор или заведующий предприятия и их заместители; администратор _____ зала; _____ зав. производством; начальники цехов и их заместители	Халат белый,...
2. Повара, кондитеры, пекари, тестомесы	Халат белый или куртка + брюки(юбка)...
3. Кухонные рабочие	Куртка белая...

Дата _____

Практическая работа № 12 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАСТВОРОВ МОЮЩИХ И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ. ПРОВЕДЕНИЕ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ».

Методические указания по применению дезинфицирующего средства «Део-хлор».

1. Средство «Део-хлор» производится в виде таблеток. Содержание активного хлора 44,2%.

Средство «Део-хлор» хорошо растворим в воде. Водные растворы прозрачные, безопасные, имеют слабый запах хлора.

2. Растворы средства «Део-хлор» предназначены для дезинфекции поверхностей в помещениях, предметов обстановки, санитарно-технического оборудования, а также в предприятиях общественного питания.

Последовательность проведения работы:

1. Рабочие растворы «Део-хлор» готовят в стеклянной, пластмассовой или эмалированной посуде, путем растворения определенного количества таблеток в воде (см. таблицу 1).

Таблица 1

Концентрация активного хлора, %	Количество таблеток	Количество воды (л)
0,015	1	10
0,03	2	10

2. Дезинфекцию проводить в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

Режим дезинфекции различных объектов растворами «Део-хлор»

Объекты обеззараживания	Концентрация акт. хлора, %	Время обеззараживания	Способ обеззараживания
Поверхность в помещениях, предметы обстановки	0,015	15-30 мин	Протирание
Посуда столовая без остатков пищи	0,015	15 мин	Погружение
Уборочный инвентарь	0,03	30 мин	Замачивание

3. Помещения по окончании дезинфекции протирают сухой ветошью.

4. Посуду полностью погружают в раствор, затем промывают проточной водой (проводится по окончании работы).

5. Уборочный инвентарь по окончании прополаскивают и просушивают.

Меры предосторожности:

1. При приготовлении и использовании раствора 0,015-3% концентрации не требуются средства индивидуальной защиты и специальной защиты органов дыхания.

2. Для защиты кожи рук используются резиновые перчатки.

Дата _____

Практическая работа № 13 «СОСТАВЛЕНИЕ ТАБЛИЦЫ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ».

Энергетическая ценность некоторых продуктов

Продукты	Ккал (на 100 г)	Продукты	Ккал (на 100 г)
Супы		Напитки	
Суп из говядины	187	Кефир	52
Суп из рыбы	80	Молоко	65
Борщ	63	Какао	312
Овощной суп	37	Чай	1
Похлебка из моллюсков	30	Томатный сок	16
Вторые блюда		Кофе молотый	2
Курица отварная	241	Лимонад	21
Макароны	332	Фрукты	
Картофель	83	Яблоки	37
Рис вареный	123	Томаты	79
Копченая свинина	405	Апельсины	35
Тушеное мясо	229	Мандарины	34
Ветчина копченая	120	Груши	41
Баранина	290	Выпечка	
Колбаса жаренная	265	Хлеб белый	236
Сельдь жаренная	199	Хлеб серый	216
Треска печеная	96	Пирожное с кремом	440
Салаты		Булочки	527
Из помидоров	19	Печенье	471
Из огурцов	15	Пряник	373
Из вареной свеклы	45	Джем	261
Из моркови	20	Мед	288
Фруктовый	95	Шоколад	529
		Мармелад	261

Дата _____

Практическая работа № 14 «СОСТАВЛЕНИЕ РЕЦИОНА ПИТАНИЯ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП».

Составление меню с учетом калорийности пищи

Возраст, лет	Пол	Ккал/день
6	-	1970
7-10	-	2300
11-13	мальчики	2700
	девочки	2450
14-17	юноши	2900
	девушки	2600

Распределение потребляемых за день калорий:

Завтрак 30 % - 840 Ккал

Обед 40 % - 1200 Ккал

Ужин 30 % - 840 Ккал

Составление меню на день

Продукты	Количество продукта в граммах	Калорийность ккал на 100 г продукта	Расчет калорийности пищи в ккал
Завтрак			
Творог	125	86	107,5
Сыр	50	380	190
Хлеб	30	236	70,8
Масло слив.	25	661	165,25
Кофе сгущ.мол	200	310	620
		Итого:	1153,55 ккал
Обед			
Суп из говядины	150	187	280,5
	125	241	301,25
	100	332	332
Курица отварная	100	19	19
Макаронь	200	223	446
Салат из помидоров	50	190	95
		Итого:	1473,75 ккал
Хлеб ржаной	150	324	486
	100	83	83
Ужин			
Сосиски	30	236	70,8
		Итого:	965,8

Дата _____

Практическая работа № 15 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР И САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО»

1. Допишите фразы:

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в нашей стране осуществляет _____

Практическими учреждениями в государственной санитарно-эпидемиологической службе являются центры Государственного санитарно-эпидемиологического надзора (ЦГСЭН), в штатах которых

Цель предупредительного санитарно-пищевого надзора – _____

Текущий санитарно-пищевой надзор – _____

1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Наименование надзора	Где осуществляется?	С какой целью осуществляется?

Тесты по теме Санитарное законодательство

1. Главной задачей Государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации является:

- А – осуществление комплекса социальных, экономических, медицинских и профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья человека и его будущих поколений
- Б – обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, предупреждение, выявление и ликвидация опасного и вредного влияния среды обитания человека на его здоровье
- В – осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора за выполнением предприятиями, организациями, учреждениями и гражданами санитарно-гигиенических и противоэпидемических правил и норм
- Г – профилактика инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний населения РФ. Осуществление гигиенического воспитания и образования населения
- Д – все, вышеперечисленное в п.п. А, Б, В, Г

2. За совершение санитарных правонарушений должностные лица и граждане Российской Федерации могут быть привлечены к ответственности:

- А – дисциплинарной и уголовной
- Б – административной и уголовной
- В – дисциплинарной и административной
- Г – дисциплинарной, административной и уголовной
- Д – дисциплинарной и уголовной

3. В процессе своей профессиональной деятельности санитарному врачу гигиенисту и эпидемиологу приходится иметь дело с нормами и гигиеническими нормативами. Назовите, какие из нижеприведенных данных относятся к нормам?

