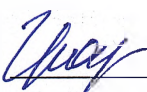
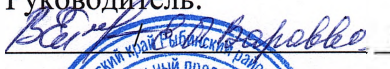



**Министерство образования Красноярского края  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»**

<b>Рекомендовано:</b> Методическим объединением общепрофессионального, профессионального циклов   Т.А. Громыко/ « 10 » 06 2020 г.	<b>Согласовано:</b> Организация (предприятие) <u>И.И. Варавва Е.П.</u>  Руководитель:  « 10 » 06 2020 г.	<b>Утверждаю:</b> Директор КГБПОУ «Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева» Для документа  Л.В. Данилович/ « 25 » 06 2020 г.
--	--	---



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для экзамена**

**по ОП.01 Микробиология, физиологии питания, санитария и гигиена**

*Наименование дисциплины*

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

*Код, название профессии*

**Разработчик: Громыко Татьяна Анатольевна**

**Ф.И.О., ученая степень, звание, должность.**

**Ирша 2020 г.**

## **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.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»

Разработчики:

Громыко Татьяна Анатольевна преподаватель

## **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 по дисциплине : Микробиология, физиология, санитария и гигиена**

**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 микробов; Санитарные требования к столовой посуде	письменный ответ на вопрос	

<p>-готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств</p> <p>- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов</p>	<p>Знание дезинфицирующих средств; Знать какие средства используются для уничтожения микробов</p> <p>Знать описание кишечных инфекций, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, кишечной палочки; Что такое микробы; Знать влияние внешней среды на микроорганизмы и каковы отличительные признаки отдельных микробов</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p> <p>письменный ответ на вопрос</p>	
<p>Знать:</p> <p>- основные группы микроорганизмов</p> <p>-основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p> <p>-возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве</p>	<p>Дать определение основы микробиологии; основных групп микроорганизмов; Отличительные признаки некоторых видов групп микробов.</p> <p>Знать определение, виды инфекционных заболеваний; Ответить: почему кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»</p> <p>Знать основные источники микробиологического загрязнения и основные правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой.</p> <p>Знать что входит в комплект одежды повара и кондитера; назначение маркировки разделочных</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p> <p>письменный ответ на вопрос</p> <p>письменный ответ на вопрос</p>	

<p>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде</p>	<p>досок и ножей; требования к территории предприятий общепита, к планировке и устройству помещений, к инвентарю и инструментам, к кухонной посуде и таре</p> <p>Знать определение личной гигиены работников общепита; Гигиена труда. Какие средства используются для уничтожения микробов; Вред наркомании и алкоголизма;</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	
<p>-правила личной гигиены работников пищевых производств</p>	<p>Знать классификацию моющих средств; правила применения и условия хранения моющих средств</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	
<p>-классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения</p>	<p>Знать общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Что такое дезинфекция и дезинфицирующие средства и способы борьбы с грызунами, мухами и тараканами.</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	
<p>- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p>		<p>письменный ответ на вопрос</p>	

## **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 2-6<sup>0</sup>С или в горячем виде не ниже 65<sup>0</sup>С, проводить повторную тепловую обработку долгохранившейся 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. 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. 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 2-6<sup>0</sup>С, 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, 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. 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 катаром 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 1км от свалок и не менее 100м 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 25м 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 запечатанном виде не более 1 часа. Хранить всю готовую пищу не

более установленных сроков при температуре 2-6<sup>0</sup>С или в горячем виде не ниже 65<sup>0</sup>С, проводить повторную тепловую обработку долгот хранящейся пищи.

