



УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума

Р.Г.Ахунова

2020 г.

Р.Г.Ахунова

20 г.

Р.Г.Ахунова

20 г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК УГ 43.00.00 Сервис и туризм
Председатель ПЦК Карам-Карамал

20 ¹⁹ -20 ²⁰ учебный год.	ПРОТОКОЛ № 3	от 27.12	20 ¹⁹	<u>Карам-Карамал</u>
20__-20__ учебный год.	ПРОТОКОЛ №	от	20	/
20__-20__ учебный год.	ПРОТОКОЛ №	от	20	/
20__-20__ учебный год.	ПРОТОКОЛ №	от	20	/

1. Паспорт контрольно – оценочных средств

1. Общие положения

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

ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

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

КОС разработан на основании программы учебной дисциплины **ОП.01.**

Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования компетенций:

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
----------------------------	------------------------	------------------------------

<p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; 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;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</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 экзамена в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования</p>
---	---	---

<p>классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>схему микробиологического контроля;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме;</p> <p>суточный расход энергии;</p> <p>состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания;</p> <p>– <i>источники пищевых веществ и их функции;</i></p> <p>– <i>основного обмена веществ взрослого населения в зависимости от массы тела, возраста и пола;</i></p> <p>– <i>анаболизм и катаболизм;</i></p> <p>– <i>мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами;</i></p> <p>– <i>СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;</i></p> <p>– <i>гигиеническая оценка</i></p>		
--	--	--

<p><i>качества готовой пищи (бракераж);</i> — «Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли. Санитарные правила и нормы. Санпин 2.3.5.021-94»</p>		
<p>Умения: использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинар-</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>

<p>ных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	
--	---	--

3. Оценка освоения учебной дисциплины

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме экзамена.

3.1. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

Тест №1 по теме Бактерии.

1. Шаровидные клетки, расположенные цепочками различной длины:

- а) монококки;
- б) диплококки;
- в) стрептококки;
- г) стафилококки.

2. Скопления в виде грозди винограда:

- а) тетракокки;
- б) диплококки;
- в) стрептококки;
- г) стафилококки.

3. Длинные бактерии с несколькими (5-6) крупными завитками:

- а) вибрионы;
 - б) спириллы;
 - в) бациллы;
 - г) спирохеты.
4. Клетки с пучком жгутиков на конце:
- а) монотрихи;
 - б) лофотрихи;
 - в) амфитрихи;
 - г) перитрихи.
5. Одноклеточные или многоклеточные низшие организмы, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и доступе кислорода:
- а) бактерии;
 - б) плесневые грибы;
 - в) дрожжи;
 - г) вирусы.
6. Их невозможно выращивать на искусственных питательных средах:
- а) бактерии;
 - б) плесневые грибы;
 - в) дрожжи;
 - г) вирусы.
7. Поражает пшеницу и кукурузу:
- а) пеницилл;
 - б) фузариум;
 - в) аспергилл;
 - г) мукор.

1	2	3	4	5	6	7
в	г	б	б	б	г	б

10

Тест № 2 по теме Физиология микроорганизмов.

1. Содержание воды в микробных клетках составляет:
- а) 45-50%
 - б) 25-40%
 - в) 75-85%
 - г) 50-60%
2. Микроорганизмы имеющие смешанный тип питания:
- а) автотрофы;
 - б) миксотрофы;
 - в) гетеротрофы;
 - г) паратрофы.
3. Процесс расщепления углеводов под действием ферментов:
- а) брожение;
 - б) гниение;
 - в) плесневение;
 - г) разложение.
4. Микроорганизмы хорошо растущие при низких температурах:
- а) психрофилы;
 - б) хемотрофы;
 - в) мезофилы;
 - г) термофилы.

5. Молочно-кислые бактерии выделяют молочную кислоту, которая угнетает гнилостные бактерии, это пример:

- а) симбиоза;
- б) паразитизма;
- в) метабиоза;
- г) антагонизма.