- А – ПДК вредных химических веществ
- Б – коли-индекс, коли-титр
- В – средняя длительность одного случая инфекционных заболеваний
- Г – уровень профессиональной заболеваемости
- Д – коэффициент ослабления гамма-излучения

4. Главный принцип государственного санитарно-эпидемиологического надзора:

- А – государственный характер
- Б – научно-плановая основа
- В – использование научных исследований и прогнозирования
- Г – единство санитарных и противоэпидемических (профилактических) мероприятий
- Д – единство санитарно-гигиенических мероприятий

5. На территории хлебопекарного предприятия действуют санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы

- А – международный
- Б – федеральные, местные (региональные)
- В – местные (региональные)
- Г – региональные
- Д – государственные

6. Правовыми основами деятельности госсанэпидслужбы являются:

- А – Конституция Российской Федерации
- Б – Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- В – Гражданский кодекс РФ
- Г – Приказы Минздрава России
- Д – все вышеперечисленное

Дата _____

Практическая работа № 16 «САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ».

1. Допишите фразы:

До начала раздачи качество готовых блюд должно _____

Категорически запрещается смешивать _____

При подаче первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру _____ С, вторые блюда и гарниры - температуру _____ С, порционные блюда – температуру _____ С, холодные блюда и напитки _____ С.

В лечебно – профилактических и детских учреждениях в зимне – весенний период из-за недостатка в овощных блюдах _____ требуется обогащать этим некоторые блюда. За качество готовой продукции и соблюдение правил ее отпуска на предприятиях общественного питания несут ответственность _____

2. Ответьте на вопросы:

Какой запас пищи допустим на раздаче? _____

Как нужно организовать продажу полуфабрикатов на предприятии общественного питания? _____

Какие санитарные правила следует соблюдать повару при обслуживании потребителей?

Какие требования предъявляют к рабочему месту официанта? _____

Каковы санитарные правила подачи блюд официантами? _____

Пояснительная записка

Темы составлены для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Целью освоения учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены» профессионального цикла является готовность студентов к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии Поварское и кондитерское дело, основываясь на знаниях, полученных во время изучения данной дисциплины.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если количество правильных ответов 91-100%;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если количество правильных ответов 61-90%;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов 30-60%;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 30%.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ

Председатель цикловой
комиссии _____

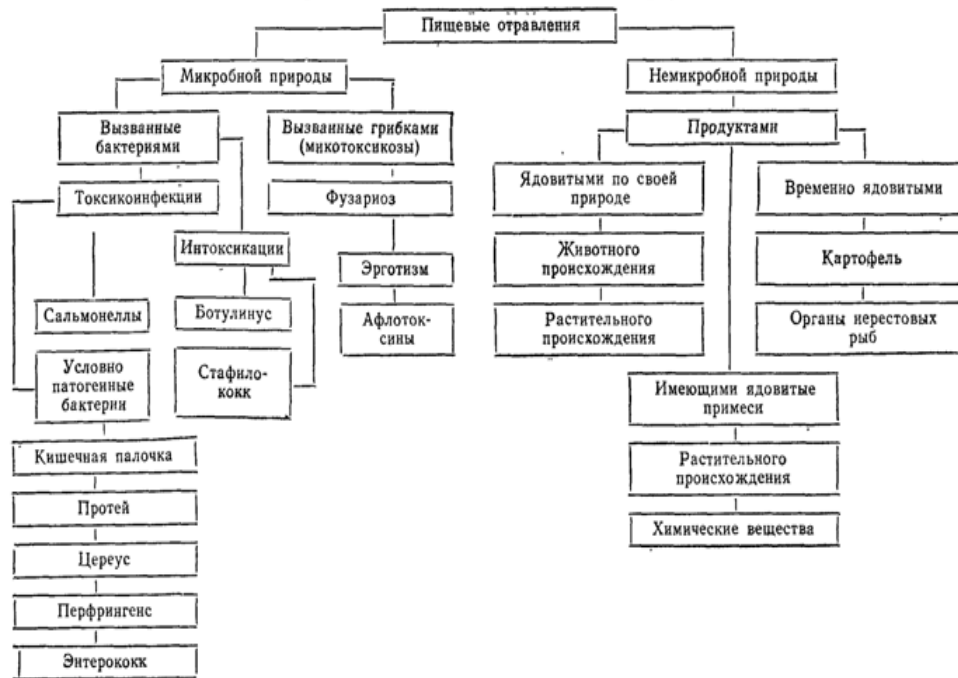
_____ Ф.И.О.
«__» _____ 20__ г

Составление схем

по дисциплине ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии, санитарии и
гигиены»
специальность \ Специальность 43.01.09 Повар, кондитер

Преподаватель _____

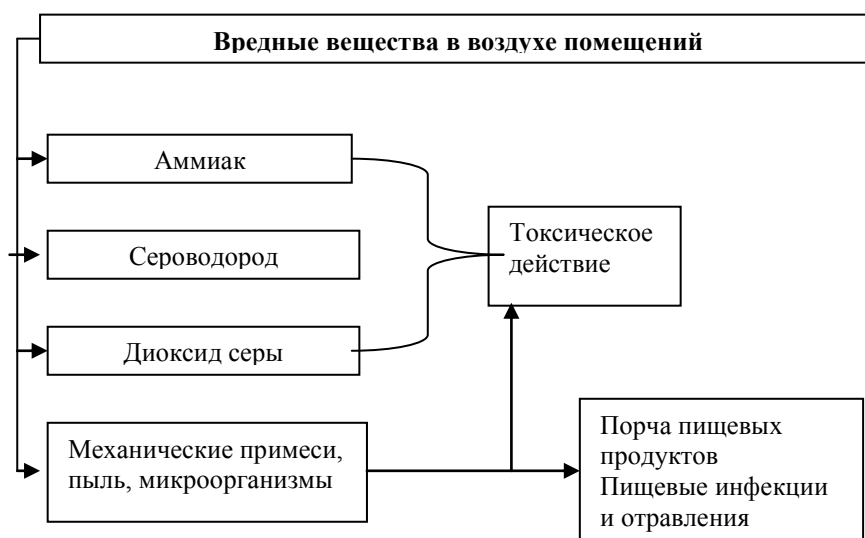
Классификация пищевых отравлений (по К. С. Петровскому)



«Питательные вещества»

