

**Министерство образования, науки и молодежи  
Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**

---



**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по дисциплине**

**ОП.02 Основы физиологии питания, санитария, гигиена**

По реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по  
профессии СПО 43.01.01 Официант, бармен

г. Симферополь, 2023

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОП.02 Основы физиологии питания, санитария, гигиена профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих на базе среднего общего образования

г. Симферополь ГБПОУ РК «РКИГ»

Паспорт фонда оценочных средств составлен в соответствии с рабочей программой по дисциплине «Основы культуры профессионального общения»

Обсуждено и рекомендовано к утверждению решением цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин (ОП)

Протокол № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель ЦМК Елина В.Н..

Разработчик:  
преподаватель Т.И. Савчук

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Утверждено  
Заместитель директора УПР  
\_\_\_\_\_ Е.Ш. Булаш  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3.	ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ	6
3.1.	ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	8
3.2.	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	30
4.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	31
4.1.	ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	32
4.2.	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	33
5.	ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	43

## Общие положения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения общепрофессиональной дисциплины (ОП.02) «Основы физиологии питания, санитария, гигиена» программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой в образовательной организации в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.01 Официант, бармен.**

Формой промежуточной аттестации по общепрофессиональной дисциплине является дифференцированный зачет.

### 1. Результаты освоения дисциплины.

#### 1.1. Общие компетенции:

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Таблица 1

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и

	нерыбного водного сырья
ПК 1.4	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к

	реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Таблица 2

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска решения. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по

государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>профессиональной тематике на государственном языке.</p> <p>Проявление толерантность в рабочем коллективе.</p>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<p>Развитие патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной.</p> <p>Готовность к служению Отечеству, его защите.</p>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.</p> <p>Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.</p> <p>Ведение общения на профессиональные темы.</p>
ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5	<p>Хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Использование нитрат-тестера для оценки безопасности сырья.</p> <p>Соблюдение стандартов чистоты на рабочем месте при обработке сырья.</p> <p>Соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</p> <p>Соблюдение товарного соседства пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований процессов приготовления полуфабрикатов.</p> <p>Обеспечение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления и подготовки к реализации готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий</p>

## **В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

### **уметь:**

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

### **знать:**

- основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию -основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диеты;
- методики составления рационов питания

## **1.2. Формы контроля и оценки результатов освоения УД**

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Контроль и оценка результатов освоения – это выявление, измерение и оценивание знаний, умений и формирующихся общих компетенций в рамках освоения учебной дисциплины.

### **Формы текущего контроля**

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра.



Текущий контроль результатов освоения ОП.01 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии в соответствии с рабочей программой происходит при использовании следующих форм контроля:

- выполнение практических занятий и защита результатов практических работ;
- оценка выполнения индивидуальных заданий

Во время проведения учебных занятий дополнительно используются следующие формы текущего контроля – устный опрос, решение ситуационных задач, тестирование по темам отдельных занятий, оценка выполнения индивидуальных заданий, мониторинг роста общекультурной грамотности обучающихся.

Промежуточная аттестация представляет собой проверку усвоения учебной дисциплины и осуществляется в конце её изучения.

#### **Выполнение практических занятий и защита результатов практических работ.**

Практические работы проводятся с целью усвоения и закрепления практических умений и знаний. В ходе практической работы студенты приобретают умения, предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины.

Таблица 3

#### Список практических работ

№ п/п	Наименование
№ 1	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов
№2	Изучение под микроскопом микроорганизмов
№ 3	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах
№ 4	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности
№ 5	Изучение схемы пищеварительного тракта
№ 6	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи
№ 7	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека
№8	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)
№ 9	Составление рационов питания для различных категорий потребителей
№10	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования
№ 11	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)

Содержание и этапы проведения практических работ представлены в рекомендациях по их выполнению

#### **1.4 Система оценивания контрольно-оценочными средствами текущего контроля и промежуточной аттестации**

При оценивании практической и индивидуальной работы студента учитывается следующее:

- качество выполнения теоретической части работы;
- качество выполнения практической части работы;
- качество устных ответов на вопросы при защите работы.

Каждый вид работы оценивается по 5-ти бальной шкале.

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Тестовые задания оцениваются по 5-ти бальной шкале следующим образом: стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ студент получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются.

Оценка «5» соответствует 90% – 100% правильных ответов.

Оценка «4» соответствует 70% – 89% правильных ответов.

Оценка «3» соответствует 51% – 69% правильных ответов.

Оценка «2» соответствует 0% – 50% правильных ответов

## 1.5 Информационные источники

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для сред. проф. образования / Н.А. Анфимова.- 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 400 с.
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. Пособие для сред. проф. образования / Л.З. Шильман -3-е изд., М.: «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: уч. пособие / Н.Э. Харченко.-2 изд.,- М.; Изд. центр «Академия», 2012г.
2. «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»: Л.Е. Голунова Изд. «Профакс», Санкт-Петербург, 2013г.
3. Организация работы структурного подразделения предприятия общественного питания - 2-е изд., Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Мальгина С.Ю., Плешкова Ю. Н. «Академия», 2015;
4. Самородова И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник М.: Изд. центр «Академия», 2014

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал “Весь общепит России” – доступ не ограничен, не требует регистрации.

2. <http://supercook.ru> - информационный портал (кулинария, кухни народов мира, рецепты, полезные сведения) – доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.
3. <http://supercook.ru/> - Большой Кулинарный Словарь - доступ не ограничен, не требует регистрации.

## **ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **«Основы физиологии питания, санитария, гигиена»**

#### **Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины**

##### **1. Задания для подготовки докладов, сообщений, рефератов или презентаций**

1. Физиология микроорганизмов .
2. Морфология микробов
3. Распространение микробов в природе
4. Роль микроорганизмов в природе
5. Основные факторы внешней среды, влияющие на микробы
6. Распространение микробов в природе
7. Микробиология мяса и мясопродуктов
8. Микробиология рыбы и рыбных продуктов
9. Микробиология молока и молочных продуктов
10. Микробиология основных пищевых продуктов
11. Пищевые инфекционные заболевания
12. Зоонозы
13. Острые кишечные инфекции
14. Пищевые отравления
15. Глистные заболевания
16. Виды глистов и меры предупреждения глистных заболеваний
17. Гигиена и санитария труда
18. Рациональная организация трудового процесса
19. Личная гигиена работников ПОП
20. Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала ПОП
21. Значение соблюдения правил личной гигиены
22. Санитарно – эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта, одежде.
23. Медицинское обследование работников ОП
24. Санитарно – эпидемиологические требования к устройству и содержанию ПОП
25. Санитарно – эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде, таре.
26. Санитарно-эпидемиологические требования к работникам ПОП
27. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов
28. Санитарно-эпидемиологические требования к состоянию рабочего места повара, кондитера
29. Санитарно-эпидемиологические требования к процессу приготовления сладких блюд
30. Санитарно-эпидемиологические требования к процессу приготовления мучных кондитерских кремовых изделий

31. Санитарно-эпидемиологические требования к использованию пищевых добавок.
32. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации и реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей
33. Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил на ПОП
34. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство в РФ
35. Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд

## **2.ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ.**

### **ТЕМА I. Основы микробиологии, понятие о микроорганизмах**

#### **Вариант А**

- 1 Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
  - а) Микробиология
  - б) Физиология
  - в) Микроорганизмы.
- 2 Мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе.
  - а) Вирусы
  - б) Микробы
  - в) Бактерии
- 3 Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы
  - а) Да
  - б) Нет.
- 4 Кто является первооткрывателем микробов.
  - а) И.И. Мечников
  - б) Я.Я. Никитинский
  - в) А. Левенгук
- 5 Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы.
  - а) Бактерии
  - б) Вирусы
  - в) Дрожжи
- 6 Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, в своей жизнедеятельности, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и в доступе воздуха.
  - а) Дрожжи
  - б) Плесневелые грибы
  - в) Бактерии
- 7 Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.
  - а) Вирусы
  - б) Микробы
  - в) Дрожжи
  - г) Бактерии
- 8 Особые инфекционные агенты, относящиеся к наиболее простым формам жизни, не имеющие клеточного строения.
  - а) Вирусы
  - б) Бактерии
  - в) Дрожжи

## 9 Состав микробов

- а) Мышечная, костная, соединительная ткань.
- б) Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода, ферменты.

