

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОПЦ.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

По реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по специальности СПО  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

г. Симферополь, 2023

Фонд оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Разработчик: \_\_\_\_\_, преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК общепрофессиональных дисциплин

Протокол № от 1от 31 августа 2023 г.

Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин \_\_\_\_\_ В.Н. Елина

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ Е.Ш. Булаш

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

1.2. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОПЦ.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве и подтверждение соответствия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является дифференцированный зачет

### 1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ:

Содержание программы дисциплины «Информатика» направлено на достижение следующих целей:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,</p> <p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;</li> <li>• соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;</li> <li>• производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>• готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• основные группы микроорганизмов;</li> <li>• основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>• возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> <li>• санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;</li> <li>• правила личной гигиены работников пищевых производств;</li> <li>• классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;</li> <li>• правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации</li> </ul>

<p>подготовленности.</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>..</p> <p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p> <p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.</p> <p>ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>		
---	--	--

<p>ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса,</p>		
---	--	--

<p>домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>		
--	--	--

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p> <p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.</p> <p>ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>		
--	--	--

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих **результатов**:

ЛР 1	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к
------	--

	участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 2	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 3	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей специальности и образовательной организации



## 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса учебной дисциплины ОПЦ.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве и подтверждение соответствия по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является оценка умений и знаний.

Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины осуществляется на основе следующих показателей оценки результата:

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Результат обучения	Основные показатели оценки результата (ОПОР)	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
					Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5	6	7
<p>выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;</li> <li>• производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>• готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств.</li> <li>• основные группы микроорганизмов;</li> <li>• основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>• возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;</li> </ul> <p>санитарно-технологические</p>	<p>ОК 1 - 7</p> <p>ПК 1.1 - 1.3</p> <p>ПК 2.1 - 2.4</p> <p>ПК 3.1 - 3.7</p> <p>ПК 4.1 - 4.6</p> <p>ПК 5.1 - 5.3</p>	<p>Тема 1.1. Основы микробиологии. Общая характеристика микроорганизмов.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>1-3</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифзачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
		<p>Тема 1.2. Пищевые инфекции и их профилактика. Пищевые отравления и их профилактика. Гельминтозы.</p>	<p>Не менее 75% правильных ответов.</p>			
		<p>Тема 2.1. Общие сведения о санитарии и гигиене</p>	<p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>			
		<p>Тема 2.2. Гигиенические требования к устройству и содержанию предприятий питания.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p>			
		<p>Тема 2.3. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре и упаковочным материалам</p>	<p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>			
		<p>Тема 2.4 Гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению пищевых продуктов</p>	<p>Точность оценки, самооценки выполнения</p>			
		<p>Тема 2.5. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.</p>	<p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>			

требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств; классификацию моющих средств, правила их применения, условия		Тема 2.6. Гигиена труда и личная гигиена персонала.	Рациональность действий и т.д.			
---	--	--	--------------------------------	--	--	--



### 3. Оценка освоения учебной дисциплины

#### 3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по учебной дисциплине ОПЦ.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Промежуточной аттестацией по учебной дисциплине является дифференцированный зачет, который проводится в форме контрольной работы.

Оценка теоретического курса учебной дисциплины осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

защита практических работ, рефератов, оценка качества выполнения тестовых заданий, самостоятельной работы.

#### 3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

##### Тема. Морфология и физиология микроорганизмов

##### *1. Морфология микроорганизмов – это наука, изучающая:*

- а) их форму и строение
- б) способы размножения
- в) способы передвижения
- г) все ответы верны.

##### *2. В чем измеряются одноклеточные организмы?*

- а) в сантиметрах
- б) в миллиметрах
- в) в микрометрах.

##### *3. Способ размножения бактерий*

- а) вегетативно
- б) бесполом путем
- в) все ответы верны.

##### *4. Продолжительность размножения бактерий:*

- а) 30 минут
- б) 1 час
- в) до нескольких часов
- г) все ответы верны

##### *5. Способ размножения грибов:*

- а) бесполой
- б) вегетативный
- в) половой
- г) все ответы верны

##### *6. При каком размножении у грибов формируются споры?*

- а) при бесполом
- б) при половом
- в) нет правильного ответа

##### *7. К какому классу относятся дрожжи?*

- а) грибов
- б) бактерий
- в) вирусов.

##### *8. Одна из основных способностей дрожжей?*

- а) расщеплять сахар в спирт
- б) расщеплять сахар в углекислый газ
- в) сбраживать сахар
- г) все ответы верны.

##### *9. Способ размножения дрожжей:*

- а) бесполой
- б) вегетативный

- в) половой  
г) все ответы верны

**10. Вирусы относятся к:**

- а) полезным бактериям  
б) паразитам  
в) нет верного ответа

**11. Когда происходит разрушение клеточной структуры вируса?**

- а) при высушивании  
б) при нагревании  
в) при охлаждении.

**12. В каком случае вирус может вызывать гибель клеток?**

- а) при размножении      б) при нагревании      в) при воздействии низких температур.