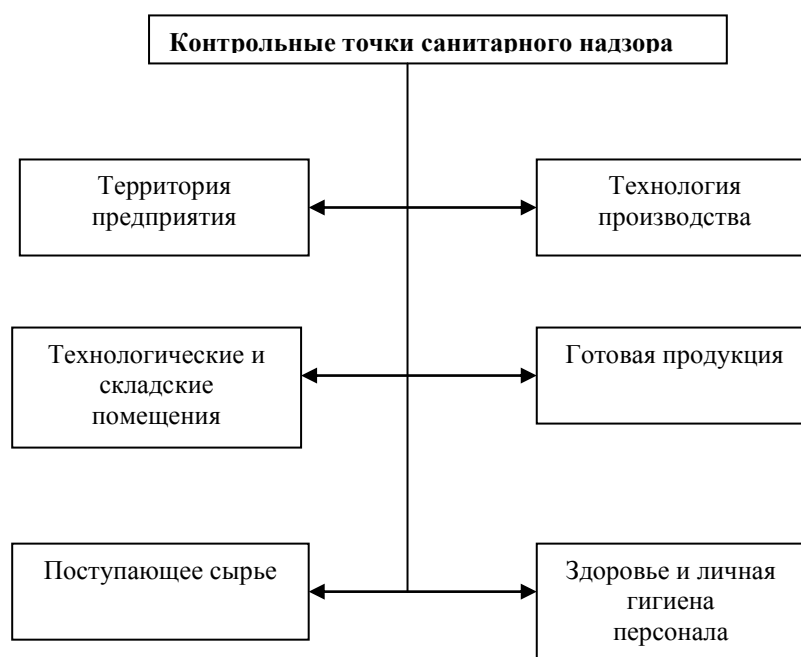
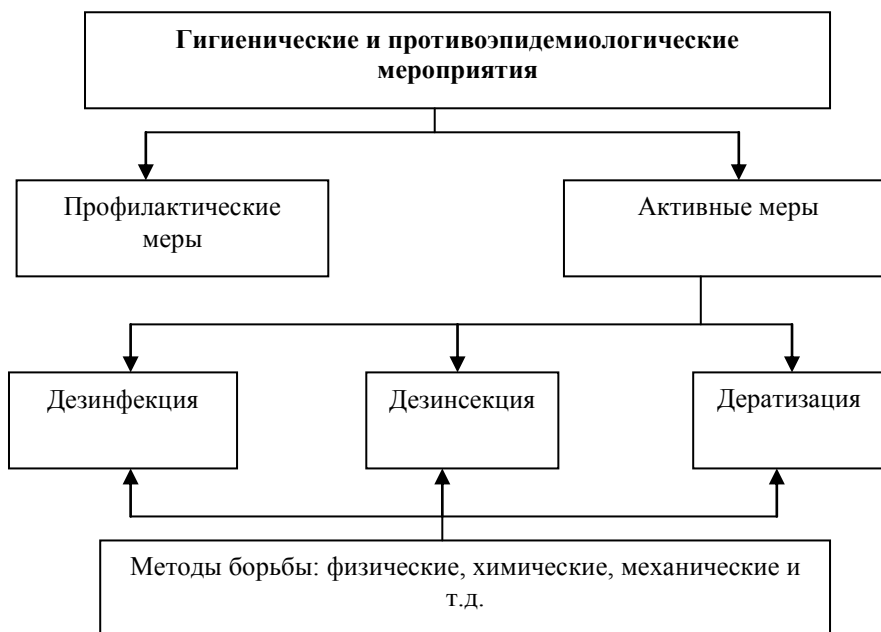
Вещества	Функции	Состав	Суточная норма	Содержание в продуктах

Подумайте: Какие вещества, находящиеся в пище, не нуждаются в пищеварительной обработке?



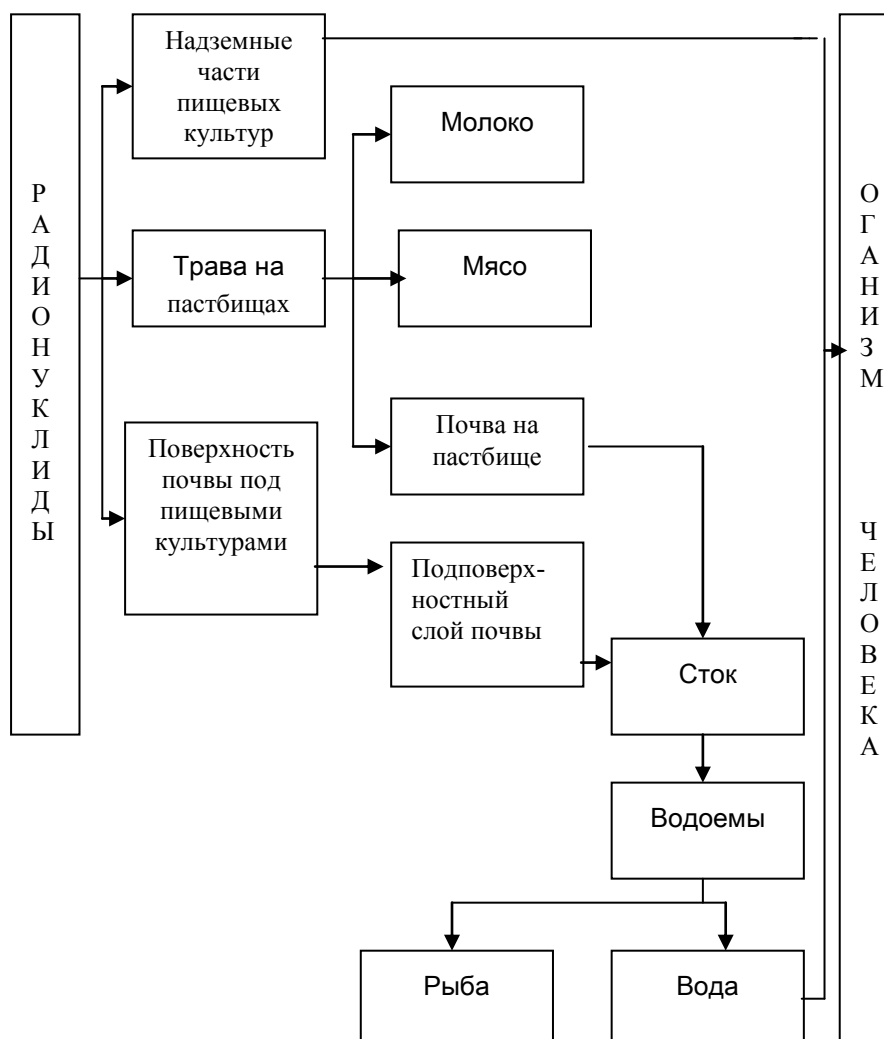
Режим дезинфекции различных объектов растворами «Део-хлор»

