**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области**

**«Профессиональный колледж г. Железногорска-Илимского»**

**Фонд оценочных средств**

**по учебной дисциплине ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

**по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**2020**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании методической комиссии  социально-экономического профиля Председатель  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Казанцева Н.А. | |  | | --- | | Утверждаю  Заместитель директора по УМР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кузнецова О.В. | |

**Разработчик:** Колотовкина Н.С., преподаватель ГБПОУ ИО ПКЖИ.Фонд оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Общие положения**

В результате освоения учебной дисциплины Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело умениями, знаниями, которые формируют общие и профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

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.

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.

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.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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.

ПК 3.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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.

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.

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.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК. 02Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК. 09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

**Уметь:**

У 1. использовать лабораторное оборудование;

У 2. определять основные группы микроорганизмов;

У 3. проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;

У 4. обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

У 5. обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;

У 6. производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

У 7. осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

У 8. проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;

У 9. рассчитывать энергетическую ценность блюд;

У 10. составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека.

**Знать:**

З 1. основные понятия и термины микробиологии;

З 2. классификацию микроорганизмов;

З 3. морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;

З 4. генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;

З 5. роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;

З 6. характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;

З 7. особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;

З 8. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

З 9. микробиологию основных пищевых продуктов;

З 10. основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

З 11. возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;

З 12. методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;

З 13. правила личной гигиены работников организации питания;

З 14. классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

З15. правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

З 16. схему микробиологического контроля;

З 17. пищевые вещества и их значение для организма человека;

З 18. суточную норму потребности человека в питательных веществах;

З 19. основные процессы обмена веществ в организме;

З 20. суточный расход энергии;

З 21. состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

З 22. физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

З 23. усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

З 24. нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

З 25. назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;

З 26. методики составления рационов питания

Формой аттестации по учебной дисциплине является *дифференцированный зачет.*

**1 Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

В результате аттестации по учебной дисциплине Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения: умения, знания** | **Показатели оценки результата** | **Форма контроля и оценивания** |
| **Умения** |  |  |
| использовать лабораторное оборудование | использует лабораторное оборудование | наблюдение |
| определять основные группы микроорганизмов | определяет основные группы микроорганизмов | оценка выполнения практических работ |
| проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; | проводит микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; | оценка выполнения практических работ |
| обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков | обеспечивет выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков | наблюдение |
| обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; | обеспечивает выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; | наблюдение |
| производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; | производит санитарную обработку оборудования и инвентаря; | наблюдение |
| осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; | осуществляет микробиологический контроль пищевого производства; | защита отчетов по практическим занятиям |
| проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; | проводит органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; | защита отчетов по практическим занятиям |
| рассчитывать энергетическую ценность блюд | рассчитывает энергетическую ценность блюд | защита отчетов по практическим занятиям |
| составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека | составляет рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека | защита отчетов по практическим занятиям |
| **Знания** |  |  |
| основные понятия и термины микробиологии; | владеет основными понятиями и терминами микробиологии; | письменный опрос |
| классификацию микроорганизмов, | знает классификацию микроорганизмов, | устный опрос |
| морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; | знает морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; | устный опрос |
| генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов | характеризует генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов | тестирование |
| роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; | понимает роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; | письменный опрос |
| характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха | характеризует микрофлоры почвы, воды и воздуха | тестирование |
| особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; | знает особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; | устный опрос |
| основные пищевые инфекции и пищевые отравления; | характеризует основные пищевые инфекции и пищевые отравления; | устный опрос |
| микробиологию основных пищевых продуктов; | знает микробиологию основных пищевых продуктов; | письменный опрос |
| основные пищевые инфекции и пищевые отравления | знает основные пищевые инфекции и пищевые отравления | тестирование |
| возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; | характеризует возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; | тестирование |
| методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; | владеет методами предотвращения порчи сырья и готовой продукции; | тестирование |
| правила личной гигиены работников организации питания; | знает правила личной гигиены работников организации питания; | тестирование |
| классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения | Владеет классификацией моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения | устный опрос |
| правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; | знает правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; | тестирование |
| схему микробиологического контроля | характеризует схему микробиологического контроля | письменный опрос |
| пищевые вещества и их значение для организма человека; | знает пищевые вещества и их значение для организма человека; | письменный опрос |
| суточную норму потребности человека в питательных веществах; | знает суточную норму потребности человека в питательных веществах; | письменный опрос |
| основные процессы обмена веществ в организме | характеризует основные процессы обмена веществ в организме | письменный опрос |
| суточный расход энергии | знает суточный расход энергии | устный опрос |
| состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; | характеризует состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; | тестирование |
| физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; | знает физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; | устный опрос |
| усвояемость пищи, влияющие на нее факторы | характеризует факторы, влияющие на усвояемость пищи | письменный опрос |
| нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; | Знает нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; | устный опрос |
| назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; | даёт характеристику диетического (лечебного) питания, диет; | тестирование |
| методики составления рационов питания | владеет методиками составления рационов питания | устный опрос |