1	2	3	4	5
в	б	а	а	г

Задания для экзамена

Тест

Инструкция по проведению тестового задания

Внимательно прочитайте задание

Выберите правильный вариант ответа

Время выполнения: 15 минут

1. К острым кишечным инфекциям относится:

- 1. Брюшной тиф
- 2. Грипп
- 3. Ангина
- 4. Туберкулез

2. Пищевые инфекционные заболевания, передающиеся человеку от больных животных через мясо и молоко:

- 1. Кишечные
- 2. Зоонозы
- 3. Сальмонеллезы
- 4. Гельминтозы

3. Пищевые отравления бактериального происхождения:

- 1. Сальмонеллез
- 2. Ботулизм
- 3. Эрготизм
- 4. Афлатоксикоз

4. Пищевые отравления немикробного происхождения:

- 1. Отравление грибами
- 2. Эрготизм
- 3. Ботулизм
- 4. Стафилококк

5. Промежуточный хозяин эхинококка:

- 1. Рыба
- 2. Собаки, волки, лисы
- 3. Человек
- 4. Кошки

6. Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала ПОП:

1. Грипп
2. Ангина
3. Туберкулез
4. Карисес

7. К венерическим заболеваниям относятся:

1. Туберкулез
2. Сифилис
3. Грипп
4. Стафилокок

1	2	3	4	5	6	7
а	б	б	а	б	с	б

8. Требования к уборке помещений ПОП:

1. Заготовочные цеха –
2. Панели –
3. Зал –
4. Складские помещения –

9. Дезинфекция и ее методы:

- А – Физические –
Б – Химические –

10. Применяемые моющие средства для ручной мойки.

11. Дезинфекция. Методы, значение, особенности.

12. Технологическое оборудование и его виды.

13. Требования к разделочным доскам:

- А) Маркировка
Б) Мытье
В) Хранение

Закончи предложения:

14. При изготовлении омлета используют только....

15. При хранении салатов и винегретов запрещается...

16. Технология оттаивания мелкой и крупной рыбы на ПОП

17. Мясо варят.....в течении.....

18. При варке супов необходимо соблюдать...

19. Отварные овощи, нарезанные для салатов, винегретов и гарниров хранят...

20. Обработка кондитерских мешков проводится в следующем по ...

Перечень вопросов дифференцированного зачёта

1. Предмет, задачи и цели микробиологии. Общая характеристика микроорганизмов, их место и роль в природе. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе и практической деятельности человека.

2. История развития микробиологии как науки, ее современное состояние. Место

микробиологии среди смежных дисциплин.

3.Общая характеристика микроорганизмов. Основные группы микроорганизмов. Прокариоты и эукариоты.

4.Морфология бактерий, размеры, форма, строение, подвижность, рост и способы размножения, спорообразование. Основы систематики бактерий.

5. Морфология вирусов и фагов, размеры, форма, строение. Значение вирусов и фагов.

6.Морфология грибов, строение, способы размножения. Основы систематики. Краткая характеристика основных классов грибов. Высшие и низшие грибы. Значение грибов в природе и практической деятельности человека.

7.Морфология дрожжей, размеры, форма, строение, способы размножения. Основы систематики.

8.Характеристика основных представителей дрожжей. Использование дрожжей в практической деятельности человека.

9. Понятие об обмене веществ. Химический состав микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов и их использование в пищевой промышленности.

10. Энергетический обмен веществ (катаболизм). Способы получения энергии микроорганизмами.

11.Аэробные и анаэробные микроорганизмы. Аэробное дыхание микроорганизмов. Процесс брожения у анаэробных микроорганизмов.

12. Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов: физико-химические, физические, химические и биологические.

13.Физико-химические факторы. Влияние осмотического давления на жизнедеятельность микроорганизмов. Тургор, плазмолиз и плазмолизис микробной клетки. Особенности галофилов и осмофилов.

14. Физические факторы (температура, влажность среды, лучистая энергия, радиоволны, ультразвук). Температурные кардинальные точки развития микроорганизмов. Психрофилы, мезофиллы, термофилы.

15.Термоустойчивость вегетативных клеток и спор микроорганизмов. Использование влияния высокой и низкой температуры на микроорганизмы в пищевой промышленности. Потребность микроорганизмов в воде.

16. Химические факторы (рН, окислительно-восстановительные условия среды, химические вещества). Отношение микроорганизмов к кислой, нейтральной и щелочной среде.

