

*Приложение
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания*

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**Комплект
контрольно-оценочных материалов
дисциплина ОП. 01 «Микробиология, санитарии и гигиены в
пищевом производстве»**

Комплект контрольно-оценочных материалов разработан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по программе подготовки специалистов среднего звена входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.02.10 Технология продукции общественного питания учебной дисциплины **ОП. 01 «Микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве»**

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчик: Коржукова С.В. преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных материалов**
- 2. Результаты освоения учебной дисциплины**
- 3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины**
- 4. Задания для оценки освоения дисциплины**

1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных материалов

1.1 Комплект оценочных материалов предназначен для оценки результатов освоения профессионального цикла общепрофессиональной дисциплины ОП.01. «Микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2.Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- использовать лабораторное оборудование;
- определить основные группы микроорганизмов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

- схему микробиологического контроля;

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию,инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине ОП.01. «**Микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве**» осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 – 1.3

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 – 2.3

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 – 3.4

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1 – 4.4

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1 – 5.2

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. –6.5.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

3. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины

Контрольно-оценочные материалы (КОМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.01. «**Микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве**». КОМ включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

К дифференцированному зачету по дисциплине допускается обучающийся, прошедший обучение и все виды текущей аттестации в соответствии с учебным планом.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: - использовать лабораторное оборудование;	СР Устройство микроскопа и правила работы с ним. СР. Окрашивание микроорганизмов по Граму Получение чистых культур
Знать: -основные понятия и термины микробиологии;	Устный опрос, защита лабораторной и практической работы
Уметь: -определять основные группы микроорганизмов;	СР. Способы приготовления препаратов для микроскопирования. Изучение под микроскопом морфологии микроорганизмов на пищевых продуктах. СР. Изучение под микроскопом морфологии бактерий, дрожжей Тестирование. СР. «Виды микроорганизмов», «Микроорганизмы
Знать: - морфологию и физиологию основных группы микроорганизмов; - классификацию микроорганизмов;	Устный опрос, тестирование

<p>Знать:</p> <p>- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>
<p>Уметь:</p> <p>-проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p>	<p>ЛР№1.Анализ материалов расследования пищевых отравлений.</p>
<p>Знать:</p> <p>-роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</p> <p>- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>
<p>Уметь:</p> <p>-соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</p>	<p>СР.Пищевые отравления немикробного происхождения Пищевые отравления микробного происхождения Зоонозы и меры их предупреждения. Токсикоинфекции.</p>
<p>Знать:</p> <p>-особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов</p>	<p>СР, Острые кишечные инфекции Источники и способы передачи инфекции Глистные заболевания: меры предупреждения</p>
<p>Знать:</p> <p>-основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p>	<p>ПР №2.Составление плана профилактических мероприятий по предупреждению пищевых инфекций. Пищевые отравления немикробного происхождения Пищевые отравления микробного происхождения Зоонозы и меры их предупреждения. Токсикоинфекции. Контрольная работа «Основные пищевые инфекции и пищевые отравления»</p>
<p>Уметь:</p>	<p>СР. Приготовление моющих растворов для</p>

<p>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p>	<p>мытья и дезинфекции посуды “Микробиологический контроль персонала и качества сырья“.</p>
<p>Знать: -возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве условия их развития;</p>	<p>СР. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве условия их развития. Острые кишечные инфекции. Источники и способы передачи инфекции. Зоонозы; меры предупреждения. Пищевые отравления: бактериального происхождения. Пищевые отравления немикробного происхождения. Пищевые отравления микробного происхождения. Токсикоинфекции. Глистные заболевания; меры предупреждения</p>
<p>Знать: -методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p>	<p>СР. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.</p>
<p>Уметь: осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.</p>	<p>СР “Микробиологический контроль качества сырья“.</p>
<p>Знать: - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</p>	<p>ПР №3. Санитарная обработка оборудования и инвентаря учебного кулинарного цеха. ПР №4. Проведения мероприятий по дезинсекции, дезинфекции, дератизации.</p>
<p>Знать: - правила личной гигиены работников пищевых производств;</p>	<p>СР. Правила личной гигиены работников предприятий общественного питания согласно СанПиН 2.3.6.1079-01</p>

4.Задания для оценки освоения дисциплины ОП.01. «Микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

специальность **19.02.10. Технология продукции общественного питания.**

Комплект оценочных материалов

1. ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ

Контрольный тест в 4-х вариантах по 25 вопросов

Вариант - 1

1. Дайте определение: Микробиология - это наука,(продолжите).

2. Микроорганизмы (микробы) классифицируют на основные группы:

- 1) _____;
- 2) _____;
- 3) _____;
- 4) _____.

3. Дайте определение: Чистой культурой микроорганизмов называют -(продолжите).

4. Дайте определение: Болезнетворными (патогенными), называются микроорганизмы -(продолжите)

5. Определенный период времени от момента попадания болезнетворных микробов в организм человека до появления первых признаков заболевания называется -(продолжите)

6. Соедините стрелочками названия инфекционных заболеваний с видами возбудителей их вызывающих:

- а) холера; г) сальмонеллы;

б) сальмонеллез; д) холерный вибрион;

в) брюшной тиф; е) палочка брюшного тифа.

7. Перечислите источники инфекций, через которые передаются инфекционные заболевания:

а) _____;

б) _____;

в) _____;

г) _____;

д) _____;

е) _____.

8. Перечислите основные виды зоонозов:

а) _____;

б) _____;

в) _____;

г) _____.

9. Дайте определение: Глисты (гельминты) - это
.....(продолжите).