## 10 Питание микробов.

- а) Микробы питаются белками, жирами, углеводами, минеральными веществами.
- б) Питательной средой.

## 11 Какие формы жизни можно отнести к микроорганизмам:

- а) бактерии
- б) вирусы
- в) дрожжи
- г) плесневые грибы
- д) все ответы верны

## 12.Способы размножения микроскопических грибов:

- а) почкованием
- б) клеткованием
- в) спорообразованием
- г) плесневением;

## 13.Плесневые грибы поражают:

- а) кондитерские изделия;
- б) жиры;
- в) молоко;
- г) мясо;

### **Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятии в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.
3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

### **Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

- «5» - 100 – 85% правильных ответов
- «4» - 72 - 84% правильных ответов
- «3» - 51 – 71% правильных ответов
- «2» - 50% и менее правильных ответов

### **Вариант Б**

#### 1. Микробиология – наука изучающая:

- а) влияние пищи на организм;
- б) строение микроорганизмов;
- в) свойства микроорганизмов;
- г) приготовление пищи;

#### 2. Микробы это:

- а) живые микроорганизмы;
- б) не живые микроорганизмы;
- в) сухие организмы;
- г) мокрые микроорганизмы;

#### 3.По размеру различают;

- а) большие;

- б) средние;
  - в) мельчайшие;
  - г) нет размеров;
4. Микробы обитают в:
- а) воздухе;
  - б) воде;
  - в) почве;
  - г) готовом блюде;
5. К микроорганизмам относятся:
- а) бактерии;
  - б) вирусы;
  - в) антибиотики;
  - г) азотистые вещества;
6. Микробы состоят из:
- а) одной клетки;
  - б) двух клеток;
  - в) трех клеток;
  - г) без клеток;
7. Брожения бывают:
- а) молочнокислые;
  - б) спиртовое;
  - в) растительное;
  - г) животное;
8. Дрожжи используют при приготовлении:
- а) хлеба;
  - б) масла;
  - в) сметаны;
  - г) творога;
9. Вредные микробы вызывают:
- а) аппетит;
  - б) порчу продуктов;
  - в) отравления;
  - г) рвоту;
10. Не имеют клеточного строения:
- а) дрожжи;
  - б) плесневые грибы;
  - в) бактерии;
  - г) вирусы;
11. По форме бактерии бывают:
- а) шаровидные;
  - б) трапецевидные;
  - в) квадратные;
  - г) палочковидные;
12. Клетка бактерии отделена:
- а) тонкой оболочкой;
  - б) без оболочки;
  - в) плотной оболочкой;
  - г) водой;

13. Размеры шаровидных бактерий:

- а) 0,1-0,3 мкм;
- б) 0,2-2,5 мкм;
- в) 0,5-0,8 мкм;
- г) 0,5- 1 мкм

#### **Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятии в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.
3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

#### **Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

- «5» - 100 – 85% правильных ответов
- «4» - 72 - 84% правильных ответов
- «3» - 51 – 71% правильных ответов
- «2» - 50% и менее правильных ответов

#### **Вариант В**

1. Неблагоприятная среда для жизни микроорганизмов.
  - а) Почва
  - б) Вода
  - в) Воздух
2. Оптимальная температура для развития микроорганизмов
  - а) 18-20 °C
  - б) 25-35 °C
  - в) 50-80 °C
3. При какой температуре замедляется развитие микроорганизмов
  - а) охлаждение до +6 °C и замораживании до -20 °C
  - б) охлаждение до +10 °C
  - в) охлаждение до +0 °C и замораживании до - 22 °C
4. Назвать нижний предел влажности окружающей среды для развития бактерий и плесневелых грибов
  - а) 80-20%
  - б) 60-45%
  - в) 20-15%
5. Что губительно влияет на микробы
  - а) свет и химические вещества
  - б) воздух и радиоэлектрические вещества
  - в) мороз
  - г) мороз и биологические вещества
6. Бактерии, плесневелые грибы выделяют в окружающую среду
  - а) пробиотики
  - б) антибиотики
7. Благоприятная среда для развития микроорганизмов
  - а) почва
  - б) водоёмы

- в) воздух
8. Болезнетворные микроорганизмы попадают в почву
- трусами животных
  - испражнениями
  - сточными водами
9. Типы брожения
- спиртовое
  - микрокислородное
  - овощекислородное
  - молочнокислородное
10. Какой орган человека загрязняется микроорганизмами из окружающей среды в первую очередь
- рот
  - желудочно-кишечный тракт
  - руки
11. Соотнесите факторы внешней среды и их виды:

А) физические факторы;	1) температура
Б) Химические факторы;	2) влажность
В) Биологические факторы	3) симбиоз
	4) кислотность среды
	5) антагонизм
	6) концентрация

12. Описание какого заболевания указано ?  
 «Заболевание, возникающее при попадания микроба – палочки с пищей через рот в кишечник человека. Сопровождается повышенной температурой, многократным жидким стулом, иногда и кровью и слизью, болью в животе, слабостью. После выздоровления человек может остаться бактерионосителем. Часто заражение происходит от невымытых рук и овощей»

- а) дизентерия    б) сальмонеллез    в) гепатит    г) туберкулез

13. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?

- стафилококковые
- ботулизм
- афлотоксикоз
- отравление цинком, мышьяком
- отравление проросшим картофелем

#### Условия выполнения задания

- Время выполнения задания: задание выполняется на занятии в аудиторное время
- Максимальное время выполнения задания: 10 мин.
- Студент может воспользоваться собственными знаниями

#### Шкала оценки образовательных достижений:

Критерии оценки:

- «5» - 100 – 85% правильных ответов
- «4» - 72 - 84% правильных ответов
- «3» - 51 – 71% правильных ответов
- «2» - 50% и менее правильных ответов



### Вариант Г

1. Бактерии выживают в самых неблагоприятных условиях благодаря
  - а) высокой способности к размножению
  - б) упрощенной организации структуры белка
  - в) примитивному строению
2. Какая максимальная температура ведет к гибели микробов:
  - а) 25-35°C
  - б) 45-50°C
  - в) 60-90°C
  - г) 100-120°C
3. При какой температуре погибают споры бактерий?
  - а) 45-50°C
  - б) +100-120°C
  - в) 60-90°C
4. При какой концентрации веществ (соли и сахара) живут микробы:
  - а) при небольшой концентрации соли 3-4 % и сахара 7-12 %
  - б) при средней концентрации соли 7-12% и сахара 12-60%
  - в) при высокой концентрации соли до 10 – 20% и сахара до 60 – 70%
5. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей:
  - а) способствует развитию
  - б) подавляет жизнедеятельность
  - в) приостанавливает развитие
6. Выберите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных людей.
  - а) брюшной тиф.
  - б) сальмонеллез
  - в) холера
  - г) сибирская язва
  - д) ящур
7. Зоонозы – это пищевые инфекционные заболевания, которые
  - а) передаются человеку от больных животных
  - б) передаются от больных людей к здоровым
  - в) возникают от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма человека вещества микробной и немикробной природы.
8. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?
  - а) стафилококковые
  - б) ботулизм
  - в) афлотоксикоз
  - г) отравление цинком, мышьяком
  - д) отравление проросшим картофелем
9. Заразные заболевания поражающие у человека кишечник — это
  - а) острые кишечные инфекции
  - б) холера
  - б) сальмонеллез
10. Напишите первую помощь при отравлении
  - а) покой, диета, согревающий компресс на живот