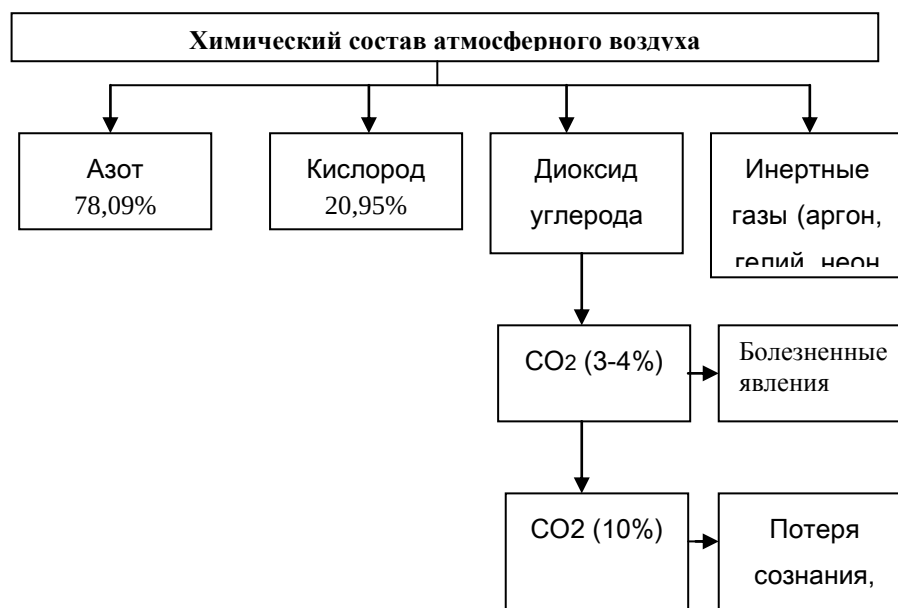
Объекты обеззараживания	Концентрация акт. хлора, %	Время обеззараживания	Способ обеззараживания
Поверхность в помещениях, предметы обстановки	0,015	15-30 мин	Протирание
Посуда столовая без остатков пищи	0,015	15 мин	Погружение
Уборочный инвентарь	0,03	30 мин	Замачивание





Пути попадания радионуклидов в организм человека.





Нормативные требования к некоторым показателям химического состава питьевой воды

Показатель	Показатель
Норма, мг/л	350
Хлориды	500
Сульфаты	10,0
Нитраты	0,3
Железо	0,1
Марганец	1,0
Медь	5,0
Цинк	0,1
Свинец	0,05
Мышьяк	0,5
Остаточный алюминий	7,0
Общая жесткость, мг-экв/л рН	6,5-8,5

Таблица - Ширина проходов в залах

Проходы	Ширина в м			
	столовые	рестораны	кафе	закусочные
Основной	1,35	1,5	1,2	1,2
Дополнительные:				
для распределения потоков посетителей	1,2	1,2	0,9	0,9
для подхода к отдельным местам	0,6	0,6	0,4	0,4

Энергетическая ценность некоторых продуктов

Продукты	Ккал (на 100 г)	Продукты	Ккал (на 100 г)
Супы		Напитки	
Суп из говядины	187	Кефир	52
Суп из рыбы	80	Молоко	65
Борщ	63	Какао	312
Овощной суп	37	Чай	1
Похлебка из моллюсков	30	Томатный сок	16
Вторые блюда		Кофе молотый	2
Курица отварная	241	Лимонад	21
Макароны	332	Фрукты	
Картофель	83	Яблоки	37
Рис вареный	123	Томаты	79
Копченая свинина	405	Апельсины	35
Тушеное мясо	229	Мандарины	34
Ветчина копченая	120	Груши	41
Баранина	290	Выпечка	
Колбаса жаренная	265	Хлеб белый	236
Сельдь жаренная	199	Хлеб серый	216
Треска печеная	96	Пирожное с кремом	440
Салаты		Булочки	527
Из помидоров	19	Печенье	471
Из огурцов	15	Пряник	373
Из вареной свеклы	45	Джем	261
Из моркови	20	Мед	288
фруктовый	95	Шоколад	529
		Мармелад	261

Составление меню с учетом калорийности пищи

Возраст, лет	Пол	Ккал/день
6	-	1970
7-10	-	2300
11-13	мальчики	2700
	девочки	2450
14-17	юноши	2900
	девушки	2600

Распределение потребляемых за день калорий:

Завтрак 30 % - 840 Ккал

Обед 40 % - 1200 Ккал

Ужин 30 % - 840 Ккал

Составление меню на день

Продукты	Количество продукта в граммах	Калорийность ккал на 100 г продукта	Расчет калорийности пищи в ккал
Завтрак			
Творог	125	86	107,5
Сыр	50	380	190
Хлеб	30	236	70,8
Масло слив.	25	661	165,25
Кофе сгущ.мол	200	310	620
		Итого:	1153,55 ккал
Обед			
Суп из говядины	150	187	280,5
	125	241	301,25
	100	332	332
Курица отварная	100	19	19
Макароны	200	223	446
Салат из помидоров	50	190	95
		Итого:	1473,75 ккал
Хлеб ржаной	150	324	486
	100	83	83
Ужин			
Сосиски	30	236	70,8
		Итого:	965,8

Пояснительная записка

Темы составлены для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Целью освоения учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены» профессионального цикла является готовность студентов к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии Поварское и кондитерское дело, основываясь на знаниях, полученных во время изучения данной дисциплины.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если количество правильных ответов 91-100%;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если количество правильных ответов 61-90%;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов 30-60%;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 30%.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ

Председатель цикловой
комиссии _____

_____ Ф.И.О.
«__» _____ 20__ г

Составление рабочей тетради

по дисциплине ОП.01 «Основы микробиологии, физиологии, санитарии и
гигиены»
специальность \ Специальность 43.01.09 Повар, кондитер

Преподаватель _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ
по учебной дисциплине
«ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ »
Специальность Поварское и кондитерское дело код 43.01.09**

студента _____

группы _____

Рекомендации для использования рабочей тетради.

Предлагаемая рабочая тетрадь предназначена для изучения дисциплины «Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены» в профессиональном колледже, где проводится подготовка студентов по специальностям Поварское и кондитерское дело, «Мастер сельскохозяйственного производства», «Хозяйка (ин) усадьбы».

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с действующей рабочей программой.

Уровень заданий рабочей тетради соответствует требованиям, предъявляемым Государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования по предмету «Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены»

В тетради представлены различные варианты заданий по материалу учебного пособия, тесты, задания для самостоятельной работы.

Задания для самостоятельной работы в форме тестов позволяют студентам, работая с учебными пособиями, отбирать и систематизировать материал, развивает способность к анализу.