17.Кислотоустойчивые и ацидофильные микроорганизмы. Облигатные и факультативные аэробы и анаэробы.

18. Биологические факторы. Взаимоотношения микроорганизмов между собой (метабиоз, симбиоз, комменсализм, паразитизм, антагонизм).

19.Антибиотики и фитонциды: понятие, использование в пищевой промышленности, характеристика основных видов.

20.Методы хранения пищевых продуктов и сырья с использованием факторов внешней среды.

21. Процессы жизнедеятельности микроорганизмов в аэробных и анаэробных условиях. Брожение (общая характеристика и типы брожения).

22.Брожение в анаэробных условиях (спиртовое, молочнокислое, пропионово-кислое, маслянокислое, ацетонобутиловое). Характеристика возбудителей, механизм, использование.

23. Брожение пектина. Аэробное и анаэробное разложение целлюлозы.

24.Разложение жира.

Брожение в аэробных условиях (уксуснокислое, лимоннокислое).

25.Процесс гниения (механизм, возбудители, условия гниения, роль в изменении безопасности сырья и товаров).

26. Процесс гниения (механизм, возбудители, условия гниения, роль в изменении безопасности сырья и товаров).

27. Патогенные микроорганизмы, их свойства, способность образовывать токсины. Условно-

патогенные микроорганизмы. Характеристика основных представителей.

28. Микрофлора воздуха, почвы, воды. Влияние контаминации объектов окружающей среды на качество и безопасность сырья и товаров по микробиологическим показателям.

29. Санитарная оценка объектов окружающей среды.

30. Качественный и количественный состав микрофлоры отдельных групп продовольственных товаров животного и растительного происхождения и кулинарных изделий, источники инфицирования.

Задания для проведения дифференцированного зачёта

ЗАДАНИЕ *письменное в форме билетов, содержащих 3 вопроса.*

Билеты:

Билет № 1

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

Билет №2

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

Билет № 3

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

Билет №4

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

Билет №5

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

Билет №6

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

Билет №7

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

Билет №8

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

Билет №9

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

Билет №10

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

Билет №11

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

Билет №12

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

Билет №13

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

Билет №14

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

Билет № 15

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

Билет №16

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

Билет №17

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

Билет №18

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

Билет №19

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

Билет №20

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

Билет №21

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

Билет №22

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

Билет №23

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

Билет №24

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

Билет №25

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

Билет №26

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

Билет №27

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

Билет №28

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

Эталоны ответов на экзаменационные билеты

Билет №1

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

Билет №2

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

Билет №3

1. Для уничтожения микробов, используют специальные лампы БУВ, используют химические вещества. Они называются антисептиками или дезинфицирующими веществами. Так хлорная известь применяется для дезинфекции рук, посуды и оборудования (0.2%). Антибиотики используют в борьбе с болезнетворными микробами.
2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленых полуфабрикатов,

тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных блюд в процессе приготовления, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1 часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6 °С или в горячем виде не ниже 65 °С, проводить повторную тепловую обработку долго хранящейся пищи.

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

Билет №4

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

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

3. Для предупреждения ботулизма на п.о.п. необходимо: проверять все баночные консервы на бомбаж и хранить их в холодильном шкафу; не допускать приготовления баночных консервов в домашних условиях; не допускать приготовления домашних консервов из грибов, так как они могут быть обсеменены спорами ботулинуса. Принимать на производство свежую осетровую рыбу только в мороженном виде; хранить ветчину, окорока, колбасы при температуре 2-6 °С, строго соблюдая сроки реализации. Соблюдать правила санитарного режима и тщательной тепловой обработки в процессе приготовления пищи. Соблюдать условия, сроки хранения и реализации готовой пищи.

Билет №5

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

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

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

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

Билет №6

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

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

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

Билет №7

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

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

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

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

3. Лучшими моющими средствами для рук считаются;

— мыло, обладающее дезинфицирующим свойством;

— хозяйственное мыло 70 %-ное;

— «Детское» мыло.