- б) таблетки от рвоты, обильное питьё, покой
- в) большое количество жидкости, вызвать рвоту, дать растолченный активированный уголь

11. Факторы глистного заболевания

- а) Заражение гельминтами через почву
- б) Заражение гельминтами от больного человека
- в) Заражение гельминтами через воду
- г) Заражение гельминтами через пищу

12. Какие заболевания относятся к зоонозам

- а) сальмонеллез, дератизация, дизентерия, ящур
- б) холера, эпидемический гепатит, сальмонеллез
- в) бруцеллез, туберкулёз, ящур, сибирская язва

13. Глистные заболевания (гельминтозы) это

- а) возникают у человека в результате поражения организма глистами (гельминтами),
- б) возникают у человека в результате попадания яйца или личинок которые попали с пищей, приготовленной с нарушением санитарных правил.
- в) возникают у человека в результате поражения желудочного тракта инфекционным заболеванием

**Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятие в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.
3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

**Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

- «5» - 100 – 85% правильных ответов
- «4» - 72 - 84% правильных ответов
- «3» - 51 – 71% правильных ответов
- «2» - 50% и менее правильных ответов

**ТЕМА 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления**

**Вариант А**

- 1 О чем свидетельствует наличие кишечной палочки на руках работника п.о.п.
  - а) Работали с загрязненными продуктами.
  - б) Низкая санитарная культура.
- 2 Каким образом происходит заражения мяса.
  - а) При убое и обработке на мясокомбинате.
  - б) При жизнедеятельности животных.
- 3 Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса.
  - а) Сразу же перерабатывать все мясо.
  - б) Строго соблюдать условия и сроки хранения.
  - в) Ничего не надо предпринимать.
4. Бомбаж бывает
  - а) микробиологический
  - б) ложный
  - в) ветрянный

- г) химический
- 5 Что такое биологический бомбаж?
- а) Вспученная банка консервы из-за нарушения режима стерилизации
  - б) Вспученная банка консервы из-за нарушения режима хранения.
- 6 Острые кишечные инфекции это - ...
- а) возбудители кишечных инфекций.
  - б) заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме.
- 7 Что такое «болезни грязных рук»
- а) Это когда плохо моются руки.
  - б) Это когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»
  - в) Это когда возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил.
- 8 Особо опасная инфекция, проникающая в организм человека через рот. Инкубационный период 2...6 дней. Признаки болезни: внезапные, неукротимые поносы и рвота, слабость, головная боль, головокружение,  $t$  тела  $350\text{ C}$ , судороги.
- а) Холера
  - б) Паратиф
  - в) Брюшной тиф.
- 9 Как предотвратить заболевания человека заразным заболеванием Ящур.
- а) Всё мясо и молочные продукты использовать только в те блюда, которые проходят тепловую обработку.
  - б) Никак.
  - в) Таких животных нужно убивать.
- 10 Пищевые отравления это - ...
- а) Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.
  - б) Когда болит живот.
  - в) возбудители кишечных инфекций.
11. Сколько раз в год повар обязан проходить исследования на глистозительство
- А) 1 раз в год
  - б) 2 раза в год
  - в) 3 раза в год
12. Что относится к Продуктам временно ядовитым
- А) картофель зеленый, рыба в период нереста
  - б) сырая фасоль, грибы
  - в) ядовитые примеси
13. Возбудители проникают в организм человека только через рот с водой или пищей
- а) болезнь грязных рук
  - б) холера
  - в) пищевые отравления

#### **Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятие в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.
3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

## Шкала оценки образовательных достижений:

Критерии оценки:

«5» - 100 – 85% правильных ответов

«4» - 72 - 84% правильных ответов

«3» - 51 – 71% правильных ответов

«2» - 50% и менее правильных ответов

## Вариант Б

1. Микроорганизмы вызывающие заболевания человека называют
  - а) инкубационными
  - б) инфекционными
  - в) болезнетворными или патогенными
2. Бактерионоситель это
  - а) человек практически здоров и не болеет
  - б) человек который болеет и может заразить другого
  - в) человек у которого есть болезнетворные микробы, но сам остается практически здоров
3. К болезням группы острые кишечные инфекции относят
  - а) туберкулёз, бруцеллёз, ящур
  - б) дизентерия, холера, сальмонеллёз
  - в) ботулизм, стафилококк, эрготизм
4. Отравления возникающие в результате попадания в организм человека пищи, поражённой ядами микроскопических грибов это
  - а) афлатоксикозы
  - б) фузариотоксикозы
  - в) микотоксикозы
5. Глисты в развитии которых человек является «основным хозяином»
  - а) Цепень бычий и свиной, широкий лентец, описторхисы.
  - б) Трихинеллы, эхинококк.
6. Отравления, продуктами временно ядовитыми относят к
  - а) пищевым отравлениям микробного происхождения
  - б) пищевым отравлениям немикробного происхождения
  - в) пищевым отравлениям инфекционного происхождения
7. Кишечная палочка попадает в пищевые продукты
  - а) при нарушении правил технологии приготовления
  - б) при нарушении правил хранения
  - в) при нарушении правил личной гигиены
8. Пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больных животных человеку это
  - а) холера
  - б) дизентерия
  - в) зоонозы
9. Коли-титр это
  - а) способ определения санитарного состояния продукта на кишечную палочку
  - б) способ определения санитарного состояния продукта на вирусы
  - в) способ определения санитарного состояния продукта на дрожжи
10. К бактериальным токсикозам относят
  - а) стафилококковое отравление

- б) ботулизм
- 11 Сколько раз в год повар обязан проходить исследования на бактерионосительство
- а) 3 раза в год
  - б) 1 раз в год
  - в) 2 раза в год
12. Все источники инфекций делятся на группы
- а) одна группа - внутриутробные
  - б) три группы - внешние, внутриутробные, внутренние
  - в) две группы- внешние, внутренние
- 13 Состояние организма, при котором он противостоит вредному действию микроорганизмов называют ...
- а) иммунитет.
  - б) бактерионосительство
  - в) невосприимчивость

### **Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятие в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.
3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

### **Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

- «5» - 100 – 85% правильных ответов
- «4» - 72 - 84% правильных ответов
- «3» - 51 – 71% правильных ответов
- «2» - 50% и менее правильных ответов

### **ТЕМА 2.1. Пищеварение и усвояемость пищи**

#### Вариант А

1. Тело человека состоит 60-65% состоит из:
  - А) белков
  - Б) углеводов
  - В) воды
2. Начальный этап пищеварения заключается
  - А) в химической обработке пищи
  - Б) в механической обработке пищи
  - В) в энергетических превращениях
3. Пищевые соки человека содержат
  - А) Ферменты
  - Б) Витамины
  - В) Гормоны
4. В ротовой полости под воздействием слюны начинается расщепление
  - А) белков
  - Б) углеводов
  - В) жиров
5. Вместимость желудка человека составляет