**Эталон ответа теста № 1**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
г	в	в	г	г	а	а	г	г	б	б	а

**Тема**

**Пищевые инфекции и пищевые отравления**

<b>1. Существует три вида загрязнения пищевых продуктов, перечислите их:</b>	
	Бактериальное
X	Химическое
X	Механическое
	Физическое
X	Биологическое
<b>2. Вторичное загрязнение пищи микроорганизмами происходит в случаях:</b>	
X	Когда сотрудник сначала берет за сырые продукты, а затем, не помыв тщательно руки, за приготовленные и готовые к употреблению
X	На загрязненной остатками пищи, особенно после обработки сырой, грязной продукции, рабочей поверхности обрабатываются готовые к употреблению продукты
	Сырые продукты не убираются на хранение в холодильник немедленно
X	Использования ветоши, загрязненной, не обработанной дезинфицирующими средствами, для мытья посуды и оборудования
X	При нарушении правил ручной мойки посуды
X	Совместного хранения сырых и готовых к употреблению продуктов
<b>3. Под поверхностью соприкасающейся с продуктами подразумевается:</b>	
X	Поверхность оборудования
X	Поверхность посуды
X	Поверхность тары
X	Поверхность разделочных досок
X	Поверхность ножей
<b>4. Понятия «гигиеничный» и «чистый» - это одно и то же.</b>	
	Да
X	Нет
<b>5. Размножение бактерий, в т.ч. болезнетворных, быстрее и чаще всего отмечается в продуктах:</b>	
X	Скоропортящихся
	Бакалейной группы (макаронны, мука, растительное масло)

X	Прошедших тепловую обработку		
	Свежих овощей, фруктах, ягодах		
	Замороженных		
<b>6. Благоприятной питательной средой для развития бактерий является среда, содержащая большое количество:</b>			
X	Белков		
	Жиров		
	Микроэлементов		
X	Влаги		
X	Углеводов		
<b>7. Правильное ли утверждение?</b>			
<u>Скорпортящиеся продукты – это продукты, не подлежащие хранению без холода, а максимальный срок хранения при температуре не выше плюс 6<sup>0</sup>С составляет от 6 до 72 часов, в зависимости от вида продукта.</u>			
X	Да		
	Нет		
<b>8. К биологическим загрязнителям пищевых продуктов относятся:</b>			
X	Ядовитые виды рыб и растений		
X	Болезнетворные микроорганизмы		
X	Сельскохозяйственные и амбарные вредители		
X	Временно ядовитые виды рыб и растений		
	Бездомные кошки и собаки		
<b>9. Бактерии могут передаваться:</b>			
X	Через людей	X	Через растения
X	По воздуху	X	Через животных
X	Через насекомых		
<b>10. Во время приготовления блюд тепловая обработка уничтожает споры всех видов бактерий.</b>			
	Да		
X	Нет		

### Тема

### Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания

#### Тест № 1

<b>1. Температурный режим хранения продуктов, при котором повышается опасность возникновения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений находится в интервале:</b>			
	От плюс 2 <sup>0</sup> С до плюс 55 <sup>0</sup> С		
	От плюс 4 <sup>0</sup> С до плюс 60 <sup>0</sup> С		
X	От плюс 6 <sup>0</sup> С до плюс 50 <sup>0</sup> С		
<b>2. Для использования показателя времени как контролирующего фактора размножения бактерий мы должны:</b>			
X	наносить на контейнеры с готовыми блюдами и полуфабрикатами маркировку, с указанием времени их приготовления		
X	списывать готовые блюда с истекшим сроком реализации		
X	не хранить немаркированные продукты и списывать продукты с истекшим сроком годности		
<b>3. Болезнетворные бактерии гибнут при отсутствие кислорода.</b>			
	Да		
X	Нет		
<b>4. Правильное утверждение?</b>			
<u>Оптимальная температура размножения бактерий от плюс 20 до 37<sup>0</sup>С.</u>			

X	Да
	Нет
<b>5. Важнейшими факторами контроля размножения бактерий являются:</b>	
X	Время
	Кислород
	Свет
X	Температура
	pH - показатель
<b>6. Лучшим средством защиты от вирусов является:</b>	
X	Соблюдение правил личной гигиены
	Соблюдение правил мытья кухонной посуды
	Соблюдение правил приемки продуктов со склада в подразделения ресторана

<b>7. Факторы, содействующие развитию плесени на продуктах:</b>	
X	Антисанитарные условия хранения пищевых продуктов
X	Высокая влажность
	Не соблюдение правил личной гигиены

**8. Для предупреждения возникновения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений в ресторане, вызванных действием болезнетворных микроорганизмов, необходимо предупредить:**

X	Попадание микроорганизмов в пищевые продукты
X	Их размножение в пищевых продуктах
X	Разными способами уничтожать их в пищевых продуктах

**9. Химическое загрязнение может произойти в результате контакта пищевых продуктов с:**

X	Моющими и чистящими средствами
	Битой посудой
X	Пестицидами
X	Токсичными элементами
	Частицами грязи
X	Предметами личного обихода, например, лак для волос

**10. Комплекс мер по борьбе с грызунами называется**

X	Дератизацией
	Дезинфекцией
	Дезинсекцией

**Тест № 2**

**1. Хранение продуктов по группам на полках холодильника в соответствии с маркировкой:**

	Позволяет в короткие сроки найти необходимый продукт
	Называется товарным соседством
	Предотвращает загрязнение пищевых продуктов