10. Нормативные документы, являющиеся обязательными для всех предприятий общественного питания, регламентирующие санитарные нормы и правила по соблюдению санитарно - гигиенического режима на П.О.П. – называются:.....(продолжите)

11. Практическое осуществление гигиенических норм и правил называется
_____ (продолжите).

12. Дайте определение: Дезинсекция на П.О.П. - это
.....

(продолжите)

13. Перечислите на какие основные виды делится дезинфекция по способам обработки:

а) _____;

б) _____.

14. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п.2.5. в организациях (помещениях) запрещено осуществлять:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

15. Каждый работник предприятий общественного питания обязан иметь _____ (вставьте пропущенные слова), подтверждающую отсутствие у него инфекционных заболеваний.

16. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п.5.10. в производственных цехах не допускается хранить: бьющиеся предметы, _____, _____ (перечислите).

17. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 6.5. разделочный инвентарь закрепляется и хранится в _____ и имеет специальную _____, например: _____ (приведите 3-4 варианта).

18. Перечислите основные виды дезинфицирующих средств, используемых на П.О.П.:
.....(перечислите).

19. Как называется пищевое инфекционное заболевание, вызываемое мясом птицы или яйцами не достаточно подвергнутыми тепловой обработке:
_____ (продолжите).

20. Какое основное правило необходимо соблюдать при хранении продуктов, полуфабрикатов в холодильном оборудовании на П.О.П.
.....(назовите).

21. Кто на П.О.П. осуществляет оценку качества приготовленных блюд:
_____ (назовите)

22. В соответствии с правилами личной гигиены повара обязаны хранить личную одежду _____ от санспецодежды.

23. Заведующий производством осуществляет ежедневное ведение «Журнала _____», в котором фиксирует температуру в холодильных шкафах.

24. Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более _____ часов с момента изготовления.

25. Решение задачи:

При проверке соответствия плана реконструкции ресторана к гигиеническим требованиям было установлено: набор складских помещений соответствует принятой классификации

по видам продуктов и правилам товарного соседства, спроектирован рядом с овощным цехом, имеет разгрузочную площадку и освещение: искусственным и естественным светом.

Соответствует ли требованиям СанПиНа данная частичная характеристика планировки складских помещений? Если есть недостатки, то какие?

Эталон ответов:

Вариант -1

1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
2. 1) бактерии; 2) плесневые грибы; 3) дрожжи; 4) вирусы.
3. Совокупность (объединение) микроорганизмов, имеющих сходные (похожие) свойства.
4. Вызывающие заболевания человека.
5. Инкубационным (скрытым) периодом.
6. а - д; б – г; в – е.
7. а) больной человек; б) бактерионоситель; в) почва; г) воздух; д) вода; е) животные, птицы.
8. а) Бруцеллез; б) сибирская язва, в) туберкулез; г) ящур.
9. Глисты – это простейшие черви, паразитирующие в организме человека.
10. СП, СанПиН.
11. Санитария.
12. Комплекс мер, направленный на уничтожение насекомых на предприятиях общественного питания.
13. а) физические; б) химические.
14. а) не размещать помещения под жилье, б) осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью организаций общественного питания, в) содержать домашних животных и птиц.
15. Личную медицинскую книжку.
16. Зеркала, комнатные растения.
17. В производственном цехе, маркировку, например «СМ» - сырое мясо, «СП» - сырая птица, «ВМ» - вареное мясо, «Х» - хлеб

18. Хлорная известь, хлорамин, хлорсепт, Аква - хлор.
19. Сальмонеллез.
20. Правила товарного соседства.
21. Бракеражная комиссия – в составе зав. производством, повар- бригадир, медработник.
22. Раздельно, в разных шкафах.
23. Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования.
24. не более 2-х час.
25. Да, данная частичная характеристика планировки складских помещений соответствует требованиям СанПиНа, но в данных помещениях не допускается использование естественного света, а только искусственного.

Вариант – 2

1. Дайте определение: Микроорганизмы (микробы) - это(продолжите).

2. Кто первым из естествоиспытателей (ученых) описал микробы:

- а) Антоний ван Левенгук;
- б) Луи Пастер;
- в) Роберт Кох.

3. Дайте определение: Споры бактерий – это _____ (продолжите).

4. Перечислите основные факторы внешней среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов:

- а) _____;
- б) _____;
- в) _____;
- г) _____.

5. Процесс, протекающий в организме человека при попадании в него патогенных (болезнетворных) микробов называется _____ (продолжите).

6. Перечислите основные виды острых кишечных инфекций:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

7. Пищевые инфекционные заболевания, передающиеся человеку от больных животных называются -

_____ (продолжите)

8. Дайте определение: Глистные заболевания - это

.....(продолжите)

9. Наука о здоровье человека, изучающая влияние условий жизни и разрабатывающая меры профилактики заболеваний называется

_____ (продолжите).

10. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п.2.5. в производственных и складских помещениях предприятий общественного питания запрещено находиться

_____ (продолжите).

11. Дайте определение: Дезинфекция на П.О.П. - это

.....(продолжите)

12. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 6.10 на предприятиях О.П. посуду с

_____ (продолжите) не используют.

13. Перечислите основные виды уборок производственных помещений, технологического оборудования, рабочих мест и их краткие характеристики:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

14. Назовите государственное учреждение, осуществляющее надзор, в области соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил на П.О.П.

_____ (назовите).

15. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 6.21 в моечных отделениях вывешивается _____ посуды и инвентаря с указанием _____ и _____ применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

16. Лицам, сопровождающим и осуществляющим выгрузку и погрузку продуктов, необходимо иметь:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

17. В соответствии с СанПиН, какое основное требование, предъявляется к организации производства на П.О.П.:

.....(назовите).

18. Как правильно выполняется следующая маркировка на производственном инвентаре и посуде:

а) сырые овощи - _____ (укажите);

б) вареное мясо - _____ (укажите).