- А) 1,0-1,5л
  - Б) 2,0-3,0л
  - В) 3,0-4,0л
6. Остатки не переваренной пищи подвергаются воздействию бактерий
- А) в толстой кишке
  - Б) в тонкой кишке
  - В) в прямой кишке
7. Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь
- А) в желудке
  - Б) в толстой кишке
  - В) в тонком кишечнике
8. В желудке в основном расщепляются
- А) углеводы
  - Б) белки
  - В) жиры
9. Найдите орган, который не относится к пищеварительной системе:
- А) ротовая полость, слюнные железы, пищевод, желудок
  - Б) щитовидная железа, вилочковая железа, гипофиз, мозжечок
  - В) желчный пузырь, поджелудочная железа, печень, желудок
10. Употребление избытка калорийной пищи может привести
- А) к анемии
  - Б) к гипертонии
  - В) к ожирению

#### Вариант В

1. Где происходит переваривание пищи, расщепление белков?
- А) в ротовой полости
  - Б) в пищеводе
  - В) в желудке
2. Функции ротовой полости в процессе пищеварения
- А) расщепление белков, жиров, углеводов
  - Б) механическая переработка и начальное расщепление крахмала
  - В) переваривание жиров
3. В каком порядке расположены органы пищеварения?
- А) ротовая полость – пищевод – желудок - тонкая кишка - толстая кишка-прямая кишка
  - Б) ротовая полость-пищевод-желудок - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка
  - В) ротовая полость- желудок- пищевод - толстая кишка - тонкая кишка- прямая кишка
4. Начальный этап пищеварения заключается
- А) в химической обработке пищи
  - Б) в механической обработке пищи
  - В) в энергетических превращениях
5. Основная масса расщепленных питательных веществ всасывается в кровь
- А) в желудке
  - Б) в толстой кишке
  - В) в тонком кишечнике
6. Пищевые соки человека содержат
- А) Ферменты
  - Б) Витамины
  - В) Гормоны

7. Предмет физиология питания изучает
- А) свойства товара
  - Б) влияние пищи на организм человека
  - В) кулинарную обработку пищи
8. Какие органические вещества расщепляются до глюкозы?
- А) белки
  - Б) углеводы
  - В) жиры
9. Основная роль в определении качества и вкуса пищи играют
- А) губы
  - Б) зубы
  - В) язык
10. Белки расщепляются:
- А) до жирных кислот
  - Б) до аминокислот
  - В) до дисахаридов

#### **Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятие в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.
3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

#### **Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

- «5» - 100 – 85% правильных ответов
- «4» - 72 - 84% правильных ответов
- «3» - 51 – 71% правильных ответов
- «2» - 50% и менее правильных ответов

#### **Тема 2.3«Энергетическая ценность пищи»**

1. Что нужно знать для того чтобы подсчитать энергетическую ценность пищевых продуктов.
  - А) полезные свойства продукта
  - Б) химический состав продукта.
2. Что служит источником энергии, затрачиваемой человеком.
  - А) пища
  - Б) вода
  - В) энергетическая ценность.
3. Что называется энергетической ценностью
  - А) количество скрытой энергии, заключенной в пище.
  - Б) содержание пищевых веществ в продуктах.
4. Одинаковы ли понятия энергетическая ценность и калорийность.
  - А) Да
  - Б) нет
5. Энергетическая ценность 1г белка составляет:
  - А) 9 ккал.

- Б) 4 ккал.
- В) 1 ккал.
- 6. Энергетическая ценность 1г углевода составляет:
  - А) 9 ккал.
  - Б) 1 ккал.
  - В) 4 ккал.
- 7. Энергетическая ценность 1г жира составляет:
  - А) 9 ккал.
  - Б) 4 ккал.
  - В) 1 ккал.
- 8. Определить энергетическую ценность 100г пастеризованного молока, если содержится: белков -2,8г.; жиров-3,2г.; углеводов- 4,7г..
- 9. Определить энергетическую ценность 100г бисквитного пирожного, если содержится: белков -4,8г.; жиров -2,8г.; углеводов -77,7г..
- 10. При определении в 100 г. маргарина сливочного энергетической ценности получились следующие результаты.
  - А) 1057 ккал.
  - Б) 751,3 ккал.
  - В) 345,8 ккал.

Найдите верный вариант, если мы знаем что содержание белков, жиров, углеводов составляет: белки-0,3г.; жиры-82,9; углеводы-1,0 г..

#### **Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятие в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.
3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

#### **Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

- «5» - 100 – 85% правильных ответов
- «4» - 72 - 84% правильных ответов
- «3» - 51 – 71% правильных ответов
- «2» - 50% и менее правильных ответов

### **ТЕМА 3.1. Общие сведения о санитарии и гигиене**

#### **Вариант А**

1. Отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека.
  - а) Личная гигиена.
  - б) Гигиена труда.
2. Ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания.
  - а) Личная гигиена.
  - б) Гигиена труда.
3. Срок хранения пищевых отходов в цехах.
  - а) Не более 4-7 часов.
  - б) 1 сутки.
  - в) По мере заполнения емкостей под отходы.



4. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.
- а) Дератизация
  - б) Дезинфекция
  - в) Дезинсекция.
5. Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести.
- а) Для обработки унитазов, раковин, умывальников.
  - б) Для обработки контейнеров для пищевых отходов.
  - в) Для дезинфекции столовой посуды, рук.
6. Комплекс мер по уничтожению грызунов.
- а) Дератизация
  - б) Дезинфекция
  - в) Дезинсекция.
7. Комплекс мер по уничтожению насекомых.
- а) Дератизация
  - б) Дезинфекция
  - в) Дезинсекция.
8. Стафилококки имеют форму:
- а) цепочки;
  - б) пакета;
  - в) грозди винограда
9. Инфекционные заболевания недопустимые у персонала ПОП, при которых нет доступа к работе
- а) Грипп типа Н, ветрянка, ОРВИ
  - б) туберкулёз, сифилис, гонорея,
  - в) туберкулёзные и венерические заболевания, ВИЧ-инфекции
  - г) синдром приобретённого иммунодефицита
10. Наука, изучающая возбудителей инфекционных заболеваний у животных и человека.
- а) ветеринарная, микробиология
  - б) санитарная микробиология
  - в) с/х микробиология
  - г) промышленная микробиология.
11. Укажите основные гигиенические требования к содержанию Тела –
- а) ежедневно перед работой одевать форму и мыть руки
  - б) ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием моющих средств.
  - в) ежедневно перед работой проверяться на гнойничковые заболевания
12. Дайте определение, производственная травма- это
- а) повреждение организма человека на производстве при нарушении техники безопасности
  - б) не механическое повреждение организма человека на производстве.
  - в) механическое или тепловое повреждение организма человека на производстве.
13. Требования системы ХАССП это
- а) общепринятые правила на ПОП, заверенные руководителем предприятия
  - б) система оценки и управления опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции
  - в) правила по санитарным нормам прописанные СЭС в РФ

**Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятие в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.
3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

### **Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

- «5» - 100 – 85% правильных ответов
- «4» - 72 - 84% правильных ответов
- «3» - 51 – 71% правильных ответов
- «2» - 50% и менее правильных ответов