<b>2. Производственные столы, стеллажи, моечные ванны должны:</b>	
	Быть промаркированы в соответствии с их назначением
	Содержаться в чистоте в течение рабочего дня
	Иметь санитарно-эпидемиологическое заключение на их использование для пищевых целей
<b>3. Разделочные доски, ножи:</b>	
	Являются производственным инвентарем
	Моют после каждой технологической операции
	Маркируют в соответствии с обрабатываемым продуктом и рабочей зоной
<b>4. Оценка качества продуктов проводится с помощью:</b>	
	Су-шефа
	Органолептического метода
	Листа заготовок
<b>5. Для контроля температурного режима работы холодильников необходимо:</b>	
	Записывать показания температуры холодильника в Журнал замера температур
	Поместить термометр в холодильник и сравнивать показания дисплея снаружи и термометра внутри
	В течение смены следить за показанием дисплея на холодильнике
<b>6. Рядом с производственной ванной для санитарной обработки пищевых продуктов должны висеть:</b>	
	Временной график обработки продуктов
	Инструкция по обработке овощей, зелени
	Правила техники безопасности при обращении с ножом
	Инструкция по обработке куриного яйца
	Инструкция по приготовлению моющих и дезинфицирующих средств
	Санитарные правила по условиям и срокам хранения скоропортящихся продуктов
<b>7. Мясо охлажденное или размороженное хранят в холодильнике при следующих условиях:</b>	
	Температура хранения от минус 2 до плюс 2 <sup>0</sup> С, срок хранения – 48 часов.
	Температура хранения от 0 до плюс 2 <sup>0</sup> С, срок хранения - в течение рабочего дня ресторана (не допуская образование мясного сока).
	Температура хранения от плюс 2 до плюс 4 <sup>0</sup> С, срок хранения – 24 часа.
<b>8. Мясо птицы охлажденное или размороженное хранят в холодильнике при следующих условиях:</b>	
	Температура хранения от минус 2 до плюс 2 <sup>0</sup> С, срок хранения – 48 часов.



	Температура хранения от 0 до плюс 2 <sup>0</sup> С, срок хранения - в течение рабочего дня ресторана (не допуская образование мясного сока).
	Температура хранения от плюс 2 до плюс 4 <sup>0</sup> С, срок хранения – 24 часа.
<b>9. Рыба размороженная должна храниться:</b>	
	При температуре плюс 2-6 <sup>0</sup> С, в течение 24 часов
	При температуре от минус 2 до плюс 2 <sup>0</sup> С, в течение рабочего дня (не допуская образование сока)
	При температуре плюс 2-4 <sup>0</sup> С, в течение 48 часов
<b>10. Яйца хранят при следующих условиях:</b>	
	В закрытом промаркированном контейнере при температуре плюс 2-6 <sup>0</sup> С
	В картонных ячейках, затянутых пищевой пленкой при температуре плюс 2-6 <sup>0</sup> С
	Оба варианта допустимы

**Тема .  
Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов**

<b>Тест № 1</b>			
<u>1. Сотрудник не допускается до работы, если у него:</u>			
X	Высокая температура		Болеют родственники
	Болит голова	X	Расстройство желудка и тошнота
X	Больное горло и кашель	X	Головокружение
<u>2. Вы случайно порезали палец – Ваши действия:</u>			
	Обязательно обработаю нож		
X	Промою и продезинфицирую рану, наклею бактерицидный пластырь и надену перчатку		
	Остановлю кровь, и буду работать дальше		
<u>3. Наиболее важным способом предотвращения переноса и распространения бактерий является</u>			
	Постоянное использование одноразовых перчаток		
X	Частое мытье рук с мылом		
	Запрет принимать пищу на рабочем месте		
<u>4. При ношении санитарной одежды необходимо соблюдать следующие правила:</u>			
X	В течение дня содержать одежду в чистоте		
X	Не класть в карманы посторонние предметы		
X	Не пользоваться булавками для застегивания курток		
X	Не входить в санитарной одежде в туалет		
X	Хранить санитарную одежду отдельно от верхней одежды		
X	Менять санитарную одежду по мере загрязнения, но не реже 3 раз в неделю		

<u>5. Правильное ли утверждение?</u>	
<u>Производственный контроль – это комплекс мер, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия, сохранения жизни и здоровья людей в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ, оказания услуг.</u>	
X	Да
	Нет
<u>6. Программа производственного контроля содержит следующие разделы:</u>	
X	Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья
X	Производственный контроль на этапах технологического процесса
X	Контроль качества и безопасности готовой продукции
X	Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья
X	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования
X	Контроль за состоянием производственной и окружающей среды
X	Контроль личной гигиены и обучения персонала
<u>7. В холодном цехе производятся следующие технологические операции::</u>	
X	Приготовления заготовок и блюд, не подвергающихся последующей тепловой обработке
	Мытья овощей и зелени
X	Нарезки гастрономических продуктов, овощей
	Размораживание пришедших со склада продуктов
<u>8. Допускается зону десертов совмещать с холодной цехом:</u>	
	При наличии в холодной зоне холодильного оборудования
X	При наличии дополнительного рабочего места
	Ни в коем случае не допускается
<u>9. Тепловое оборудование моют с применением разрешенных моющих средств:</u>	
	В конце рабочего дня
X	По мере загрязнения
	В санитарный день
<u>10. Пищевые продукты должны храниться в холодильнике в закрытом виде для:</u>	
X	Предотвращения их заветривания
	Увеличения их срока годности
X	Предотвращения их загрязнения