**2. Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины:**

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по дисциплине Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, направленные на формирование общих компетенций.

**2.1 Типовые задания для текущего контроля знаний**

**Тема «Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания»**

1.Какова роль белков жиров углеводов минеральных веществ….. в жизнедеятельности человека. (Эти вещества служат для построения клеток организма человека обеспечивают его энергией и способствуют протеканию всех жизненных процессов в организме)

2. Какие нарушения возникают в организме при недостатке белка. (Замедление роста и развития детей, изменение в печени взрослых, деятельности желез внутренней секреции, состава крови, ослабление умственной деятельности, снижение работоспособности и сопротивляемости к инфекционным заболеваниям)

3. Дайте характеристику моносахаридам дисахаридам и полисахаридам. (Моносахариды – самые простые углеводы: глюкоза, фруктоза и галактоза. Дисахариды: сахароза, лактоза и мальтоза. Полисахариды: крахмал, гликоген, клетчатка.)

4. Какие правила кулинарной обработки предупреждают разрушение витамина С.(Овощи заливать горячей водой, варить при закрытой крышке, при равномерном кипении, не допуская переваривания.)

5. Какими способами витаминизируют пищу на ПОП. (Готовые 1и 3 блюда обогащают аскорбиновой кислотой перед раздачей.)

6.Что такое истинная жажда и причины ее возникновения. ( Большая потеря воды организмом меняется осмотическое давление плазмы крови, которое влечет за собой чувство истиной жажды.)

**Тема «Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания»**

1.Какова роль белков жиров углеводов минеральных веществ….. в жизнедеятельности человека. (Эти вещества служат для построения клеток организма человека обеспечивают его энергией и способствуют протеканию всех жизненных процессов в организме)

2. Какие нарушения возникают в организме при недостатке белка. (Замедление роста и развития детей, изменение в печени взрослых, деятельности желез внутренней секреции, состава крови, ослабление умственной деятельности, снижение работоспособности и сопротивляемости к инфекционным заболеваниям)

3. Дайте характеристику моносахаридам дисахаридам и полисахаридам. (Моносахариды – самые простые углеводы: глюкоза, фруктоза и галактоза. Дисахариды: сахароза, лактоза и мальтоза. Полисахариды: крахмал, гликоген, клетчатка.)

4. Какие правила кулинарной обработки предупреждают разрушение витамина С.(Овощи заливать горячей водой, варить при закрытой крышке, при равномерном кипении, не допуская переваривания.)

5. Какими способами витаминизируют пищу на ПОП. (Готовые 1и 3 блюда обогащают аскорбиновой кислотой перед раздачей.)

6.Что такое истинная жажда и причины ее возникновения. ( Большая потеря воды организмом меняется осмотическое давление плазмы крови, которое влечет за собой чувство истиной жажды.)

**Тема «Пищеварение и усвояемость пищи»**

1. Назовите основные пищевые вещества из которых состоит организм человека. (белки , жиры, углеводы, минеральные вещества, вода)

2. Что является для организма источником энергии. (пища)

3. Назовите процентное соотношение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, воды, в организме человека.(белки – 19,6%, жиры – 14,4 %, углеводы – 1%, минеральные вещества – 4,9%, вода 58,8%)

**Тема «Обмен веществ и энергии»**

1.Что такое обмен веществ. (Процессы диссимиляции и ассимиляции протекающие одновременно, в тесном взаимодействии называется процессом обмена веществ.)

2. Дать характеристику процессу ассимиляции и диссимиляции. (Расход питательных веществ организмом называется диссимиляцией. Процесс накопления этих веществ и энергии в организме называется ассимиляцией.)

4. Как протекает обмен веществ у людей разного возраста. ( Обмен веществ находится в прямой зависимости от расхода энергии: на труд, теплообмен и работу внутренних органов.)