Таким образом, предлагаемая рабочая тетрадь предназначена для самоконтроля знаний студентов, а также для контроля знаний студентов преподавателем.

ПАМЯТКА

для тех, кто хочет стать профессионалом

1. Лица, поступающие на работу на предприятия, обязаны пройти медицинский осмотр в соответствии с действующим приказом Минздрава России и прослушать курс по гигиенической подготовке со сдачей зачёта.
2. Основной целью медицинского обследования персонала является охрана его здоровья и предупреждение допуска к работе больных или бактерионосителей, которые могут быть источником массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.
3. При несоблюдении санитарно-гигиенических требований пища может стать причиной различных пищевых заболеваний микробной и немикробной природы – пищевых отравлений.
4. Грубые нарушения работниками требований личной гигиены могут отразиться не только на их собственном здоровье, но и послужить причиной массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.
5. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с СанПиН 42-123-4117–86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
6. За качество готовой продукции и соблюдение правил её отпуска на предприятиях общественного питания несут ответственность администрация пищевого объекта и конкретные работники.
7. Качество пищевых продуктов проверяется представителями службы контроля качества предприятия.
8. До начала раздачи качество готовых блюд должно проверяться поваром, готовившим блюдо, а также бракеражной комиссией с соответствующей записью в бракеражном журнале.
9. Категорически запрещается смешивать остатки пищи предыдущего дня со свежеприготовленной.
10. Для предотвращения микробного загрязнения продуктов необходимо иметь набор маркированных досок для раздельной обработки сырья и готовых продуктов.

Дата _____

Практическая работа № 1 «ПОНЯТИЕ О МИКРОБИОЛОГИИ»

3. Заполните таблицу, используя учебный материал:

Ф.И.О.	Основные научные открытия и изобретения
1. Антоний Левенгук	
2. Луи Пастер	
3. Роберт Кох	
4. И.И. Мечников	
5. С.В. Виноградский	
6. Д.И. Ивановский	
7. А.А. Лебедев	

2. Допишите фразы:

Микробиология – это наука, изучающая _____

Полезные микробы участвуют _____

Вредные микробы вызывают _____

Микробы могут находиться в _____

3. Что такое бактерии? _____

4. Какую форму имеют кокки? _____

5. При какой температуре погибают споры бактерий? _____

Дата _____

Практическая работа № 2 «ФИЗИОЛОГИЯ МИКРОБОВ. ВЛИЯНИЕ УСЛОВИЙ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ НА МИКРООРГАНИЗМЫ»

1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Вид микробов	Формы	Строение	Размножение	Использование в промышленности

2. Допишите фразу:

Микробы состоят из _____

Микробы питаются белками _____

Оптимальная температура для большинства микробов _____

3. По способу питания микробы делятся на:

	усваивают углерод и азот из неорганических соединений.
_____ (сапрофиты)	– усваивают готовые органические соединения мертвой природы (гнилостные бактерии, плесневые грибы, дрожжи).
_____ (паразиты)	– нуждаются в сложных органических соединениях живых организмов (болезнетворные микробы).

4. Вставьте пропущенные слова в данный текст:

Микробы широко распространены в природе: в воде, _____, воздухе, которые являются очагами деятельности разнообразной микрофлоры.

Самой благоприятной средой для развития микробов является _____

Губительно действует на микробы _____

Дата _____

Практическая работа № 3 «РАСПРОСТРАНЕНИЕ МИКРОБОВ В ПРИРОДЕ»

1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Возбудители каких заболеваний могут находиться в:

почве?	воде?	воздухе?	на теле человека?

2. Письменно ответьте на вопросы:

Как можно обеззараживать воду, предназначенную для питья?

Какие части тела человека наиболее благоприятны для обитания микробов? _____

Какие микробы могут находиться в воздухе, и от каких факторов зависит их количество?

3. Выберите правильный ответ:

Какой свет губительно действует на микробы?

- а) дневной;
- б) вечерний;
- в) солнечный.

Какая максимальная температура ведёт к гибели микробов?

- а) +35 °С;
- б) +50 °С;
- в) +80 °С;
- г) +120 °С.

Тест по теме: "Основы микробиологии"

1. К микроорганизмам мы относим:

- Бактерии - Грибы - Дрожжи - Растения
- Вирусы - Фаги - Животные

2. Какие микроорганизмы называют аэробными?

- микроорганизмы, которые нуждаются в кислороде воздуха;
- микроорганизмы, которые могут обходиться без кислорода;
- микроорганизмы, для которых кислород воздуха губителен

3. Какие микроорганизмы называются паразитами?

- питаются органическими веществами живых организмов;
- для синтеза органических веществ получают углерод и азот из неорганических веществ;
- питаются органическими веществами мертвых организмов.

4. Какие условия внешней среды влияют на жизнедеятельность микроорганизмов?

- физические факторы; - температурные факторы; - химические факторы;
- ядовитые вещества; - биологические факторы.

5. Процесс, при котором происходит разложение белков или субстратов, богатых ими:

- брожение; - окисление; - гниение.

6. Наиболее обсеменены микроорганизмами:

- почва; - вода; - воздух.

7. Пути передачи инфекции:

- прямой контакт; - воздушно-капельный; - обратный контакт;
- воздушно-пылевой; - фекально-оральный; - воздушный;
- водный; - трансмиссионный.

8. Вирулентность - это ...

- способность патогенных микроорганизмов вырабатывать ядовитые вещества (токсины);
- степень болезнетворного действия микроба;
- способность определенного вида микробов приживаться в макроорганизмах.

9. К пищевым заболеваниям микробной природы относятся:

- брюшной тиф;
- отравления растениями;
- отравления нитратами;
- гельминтозы.

10. Пищевые инфекции - это ...

- заразные болезни, при которых пищевые продукты являются лишь передатчиками токсикогенных микробов, в них они не размножаются, но сохраняют жизнеспособность и вирулентность;
- болезни, при которых возбудители пищевых инфекций активно размножаются в пищевых продуктах.

Дата _____

Практическая работа № 4 «МИКРОБИОЛОГИЯ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ».

1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Название микробов, вызывающих порчу продуктов							
Мясо и мясопродукты	Рыба и рыбные продукты	Баночные консервы	Молоко и молочные продукты	Пищевые жиры	Яичные продукты	Овощи и фрукты	Зерно-продукты

2. Читая утверждения, впишите в таблицу комментарий «ДА» или «НЕТ»:

Утверждение	Комментарий
1. На мясе размножаются микробы в процессе убоя скота и разделки туш.	
2. Мясо может приобрести синюшный цвет в результате порчи.	
3. Мясо птицы салтмонеллами не заражается.	
4. На колбасных изделиях появляются микроорганизмы в результате нарушения процесса производства.	
5. Процесс замораживания замедляет развитие микробов на поверхности рыбы.	
6. Продукты моря (ракообразные, головоногие, двустворчатые) не могут подвергаться обсеменению микробами.	
7. Баночные консервы не поражаются микробами, если соблюдать санитарно-гигиенические условия.	