### **Вариант Б**

1. Кто несет ответственность за качество принятых на производство продуктов?
  - а) заведующий складом
  - б) заведующий производством
  - в) каждый работник предприятия
2. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?
  - а) получение готового продукта
  - б) разнообразие блюд
  - в) уничтожение микроорганизмов
3. С какой целью необходимо соблюдать правила товарного соседства при хранении некоторых продуктов?
  - а) во избежании передачи запаха
  - б) во избежании передачи вкуса
  - г) во избежании обсеменения микробами
4. С какой целью производят маркировку инвентаря?
  - а) для предотвращения микробного заражения продуктов
  - б) для определения последовательности использования досок
  - в) в целях эстетического оформления
5. Как обрабатывают руки после соприкосновения с загрязненными предметами?
  - а) 0,2 – 0,4% - ным раствором каустической соды
  - б) 0,5 – 2% - ным раствором кальцинированной соды
  - в) 0,2% - ным осветленным раствором хлорамина
6. Дезинсекция это –
  - а) комплекс мер по борьбе с грызунами
  - б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых
  - в) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний
7. Расставьте по порядку операции по обработке яиц
  - а) обработка в 1-2% растворе кальцинированной соде
  - б) ополаскивание под проточной водой
  - в) дезинфекция в 0,5% растворе хлорамина
  - г) мытье в теплой воде
8. Прямой солнечный свет:
  - а) благоприятен для жизни бактерий
  - б) губителен для жизни бактерий
  - в) губителен для спор бактерий
9. Выберите несколько правильных ответов

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

- а) при наличие ран и гнойничков
- б) перед разделкой рыбы
- в) после посещения туалета
- г) при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи
- д) в процессе приготовления пищи
- е) перед началом работы

10. Сопоставь понятие и его определение

А) дезинфекция	1) комплекс мер по уничтожению грызунов
Б) Дератизация	2) комплекс мер по уничтожению насекомых
В) Дезинсекция	3) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде

11. Выберите несколько правильных ответов

Основные факторы необходимые для оптимизации условий труда на пищевом производстве:

- а) снижение температурного режима
- б) рационализация рабочего графика
- в) снижение влажности
- г) снижение загрязненности воздуха
- д) улучшение технологического оснащения
- е) улучшение вентиляции помещений

12. Параметры микроклимата склада сыпучих продуктов:

- а) 12-17°C, ОВВ 90 %
- б) 12-17°C, ОВВ 65 %
- в) 12-17°C, ОВВ 75 %

13. Стеллажи и полки на складах должны быть удалены от стен и потолка:

- а) на 50 и 40 см
- б) на 20 и 15 см
- в) на 5 и 10 см

**Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятие в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.
3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

**Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

- «5» - 100 – 85% правильных ответов
- «4» - 72 - 84% правильных ответов
- «3» - 51 – 71% правильных ответов
- «2» - 50% и менее правильных ответов

**ТЕМА 3.4. Санитарно- гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов**

1. Кузов автотранспорта для перевозки пищевых продуктов должен быть:

- а) открытым
- б) закрытым

- в) закрытым, обитым внутри оцинкованным железом
  - г) не имеет значения
2. Какие пищевые продукты можно перевозить в открытом автотранспорте?
- а) мясо
  - б) картофель
  - в) рыба
  - г) мука
3. Назовите виды документации, которую нужно иметь при транспортировании пищевых продуктов:
- а) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность
  - б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица
  - в) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная
4. Тара для перевозки продуктов должна быть:
- а) специальная тара с плотной крышкой
  - б) герметично закрытая тара
  - в) ящики, лотки
5. Санитарная обработка автотранспорта:
- а) ежедневно горячей водой. 1 раз в месяц – дезинфекция
  - б) ежедневная дезинфекция
  - в) ежедневно горячей водой с кальцинированной содой. 1 раз в месяц – дезинфекция
6. Запрещено принимать на пищевые блоки:
- а) потрошенную птицу
  - б) утиные, гусиные яйца
  - в) мясо без клейма и сопроводительных документов
  - г) крупу и муку с вредителями
7. Что не влияет на качество сырья при хранении:
- а) соблюдение режима хранения
  - б) количество продуктов
  - в) соблюдение правил товарного соседства
  - г) наличие специального складского оборудования
8. Параметры микроклимата в холодильных камерах для мяса:
- а) 0°C, - 85 %
  - б) 2-6°C, - 60 %
  - в) 2-6°C, - 70 %
9. Параметры микроклимата в холодильных камерах для рыбы:
- а) -2°C, - 70 %
  - б) -2°C, - 90 %
  - в) 2-6°C, - 60 %
10. Срок хранения сметаны:
- а) 24 ч
  - б) 36 ч
  - в) 72 ч
11. Твердые сыры хранят:
- а) 72 ч
  - б) 10 дней
  - в) 15 дней
12. 36 часов хранят:

- а)молоко
- б) творог
- в)сметану

13.Копченые колбасы хранят:

- а) на стеллажах
- б)в подвешенном состоянии
- в) в специальной таре

14.Хлеб хранят не более:

- а)2 ч
- б)12 ч
- в)24 ч

15.Качество пищи зависит от:

- а) качества сырья
- б)санитарного состояния рабочего места
- в)настроения повара

16. Мясо нужно оттаивать:

- а)в условиях мясного цеха
- б) возле тепловых аппаратов
- в)в дефростерах

17.Мясо зачищают от загрязнений, сгустков крови, клейм. Это делают для:

- а)снижения обсемененности микробами
- б)улучшения вкуса мяса
- в)улучшения цвета мяса

18.Избыток углеводов в питании приводит:

- а) к ожирению
- б) к истощению
- в) к потере зрения

19. Неиспользованный мясной фарш хранят:

- а)6 ч
- б)10 ч
- в) 12ч

20. П\Ф из котлетной массы в панировке хранят:

- а)24 ч
- б)12 ч
- в)48 ч

21. В подсоленной холодной воде можно оттаивать:

- а) рыбное филе
- б) рыбу среднего размера
- в) мелкую рыбу

22. Расшифруйте маркировку разделочных досок:

МВ, МС, РВ, РС, ОВ, ОС

### **Условия выполнения задания**

1. Время выполнения задания: задание выполняется на занятие в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.
3. Студент может воспользоваться собственными знаниями

### **Шкала оценки образовательных достижений:**

Критерии оценки:

«5» - 100 – 85% правильных ответов

«4» - 72 - 84% правильных ответов

«3» - 51 – 71% правильных ответов

«2» - 50% и менее правильных ответов

### **3. Вопросы для самостоятельной подготовки студентов к дифференцированному зачёту по изучаемой дисциплине.**

#### Раздел 1. Теоретические основы микробиологии

1. Роль микробов в природе и жизни человека. Использование микробиологических процессов в промышленности и сельском хозяйстве.
2. Бактерии: основные формы, строение клетки, размеры, подвижность, размножение, спорообразование.
3. Плесневые грибы: строение, размножение. Характеристика отдельных представителей грибов-возбудителей порчи пищевых продуктов.
4. Дрожжи особенности строения и размножения, систематика, использование
5. Ферменты, их роль в жизнедеятельности микроорганизмов, свойства, условия, влияющие на активности ферментов.
6. Питание микроорганизмов: особенности. Классификация микроорганизмов по типу питания.
7. Дыхание микроорганизмов. Аэробные и анаэробные микроорганизмы.
8. Спиртовое брожение: возбудители, химизм и условия, промышленное использование. Участие в процессах порчи.
9. Молочнокислое брожение: возбудители, химизм, условия, промышленное использование. Участие в процессах порчи пищевых продуктов.
10. Маслянокислое брожение: возбудители, химизм, значение. Роль маслянокислых бактерий в процессах порчи пищевых продуктов.
11. Окислительные брожения: возбудители, условия, их промышленное использование. Участие в процессах порчи.
12. Гниение: возбудители, химизм. Роль гнилостных процессов в природе, порче пищевых продуктов.
13. Влияние высоких и низких температур на жизнедеятельность микроорганизмов.
14. Влияние влажности и концентрации среды на жизнедеятельность микроорганизмов и использование этих факторов для регулирования микробиологических процессов.
15. Влияние химических факторов рН среды, антисептики/ жизнедеятельность микроорганизмов.
16. Влияние биологических факторов на развитие микроорганизмов. Антибиотики и фитонциды.
17. Микрофлора почвы: типичные сапрофитные микробы, выживаемость патогенных микроорганизмов. Процессы самоочищения.
18. Микрофлора воды, ее эпидемиологическая роль. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям.
19. Микрофлора тела человека. Бактерионосительство.
20. Патогенные микроорганизмы и их биологические особенности. Защитные силы организма человека. Иммуитет и его виды.