**Тема «Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения»**

1.Что такое основной обмен веществ. (Энергия затраченная на работу внутренних органов и теплообмен, называется основным обменом.)

2. Какие факторы влияют на обмен веществ. (Масса тела, возраст, пол.)

3.Какова роль труда и физкультуры в процессе обмена веществ. (При выполнении тяжелого физического труда высокая физическая активность КФА 2,2 и суточный расход энергии 2850 – 3850 ккал.)

**Тема «Физико – химические изменения пищи в процессе пищеварения»**

1.Какие органы выделяют активные пищевые соки и каков их состав. (Ротовая полость, поджелудочная железа, желудок, кишечник.)

2. Из каких органов состоит пищеварительный аппарат человека. (Ротовая полость, глотка, пищевод, желудок, двенадцатиперстная кишка, поджелудочная железа, тонкий кишечник, толстый кишечник с прямой кишкой.)

3. Роль печени и поджелудочной железы в пищеварении. ( Поджелудочная железа – пищеварительный орган имеющий выводные проток по которому пищеварительный сок поджелудочной железы поступает в двенадцатиперстную кишку. Печень – крупная железа, вырабатывающая желчь, слабощелочной реакции, активизирует фермент липазу поджелудочного и кишечного сока, эмульгирует жиры, способствует всасыванию жирных кислот, усиливает движение кишечника, подавляет гнилостные процессы в кишечнике.)

4. Назовите какие физические и химические изменения претерпевает пища в процессе пищеварения. (Расщепление пищевых веществ на простые составные водорастворимые соединения, способные легко всасываться в кровь и участвовать в жизненно важных функциях организма человека.)

**Тема «Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения»**

1.Дайте общую характеристику рациональному сбалансированному питанию. (Рациональное сбалансированное питание т.е. соответствие физиологическим потребностям организма с учетом условий труда, климатических особенностей местности, возраста, массы тела, пола, состояния здоровья.)

2.Назовите основные принципы сбалансированного питания. (Строгое соответствие энергетической ценности пищи энергозатратам человека. Определенные вещества должны находиться в строго определенном состоянии. Соблюдение режима питания. Создание условий для усвоения пищи человеком при составлении суточного рациона.)

3. Как определить суточный пищевой рацион питания. (В соответствии с физиологическими потребностями организма.)

**Тема «Пищевые вещества и их значение в пищеварении».**

1.Какова роль пищевых веществ в структуре питания.

2. Назовите процессы, протекающие в пищевых продуктах под действием ферментов.

3.Какая пища называется усвоенной.

4. Определите энергетическую ценность следующих пищевых продуктов: молока цельного -200г, картофеля – 300г.

5.Какие физические и химические изменения претерпевает пища в процессе пищеварения.

6.От чего зависит цвет, вкус и аромат пищевых продуктов.

7. Какие факторы способствуют повышению усвояемости пищи.

8.Определите энергетическую ценность следующих пищевых продуктов:

Мяса говяжьего – 150г, капусты белокочанной – 250г.

**Тема «Лечебно – профилактическое питание»**

1.Какое питание называют лечебным. ( Лечебным называют питание назначенное больному в целях лечения того или иного заболевания.)

2.Цель лечебно – профилактического питания. ( Цель питания – повысить сопротивляемость организма к неблагоприятным воздействиям производственных условий и способствовать выведению из организма вредных веществ.)

3. Люди каких профессий имеют право на получение бесплатного лечебно – профилактическое питании. (Производства химической, цветной, черной металлургии, электротехнические, производства связанные с радиоактивными веществами, ионизирующими излучениями.)

**2.2 Типовые задания для промежуточного контроля знаний**

1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов. 1.Микробиология 2.Физиология 3.Микроорганизмы.

2. Мельчайшие живые организмы, широко распространенные в почве, воде, воздухе. 1. Вирусы 2. Микробы 3. Бактерии

3. Есть ли такое понятие в микробиологии, как полезные микробы 1. Да 2. Нет.

4. Кто является первооткрывателем микробов. 1. И.И. Мечников 2. Я.Я. Никитинский 3. А. Левенгук

5. Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы. 1. Бактерии 2. Вирусы 3. Дрожжи

6. Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы, в своей жизнедеятельности, нуждающиеся в готовых пищевых веществах и в доступе воздуха. 1. Дрожжи 2. Плесневелые грибы 3. Бактерии

7. Одноклеточные неподвижные микроорганизмы. 1. Вирусы 2. Микробы 3. Дрожжи

8. Особые инфекционные агенты, относящиеся к наиболее простым формам жизни, не имеющие клеточного строения. 1. Вирусы 2. Бактерии 3. Дрожжи

9. Состав микробов 1. Мышечная, костная, соединительная ткань. 2. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода, ферменты.