19. Какую температуру должны иметь на раздаче готовые блюда:

а) первые блюда - не менее _____;

б) вторые блюда - не менее _____;

в) холодные закуски - не более _____.

20. Что обязательно должно быть у машины, осуществляющей перевозку продуктов на П.О.П.:

.....(продолжите).

21. Какие яйца нужно использовать для приготовления блюд «Яйцо всмятку» и «Яйцо в мешочек»:

_____ (назовите и объясните почему).

22. Составить алгоритм подготовки повара к работе.

23. К лабораторно – инструментальным исследованиям относят:

_____ (перечислите).

24. Заведующий производством осуществляет ежедневное ведение «Журнала _____», в котором фиксирует данные работников, допущенных к работе.

25. Решение задачи:

У ученика 2 класса Андрея поднялась температура тела + 38.6 С. Жалуется на боли в животе, тошноту, жидкий стул, слабость, озноб. С такими же жалобами обратились к врачу еще 7 учеников – одноклассников Андрея. Опрос школьников показал, что все получают обед в школьной столовой. Жалобы на плохое самочувствие появились у больных через 7 – 8 часов после обеда в столовой, где они кушали рисовую кашу на

молоке, пирожное с кремом и чай. Какой кишечной инфекцией могли быть заражены школьники?

Эталон ответов:

Вариант -2

1. Микроорганизмы (микробы) – это мельчайшие одноклеточные организмы, участвующие в процессе круговорота веществ в природе и расщепляющие сложные вещества на простые.
2. а) Антони ван Левенгук.
3. Споры - это сгущенная (концентрированная) форма бактерий, образующаяся при неблагоприятных условиях.
4. Температура, влажность, свет, реакция среды.
5. Инфекционной болезнью.
6. Дизентерия, брюшной тиф, холера.
7. Зоонозами.
8. Поражение организма человека глистами (гельминтами).
9. Гигиена.
10. Запрещено находиться посторонним лицам.
11. Комплекс мер, направленный на уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.
12. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, с поврежденной эмалью
13. а) текущая – постоянно, своевременно, с применением моющих средств;
б) заключительная (окончательная, итоговая) – в конце рабочего дня, с применением дезинфицирующих средств;
в) генеральная – 1 раз в месяц, с дезинфекцией, дератизацией, дезинсекцией.
14. Роспотребнадзор - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
15. инструкция о правилах мытья, с указанием концентраций и объема.
16. а) санспецодежду, б) личную медицинскую книжку, в) медосмотр.
17. Соблюдение поточности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

18. «С.О.», «В.М.».
19. а) не менее +75С; б) не менее + 65 С; в) не более +10+14 С.
20. Санитарный паспорт.
21. Диетические (с момента снесения не более 7 дней), наименьшая вероятность заражения сальмонеллезом.
22. Снять верхнюю личную одежду, тщательно вымыть руки с мылом, надеть правильно санспецодежду, подготовить рабочее место.
23. Микробиологические исследования проб полуфабрикатов, готовых блюд, Микробиологические исследования смывов с рук поваров, оборудования, инвентаря, исследования питьевой воды, исследование параметров микроклимата производственных помещений.
24. Журнал здоровья.
25. Данные признаки указывают на заболевание – сальмонеллезом, что может являться результатом употребления пирожного с кремом.

Вариант - 3

1. Бактерии классифицируют на основные группы по форме:

- 1) _____;
- 2) _____;
- 3) _____.

2. Кто первым из естествоиспытателей (ученых) изобрёл микроскоп:

- а) Роберт Кох;
- б) Луи Пастер;
- в) Антоний ван Левенгук.

3. Дайте определение: Дрожжи - это
_____ (продолжите).

4. Чистую культуру микроорганизмов, выделенную (полученную) из определенного источника и отличающиеся от других представителей вида называется
_____ (продолжите).

5. Перечислите основные источники (способы) передачи инфекции, распространения болезнетворных микроорганизмов:

а) _____; г) _____;

б) _____; д) _____.

в) _____;

6. Дайте определение: Иммуитет – это
.....(продолжите)

7. Пищевые отравления классифицируют на 2 основные группы:

а) _____;

б) _____.

8. Назовите 3 основных стадии развития глистов (гельминтов):

а) _____;

б) _____;

в) _____.

9. Кто в РФ утверждает СанПиНы (СП) и возглавляет Роспотребнадзор:
_____ (продолжите).

10. Дайте определение: Дезинфекция физическими методами на П.О.П. - это
.....(продолжите)

11. Дайте определение: Дератизация на П.О.П.- это:
_____ (продолжите).

12. Площадка мусоросборников П.О.П. должны располагаться располагается на расстоянии от жилых домов, площадок для игр и отдыха.

а) не менее 15 м;

б) не менее 10 м.

в) не менее 25 м.

13. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 5.14 на предприятиях О.П. уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится _____, а уборка рабочих мест - _____ (вставьте пропущенные слова).

14. Для мытья посуды категорически запрещено использовать:
_____.

15. Маркировочный ярлык тарного места следует сохранять до _____, с целью _____ ((продолжите).

16. В соответствии с СанПиН, какое основное требование, предъявляется к организации производственной деятельности на предприятиях О.П.: _____ (назовите).

17. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 8.7 мясной фарш хранят не более _____ часов, при температуре от +2 до + _____.

18. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 8.11 салаты, винегреты в незаправленном виде хранят не более _____ часов, при температуре от +2 до + _____.

19. Температура в толще готовых изделий из котлетной массы (котлет, биточков) должна быть не ниже +_____ Т (вставьте).

20. Ежедневно, по мере приготовления новой партии готовых блюд должен проводиться _____ блюд.