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

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

Билет №8

1. Микробы – одноклеточные организмы – широко распространены в почве, воде, воздухе. Они участвуют в процессах круговорота веществ в природе.
2. Разделочные доски должны быть из древесины твердых пород, гладкими, без щелей и достаточной толщины. Они должны иметь на боковой поверхности маркировку: СМ и ВМ (сырое и вареное мясо), СР и ВР (сырая и вареная рыба), СО и ВО (сырые и вареные овощи), «зелень», КО (квашеные овощи), «гастр» (гастрономия), «сельд» и т.д. Разделочный инвентарь в производственных цехах закрепляется за каждым рабочим местом. Поэтому рядом с названием продукта наносят начальные буквы названия цеха ХЦ (холодный цех), МЦ (мясной цех) и т.д. Хранятся разделочные доски установленными на ребро, на специальных стеллажах с ячейками.
3. Участок должен быть сухим, на возвышенном, ровном месте, удаленным не менее 1 км от свалок и не менее 100 м от предприятий, загрязняющих атмосферный воздух и почву. На территории должны быть водопроводные краны для полива и канализационные трапы для стока атмосферных вод. Бетонные площадки для мусоросборников на расстоянии не менее 25 м от здания. Производственные помещения должны быть обращены на север и северо-восток, а торговые на юг и юго-восток. территория должна содержаться в чистоте: зимой очищаться от снега, летом поливаться водой.

Билет №9

1. В соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями планировка помещений должна обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, кратчайший путь прохождения сырья с момента его получения до выпуска готовой продукции. Нельзя допускать перекрещивания потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, грязной и чистой посуды, чтобы исключить обсеменение пищи микробами и возможность возникновения пищевых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.
2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленых полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1 часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6 °С или в горячем виде не ниже 65 °С, проводить повторную тепловую обработку долго хранящейся пищи.
3. Для дезинфекции используют хлорсодержащие препараты - хлорную известь, монохлорамины. Для проведения дезинфекции готовят 10%-ный осветленный раствор хлорной извести. Рабочие растворы хлорной извести используют в течение одного дня или смены. 0,2%-ный раствор хлорной извести применяют для дезинфекции посуды, инвентаря и рук персонала; 0,2-0,5%-ные растворы - для обработки оборудования; 1%-ный раствор - для дезинфекции

помещений (полов, стен, дверей); 2%-ный раствор - для уборочного инвентаря, кузовов машин и др.; 5%-ный - для унитазов; 10%-ный - для ванн, где обрабатывали яйца, а также для мусоросборников.

Растворы уксусной кислоты используют для обработки мест хранения хлеба с целью профилактики «картофельной болезни» хлеба.

Билет №10

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

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

3. Для предупреждения ботулизма на п.о.п. необходимо: проверять все баночные консервы на бомбаж и хранить их в холодильном шкафу; не допускать приготовления баночных консервов в домашних условиях; не допускать приготовления домашних консервов из грибов, так как они могут быть обсеменены спорами ботулинуса. Принимать на производство свежую осетровую рыбу только в мороженном виде; хранить ветчину, окорока, колбасы при температуре 2-6° С, строго соблюдая сроки реализации. Соблюдать правила санитарного режима и тщательной тепловой обработки в процессе приготовления пищи. Соблюдать условия, сроки хранения и реализации готовой пищи.

Билет №11

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

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

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

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

Билет №12

1. Кухонную посуду изготавливают из нержавеющей стали, алюминия. И дюралюминия с гладкой поверхностью. Закрепляют за определенными цехами и маркируют в зависимости от приготавливаемых блюд. Новые формы прокаливают в печах, для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Вначале освобождают от остатков пищи, затем моют в первом отделении мочалками и щетками с моющими средствами при температуре 45-50°С, во втором ополаскивают горячей водой не ниже 65°С, просушивают и хранят кухонную посуду вверх дном на стеллажах на высоте не менее 0,5-0,7м от пола. Кухонную посуду не дезинфицируют. Тару для полуфабрикатов изготавливают алюминия, дерева, полипропилена. Маркируют. Моют в специальных моечных помещениях с применением моющих средств и дезинфицируют 2% раствором хлорной известью, ополаскивают. На п.о.п. запрещается использовать эмалированную посуду.