3. Письменно ответьте на вопрос:

Зачем работникам общественного питания значение микробиологии пищевых продуктов?

Дата _____

Практическая работа № 5 «ПИЩЕВЫЕ ИНФЕКЦИОННЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ»

1. *Письменно ответьте на вопросы:*

Что такое инфекция и как она может передаваться? _____

Что такое иммунитет? _____

По каким признакам различают иммунитет? _____

Почему острые кишечные инфекции называют болезнями «грязных рук»? _____

Пищевые инфекционные заболевания подразделяются на: _____

2. *Используя учебный материал, заполните таблицу:*

Название инфекционных заболеваний	Возбудитель	Пути заражения	Меры предупреждения
дизентерия			
брюшной тиф			
холера			
эпидемический гепатит			
сальмонеллёз			
бруцеллёз			
туберкулёз			
сибирская язва			
ящур			

Дата _____

Практическая работа № 6 «ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ»

1. Письменно ответьте на вопросы:

Что такое пищевые отравления и вследствие чего они возникают у человека? _____

Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля? _____

В каких случаях возникает отравление цинком и медью? _____

2. Заполните недостающие звенья и поставьте стрелки в схеме пищевых отравлений

ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

БАКТЕРИАЛЬНЫЕ		МИКОТОКСИКОЗЫ (МИКРОСКОПИЧЕСКИЕ ГРИБЫ)	1. Продуктами, ядовитыми по своей природе 2. 3.
	ТОКСИКОЗЫ	1.	
Отравление условно- патогенными грибами	1. Ботулизм 2.	2. 3. Афлотоксикоз	

3. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Пищевое отравление	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникно- вения
ботулизм			
эрготизм			
стафилококковое отравление			

Тест: Пищевые инфекции и пищевые отравления

1. Возбудители пищевых отравлений:

- 1 – бациллус цереус (*bac.cereus*)
- 2 – энтеровирусы
- 3 – сальмонеллы
- 4 – энтеропатогенные стафилококки
- 5 – клостридиум ботулиnum (*Cl.botulinum*)

2. Споры *Cl.botulini* погибают при температуре:

- А – 60⁰С через 30 минут
- Б - 60⁰С мгновенно
- В - 120⁰С через час
- Г - 120⁰С мгновенно
- Д - 120⁰С через 20 минут

3. Максимальная длительность инкубационного периода при пищевых токсикоинфекциях:

- А – 12-24 часа
- Б – 2-3 дня
- В – 4-5 дней
- Г – 6-7 дней
- Д – 7-10 дней

4. Шигеллез относится к

- А – антропонозам
- Б – зоонозам
- В – сапронозам
- Г – зооантропонозам

5. Основные продукты питания, с которыми чаще всего связаны пищевые отравления стафилококковой этиологии:

- А – рыба домашнего посола
- Б – хлебобулочные изделия
- В – гусиные яйца
- Г – кондитерские изделия с кремом
- Д – компоты домашнего приготовления из косточковых плодов

6. Гельминтозы, передающиеся человеку при употреблении в пищу мяса:

- 1 – тениидоз
- 2 – описторхоз
- 3 – аскаридоз
- 4 – энтеробиоз
- 5 – трихинеллез
- 6 – дифиллоботриоз
- 7 – эхинококкоз

7. Заболевания животных, которые могут передаваться человеку с молоком:

- 1 – бруцеллез
- 2 – ботулизм
- 3 – сальмонеллез
- 4 – туберкулез
- 5 – эхинококкоз
- 6 – трихинеллез

Дата _____

Практическая работа № 8 «ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ГИГИЕНЕ И САНИТАРИИ ТРУДА»

1. Допишите фразы:

а) Гигиена труда – это _____

б) Для оздоровления условий труда работников предприятий необходимо: _____

в) Здоровый образ жизни способствует _____

г) Для повышения защитных свойств организма каждому человеку следует соблюдать: _____

д) Производственная травма – это _____

2. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Опасные инфекционные заболевания человека и меры их предупреждения

Наименование заболевания	Возбудитель заболевания	Источник распространения	Меры профилактики
Туберкулёз			
Сифилис			
Гонорея			
ВИЧ-инфекция (СПИД)			

Дата _____

Практическая работа № 9 «САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ».

1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Вид продукта	Санитарно-гигиенические требования	Сроки хранения
Мясо		
Птица		
Рыба		
Овощи		
Сыпучие продукты		
Молоко и молочные продукты		
Яйца и яичные продукты		
Кондитерские изделия		

2. Выберите правильный ответ:

2.1. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

- а) получение готового продукта;
- б) разнообразие блюд;
- в) уничтожение микробов.

2.2. Почему необходимо соблюдать санитарные правила при изготовлении мясных полуфабрикатов?

- а) чтобы не было бактериального обсеменения;
- б) для лучшего хранения.

2.3. Какое яйцо используют для приготовления белкового крема?

- а) столовое;
- б) диетическое.

Дата _____

Практическая работа № 10 «САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ, ТАРЕ».

1. Письменно ответьте на вопросы:

Что относится к кухонной посуде? _____

Для чего маркируют посуду? _____

Что относится к столовой посуде? _____

Какие материалы допускаются для производства оборудования и инвентаря для предприятий общественного питания? _____

В чем состоит принципиальная разница при мытье столовой посуды и столовых приборов? _____

9. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Объект санитарно-гигиенического контроля	Санитарно-гигиенические требования
Механическое оборудование	
Немеханическое оборудование	
Инвентарь	
Инструменты	
Посуда	
Тара	

Дата _____

Практическая работа № 11 «ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ».

1. Письменно ответьте на вопросы:

В каких случаях повар, кондитер, официант обязаны дезинфицировать руки?

Какими средствами для мытья и дезинфекции рук повара, кондитера, официанта?

Что входит в комплект санитарной одежды повара и кондитера?

Каковы правила ношения санитарной одежды повара, официанта?

Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятия общественного питания?

2. Используя учебный материал, заполнить таблицу:

Наименование профессии	Наименование санодержки, санобуви и санпринадлежностей
1. Директор или заведующий предприятия и их заместители; администратор _____ зала; _____ зав. производством; начальники цехов и их заместители	Халат белый,...
2. Повара, кондитеры, пекари, тестомесы	Халат белый или куртка + брюки(юбка)...
3. Кухонные рабочие	Куртка белая...