### ***Критерии оценивания контроля знаний***

оценка	правильных ответов	количество баллов
отлично	100%	10
хорошо	81- 90%	8 - 9
удовлетворительно	60 - 70%	6 - 7
неудовлетворительно	менее 60%	менее 6

#### **Тест 1**

1. ... - это совокупность процессов, обеспечивающих физическое изменение и химическое расщепление пищевых веществ на простые составные, способные легко всасываться в кровь и участвовать в жизненно важных функциях организма.
2. Авитаминоз – это ...
3. Микробиология – это наука, изучающая ...
4. Микроорганизмы делятся на ... , ... , ... и ...
5. Личная гигиена – это ....

#### **Тест 2**

1. Источник энергии в организме – это ... и ...
2. Бактерии по форме бывают ...
3. При хранении необходимо соблюдать правила товарного соседства .....
4. Цель маркировки инвентаря - ...
5. Ежемесячная уборка помещений называется ...

#### **Тест 3**

1. Полезные микробы участвуют в ...
2. Вредные микробы вызывают ...
3. Русский ученый, создавший учение о невосприимчивости организма человека к заразным заболеваниям, - это ...
4. Дезинфекция – это ...
5. Питьевая вода по качеству должна соответствовать ...

### ***Критерии оценивания тестов***

Оценка	Правильных ответов
отлично	5
хорошо	4
удовлетворительно	3
неудовлетворительно	2

**Комплект вопросов  
для собеседования**

по учебной дисциплине ОПЦ.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены  
в пищевом производстве  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Что такое бактерии?
2. Какую форму имеют кокки?
3. В каких условиях размножаются вирусы?
4. Какой свет губительно действует на микробы?
5. Как влияет на микробы квашение и маринование овощей?
6. Каков состав микрофлоры почвы?
7. Как можно обеззараживать воду, предназначенную для питья?
8. Что такое иммунитет?
9. Что такое инфекция и как она может передаваться?
10. Перечислите причины, вызывающие острые кишечные инфекции.
11. Перечислите санитарные требования к транспортированию продуктов.
12. Назвать меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными).
13. Как влияют условия внешней среды на микробы.
14. На какие группы делятся пищевые отравления?
15. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?
16. Какой вред здоровью приносит наркомания и алкоголизм?
17. Что такое личная гигиена?
18. Назвать санитарные требования к обработке мяса.
19. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?
20. Назвать санитарные требования в обработке рыбы.
21. Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.
22. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
23. Каково назначение маркировки разделочных досок и ножей?
24. Назвать санитарные требования к кухонной посуде.
25. Назвать санитарные требования к планировке и устройству помещений.
26. Дать характеристику микрофлоры воздуха.
27. Что такое дезинфекция?
28. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник п.о.п.?
29. Как проводят на п.о.п борьбу с грызунами?
30. Как классифицируются пищевые отравления?
31. Как приготовить 10% осветленный раствор хлорной извести?
32. Описать микрофлору мяса.

**Комплект заданий  
для практических занятий**  
по учебной дисциплине ОПЦ.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены  
в пищевом производстве  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Основы микробиологии**

**Морфология и физиология микроорганизмов**

Практическое занятие № 1.

"Изучение устройства микроскопа и правила работы с ним".

Практическое занятие № 2.

"Изучение микробиологии пищевых продуктов".

**Пищевые инфекции и пищевые отравления**

Практическое занятие № 3.

"Изучение пищевых инфекционных заболеваний".

**Основы гигиены и санитарии**

**Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания**

Практическое занятие № 4.

"Изучение санитарных требований к оборудованию, инвентарю, посуде, таре предприятий".

**Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов**

Практическое занятие № 5.

"Изучение санитарных требований к кулинарной обработке продуктов".

Практическая работа № 6.

"Приготовление дезинфицирующих растворов и их хранение".

**Критерии оценки выполнения практических заданий.**

**Оценка «отлично»** ставится, если обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, вычисления; правильно выполняет анализ ошибок.

**Оценка «хорошо»** ставится, если обучающийся выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если обучающийся выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится, если обучающийся выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

**Темы эссе  
(рефератов, докладов, сообщений)**  
по учебной дисциплине ОПЦ.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены  
в пищевом производстве  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Тема Морфология и физиология микроорганизмов**

Доклад на тему "Заслуги русских микробиологов в развитии науки".

**Тема Пищевые инфекции и пищевые отравления**

Доклад на тему "Пищевые отравления немикробного происхождения".

**Критерии оценки доклада**

**«Отлично»** - объем доклада – 4-5 страниц, полностью раскрыта тема доклада, информация взята из нескольких источников, доклад написан грамотно, без ошибок, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями.

При защите доклада обучающийся демонстрирует отличное знание материала работы, приводит соответствующие доводы, дает полные развернутые ответы на вопросы.