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

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

Билет №13

1. На п.о.п. используют посуду фарфоровую, фаянсовую, стеклянную и хрустальную, из нержавеющей стали, мельхиора; столовые приборы только из стали и мельхиора. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов не менее 3-х кратного количества по числу мест. Моют столовую посуду в посудомоечной машине и ручным способом. Посуда в посудомоечной машине проходит через зоны обработки: чистка холодной водой от остатков пищи, мытье моющим раствором с температурой не менее 50°С, ополаскивание горячей водой с температурой 60°С, вторичное ополаскивание горячей водой температурой 96-98°С. Ручным способом в 3-х секционных моечных ваннах: в 1-ой-освобождение от остатков пищи, обезжиривают, моют щеткой в воде температурой 50°С с добавлением моющих средств; 2-й-дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести при температуре 50°С не менее 10 минут, в 3-й –ополаскивают горячей проточной водой температурой 65°С в специальных сетках-корзинах. Обсушивают посуду уложенной вверх дном или на ребро на специальных полках-сушилках. Столовые приборы моют в ванне с добавлением моющих средств. А затем ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°С. Прокаливают в жарочном шкафу. Запрещено использовать посуду с трещинами, отбитыми краями, а мельхиоровую с потертыми пятнами

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

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

Билет №14

1. Инфекционные заболевания - это заболевания, характеризующиеся особыми признаками, они являются заразными, передаются от больных к здоровым. Источник инфекции больной человек и животное, бактерионоситель. Заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм с пищей, называются пищевыми инфекционными. К пищевым инфекциям относят острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера,

сальмонеллез, которыми болеют только люди. Некоторые заболевания передаются человеку от больных животных: туберкулез, бруцеллез, ящур, сибирская язва.

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

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

Билет №15

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

2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленых полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных блюд в процессе приготовления, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1 часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6°C или в горячем виде не ниже 65°C, проводить повторную тепловую обработку долго хранящейся пищи.

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

Билет №16

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

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

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

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

Билет №17

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

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

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

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

Билет №18

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

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

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

Билет №19

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

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

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

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

Билет №20

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

2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленых полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1 часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6°C или в горячем виде не ниже 65°C, проводить повторную тепловую обработку долго хранящейся пищи.

3. На п.о.п. используют посуду фарфоровую, фаянсовую, стеклянную и хрустальную, из нержавеющей стали, мельхиора; столовые приборы только из стали и мельхиора. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов не менее 3-х кратного количества по числу мест. Моют столовую посуду в посудомоечной машине и ручным способом. Посуда в посудомоечной машине проходит через зоны обработки: чистка холодной водой от остатков пищи, мытье моющим раствором с температурой не менее 50°C, ополаскивание горячей водой с температурой 60°C, вторичное ополаскивание горячей водой температурой 96-98°C. Ручным способом в 3-х секционных моечных ваннах: в 1-ой-освобождение от остатков пищи, обезжиривают, моют щеткой в воде температурой 50°C с добавлением моющих средств; 2-й-дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести при температуре 50°C не менее 10 минут, в 3-й –ополаскивают горячей проточной водой температурой 65°C в специальных сетках-корзинах. Обсушивают посуду уложенной вверх дном или на ребро на специальных полках-сушилках. Столовые приборы моют в ванне с добавлением моющих средств. А затем ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C. Прокаливают в жарочном шкафу. Запрещено использовать посуду с трещинами, отбитыми краями, а мельхиоровую с потертыми пятнами

Билет №21

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

2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать

маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленых полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1 часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6 °С или в горячем виде не ниже 65 °С, проводить повторную тепловую обработку долго хранящейся пищи.

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

Билет №22

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

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

3. Для предупреждения ботулизма на п.о.п. необходимо: проверять все баночные консервы на бомбаж и хранить их в холодильном шкафу; не допускать приготовления баночных консервов в домашних условиях; не допускать приготовления домашних консервов из грибов, так как они могут быть обсеменены спорами ботулинуса. Принимать на производство свежую осетровую рыбу только в мороженном виде; хранить ветчину, окорока, колбасы при температуре 2-6 °С, строго соблюдая сроки реализации. Соблюдать правила санитарного режима и тщательной тепловой обработки в процессе приготовления пищи. Соблюдать условия, сроки хранения и реализации готовой пищи.