21. Перечислите последовательность, температуру, режим мойки мытья кухонной посуды:

а) 1 ванна - _____;

б) 2 ванна - _____;

в) _____.

22. Какое количество комплектов столовой посуды предусмотрено СП на 1 посадочное место в зале:

а) 2 - 3 комплекта;

б) 3 - 4 комплекта;

в) не менее 1 комплекта.

23. Перед началом работы производят осмотр рук и горла у повара медицинским работником с целью:

_____ (продолжите).

24. Дайте определение: Производственный контроль – это _____.(продолжите).

25. Решение задачи:

Ужин многодетной семьи закончился резким ухудшением здоровья всех членов семьи, кроме бабушки. У всех заболевших начались жалобы на расстройство желудочно-кишечного тракта: тошноту, рвоту, резкие боли в животе, общую слабость. Через несколько часов появились жалобы на ухудшение зрения - нечеткое видение вблизи,

«туман» перед глазами. При опросе выяснилось, что все, кроме бабушки, употребляли в пищу грибов домашней консервации.

Какое заболевание возникло у членов семьи и почему?

Эталон ответов:

Вариант – 3

1. 1. Шаровидные – кокки, 2. палочковидные, 3. извитые (сложные).
2. в) Антоний ван Левенгук.
3. Дрожжи – это одноклеточные неподвижные микроорганизмы, нуждающиеся в растворенных питательных веществах и благоприятных условиях.
4. Штаммом.
5. а) больной человек; б) бактерионоситель; в) животные, птицы; г) окружающая среда (вода, воздух); д) продукты питания.
6. Иммуниетет – это невосприимчивость организма к инфекционному заболеванию.
7. а) микробного происхождения, б) немикробного происхождения.
8. а) яйца, б) личинки, в) взрослая особь.
9. Главный санитарный врач РФ.
10. Это применение горячей воды (Т +75 С), кипятка, пара, ультрафиолетового излучения направленных (проводимых) с целью уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний на П.О.П.
11. Комплекс мер, направленный на уничтожение грызунов на предприятиях общественного питания.
12. в) не менее 25 м.
13. Уборщицами, работками на рабочем месте (поварами).
14. Губки, качественная обработка которых невозможна.
15. До конца реализации партии продуктов (сырья), с целью подтверждения качества и соответствия принятого товара.
16. Соблюдение поточности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.
17. 6 часов, +4 С

18. 6 часов, +6 С.

19. +90 С.

20. Бракераж.

21. а) Мытье в 1 ванне с моющими средствами при температуре не ниже 40 С, б) ополаскивание во 2 ванне в проточной воде при температуре не ниже 65 С, в) обсушивание в перевернутом виде на стеллажах.

22. а) 2 - 3 комплекта.

23. С целью выявления простудных заболеваний, заболеваний желудочно-кишечного тракта, нагноений, порезов на руках.

24. Комплекс мер, включающий в себя проведение лабораторно-инструментальных исследований для исключения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

25. Отравление грибами – заболевание ботулизм.

Вариант – 4

1. Какую роль играют микробы в жизнедеятельности человека?

Положительная роль микробов - _____
(перечислите).

Отрицательная роль микробов - _____
(перечислите).

2. Кто первым из ученых изобрёл электронный микроскоп:

а) И.И. Мечников;

б) А.А. Лебедев;

в) А. Левенгук.

3. Перечислите строение плесневых грибов:

а) клетки - _____ (название);

б) тело гриба - _____;

в) _____.

4. Дайте определение: Вирусы - это
_____ (продолжите).

5. Перечислите основные виды иммунитета:

а) _____;

б) _____.

6. Пищевые инфекционные заболевания характеризуются общими признаками -

.....(перечислите их)

7. Пищевые отравления немикробного происхождения классифицируют на 3 основных группы:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

8. Дайте определение: Личная гигиена работников П.О.П. - это
.....(продолжите)

9. Каждый работник предприятий общественного питания обязан не реже 1 раза в 2 года обязан проходить _____ (вставьте пропущенные слова), подтверждающую его уровень знаний санитарно – гигиенических норм и правил.

10. Дайте определение: Дезинфекция химическими методами на П.О.П. - это(продолжите)

11. Дайте определение: Дератизация на П.О.П.- это: _____ (продолжите)

12. Каждый работник (повар) должен иметь комплектов санспецодежды:

а) не менее 3 - х;

б) не менее 2 - х;

в) не менее 4 - х.

13. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 4.15. для освещения производственных помещений и складов применяются светильники во _____ исполнении, светильники не размещаются над _____, технологическим _____.

14. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п.2.5. в производственных и складских помещениях предприятий общественного питания запрещено находиться _____ (продолжите).

15. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 7.8. для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых отравлений в организации запрещается принимать:

_____ (перечислить не менее 5 показателей).

16. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 7.18. сметану, творог хранят в _____, не допускается оставлять _____ с творогом и сметаной (вставьте пропущенные слова).

17. Перечислите требования к размораживанию мяса, на предприятиях О.П.:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

18. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 7.21. очищенный картофель, корнеплоды хранят в холодной воде не более _____ часов.

19. Последовательность обработки яиц состоит из следующих операций:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

20. Готовность изделий из мяса и птицы определяется путем выделения _____ и на разрезе _____ (вставьте слова).

21. Перечислите последовательность, температуру, режим мойки мытья столовой посуды:

а) 1 ванна - _____;

б) 2 ванна - _____;

в) 3 ванна - _____;

г) _____.

22. Перечислите правила личной гигиены обязательные к исполнению сотрудниками общественного питания:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

23. Назовите перечень блюд (не менее 5), запрещенных к приготовлению на предприятиях общественного питания, организующих питание детей:

_____.

24. Сотрудники общественного питания обязательно проходят медицинские осмотры. Назовите их основные виды:

а) _____;

б) _____;

25. Решение задачи:

Мужчина 40 лет, любитель рыбных продуктов (особенно «строганины» и вяленых рыб), жалуется на неустойчивый стул, тошноту, боли в животе. Ухудшение самочувствия продолжается около полугода. На заражение каким гельминтом указывает данная клиническая картина болезни?