**«Хорошо»** - объем доклада – 3-4 страницы, полностью раскрыта тема доклада, информация взята из нескольких источников, реферат написан грамотно, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, встречаются небольшие опечатки. При защите доклада обучающийся демонстрирует хорошее знание материала работы, приводит соответствующие доводы, но не может дать полные развернутые ответы на вопросы и привести соответствующие аргументы.

**«Удовлетворительно»** - объем доклада - менее 3 страниц, тема доклада раскрыта не полностью, информация взята из одного источника, доклад написан с ошибками, текст напечатан неаккуратно, много опечаток.

При защите доклада обучающийся демонстрирует слабое знание материала работы, не может привести соответствующие доводы и аргументировать свои ответы.

**«Неудовлетворительно»** - объем доклада - менее 3 страниц, тема доклада не раскрыта, информация взята из 1 источника, много ошибок в построении предложений, текст напечатан неаккуратно, много опечаток.

При защите доклада обучающийся демонстрирует слабое знание материала работы, не может раскрыть тему, не отвечает на вопросы.

## **Самостоятельная работа обучающихся**

### **Основы микробиологии**

#### **Морфология и физиология микроорганизмов**

Подготовить доклад на тему "Заслуги русских микробиологов в развитии науки".

#### **Пищевые инфекции и пищевые отравления**

Подготовить доклад на тему "Пищевые отравления немикробного происхождения".

### **Основы гигиены и санитарии**

#### **Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания**

Составить тестовые задания с эталоном ответов по теме.

#### **Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов**

Составить тестовые задания с эталоном ответов по теме.

#### **4. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине**

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Формой проведения промежуточной аттестации является дифференцированный зачет в форме контрольной работы.

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по учебной дисциплине профессионального цикла ОПЦ.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение учебной дисциплины.

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

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

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

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

Назначение дифференцированного зачета – оценить уровень подготовки обучающихся по учебной дисциплине ОПЦ.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Содержание дифференцированного зачета определяется в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Принципы отбора содержания заданий для дифференцированного зачета:

– ориентация на требования к результатам освоения учебной дисциплины ОПЦ.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, представленным в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочей программы дисциплины.

Задания для проведения дифференцированного зачета: письменное в форме экзаменационных билетов, содержащих 3 вопроса.

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

Условия выполнения задания:

1. Место выполнения задания: учебная аудитория.
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.
3. Вы можете воспользоваться: письменными принадлежностями.

Пакет экзаменатора – экзаменационные билеты.



### Перечень вопросов к дифференцированному зачету.

1. Дайте определение микробиологии как науки. Вклад ученых в развитие науки.
2. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?
3. Санитарные требования к инвентарю предприятий питания.
4. Что такое микробы, классификация микробов.
5. Понятие о гигиене труда.
6. Какие бывают пищевые отравления немикробного происхождения?
7. Какие средства используются в п.о.п. для уничтожения микробов?
8. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.
9. Санитарные требования к хранению продуктов.
10. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
11. Санитарные требования к транспортированию продуктов.
12. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными).
13. Влияние условий внешней среды на микробы.
14. На какие группы делятся пищевые отравления, краткая характеристика?
15. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?
16. Какой вред здоровью приносит наркомания и алкоголизм?
17. Определение личной гигиены работников общепита и её требования?
18. Санитарные требования к обработке мяса.
19. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?
20. Санитарные требования в обработке рыбы.
21. Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.
22. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
23. Каково назначение маркировки разделочных досок и ножей, привести примеры?
24. Санитарные требования к кухонной посуде.
25. Санитарные требования к планировке и устройству помещений.
26. Дать характеристику микрофлоры воздуха.
27. Что такое дезинфекция, методы дезинфекции?
28. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник п.о.п.?
29. Как проводят на п.о.п борьбу с грызунами?
30. Пищевые отравления: понятие, признаки, классификация.
31. Приготовление и использование 10% осветленного раствора хлорной извести.
32. Описать микрофлору мяса.
33. Описать микрофлору овощей.
34. Дать характеристику микрофлоры человека.
35. Профилактика пищевых отравлений.
36. Описать микрофлору молочных продуктов.
37. Описать стафилококковое отравление.
38. Каковы меры предупреждения заболевания глистами?
39. Профилактика инфекционных заболеваний.
40. Санитарные требования к столовой посуде.
41. Борьба мухами и тараканами.
42. Пищевые отравления: микотоксикозы.
43. Определение, виды инфекционных заболеваний.
44. Почему микробы быстро развиваются в пищевых продуктах?
45. Что такое иммунитет, виды иммунитета?
46. Характеристика пищевых отравлений
47. Дезинфекция и дезинфицирующие средства.
48. Санитарные требования к тепловой обработке изделий из фарша.
49. Характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний.
50. Санитарные требования к столовой посуде.