Билет №23

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

2. К работе на предприятиях общественного питания не допускают лиц, больных туберкулезом, дизентерией, брюшным тифом, эпидемическим гепатитом (инфекционной желтухой), сифилисом и острой гонорей, кожными заразными заболеваниями (чесоткой, стригущим лишаем, паршой), а также лиц, у которых в семье есть больные заразными заболеваниями, до предъявления справки о госпитализации больных и проведении дома дезинфекции.

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

Билет №24

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

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

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

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

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

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

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

Билет №25

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

2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов,, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды,

кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленых полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных блюд в процессе приготовления, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1 часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6 °С или в горячем виде не ниже 65 °С, проводить повторную тепловую обработку долго хранящейся пищи.

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

Лучшими моющими средствами для рук считаются;

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

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

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

Билет №26

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

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

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

Билет №27

1. У мужчин поваров, кондитеров, официантов должна быть короткая стрижка волос, они должны быть хорошо выбриты.
Официанты должны быть тщательно и красиво причесаны. Поправлять прически и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах. Официанты должны умеренно употреблять косметические средства и не пользоваться сильно пахнущими духами. Содержание рук в чистоте имеет особо важное значение для работников общественного питания, которые в процессе приготовления пищи постоянно соприкасаются с продуктами. Внешний вид рук работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям: коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы. Официанты, кроме того, должны иметь ухоженные ногти, систематически делать производственный маникюр.
2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленых полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных блюд в процессе приготовления, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1 часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6 °С или в горячем виде не ниже 65 °С, проводить повторную тепловую обработку долго хранящейся пищи.
3. На предприятиях общественного питания для дезинфекции используют хлорсодержащие препараты - хлорную известь, монохлорамины. Для проведения дезинфекции готовят 10%-ный осветленный раствор хлорной извести. Рабочие растворы хлорной извести используют в течение одного дня или смены. Так, 0,2%-ный раствор хлорной извести применяют для дезинфекции посуды, инвентаря и рук персонала; 0,2-0,5%-ные растворы - для обработки оборудования; 1%-ный раствор - для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей); 2%-ный раствор - для уборочного инвентаря, кузовов машин и др.; 5%-ный - для унитазов; 10%-ный - для ванн, где обрабатывали яйца, а также для мусоросборников. Дезинфицирующей способностью в разной степени обладают кислоты и щелочи. Растворы уксусной кислоты используют для обработки мест хранения хлеба с целью профилактики «картофельной болезни» хлеба. Молочная кислота также оказывает бактерицидное действие на микроорганизмы, находящиеся в воздухе. Дезинфекцию предприятий общественного питания проводят работники, прошедшие специальную подготовку. В отдельных случаях для проведения дезинфекции следует привлекать работников дезинфекционной службы санэпидстанции.

Билет №28

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

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

Физические способы - применение липучей бумаги, хлопушек, мухоловок с приманкой. Химический способ дезинфекции заключается в применении различных химических препаратов:

салицилата натрия, формалина,

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

Дератизация - это истребление различными способами крыс, мышей и других грызунов, которые являются переносчиками возбудителей кишечных инфекций, пищевых отравлений и ряда заболеваний, которым они подвержены. Профилактические мероприятия обязательно следует сочетать с истребительными. На практике применяют три способа уничтожения грызунов: механический, химический и биологический.

3. Для предупреждения ботулизма на п.о.п. необходимо: проверять все баночные консервы на бомбаж и хранить их в холодильном шкафу; не допускать приготовления баночных консервов в домашних условиях; не допускать приготовления домашних консервов из грибов, так как они могут быть обсеменены спорами ботулинуса. Принимать на производство свежую осетровую рыбу только в мороженном виде; хранить ветчину, окорока, колбасы при температуре 2-6° С, строго соблюдая сроки реализации. Соблюдать правила санитарного режима и тщательной тепловой обработки в процессе приготовления пищи. Соблюдать условия, сроки хранения и реализации готовой пищи.

5. Информационное обеспечение обучения

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические

документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Глав-

ного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

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

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

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

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

19. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)

10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа:
www.fictionbook.ru

3.2.3. Дополнительные источники:

Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник. - М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007. – 275