21. Источники и способы передачи инфекций. Пути попадания патогенных микроорганизмов на продукты питания.
22. Микрофлора мясных продуктов. Условия, способствующие проникновению микроорганизмов в толщу мяса.
23. Микрофлора рыбных товаров. Условия, способствующие быстрой порче рыбы.
24. Микрофлора яиц и яичных продуктов. Изменения, происходящие в яйце под влиянием микроорганизмов.
25. Микрофлора молочных продуктов. Изменение состава микрофлоры молока и молочных продуктов в зависимости от температуры продукта и условий хранения. Опасность инфицирования молока патогенными микроорганизмами.
26. Микрофлора зерна, крупы и муки. Основные виды микробной порчи хлеба.
  
27. Микрофлора плодов и овощей, основные виды порчи. Микрофлора квашеных овощей.
28. Микрофлора жиров и стерилизованных баночных консервов.

## Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве

1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
2. Медицинские осмотры и обследования. Их цели, значение и сроки проведения.
3. Кишечные инфекции. Источники и пути передачи, меры профилактики.
4. Сальмонеллез, причины возникновения и меры профилактики.
5. Понятие о зоонозных инфекциях, источники заражения, меры профилактики.
6. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микрофлорой. Меры профилактики.
7. Ботулизм и меры его профилактики.
8. Стафилококковое отравление и его профилактика.
9. Микотоксикозы: причины возникновения, меры профилактики.
10. Пищевые отравления немикробного происхождения, меры профилактики.
11. Глистные инвазии. Пути заражения человека гельминтами. Виды гельминтов, меры профилактики.
12. Гигиена воздуха. Вентиляция предприятий общественного питания.
13. Санитарно-гигиенические требования к отоплению и освещению предприятий общественного питания.
14. Водоснабжения предприятий общественного питания. Способы очистки и дезинфекция воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды.
15. Гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы. Требования к очистке предприятий общественного питания /устройство канализации, сбор и вывоз мусора и пищевых отходов/.
16. Гигиенические требования к планировке и устройству помещений предприятий общественного питания.
17. Уборка помещений предприятий общественного питания, виды и способы, уборочный инвентарь.
18. Дезинфекция в условиях работы предприятий общественного питания. Способы физические и химические. Дезинфицирующие средства и правила их использования.
19. Методы и средства дезинсекции и дератизации.
20. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.
21. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования.

22. Санитарно-гигиенические требования к перевозке пищевых продуктов.
23. Правила приема продуктов. Санитарная оценка качества продуктов, поступающих в предприятия общественного питания.
24. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов.
25. Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов.
26. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке овощей, зелени, сыпучих продуктов.
27. Санитарно-гигиенические требования к обработке яиц, использованию меланжа и яичного порошка, приготовлению омлетов.
28. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке мяса, птицы, субпродуктов, приготовлению фарша.
29. Санитарно-гигиенические требования к механической обработке рыбы.
30. Санитарно-гигиенические значение тепловой обработки.
31. Санитарно-гигиенические требования к приготовлению салатов и винегретов.
32. Санитарные правила приготовления студней, заливных, паштетов.
33. Санитарно-гигиенические правила производства кондитерских изделий с кремом.
34. Правила применения ароматических веществ и красителей при производстве кондитерских и кулинарных изделий.
35. Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию потребителей.
36. Контроль за качеством готовой пищи. Санитарно-гигиенические требования к обслуживанию потребителей.
37. Задачи санитарного надзора в общественном питании. Государственная и ведомственная санитарная служба.
38. Производственный травматизм, вредные привычки, инфекционные заболевания недопустимые у персонала
39. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания
40. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического : санитарные требования к их приготовлению.
41. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно эпидемиологическое законодательство

### **Задания для дифференцированного зачета**

#### **Вариант А**

#### **I. Тестовое задание**

#### **Инструкция для студентов**

Внимательно прочитайте задание. Выберите один верный вариант из предложенных. Время выполнения задания – 1 час (20 тестовых заданий и 10 теоретических заданий).

#### **Критерии оценивания**

- «5» - 20 правильных тестовых и 10 теоретических ответов
- «4» - 18-20 правильных тестовых и 5 теоретических ответов
- «3» - 10- 15 правильных тестовых ответов,
- «2» - 0-10 правильных тестовых ответов

1. Наука о преимущественно одноклеточных микроорганизмах, невидимых не вооруженным взглядом.



- а) генетика
  - б) цитология.
  - в) микробиология
  - г) биология
2. Ученый, первый наблюдавший простейшие при помощи лупы.
- а) афанасий кирхер
  - б) энтони ван левенгук
  - в) луи пастер
  - г) и. мечников
3. Бактерии размещаются в виде одиночных клеток.
- а) диплококки
  - б) монококки
  - в) стрептококки
  - г) тетракокки
4. Палочкообразные бактерии, образующие споры.
- а) вибрионы
  - б) спирохеты
  - в) бациллы
  - г) кокки
5. Способствующий фактор для развития грибов.
- а) влажность
  - б) сухая среда
  - в) кислотность
  - г) высокая температура
6. Бактериальное пищевое заболевание
- а) сальмонеллёз
  - б) трихомоноз
  - в) фасциоллёз
7. Переход сложных азотистых продуктов до соединения аммиака называют
- а) аммонификация
  - б) брожение
  - в) гниение
8. Способствующий фактор для развития гнилостных бактерий
- а) аэробный
  - б) анаэробный
9. Комплекс защитных реакций организма предотвращающий проникновение и развитие болезнетворных микробов в организме.
- а) инфекция
  - б) иммунитет
  - в) токсичность
10. Помещения, в которых была обнаружена сибирская язва, дезинфицируют
- а) 10% раствором едкого натра 3 раза с интервалом 3 часа
  - б) щелочным раствором формальдегида
  - в) 5% раствором кальцинированной соды
11. Заболевание, сопровождающееся нервно-паралитическими явлениями, параличом мышц глотки, головы, нарушениями зрения.
- а) ботулизм
  - б) эшерихиоз