Эталон ответов:

Вариант – 4

1. Положительная роль микробов – созревание вина, сыра, получение кисло – молочных продуктов, получение антибиотиков.

Отрицательная роль микробов – гниение, плесневение продуктов, инфекционные заболевания и отравления.

2. б) А.А.Лебедев.

3. а) клетки - гифы (название); б) тело гриба – мицелий (грибница); в) плодовое тело.

4. Вирусы – это внутриклеточные паразиты, не имеющие клеточного строения, размножающиеся только в живых клетках.

5. Естественный (врожденный, приобретенный), искусственный (прививки).

6. Повышение температуры, боль в животе, расстройство желудочно – кишечного тракта.

7. а) продуктами ядовитыми по своей природе (ядовитые грибы, сырая фасоль), б) продуктами временно ядовитыми (проросший картофель, некоторые виды рыб), в) отравление ядовитыми примесями (цинком, свинцом, мышьяком).

8. Это ряд санитарных норм и правил, которые обязаны соблюдать все работники П.О.П.

9. Гигиеническую профессиональную подготовку.

10. Это использование и обработка химическими дезинфицирующими средствами (хлорамин, хлорсепт), с целью уничтожения болезнетворных микроорганизмов на П.О.П.

11. Комплекс мер, направленный на уничтожение грызунов на предприятиях общественного питания.

12. а) не менее 3 - х;

13. Влагопылезащитном, над плитами, технологическим оборудованием, производственными столами.

14. Запрещено находиться посторонним лицам.

15. 1.сырье и продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;

2.мясо и субпродукты всех видов с/х животных без клейма и ветеринарного свидетельства;

3.непотрошеную птицу (кроме дичи);

4. утиные и гусиные яйца;

5.консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, банки с ржавчиной;

6. крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные вредителями;
7. овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
8. продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
9. продукцию домашнего изготовления.
16. в таре с крышкой, ложки, лопатки (мерный инвентарь).
17. а) не размораживают в воде, б) у плиты, в) повторно не замораживают.
18. не более 2-х часов.
19. а) обработка 2% р-ром кальцинированной соды, б) обработка 0,5 % р-ром хлорамина, в) ополаскивание холодной проточной водой
20. Прозрачного мясного сочка, серого цвета.
21. а) Мытье в 1 ванне с моющими средствами при температуре не ниже 40 С, б) мытье во 2 ванне с дезинфицирующими средствами при температуре не ниже 40 С, в) ополаскивание в проточной воде при температуре не ниже 65 С, г) обсушивание в перевернутом виде на стеллажах.
22. а) требования к внешнему виду (ногти на руках без лака, коротко острижены), волосы убраны под колпак;
- б) нельзя выходить на улицу и посещать туалет в санспецодежде;
- в) нельзя принимать пищу и курить на рабочем месте.
23. Яичница-глазунья, окрошки и холодные супы, макароны по-флотски (с мясным фаршем), заливные блюда (мясные и рыбные), студни, первые и вторые блюда из сухих пищевых концентратов быстрого приготовления, жареные во фритюре блюда, кондитерские изделия с кремом (пирожные и торты), продукты домашнего изготовления.
24. а) предварительный (при поступлении на работу), б) периодический (1 раз в полгода).
25. Описторхоз.

Пакет экзаменатора.

I.Задание для обучающихся «Комплект тестовых заданий разного уровня» в 4-х вариантах по 25 вопросов.

II.Пакет экзаменатора «Эталон ответов» в 4-х вариантах по 25 вопросов.

Условия

Самостоятельное выполнение комплексного тестового задания

в кабинете – лаборатории «Микробиология, санитарии и гигиена».

Критерии оценки:

Каждый из показателей оценивается: выполнено – 1 балл, не выполнено – 0 баллов.

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 50 % показателей комплексного задания.

Критерии оценивания выполнения тестового задания

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка
90 – 100 % (25-21)	отлично
80 - 89 % (20-18)	хорошо
70 - 79 % (17-16)	удовлетворительно
<70 % (15)	неудовлетворительно

2.Задания для контрольной работы № 1

Раздел 1 « Основы микробиологии»

Перечень вопросов:

1. Каков исторический путь развития микробиологии?
2. Каково строение тела плесневых грибов?
3. Какую форму имеют клетки бактерий?
4. Каковы размеры клеток дрожжей?
5. Каким образом происходит размножение бактерий, скорость размножения?
6. Каким образом поступают питательные вещества в клетку?
7. Что понимается под термином «анабиоз»?
8. В чем сущность действия на микроорганизмы пастеризации и стерилизации, света?
9. Что представляют собой фитонциды?
10. Какую форму имеют клетки бактерий?
11. Каково строение клеток плесневых грибов?
12. Какова роль русских ученых в развитии микробиологии?
13. Как влияют рН среды на активность микробов?
14. В чем сущность аэробного и анаэробного питания?
15. Какие изменения происходят с веществами, поступающими в клетку из питательной среды?
16. Каким образом, и в каких условиях происходит образование спор у бактерий?
17. Что представляют собой антибиотики?
18. Способны ли бактерии к самостоятельному движению, если да, то какие формы?
19. Как делятся микроорганизмы по способу дыхания?
20. Каково строение тела плесневых грибов?