51. Острые кишечные инфекции: дизентерия, сальмонеллез.
52. Что такое производственная травма и как избежать травматизма на производстве?
53. Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов.
54. Правила личной гигиены работников п.о.п.
55. Перечислите причины желудочно-кишечных заболеваний.
56. Какие продукты запрещается принимать на п.о.п.?
57. Что такое бракераж пищи?
58. Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера, правила пользования одеждой?
59. Инфекционные заболевания персонала п.о.п.?
60. Что такое дезинсекция, методы дезинсекции?
61. Какие условия внешней среды влияют на микробы, их характеристика?
62. Санитарные требования к обработке молока.
63. Профилактика пищевых отравлений.
64. Дать характеристику острым инфекционным заболеваниям.
65. Дать характеристику зоонозам.
66. Пищевые отравления небактериального происхождения.
67. Санитарные требования к обработке яиц и яичных продуктов.
68. Признаки пищевых отравлений, меры профилактики пищевых отравлений.
69. Санитарные требования к обработке овощей.
70. Что такое дератизация, методы дератизации?
71. Характеристика дезинфицирующих средств, использование.
72. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник п.о.п.?
73. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов.
74. С какой целью работники п.о.п. проходят медосмотр, виды обследований, оформление результатов.
75. Как классифицируются пищевые отравления?
76. Характеристика глистных заболеваний.
77. Санитарные требования к хранению мяса.
78. Пищевые отравления: кишечная палочка, сальмонеллез.
79. Санитарные требования к хранению хлеба.
80. Санитарные требования к хранению сухих продуктов.
81. Какие вы знаете острые кишечные заболевания, меры предупреждения заболеваний?
82. Санитарные требования к мытью столовой и кухонной посуды.
83. Профилактика глистных заболеваний.
84. Классификация пищевых отравлений, признаки пищевых отравлений.

### **Критерии оценки знаний**

**Оценка «отлично»** выставляется обучающемуся (студенту), если

- полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий;
- обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- излагает материал последовательно и правильно с точки зрения литературного языка;

**оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся (студенту), если

- обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, или 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого;

**оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся (студенту), если

- обучающийся (студент) обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке

правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого;

**оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся (студенту), если

- обучающийся (студент) обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

### **Комплект**

#### **заданий для дифференцированного зачета**

по учебной дисциплине ОПЦ.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены  
в пищевом производстве  
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

#### **Структура дифференцированного зачета**

Дифференцированный зачет состоит из 3-х частей:

I. Обязательная часть (1 – 18) содержит задания с выбором ответа.

II. Дополнительная часть (1) содержит задание с кратким ответом.

III. В третьей части (1) - задание с развернутым ответом.

В заданиях обязательной части предлагаются для выбора 4 (3) варианта ответов, из которых верен только один. В заданиях дополнительной части обучающиеся должны дать краткий ответ.

Задания дифференцируются по уровню сложности. Обязательная часть включает задания, составляющие необходимый и достаточный минимум усвоения знаний и умений в соответствии с требованиями рабочей программы учебной дисциплины ОПЦ.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве». Дополнительная часть включает задания более высокого уровня сложности. Задания дифференцированного зачета предлагаются в тестовой форме, равноценны по трудности, одинаковы по структуре. На выполнение дифференцированного зачета работы отводится 45 минут.

#### **Критерии оценивания**

Тест оценивается по 5-ти балльной шкале следующим образом: за правильный ответ обучающийся получает 1 балл, за неправильный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов.

Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если правильных ответов менее 50%

#### **Вариант 1.**

##### **1. Обязательная часть**

**1. Какие микроорганизмы относят к спорообразующим микроорганизмам?**

**1. Плесневые грибы**

2. Дрожжи

3. Бактерии

4. Вирусы

**2. Микробы, нуждающиеся в кислороде воздуха.**

1. Анаэробы

2. Условные анаэробы

3. Аэробы

**3. Микробы, усваивающие углерод, и азот из неорганических соединений?**

1. Гетеротрофные
2. Паратрофные
3. Аутоотрофные

**4. Какие пищевые инфекционные заболевания передаются от больных людей и бактерионосителей этих заболеваний?**

1. Бруцеллез
2. Сибирская язва
3. Эпидемический гепатит
4. Ящур
5. «Заболевание, возникающее при попадании 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». Описание какого заболевания указано выше:

1. Дизентерия
2. Сальмонеллез
3. Гепатит
4. Туберкулез

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

1. При наличии ран и гнойничков
2. Перед разделкой рыбы
3. В процессе приготовления пищи
4. При переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи

**7. Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:**

1. 1
2. 2
3. 3

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

1. Перед выходом из производственного помещения
2. Перед посещением туалета
3. Перед раздачей пищи
4. Все ответы верны

**9. Что из перечисленного относится к инвентарю на пищевом производстве:**

1. Разрубочный стул
2. Плита
3. Морозилка
4. Разделочная доска

**10. Какой вид сырья является наиболее загрязненным микроорганизмами:**

1. Рыба
2. Овощи
3. Дичь
4. Молоко

**11. Фитонциды – это...**

1. Вещества, которые выделяют микробы в окружающую среду.
2. Это антибиотики
3. Это летучие вещества, выделяемые пищевыми продуктами

**12. Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания**

1. Гусиные
2. Куриные

3. Утиные

**13. Как называются микроорганизмы, вызывающие заболевания человека?**

1. Патогенные
2. Вредные
3. Полезные.

**14. Почему к проектированию холодного цеха предъявляют особые требования?**

1. Потому что холодный цех относится к специализированным цехам.
2. Потому что выпускаемая продукция не подвергается тепловой обработке.
3. Потому что выпускаемая продукция плохо храниться.

**15. Высота разрубочного стула:**

1. 50 см.
2. 80см.
3. 20см.