- в) стафилококкоз
- 12. Зоонозами являются
  - а) бруцеллёз
  - б) бутулизм
  - в) рожа
- 13. Уничтожение неспорных пат. бактерий в продуктах для сохранения в них пищевых качеств
  - а) дезинфекция
  - б) обеззараживание
  - в) стерилизация
  - г) пастеризация
- 14. Наука, изучающая возбудителей инфекционных заболеваний у животных и человека.
  - а) ветеринарная, микробиология
  - б) санитарная микробиология
  - в) с/х микробиология
  - г) промышленная микробиология.
- 15. Микотоксикозы это
  - а) отравление в результате употребления пищи поражённой ядами бактерий
  - б) отравление в результате употребления пищи поражённой ядами микроскопических грибов
  - в) отравление в результате употребления пищи поражённой ядами дрожжей
  - г) отравление в результате употребления пищи поражённой ядами плесени
- 16. пищевые отравления не микробного происхождения происходят в результате:
  - а) отравления продуктами временно ядовитыми
  - б) продуктами ядовитыми по своей природе
  - в) отравления ядовитыми примесями
- 17. Гигиена труда это
  - а) это механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве
  - б) это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания
  - в) это отрасль гигиенической науки, направленная на сохранение здоровья трудящихся, повышение трудоспособности и производительности труда
- 18. инфекционные заболевания недопустимые у персонала ПОП, при которых нет доступа к работе
  - а) Грипп типа Н, ветрянка, ОРВИ
  - б) туберкулёз, сифилис, гонорея,
  - в) туберкулёзные и венерические заболевания, ВИЧ-инфекции
  - г) синдром приобретённого иммунодефицита
- 19. дезинфекция это
  - а) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде
  - б) комплекс мер по уничтожению грызунов, насекомых
  - в) комплекс мер по уничтожению вирусов, грибов и микробов
- 20. борьба с грызунами на ПОП называется:
  - а) дезинфекция
  - б) дезинсекция
  - в) дератизация

## Вариант Б

### II. Теоретические вопросы для дифференцированного зачета:

1. Что такое микробиология ?
2. Что называют микроорганизмами ?
3. Что относят к микроорганизмам?
4. Что такое зоонозы и перечислите пищевые продукты и причины (заболевания), вызывающие зоонозы?
5. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
6. Как предупредить стафилококковое отравление?
7. Каковы причины и источники заражения человека глистами?
8. Что такое личная гигиена? Какое значение ЛГ имеет в работе?
9. Для каких целей проводят медицинское обследование работников ПОП?
10. Что такое дератизация и дезинсекция?
11. Санитарно – эпидемиологические требования к термической обработке кулинарной продукции
12. Санитарно – эпидемиологические требования к помещениям предприятий общественного питания.
13. Санитарно – эпидемиологические требования к инвентарю, посуде и таре.
14. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения
15. Микроорганизмы, виды, влияние на сохранность пищевых продуктов.
16. Значение микробиологических процессов в пищевой промышленности.
17. Пищевые отравления: ботулизм, стафилококковый токсикоз. Причины, меры профилактики.
18. Личная гигиена персонала предприятий общественного питания.
19. Кишечные инфекции, источники, механизм передачи, профилактика
20. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического внимания.
21. Пищевые отравления *Микробного происхождения*
22. Кишечная палочка
23. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи
24. Что такое гигиена труда
25. Пищевые отравления не микробного происхождения.
26. Пищевые отравления Ботулизм
27. Производственный травматизм.
28. Рациональная организация трудового процесса.

## ОТВЕТЫ К КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫМ СРЕДСТВАМ

### Ключ к тестам текущего контроля.

#### № I

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
<b>Вариант А</b>													
а	а, б, в	а	в	а	б	в, г	а	б	б	д	а, в	а, б, в, г	
<b>Вариант Б</b>													
б, в	а	в	а, б, в	а, б	а	а, б	а	а, в, г	г	а, г	в	г	
<b>Вариант В</b>													
в	б	а, в	в	а	б	а, б	а, б, в	а, г	в	а1,2 б4,6 в3,5	а	г, д	
<b>Вариант Г</b>													
а	г	б	б, в	б	а, б, в,	а	г	а	в	а, б, в, г	в	а, б	

#### № 1,2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
<b>Вариант А</b>													
б	а	б	а, б, г	а	б	в	а	а	а	а	а	а, б	
<b>Вариант Б</b>													
а	а, в	б	в	а	б	а, б, в	в	а	а, б	б	в	а, в	

#### № 2.1

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
І вар.	В	Б	А	Б	Б	А	В	Б	Б	В
ІІ вар.	<i>В</i>	<i>Б</i>	<i>А</i>	<i>Б</i>	<i>В</i>	<i>А</i>	<i>Б</i>	<i>Б</i>	<i>В</i>	<i>Б</i>

#### № 2,3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<i>Б</i>	<i>А</i>	<i>А</i>	<i>А</i>	<i>Б</i>	<i>В</i>	<i>А</i>	58,8	355,2	<i>Б -</i>

## №3,1.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Вариант А</b>												
б	а	а	б	в	а	в	в	б, в, г	а	б	а,в	б
<b>Вариант Б</b>												
б	в	а	а	в	б	г, а, в, б	б	г	а3, б1,в2	авг	б	а

## № 3,4.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
в	б	б	а	в	в	б	б	а	а	а
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
б	б	в	а,б	а	а	б	а	б	МВ- мясо варёное, МС-мясо сырое, РВ- рыба варёная, РС – рыба сырая, ОВ-овощи варёные, ОС-овощи сырые	

## КЛЮЧ К ТЕСТАМ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЁТА

## Вариант А

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	в	б	в	а	а	а	а	б	в
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	а	а	а	б, г	а, б, в	в	б, в, г	а	в

## Вариант Б

1. Микробиология — это наука изучающая строение свойства и жизнедеятельность микроорганизмов
2. Микроорганизмы — это мельчайшие одноклеточные организмы, видимые только в микроскоп, микроскопические грибы и водоросли
3. Бактерии, грибы, вирусы

4. Зоонозы – пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больных животных через мясо, молоко. К этим заболеваниям относят бруцеллёз, туберкулёз, сибирская язва, ящур.

5. Кишечная палочка попадает в пищевые продукты при нарушении правил личной гигиены, особенно с грязных рук повара при нарушении санитарных правил приготовления и хранения пищи, при антисанитарном содержании рабочих мест, цеха, кухонного инвентаря, посуды.

6. Перед работой проверка работников на наличие гнойных заболеваний, ран, воспаление верхних дыхательных путей; соблюдать температурный режим приготовления и хранения; кипятить молоко, использовать пастеризованный творог, соблюдать сроки реализации кондитерских изделий

7. Здоровый человек заражается от больного, который с испражнениями выделяет во внешнюю среду яйца глистов. Яйца глистов, попадая с кормом в организм животных или рыб, поражая у них различные органы и мышцы, превращаются в личинки. В организме человека личинки, попавшие с пищей превращаются в организме человека в глистов (аскариды, цепни, трихинеллы, широкий лентец и тд)

8. Личная гигиена это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания. Имеет важное значение в предупреждении загрязнения пищи микробами, которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений у потребителя

9. Медицинское обследование проводят для предупреждения распространения инфекционных заболеваний через пищу

10. *Дератизация* — это истребление грызунов с помощью ловушек, капканов и химическими способами, которые применяют специалисты дератизаторы. *Дезинсекция* — это истребление мух и насекомых путём установки сеток на окнах, обработка помещений химическими средствами

11. Кулинарная обработка пищевых продуктов на предприятиях общественного питания имеет физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение. Различают холодную (первичную) и тепловую обработку пищевых продуктов.

Первичная обработка продуктов заключается в освобождении их от загрязнений (мытьё в проточной воде), вымачивании при необходимости (соленые продукты), освобождении от несъедобных частей (кожура, кости), измельчении, оформлении полуфабрикатов. Тщательность первичной обработки, чистота оборудования и рук обеспечивают в значительной степени эпидемиологическую безопасность готовых продуктов.

Согласно санитарным правилам, обработка сырых продуктов предусматривается в специальных помещениях, на отдельных столах или маркированных разделочных дойках: «СО» – сырые овощи, «СР» – сырая рыба, «СМ» – сырое мясо, «Зелень» и др. Маркированными для сырых продуктов должны быть также ножи, вилки, мясорубки и другой инвентарь.

Для термической обработки применяются следующие способы.

1. Влажный нагрев или варка: припускание, тушение, варка в бульоне, пароварка.