3.Задания для контрольной работы № 2

Раздел 2 « Пищевые инфекции и пищевые отравления»

Перечень вопросов:

- 1.Что такое «инфекция», каковы ее источники и пути распространения?
2. Каковы условия возникновения и развития инфекционных заболеваний?
3. Что называется инкубационным периодом болезни?
- 4.Какие заболевания называют пищевыми, в чем отличие пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной природы?
- 5.Что такое токсикоинфекции?
- 6.Что представляет собой процесс молочнокислого брожения?
- 7.Какие микроорганизмы являются наиболее активными разрушителями жиров?
- 8.Какими факторами определяется количественный и качественный состав микрофлоры воздуха?
- 9.Какими способами дезинфицируют или очищают воздух помещений от микробов?
- 10.Какова микрофлора почвы?
- 11.Почему необходимо предохранять пищевые продукты от загрязнений почвой?
- 12.Каков качественный и количественный состав микрофлоры природных вод?
- 13.Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к питьевой воде и воде, используемой в пищевых производствах?
- 14.Какими способами очищают и дезинфицируют питьевую воду?
- 15.Какова микрофлора тела здорового человека?
- 16.Каков состав микрофлоры, здорового человека и какова особенность микрофлоры больных людей и бациллоносителей?

17. В чем отличия пищевых инфекций от пищевых отравлений?
18. Что такое патогенные микроорганизмы?
19. Каковы источники и пути передачи инфекции?
20. Какие существуют меры профилактики против пищевых отравлений?

4. Задания для контрольной работы №3

Раздел 3 «Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания»

Перечень вопросов:

1. Какие санитарные требования предъявляются к участку для постройки предприятий общественного питания?
2. Для чего необходимо строго поддерживать чистоту на территории предприятий общественного питания?
3. Какие требования предъявляются к водоснабжению, канализации, освещённости и отоплению помещений предприятий питания?
4. Каковы санитарно-гигиенические требования к планировке помещений предприятий общественного питания?
5. Что такое дезинфекция и дератизация?
6. Каковы общие профилактические меры в борьбе с мухами, тараканами и грызунами?
7. Как приготовить исходный раствор хлорной извести?
8. Какие санитарные требования предъявляются к участку для постройки предприятий общественного питания?
9. Для чего необходимо строго поддерживать чистоту на территории предприятий общественного питания?
10. Какие требования предъявляются к водоснабжению, канализации, освещённости и отоплению помещений предприятий питания?
11. Каковы санитарно-гигиенические требования к планировке помещений предприятий общественного питания?
12. Что такое дезинфекция и дератизация?
13. Как приготовить исходный раствор хлорной извести?
14. Какие санитарные требования необходимо предъявлять к торгово-технологическому оборудованию?
15. Почему разделочные доски должны быть маркированы?
16. Каковы санитарные требования к ручной мойке посуды?
17. Каковы методы определения качества мытья столовой посуды?
18. Каковы основные санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к транспорту при перевозке сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?
19. Какие продукты запрещается хранить вместе во избежание повторного микробного обсеменения?
20. Какие существуют методы оценки качества продуктов?

**5.Задания для дифференцированного зачета по дисциплине
ОП. 01 «Микробиология, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

5.1 Перечень тестовых заданий:

Выбрать правильный ответ	
1.Пастеризация – это:	а) частичное удаление микроорганизмов; б) полное удаление микроорганизмов; в) подавление размножения микробов.
2.Бактериофаги это:	а) вирусы, паразитирующие в бактериях; б) вирусы, паразитирующие в клетках растений; в) вирусы, паразитирующие в клетках животных
3.Что относится к факторам передачи пищевыхтоксикоинфекций?	а) продукты питания: мясные, молочные, кондитерские, яйца б) вода; в) почва; г) предметы домашнего обихода
4.При каких условиях погибают споры?	а) при высушивании; б) при стерилизации; в) при замораживании
5.Оптимальная температура роста дрожжей составляет:	а) 10-15°C; б) 40-45°C; в) 25-35°C
6.Для нормального развития плесени и дрожжей рН среды должен составлять:	а) 3-6; б)10-12; в) 8.
7.Плесневые грибы размножаются:	а) делением; б) спорами; в) гифами.
8. Защищает клетку от проникновения в нее избыточного количества влаги:	а) ЦПМ; б) клеточная стенка; в) капсула
9. Что является дополнительной структурой бактерии?	а) цитоплазма; б) ЦПМ; в) капсула
10. Микроорганизмы, которые перерабатывают органические соединения из отмерших клеток и тканей называются:	а) спириллы; б) сапрофиты; в) паразиты

11. Скопление бактериальных клеток в виде виноградной грозди называется:	а) стрептококки; б) стафилококки; в) диплококки.
12. На какие группы подразделяют бактерии по типу дыхания?	а) аэрофобы; б) анаэробы; в) аэробы; г) анаэрофобы.
13. Морфологические формы грибов:	а) дрожжевая; б) палочковидная; с) извитая; d) мицеллярная.
14. Заболевание, при котором источником инфекции может быть только человек, называется:	а) зоонозы; б) гельминтозы; в) острые кишечные инфекции.
15. Какие микроорганизмы не имеют клеточного строения?	а) бактерии; б) вирусы; в) грибы; г) дрожжи
16. Мицелий грибов – это:	а) клетка без плазматической мембраны; б) совокупность гиф; в) многоядерная структура; г) клетка с плазматической мембраной.
17. К работе не допускаются:	а) работники, имеющие длинные волосы; б) работники, имеющие гнойничковые заболевания; в) работники, имеющие ссадины.
18. Обследование на туберкулёз должно производиться:	а) раз в 2 года; б) раз в полгода; в) раз в год.
19. Кто и когда впервые обнаружил вирусы?	а) Зильбер – 1905 г.; б) Пастер – 1885 г.; в) Ивановский – 1892 г.
20. К шаровидным бактериям относятся:	а) вибрионы; б) спириллы; в) кокки
21. К заболеваниям, передающимся через пищу, относят:	а) малярию; б) дизентерию; в) грипп
22. Микроорганизмы, для существования которых необходим кислород, называют:	а) аэробы; б) анаэробы; в) капнофилы