Дата _____

Практическая работа № 12 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАСТВОРОВ МОЮЩИХ И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ. ПРОВЕДЕНИЕ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ».

Методические указания по применению дезинфицирующего средства «Део-хлор».

1. Средство «Део-хлор» производится в виде таблеток. Содержание активного хлора 44,2%.

Средство «Део-хлор» хорошо растворим в воде. Водные растворы прозрачные, безопасные, имеют слабый запах хлора.

2. Растворы средства «Део-хлор» предназначены для дезинфекции поверхностей в помещениях, предметов обстановки, санитарно-технического оборудования, а также в предприятиях общественного питания.

Последовательность проведения работы:

1. Рабочие растворы «Део-хлор» готовят в стеклянной, пластмассовой или эмалированной посуде, путем растворения определенного количества таблеток в воде (см. таблицу 1).

Таблица 1

Концентрация активного хлора, %	Количество таблеток	Количество воды (л)
0,015	1	10
0,03	2	10

2. Дезинфекцию проводить в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

Режим дезинфекции различных объектов растворами «Део-хлор»

Объекты обеззараживания	Концентрация акт. хлора, %	Время обеззараживания	Способ обеззараживания
Поверхность в помещениях, предметы обстановки	0,015	15-30 мин	Протирание
Посуда столовая без остатков пищи	0,015	15 мин	Погружение
Уборочный инвентарь	0,03	30 мин	Замачивание

3. Помещения по окончании дезинфекции протирают сухой ветошью.

4. Посуду полностью погружают в раствор, затем промывают проточной водой (проводится по окончании работы).

5. Уборочный инвентарь по окончании прополаскивают и просушивают.

Меры предосторожности:

3. При приготовлении и использовании раствора 0,015-3% концентрации не требуются средства индивидуальной защиты и специальной защиты органов дыхания.

4. Для защиты кожи рук используются резиновые перчатки.

Тест ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ

1. Из методов дезинсекции наиболее важной специфичностью действия имеет метод:

- А – физический
- Б – химический
- В – биологический
- Г – механический
- Д – все вышеперечисленное

2. Универсальным антимикробным действием обладают:

- А – гипохлориты кальция
- Б – четвертичные аммониевые соединения
- В – амфотензиды
- Г – спирты
- Д – антибиотики тетрациклинового ряда

3. Биологический метод дератизации с использованием культур микробов применяют:

- А – в жилых помещениях
- Б – на пищевых предприятиях
- В – на открытых территориях
- Г – складских помещений
- Д – в торговых точках

4. Химические дезинфицирующие средства должны отвечать следующим требованиям:

- А – активно действующее вещество должно растворяться в воде
- Б – быстро убивать микроорганизмы
- В – обладать широким спектром антимикробного действия
- Г – быть стабильным при хранении в виде препарата и рабочих растворов
- Д – не повреждать обрабатываемые объекты
- Е – все ответы правильны

5. Дератизационные мероприятия – это борьба:

- А – с насекомыми
- Б – с источниками инфекций
- Г – с глистами и яйцами глистов
- В – с грызунами
- Д – с птицами

Дата _____

Практическая работа № 13 «СОСТАВЛЕНИЕ ТАБЛИЦЫ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ».

Энергетическая ценность некоторых продуктов

Продукты	Ккал (на 100 г)	Продукты	Ккал (на 100 г)
Супы		Напитки	
Суп из говядины	187	Кефир	52
Суп из рыбы	80	Молоко	65
Борщ	63	Какао	312
Овощной суп	37	Чай	1
Похлебка из моллюсков	30	Томатный сок	16
Вторые блюда		Кофе молотый	2
Курица отварная	241	Лимонад	21
Макароны	332	Фрукты	
Картофель	83	Яблоки	37
Рис вареный	123	Томаты	79
Копченая свинина	405	Апельсины	35
Тушеное мясо	229	Мандарины	34
Ветчина копченая	120	Груши	41
Баранина	290	Выпечка	
Колбаса жаренная	265	Хлеб белый	236
Сельдь жаренная	199	Хлеб серый	216
Треска печеная	96	Пирожное с кремом	440
Салаты		Булочки	527
Из помидоров	19	Печенье	471
Из огурцов	15	Пряник	373
Из вареной свеклы	45	Джем	261
Из моркови	20	Мед	288
фруктовый	95	Шоколад	529
		Мармелад	261

Дата _____

Практическая работа № 14 «СОСТАВЛЕНИЕ РЕЦИОНА ПИТАНИЯ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП».

Составление меню с учетом калорийности пищи

Возраст, лет	Пол	Ккал/день
6	-	1970
7-10	-	2300
11-13	мальчики	2700
	девочки	2450
14-17	юноши	2900
	девушки	2600

Распределение потребляемых за день калорий:

Завтрак 30 % - 840 Ккал

Обед 40 % - 1200 Ккал

Ужин 30 % - 840 Ккал

Составление меню на день

Продукты	Количество продукта в граммах	Калорийность ккал на 100 г продукта	Расчет калорийности пищи в ккал
Завтрак			
Творог	125	86	107,5
Сыр	50	380	190
Хлеб	30	236	70,8
Масло слив.	25	661	165,25
Кофе сгущ.мол	200	310	620
		Итого:	1153,55 ккал
Обед			
Суп из говядины	150	187	280,5
	125	241	301,25
	100	332	332
Курица отварная	100	19	19
Макароны	200	223	446
Салат из помидоров	50	190	95
		Итого:	1473,75 ккал
Хлеб ржаной	150	324	486
	100	83	83
Ужин			
Сосиски	30	236	70,8
		Итого:	965,8

Дата _____

Практическая работа № 15 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР И САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО»

1. Допишите фразы:

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в нашей стране осуществляет _____

Практическими учреждениями в государственной санитарно-эпидемиологической службе являются центры Государственного санитарно-эпидемиологического надзора (ЦГСЭН), в штатах которых _____

Цель предупредительного санитарно-пищевого надзора – _____

Текущий санитарно-пищевой надзор – _____

2. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Наименование надзора	Где осуществляется?	С какой целью осуществляется?