**16. Почему кухонную посуду не дезинфицируют?**

1. Потому что из неё не едят посетители столовой.
2. Потому что она постоянно подвергается тепловой обработке.
3. Потому что она очень большая по размеру и это создает трудности

**17. Сколько секций имеет ванна для мытья столовой посуды ручным способом?**

1. Две секции
2. Три секции
3. Четыре секции.

**18. Расшифруйте маркировку разделочной доски «РС»**

1. Рыба горячая
2. Рыбная гастрономия
3. Рыба сырая

## 2. Дополнительная часть

**19. Сопоставь понятие и его определение:**

А) дезинфекция    Б) Дератизация    В) Дезинсекция

- 1) комплекс мер по уничтожению грызунов
- 2) комплекс мер по уничтожению насекомых
- 3) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде

## 3 часть

**20. Каковы правила мытья столовой посуды?**

## **Вариант 2.**

### 1. Обязательная часть

**1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов:**

1. Микробиология
2. Физиология
3. Санитария и гигиена

**2. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы.**

1. Вирусы
2. Микробы
3. Дрожжи

**3. Оптимальная температура для развития микробов**

1. 18<sup>0</sup>С
2. 25<sup>0</sup>-35<sup>0</sup>С
3. 40<sup>0</sup>-50<sup>0</sup>С

**4. Самой благоприятной средой для развития микробов является:**

1. Влажность
2. Почва
3. Температура

**5. Что необходимо делать для того, чтобы сохранить качество мясных туш, кусков мяса?**

1. Сразу же перерабатывать все мясо.
2. Строго соблюдать условия и сроки хранения.
3. Ничего не надо предпринимать.

**6. Температура и время хранения пастеризованного молока.**

1. 36 час. t - 4<sup>0</sup>С
2. 48 час. t - 10<sup>0</sup>С
3. 12 час. t - 0<sup>0</sup>С

**7. Почему сливочное масло храниться до 10 суток при температуре 4<sup>0</sup>С?**

1. Потому что, при длительном хранении оно приобретает желтый цвет.
2. Потому что, при более длительном хранении оно становится не вкусным.
3. Потому что, бактерии вызывают прогоркание жиров и придают маслу горький вкус.

**8. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни?**

1. Инкубационный период.
2. Болезнетворный период
3. Заразный период.

**9. Что такое «болезни грязных рук»?**

1. Это когда плохо моются руки.
2. Это когда на руках появляются гнойнички и другие «болячки»
3. Это когда возбудители микробов проникают в организм только через рот с водой и пищей, приготовленной с нарушениями санитарно – эпидемиологических правил.

**10. Особо опасная инфекция, проникающая в организм человека через рот. Инкубационный период 2...6 дней. Признаки болезни: внезапные, неудержимые поносы и рвота, слабость, головная боль, головокружение, t тела 35<sup>0</sup> С, судороги.**

1. Холера
2. Паратиф
3. Брюшной тиф.

**11. Пищевые отравления это - ...**

1. Острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.
2. Когда болит живот.
3. Возбудители кишечных инфекций.

**12. Что необходимо предпринимать, что бы загрязнения ни попадали на продукты с тела и личной одежды работников предприятий общественного питания в процессе приготовления пищи?**

1. Соблюдать личную гигиену.
2. Содержать в чистоте полость рта, тело, волосы.
3. Использовать санитарную одежду.

**13. Для каких целей используется 0,2% раствор хлорной извести?**

1. Для обработки унитазов, раковин, умывальников.

2. Для обработки контейнеров для пищевых отходов.

3. Для дезинфекции столовой посуды, рук.

**14. Можно ли использовать на предприятиях общественного питания моющие средства?**

1. Да можно, но только разрешенные СанПиНом.

2. Нет, нельзя.

3. Не имеет значения.

**15. Комплекс мер по уничтожению грызунов:**

1. Дератизация

2. Дезинфекция

3. Дезинсекция.

**16. Из каких материалов изготавливают разрубочный стул и разделочные доски?**

1. Из твердых пород дерева

2. Из мягких пород дерева

3. Это не имеет значения, из любых материалов

**17. Какой транспорт используют для перевозки продуктов?**

1. Любой чистый транспорт.

2. Транспорт, имеющий закрытые будки.

3. Специализированный транспорт, имеющий соответствующие надписи

**18. Сколько секций имеет ванна для мытья кухонной посуды ручным способом?**

1. Две секции

2. Три секции

3. Четыре секции

## 2. Дополнительная часть

**19. Дайте расшифровку маркировки разделочных досок:**

А) РГ Б) ОК В) МГ

## 3 часть

**20. Каковы правила мытья кухонной посуды?**

**Критерии оценки:**

Оценка «5» (отлично) выставляется за 85-100% правильных ответов (19 - 20)

Оценка «4» (хорошо) выставляется за 65-84% правильных ответов (14 - 18)

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за 50-64% правильных ответов (10 - 13)

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется, если количество правильных ответов менее 50% (9)

## Задание 1.

### Вариант 1

### Вариант 2

- |    |  |  |
|----|--|--|
| 1. | <b>Пищевые</b><br>Микробного происхождения                                 | <b>отравления</b><br>Не микробного происхождения |
| 2. | <b>Пищевые</b><br>Кишечная палочка   | <b>отравления</b><br>Ботулизм                    |
| 3. | Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи |  |
| 4. | Что такое гигиена труда?   | Рациональная организация трудового процесса.     |

## Эталон ответов

### Вариант 1

#### 1. 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 %.

#### 2. Кишечная палочка.

Пищевые инфекции. Наиболее опасными патогенными микроорганизмами, вызывающими кишечные инфекции, являются бактерии кишечной группы. Они размножаются в желудочно-кишечном тракте человека и животных. Сальмонеллы 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 суток, в маргарине - до 50-60 суток. Причиной заболевания дизентерией может стать употребление молока и молочных продуктов, обсемененных возбудителями дизентерии. Продолжительность инкубационного периода от 2 до 7 суток.