23. Какие микроорганизмы называют паразитами?	а) Питаются органическими веществами живых организмов; б) Для синтеза органических веществ получают углерод и азот из не органических веществ; в) Питаются органическими веществами мёртвых организмов
24. Борьба с грызунами - это:	а) дезинфекция; б) дезинсекция; в) дератизация?
25. Трихинеллы - это:	а) круглые микроскопические глисты, основным хозяином их являются свиньи, кабаны, промежуточным — человек; б) ленточные плоские черви длиной от 4 до 7 м; в) круглые черви длиной 15...40 см, паразитируют в кишечнике человека.
26. При какой влажности воздуха необходимо хранить овощи и фрукты?	а) 75%; б) 90%; в) 65%.
27. Сколько дней разрешено хранить поступившие субпродукты в холодильной камере?	а) 4 дня; б) 1 день; в) 2 дня.
28. Какой температуры вода используется для мытья съемных частей рабочего оборудования?	а) 40-45°C; б) 50-60°C; в) 35-40°C.
29. Хранить пищевые отходы в цехах допустимо не более:	а) 10 часов; б) 7 часов; в) 3 часов.
30. Руки следует мыть и дезинфицировать:	а) перед работой; б) каждый час; в) по окончании рабочего дня.
31. К пищевым заболеваниям микробной природы относятся:	а) брюшной тиф; б) гельминтозы; в) отравления растениями; г) отравление нитратами
32. Длительность перевозки полуфабрикатов должна быть не более	а) 1 час; б) 2-х часов; в) 6-ти часов; г) 7-ми часов
33. Территория предприятий общественного питания должна быть озеленена на:	а) 20%; б) 30%; в) 50%; г) 60%

34. Для своего развития плесневые грибы требуют влажность:	а) 50...60 %; б) 60...70 %; в) 70...80 %; г) 80...90 %
35. Теплолюбивые микробы, с оптимальной t развития $+50\text{ }^{\circ}\text{C}$ называются:	а) мезофильные; б) термофильные; в) теплофильные; г) психрофильные
36. Развитию микробов в почве способствует:	а) не постоянная температура; б) питательные вещества (органические, минеральные); в) не постоянная влажность; г) наличие солнечного света
37. Источником инфекции бруцеллеза является	а) больной человек; б) больное животное; в) мясо больных животных; г) вода
38. Температура в середине мяса при варке должна быть:	а) 75°C ; б) 85°C ; в) 95°C
39. Как правильно размораживать мясо на предприятии общественного питания?	а) при температуре от 0 до $6...8^{\circ}\text{C}$; б) при комнатной температуре; в) в тёплой воде
40. Как часто следует производить смену санитарной одежды повара?	а) по мере её загрязнения; б) не реже 1 раза в 2 дня; в) не реже 1 раза в месяц

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ.

Тестовых заданий 1-40:

1	а
2	а
3	а
4	б
5	б
6	б
7	б
8	в
9	а
10	б
11	б
12	б
13	д
14	в
15	б
16	г
17	б, в
18	в
19	в
20	в
21	б
22	а
23	а
24	в
25	а
26	в
27	в
28	а
29	в
30	а
31	в, г
32	б
33	в
34	в
35	б
36	б
37	в
38	в
39	б
40	а

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

«5» (отлично)

Обучающийся в полном объеме ответил на все вопросы проявив самостоятельность и знания межпредметного характера, применять принципы учебной дисциплины в жизни.

«4» (хорошо)

Обучающийся раскрыл содержание вопросов, но в его ответе содержатся недочеты или одна не грубая ошибка; при ответе на поставленные вопросы имеются незначительные замечания и поправки со стороны преподавателя. Обучающийся может самостоятельно добывать знания, пользуясь различными источниками, имеет развитые практические умения, но необязательно их применять.

«3» (удовлетворительно)

Обучающийся раскрыл более, чем на 50% содержание вопросов, но его ответ содержит недочеты или 5-6 негрубые ошибки. Обучающийся знает только основные принципы, умеет добывать знания лишь из основных источников, частично сформированы знания и умения.

«2» (неудовлетворительно)

Обучающийся раскрыл менее, чем на 50% содержание вопросов, его ответ содержит более десяти грубых ошибок, при ответе на поставленные вопросы преподаватель оказывал ему постоянную помощь. Обучающийся не умеет самостоятельно работать с источниками, не знает принципов учебной дисциплины, у него не сформированы знания и умения.

**5.2.Перечень вопросов для итоговой аттестации
по дисциплине ОП.01. «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом
производстве»**