3. 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. 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 применяется 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 2-6<sup>0</sup>С, 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 квашенные 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 дюралялюминия 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 45-50<sup>0</sup>С, во втором ополаскивают горячей водой не ниже 65<sup>0</sup>С, 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 известью, 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 2-6<sup>0</sup>С или в горячем виде не ниже 65<sup>0</sup>С, 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 3-5 часов 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 дерматологов-венерологов 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 2-6<sup>0</sup>С или в горячем виде не ниже 65<sup>0</sup>С, проводить повторную тепловую обработку долгохранимой 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 50<sup>0</sup>С, ополаскивание горячей водой с температурой 60<sup>0</sup>С, вторичное ополаскивание горячей водой температурой 96-98<sup>0</sup>С.

Ручным способом в 3-х секционных моечных ваннах: в 1-ой-освобождение от остатков пищи, обезжиривают, моют щеткой в воде температурой 50<sup>0</sup>С с добавлением моющих средств; 2-й-дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести при температуре 50<sup>0</sup>С не менее 10 минут, в 3-й –ополаскивают горячей проточной водой температурой 65<sup>0</sup>С 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 65<sup>0</sup>С. 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 2-6<sup>0</sup>С или в горячем виде не ниже 65<sup>0</sup>С, 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 №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. 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 2-6<sup>0</sup>С, 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 2-6<sup>0</sup>С или в горячем виде не ниже 65<sup>0</sup>С, 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 (квашеные 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 2-6<sup>0</sup>С или в горячем виде не ниже 65<sup>0</sup>С, проводить повторную тепловую обработку долгохранимой 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 приготовление 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 2-6<sup>0</sup>С, 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		



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

Преподаватель Громыко Т.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%.

## Тест

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

**Специальность** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: \_Громыко Т.А.

2019

## 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 ботулинум (*Cl.botulinum*)

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

- А – 60<sup>0</sup>С через 30 минут
- Б - 60<sup>0</sup>С мгновенно
- В - 120<sup>0</sup>С через час
- Г - 120<sup>0</sup>С мгновенно
- Д - 120<sup>0</sup>С 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%.

## **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
<b>дизентерия</b>			
<b>брюшной тиф</b>			
<b>холера</b>			
<b>эпидемический гепатит</b>			
<b>сальмонеллёз</b>			
<b>бруцеллёз</b>			
<b>туберкулёз</b>			
<b>сибирская язва</b>			
<b>ящур</b>			

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 – 60<sup>0</sup>С через 30 минут
- Б - 60<sup>0</sup>С мгновенно
- В - 120<sup>0</sup>С через час
- Г - 120<sup>0</sup>С мгновенно
- Д - 120<sup>0</sup>С 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



## «ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ГИГИЕНЕ И САНИТАРИИ ТРУДА»

1. Дополните 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
<b>Туберкулёз</b>			
<b>Сифилис</b>			
<b>Гонорея</b>			
<b>ВИЧ-инфекция (СПИД)</b>			

## «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 \_\_\_\_\_

**«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 \_\_\_\_\_

## «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 санодержды, 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 \_\_\_\_\_

**«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.

### **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 \_\_\_\_\_

**«СОСТАВЛЕНИЕ ТАБЛИЦЫ ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТОВ».**

**Энергетическая ценность некоторых продуктов**

<b>Продукты</b>	<b>Ккал (на 100 г)</b>	<b>Продукты</b>	<b>Ккал (на 100 г)</b>
<b>Супы</b>		<b>Напитки</b>	
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
<b>Вторые блюда</b>		Кофе молотый	2
Курица отварная	241	Лимонад	21
Макароны	332	<b>Фрукты</b>	
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	<b>Выпечка</b>	
Колбаса жаренная	265	Хлеб белый	236
Сельдь жаренная	199	Хлеб серый	216
Треска печеная	96	Пирожное с кремом	440
<b>Салаты</b>		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 \_\_\_\_\_

**«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
<b>Завтрак</b>			
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
<b>Обед</b>			
Суп из говядины	150	187	280,5
	125	241	301,25
	100	332	332
Курица отварная	100	19	19
Макаронны	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 \_\_\_\_\_



## «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?

**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 относится 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

**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 \_\_\_\_\_

**«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.

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%.