#### 3. 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*

#### **4. 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.

#### **Вариант 2**

##### **1. Пищевые отравления не микробного происхождения.**

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

##### **2. Пищевые отравления. Ботулизм.**

Ботулизм - это тяжелое пищевое отравление человека, вызываемое употреблением в пищу продуктов, зараженных токсинами бактерий ботулинуса. 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.

##### **3. 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.*

#### **4.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.

### **Критерии оценки знаний**

**Оценка «отлично»** выставляется обучающемуся (студенту), если

- полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий;
- обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- излагает материал последовательно и правильно с точки зрения литературного языка;

**оценка «хорошо»** выставляется обучающемуся (студенту), если

- обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, или 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого;

**оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся (студенту), если

- обучающийся (студент) обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого;

**оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся (студенту), если обучающийся (студент) обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

### **Задание 2.**

#### Вариант 1.

1. Какая наука, изучает строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов?
2. Как называется скоропортящийся яичный продукт, поступающий в ОП всегда в замороженном виде?
3. Какое заболевание возникает у человека от микробов, попавших в организм с пищей?
4. Какое пищевое инфекционное заболевание, которое передается человеку от больных животных?
5. Какой документ должен быть на перевозку продуктов питания?
6. Кто осуществляет надзор за санитарным состоянием пищевых предприятий?
7. Туберкулёз поражает \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.
8. Как называются мероприятия по уничтожению болезнетворных микроорганизмов?
9. Как называется температура, при которой микроорганизмы активно развиваются?
10. Пищевые инфекционные заболевания возникают у человека от \_\_\_\_\_ попавших в организм с \_\_\_\_\_.

#### Вариант 2.

1. Практическое осуществление гигиенических норм и правил - это
2. Как называется инфекционное заболевание, поражающее чаще всего легкие и лимфатические узлы.
3. Заразное заболевание вирусного происхождения, передающееся человеку от больных животных через мясо и молоко?
4. Источники пищевых инфекций?
5. Способ истребления грызунов с помощью ловушек.
6. Что обозначает маркировка МГ на разделочной доске .
7. Как называют острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы?
8. В результате употребления каких продуктов может возникнуть стафилококковое отравление?
9. Назовите продукты ядовитые по своей природе.
10. При отсутствии какого витамина развивается заболевание рахит?

### **Эталоны ответов.**

#### Вариант 1.

Номер вопроса	Ответы	Баллы
1	Микробиология	1 балл
2	Меланж	1 балл
3	Пищевая инфекция	1 балл
4	Зоонозы	1 балл
5	Санитарный паспорт	1 балл
6	Работники СЭС	1 балл
7	Легкие и лимфатические узлы	1 балл
8	Дезинфекция	1 балл
9	Оптимальная	1 балл
10	Боллезнетворных микроорганизмов, пищей	1 балл
Итого:		10 баллов

### Эталоны ответов.

Вариант 2.

Номер вопроса	Ответы	Баллы
1	Санитария	1 балл
2	Туберкулез	1 балл
3	Ящур	1 балл
4	Больной человек, животное, бактерионоситель	1 балл
5	Дератизация	1 балл
6	Мясная Гастрономия	1 балл
7	Пищевые отравления	1 балл
8	Молоко, творог, кефир, кремовые изделия	1 балл
9	Грибы, ядовитые растения, позеленевший картофель, икра некоторых рыб	1 балл
10	Витамина Д	1 балл
Итого:		10 баллов

### *Критерии оценивания контроля знаний*

оценка	правильных ответов	количество баллов
отлично	100%	10
хорошо	81- 90%	8 - 9
удовлетворительно	60 - 70%	6 - 7
неудовлетворительно	менее 60%	менее 6

## Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Микробиология, физиология питания, санитария / Рубина Е.А Малыгина В.Ф. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательство «Форум», 2019. – 239 с.
2. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены / Лаушкина Т.А. – 4-е изд.,стер.-Москва: Издательский центр «Академия»,2019, - 240 с.
3. Основы физиологии питания, гигиена и санитария / Матюхина З.П. - 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 256 с.
4. Санитария и гигиена питания / Рубина Е.А. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 272 с.

Дополнительные источники:

1. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены / Богатырева Е.А Точкова Л.П. - Москва: Академкнига, 2015, - 183 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.pitportal.ru/> - Вестник индустрии питания
2. [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com) - Грамотей: электронная библиотека
3. [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru) - Каталог ГОСТов
4. [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com) - Медицинский портал