- 1.Предмет изучения микробиологии. Направления микробиологии.
- 2.Роль микроорганизмов в природе и жизни человека.
- 3.Бактерии. Форма клеток. Строение. Размножение. Спорообразование.
- 4.Отличительные особенности про- и эукариот.
- 5.Грибы. Строение. Размножение.
- 6.Дрожжи. Строение. Размножение. Роль в пищевой промышленности.
- 7.Вирусы. Строение и функции клеток.
- 8.Химический состав микробной клетки. Неорганические вещества.
- 9.Химический состав микробной клетки. Органические вещества.
- 10.Ферменты микробной клетки.
- 11.Обмен веществ микробной клетки. Виды брожения.
- 12.Физиология микробов (состав, питание, дыхание).
- 13.Рост микробной культуры. Ростовые вещества микроорганизмов.
- 14.Влияние внешней среды на микроорганизмы. Физические факторы.
- 15.Влияние внешней среды на микроорганизмы. Химические факторы.
- 16.Влияние биологических факторов на микроорганизмы.
- 17.Распространение микробов в природе. Микрофлора воздуха и пищевых продуктов.
- 18.Распространение микроорганизмов в природе. Микрофлора почвы, воды.
- 19.Роль микроорганизмов в круговороте веществ.
- 20.Промышленное использования микроорганизмов.
- 21.Патогенные микроорганизмы. Источники патогенных микроорганизмов.
- 22.Инфекция и иммунитет.
- 23.Выживаемость патогенных микроорганизмов во внешней среде.
- 24.Микробиология основных пищевых продуктов.
- 25.Микробиология мяса и мясных продуктов.
- 26.Микробиология рыбы и рыбных продуктов.
- 27.Микробиология молока и молочных продуктов.
- 28.Микробиология пищевых жиров и стерилизованных баночных консервов.
- 29.Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.
- 30.Микробиология яиц и яичных продуктов.
- 31.Микробиология зернопродуктов.
- 32.Пищевые инфекционные заболевания.
- 33.Острые кишечные инфекции. Меры их предупреждения.
- 34.Зоонозы. Меры предупреждения зоонозов.
- 35.Пищевые отравления микробного происхождения.
- 36.Пищевые отравления немикробного происхождения.
37. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
- 38.Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.

БИЛЕТЫ К ЗАЧЕТУ

Билет №1

1. Перечислите правила личной гигиены и санитарные требования необходимо соблюдать при приготовлении пищи
2. Дайте характеристику производства санитарной обработки оборудования и инвентаря

Билет №2

1. Перечислите правила приготовления растворов дезинфицирующих и моющих средств
2. Дайте характеристику бактериям (строение, функции, биологическая роль)

Билет №3

1. Дайте характеристику биологической роли бактерий
2. Дайте определение вирусам, (строение, функции, биологическая роль)

Билет №4

1. Дайте характеристику химическому составу микробной клетки (строение, функции, биологическая роль)
2. Дайте характеристику обмену веществ

Билет №5

1. Перечислите типы питания микроорганизмов
2. Проанализируйте рост микробной культуры

Билет №6

1. Проанализируйте влияние внешней среды на микроорганизмы
2. Дайте характеристику микрофлоры почвы

Билет №7

1. Дайте характеристику микрофлоры воздуха
2. Дайте характеристику микрофлоры воды

Билет №8

1. Расскажите роли микроорганизмов в круговороте веществ
2. Дайте характеристику микрофлоры пшеничного теста

Билет №9

1. Дайте характеристику видам микробной порчи мучных изделий
2. Дайте характеристику картофельной болезни муки

Билет №10

1. Перечислите микроорганизмы, сохраняющиеся во время выпечки
2. Перечислите правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Билет №11

1. Дайте характеристику пищевым инфекциям. Меры профилактики
2. Дайте характеристику пищевым отравлениям

Билет №12

1. Дайте характеристику основам рационального питания
2. Расскажите о личной гигиене работников общественного питания

Билет №13

1. Расскажите о санитарных требованиях к устройству предприятий
2. Расскажите о требованиях к оборудованию, инвентарю, таре

Билет №14

1. Расскажите о санитарных требованиях к производственным цехам, оборудованию
2. Расскажите о санитарных требованиях к готовой продукции

Билет №15

1. Расскажите о санитарных требованиях к полуфабрикатам

2. Расскажите санитарные требования к реализации кондитерских изделий

Билет №16

1. Дайте характеристику основам рационального питания
2. Расскажите о личной гигиене работников общественного питания

Билет №17

1. Дайте характеристику пищевым инфекциям. Меры профилактики
2. Расскажите о правилах проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

Билет №18

1. Дайте характеристику биологической роли бактерий
2. Дайте характеристику картофельной болезни муки

Билет №19

1. Расскажите о роли микроорганизмов в круговороте веществ
2. Расскажите о санитарных требованиях к реализации кондитерских изделий

Билет №20

1. Дайте характеристику пищевым инфекциям
2. Расскажите о требованиях к оборудованию, инвентарю, таре

Билет 21

1. Дайте характеристику видам микробной порчи мучных изделий
2. Расскажите о личной гигиене работников общественного питания

Билет №22

1. Дайте характеристику химическому составу микробной клетки
2. Расскажите о санитарных требованиях к полуфабрикатам

Билет №23

1. Дайте характеристику основам рационального питания
2. Расскажите о требованиях к оборудованию, инвентарю, таре

Билет № 24

1. Дайте характеристику пищевым инфекциям
2. Расскажите о санитарных требованиях к реализации кондитерских изделий

Билет № 25

1. Расскажите о санитарных требованиях к устройству предприятий
2. Дайте характеристику пищевым отравлениям. Меры профилактики пищевых отравлений.

Критерии оценки устного ответа обучающихся:

- | | |
|--------------------------------|--|
| 5 «отлично» | - последовательное изложение материала, не нарушена логика ответа, изложение материала 100%. |
| 4 «хорошо» | - логика и ход ответа не нарушены, изложение материала непоследовательно, изложение материала точно или требует уточнения. |
| 3 «удовлетворительно» | - нелогичный, не полный ответ, изложение материала происходит с наводящими вопросами, с помощью преподавателя. |
| 2 «неудовлетворительно» | - нет ответа на поставленный вопрос. |

Список рекомендуемой литературы

Основные источники:

1. Мартинчик А.Н. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», - М, «Академия», 2018. -240с.
2. Королев А.А. Несвижский Ю.В. Никитенко Е.И. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», -М, «Академия»2017г-256с.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»
3. ГОСТ Р 507647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
4. ГОСТ Р 50764-95 «Общественное питание. Общие требования»
5. Сан ПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов
6. Сан ПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

Интернет-ресурсы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –

Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