1. Главной задачей Государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации является:

- А – осуществление комплекса социальных, экономических, медицинских и профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья человека и его будущих поколений
Б – обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, предупреждение, выявление и ликвидация опасного и вредного влияния среды обитания человека на его здоровье
В – осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора за выполнением предприятиями, организациями, учреждениями и гражданами санитарно-гигиенических и противозидемических правил и норм
Г – профилактика инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний населения РФ. Осуществление гигиенического воспитания и образования населения
Д – все, вышеперечисленное в п.п. А, Б, В, Г

2. За совершение санитарных правонарушений должностные лица и граждане Российской Федерации могут быть привлечены к ответственности:

- А – дисциплинарной и уголовной
Б – административной и уголовной
В – дисциплинарной и административной
Г – дисциплинарной, административной и уголовной
Д – дисциплинарной и уголовной

3. В процессе своей профессиональной деятельности санитарному врачу гигиенисту и эпидемиологу приходится иметь дело с нормами и гигиеническими нормативами. Назовите, какие из нижеприведенных данных относятся к нормам?

- А – ПДК вредных химических веществ
Б – коли-индекс, коли-титр
В – средняя длительность одного случая инфекционных заболеваний
Г – уровень профессиональной заболеваемости
Д – коэффициент ослабления гамма-излучения

4. Главный принцип государственного санитарно-эпидемиологического надзора:

- А – государственный характер
Б – научно-плановая основа
В – использование научных исследований и прогнозирования
Г – единство санитарных и противозидемических (профилактических) мероприятий
Д – единство санитарно-гигиенических мероприятий

5. На территории хлебопекарного предприятия действуют санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы

- А – международный
Б – федеральные, местные (региональные)
В – местные (региональные)
Г – региональные
Д – государственные

6. Правовыми основами деятельности госсанэпидслужбы являются:

- А – Конституция Российской Федерации
Б – Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
В – Гражданский кодекс РФ
Г – Приказы Минздрава России
Д – все вышеперечисленное

Тест по теме: Санитарное законодательство

1. Главной задачей Государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации является:

- А – осуществление комплекса социальных, экономических, медицинских и профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья человека и его будущих поколений
- Б – обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, предупреждение, выявление и ликвидация опасного и вредного влияния среды обитания человека на его здоровье
- В – осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора за выполнением предприятиями, организациями, учреждениями и гражданами санитарно-гигиенических и противоэпидемических правил и норм
- Г – профилактика инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний населения РФ. Осуществление гигиенического воспитания и образования населения
- Д – все, вышеперечисленное в п.п. А, Б, В, Г

2. За совершение санитарных правонарушений должностные лица и граждане Российской Федерации могут быть привлечены к ответственности:

- А – дисциплинарной и уголовной
- Б – административной и уголовной
- В – дисциплинарной и административной
- Г – дисциплинарной, административной и уголовной
- Д – дисциплинарной и уголовной

3. В процессе своей профессиональной деятельности санитарному врачу гигиенисту и эпидемиологу приходится иметь дело с нормами и гигиеническими нормативами. Назовите, какие из нижеприведенных данных относятся к нормам?

- А – ПДК вредных химических веществ
- Б – коли-индекс, коли-титр
- В – средняя длительность одного случая инфекционных заболеваний
- Г – уровень профессиональной заболеваемости
- Д – коэффициент ослабления гамма-излучения

4. Главный принцип государственного санитарно-эпидемиологического надзора:

- А – государственный характер
- Б – научно-плановая основа
- В – использование научных исследований и прогнозирования
- Г – единство санитарных и противоэпидемических (профилактических) мероприятий
- Д – единство санитарно-гигиенических мероприятий

5. На территории хлебопекарного предприятия действуют санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы

- А – международный
- Б – федеральные, местные (региональные)
- В – местные (региональные)
- Г – региональные
- Д – государственные

6. Правовыми основами деятельности госсанэпидслужбы являются:

- А – Конституция Российской Федерации
- Б – Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- В – Гражданский кодекс РФ
- Г – Приказы Минздрава России
- Д – все вышеперечисленное

Дата _____

Практическая работа № 16 «САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ».

1. Допишите фразы:

До начала раздачи качество готовых блюд должно _____

Категорически запрещается смешивать _____

При подаче первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру _____ С, вторые блюда и гарниры - температуру _____ С, порционные блюда – температуру _____ С, холодные блюда и напитки _____ С.

В лечебно – профилактических и детских учреждениях в зимне – весенний период из-за недостатка в овощных блюдах _____ требуется обогащать этим некоторые блюда. За качество готовой продукции и соблюдение правил ее отпуска на предприятиях общественного питания несут ответственность _____

2. Ответьте на вопросы:

Какой запас пищи допустим на раздаче? _____

Как нужно организовать продажу полуфабрикатов на предприятии общественного питания? _____

Какие санитарные правила следует соблюдать повару при обслуживании потребителей?

Какие требования предъявляют к рабочему месту официанта? _____

Каковы санитарные правила подачи блюд официантами? _____

СЛОВАРЬ ОСНОВНЫХ ПОНЯТИЙ И ТЕРМИНОВ

Авитаминоз – отсутствие витаминов в питании, вызывающее заболевание.

Бактерии – одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы размером 0,4...10 мкм.

Бактерионоситель – человек, в организме которого есть болезнетворные микробы, но сам остающийся практически здоровым.

Бациллы – спорообразующие бактерии.

Ботулизм – отравление пищей, содержащей сильнодействующий яд (токсин) микроба ботулинуса.

Брюшной тиф – тяжёлое инфекционное заболевание, вызванное палочкой брюшного тифа.

Вирусы – частицы, не имеющие клеточного строения, обладающие своеобразным обменом веществ и способностью к размножению.

Гигиена – наука о здоровье человека.

Гигиена труда – отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека и разрабатывающая гигиенические мероприятия.

Дезинсекция – борьба с мухами, уничтожение тараканов обработка помещений химическими средствами.

Дезинфекция – комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.

Дератизация – истребление грызунов с помощью ловушек, капканов и химическим способом.

Иммунитет – невосприимчивость к заболеваниям.

Микробиология – наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

Микробы – одноклеточные организмы, широко распространённые в почве, воде, воздухе.

Санитария – практическое осуществление гигиенических норм и правил.

Сальмонеллёз – заболевание, вызванное микробами-сальмонеллами с инкубационным периодом 3...5 ч.

Санитария – практическое осуществление гигиенических норм и правил.

Пояснительная записка

Темы составлены для специальности. 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Целью освоения учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены профессионального цикла является готовность студентов к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии Поварское и кондитерское дело, основываясь на знаниях, полученных во время изучения данной дисциплины.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если количество правильных ответов 91-100%;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если количество правильных ответов 61-90%;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов 30-60%;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 30%.