2. Жарение с различным количеством теплоносителя – жира: во фритюре, когда количество жира в 4 раза и более превышает массу продукта; в полужаренном, когда жир покрывает продукт наполовину; с 10% жира по отношению к массе продукта.

3. Выпекание (запекание) в тепловом аппарате под влиянием инфракрасных лучей разной длины; при этом действует конвекционное и лучистое тепло.

4. Применение современных приемов физического воздействия на продукт: токов сверхвысокой частоты (СВЧ), электричества и др.

## 5. Пищевые отравления микробного происхождения

Пищевые интоксикации бактериальной природы. К пищевым отравлениям, вызываемым бактериями, относятся ботулизм, стафилококковая интоксикация. Стафилококковые интоксикации могут возникнуть из-за грубых нарушений санитарных условий производства. Для предотвращения образования энтеротоксина в готовых кондитерских изделиях с кремом существенное значение имеет концентрация сахарного сиропа для их пропитки, которая составляет 50 %.

### 6. Кишечная палочка.

Пищевые инфекции. Наиболее опасными патогенными микроорганизмами, вызывающими кишечные инфекции, являются бактерии кишечной группы. Они размножаются в желудочно-кишечном тракте человека и животных. Салмонеллы размножаются при температуре 25-40 °С, при нагревании до 60°С они погибают «течение нескольких минут».

Бактерии рода (Шигелла) являются возбудителями дизентерии. Они размножаются в слизистой оболочке толстых кишок и вызывают ее воспаление. Шигеллы представляют собой неподвижные палочки. Они относятся к факультативным анаэробам. Размножение происходит при температуре 10-45°С. Устойчивы к условиям внешней среды и могут длительное время сохраняться на различных продуктах. В водопроводной воде возбудители дизентерии живут от нескольких суток до 1,5 мес. В зависимости от состава микрофлоры и других условий бактерии могут сохранять жизнеспособность на фруктах до 7 сут, в маргарине - до 50-60 сут. Причиной заболевания дизентерией может стать употребление молока и молочных продуктов, обсемененных возбудителями дизентерии. Продолжительность инкубационного периода от 2 до 7 сут.

### 7. Производственный травматизм.

Производственная травма — это механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве.

Причинами производственных травм на предприятиях общественного питания в основном являются: нарушение правил эксплуатации оборудования и требований техники безопасности, неправильная организация труда, утомление и болезнь работника. Во избежание травматизма необходимо:

1. Ознакомить всех работников предприятия с требованиями техники безопасности.
2. Вывесить плакаты, инструкции, предупредительные надписи в особо опасных местах работы.
3. Соблюдать санитарные правила расстановки оборудования и предусматривать свободный доступ к нему.
4. Строго соблюдать правила эксплуатации оборудования.
5. Не захламлять производственные помещения пустой тарой.
6. Соблюдать правила ношения санитарной одежды и обуви.
7. Организовывать тщательную и своевременную мойку полов в цехах.
8. Строго соблюдать производственные приемы открывания крышек котлов с кипящей пищей, передвижения котлов на плите, переноски горячих противней, колющих и режущих инструментов, правила работы ножом. Работнику, получившему

производственную травму, срочно оказывают доврачебную помощь во избежание возможных осложнений

#### 8. Что такое гигиена труда.

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.

Труд поваров, кондитеров и официантов по энергетическим затратам относят к III группе. Он сопряжен с работой в положении стоя, с переносом тяжестей, с напряжением мышц рук и ног, с работой в неблагоприятных условиях (высокая температура, повышенная влажность и загрязненность воздуха), а также с использованием механического оборудования и тепловых аппаратов.

При неправильной организации трудового процесса на п.о.п. все эти факторы могут оказывать неблагоприятные и даже вредные воздействия на работоспособность и здоровье работающих.

#### 9. Пищевые отравления не микробного происхождения.

Пищевые интоксикации бактериальной природы. К пищевым отравлениям, вызываемым бактериями, относятся ботулизм, стафилококковая интоксикация.

#### 10. Пищевые отравления. Ботулизм.

Ботулизм - это тяжелое пищевое отравление человека, вызываемое употреблением в пищу продуктов, зараженных токсинами бактерий ботулиум. Это очень опасное отравление, может вызвать смертельный исход.

Бактерии имеют вид подвижных палочек: они образуют споры. Развиваются только в анаэробных условиях, чувствительны к кислотности среды; оптимальная температура 35°C.

Возбудители ботулизма устойчивы к воздействию факторов внешней среды. Они хорошо переносят замораживание и остаются жизнеспособными при нагревании до 100-120 °C. Высокая термоустойчивость спор является главной причиной, осложняющей борьбу с ботулизмом. Споры устойчивы к химическим факторам и дезинфицирующим средствам. Пищевые продукты, имеющие небольшую кислотность (рН 5,5-4,2), являются хорошей средой для размножения и образования токсинов. Симптомы ботулизма отличаются от симптомов других пищевых отравлений. Попадая вместе с пищей в кишечник человека, токсин всасывается в кровь и поражает сердечно-сосудистую и центрально- нервную систему.

#### 11. Производственный травматизм.

Производственная травма — это механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве.

Причинами производственных травм на предприятиях общественного питания в основном являются: нарушение правил эксплуатации оборудования и требований



техники безопасности, неправильная организация труда, утомление и болезнь работника. Во избежание травматизма необходимо:

1. Ознакомить всех работников предприятия с требованиями техники безопасности.
2. Вывесить плакаты, инструкции, предупредительные надписи в особо опасных местах работы.
3. Соблюдать санитарные правила расстановки оборудования и предусматривать свободный доступ к нему.
4. Строго соблюдать правила эксплуатации оборудования.
5. Не захламлять производственные помещения пустой тарой.
6. Соблюдать правила ношения санитарной одежды и обуви.
7. Организовывать тщательную и своевременную мойку полов в цехах.
8. Строго соблюдать производственные приемы открывания крышек котлов с кипящей пищей, передвижения котлов на плите, переноски горячих противней, колющих и режущих инструментов, правила работы ножом.

Работнику, получившему производственную травму, срочно оказывают доврачебную помощь во избежание возможных осложнений.

## 12. Рациональная организация трудового процесса.

Работоспособность человека в течение рабочего дня не постоянна. Доказано, что она повышается в начале рабочего дня, достигает максимума через полтора часа работы и держится на этом уровне тем дольше, чем лучше организована выполняемая работа. Затем работоспособность снижается и снова достигает максимума после хорошо организованного перерыва.

Утомление организма наступает в результате тяжелой напряженной или длительной работы, неправильной организации трудового процесса, неудобной рабочей позы, плохой организации отдыха, что приводит к ощущению усталости и ухудшению самочувствия.

Учитывая колебания работоспособности человека, целесообразно все трудоемкие процессы выполнять в первой половине дня и сразу после обеденного перерыва.

Для снижения утомляемости в течение дня следует разнообразить виды работ, что на предприятиях общественного питания вполне выполнимо.

Очень важно в процессе работы соблюдать правильную рабочую позу.

Это обеспечивается подбором оборудования определенных размеров и высоты. Работник должен стоять прямо, не сутулясь. Некоторые операции повар и кондитер могут выполнять сидя на высоких табуретах.

Правильно организованное рабочее место помогает избежать лишних движений, а следовательно, предупреждает преждевременное утомление.

Работоспособность человека во многом зависит также от степени обученности, т.е. от овладения производственными навыками.

Важным фактором в правильной организации рабочего дня является чередование труда и отдыха, поэтому обеденный перерыв на предприятиях общественного питания следует использовать по прямому назначению.