10.Питание микробов. 1. Микробы питаются белками, жирами, углеводами, минеральными веществами. 2. Питательной средой. 11.Неблагоприятная среда для жизни микроорганизмов. 1. Почва 2. Вода 3. Воздух

12. О чем свидетельствует наличие кишечной палочки на руках работника п.о.п. 1. Работали с загрязненными продуктами. 2. Низкая санитарная культура.

13. Каким образом происходит заражения мяса. 1. При убое и обработке на мясокомбинате. 2. При жизнедеятельности животных.

14.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.

15. Почему свежезамороженная рыба хранится дольше. 1. Так как микробиологические процессы приостанавливаются, или идут замедленнее. 2. Так как она является свежезамороженной.

16. Как происходит обсеменение икры. 1. Внутри рыбы, так как икра находится рядом с кишечником. 2. Обсеменяется в процессе технологической обработки.

17. Что предпринимается для подавления развития микробов в икре для дальнейшего её хранения. 1. Икру необходимо промыть. 2. Необходимо соблюдать санитарные правила при её обработке. 3. Вводится поваренная соль и антисептики.

18. Что такое биологический бомбаж? 1. Вспученная банка консервы из-за нарушения режима стерилизации 2. Вспученная банка консервы из-за нарушения режима хранения.

19. Каким образом микробы попадают в молоко. 1. От больного животного 2. С вымени и шерсти животного, рук доярки, подстилки.

20. Температура и время хранения пастеризованного молока. 1. 36 час. t - 4 0С 2. 48 час. t - 100С 3. 12 час. t - 0 0С

21. Острые кишечные инфекции это - … 1. возбудители кишечных инфекций. 2. заразные заболевания, поражающие у человека кишечник и протекающие в острой форме.

22. 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.

23. 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 350 С, судороги. 1. Холера 2. Паратиф 3. Брюшной тиф.

24. Что необходимо предпринимать на предприятиях общественного питания во избежание возникновения острых кишечных инфекций. 1. Ничего. 2. Мыть всё. 3. Ходить в чистой спец. одежде.

25. Соблюдать меры предупреждения возникновения острых кишечных инфекций. 1. Пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больных животных через мясо и молоко. 2. Пищевые инфекционные заболевания. 3. Зоонозы. 4. Пищевые отравления.

26. Как предотвратить заболевания человека заразным заболеванием Ящур. 1. Всё мясо и молочные продукты использовать только в те блюда, которые проходят тепловую обработку. 2. Никак. 3. Таких животных нужно убивать.

27. 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.

28. Возникают в основном от употребления зараженных продуктов из зерна и зернобобовых культур. 1. Микотоксикозы 2. Кишечные инфекции. 3. Пищевые отравления.

29. Глисты, в развитии которых человек является «основным хозяином» 1. Цепень бычий и свиной, широкий лентец, описторхисы. 2. Трихинеллы, эхинококк.

30. Отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека. 1. Личная гигиена. 2. Гигиена труда.

31. Ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания. 1. Личная гигиена. 2. Гигиена труда.

32. Срок хранения пищевых отходов в цехах. 1. Не более 4-7 часов. 2. 1 сутки. 25 3. По мере заполнение емкостей под отходы.

33. Комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде. 1. Дератизация 2. Дезинфекция 3. Дезинсекция.

34. 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.

35. Способ приготовления 0,1 % раствора Гипохлорита кальция. 1. 5 л. исходного раствора растворяют в 10 л. воды. 2. 10 г. (1 чайная ложка) растворяют в 10 л. воды. 3. 1 л. исходного раствора растворяют в 10л. воды.

36. Можно ли использовать на предприятиях общественного питания моющие средства. 1. Да можно, но только разрешенные СанПИНом. 2. Нет, нельзя. 3. Не имеет значения.

37. Комплекс мер по уничтожению грызунов. 1. Дератизация 2. Дезинфекция 3. Дезинсекция.

38. Комплекс мер по уничтожению насекомых. 1. Дератизация 2. Дезинфекция 3. Дезинсекция.

39. Можно ли работникам предприятий общественного питания самостоятельно проводить дератизацию и дезинсекцию. 1. Да можно. 2. Нет нельзя.

40. После реализации в конце рабочего дня у вас остался суп молочный, как вы с ним поступите. 1. оставлю на второй день и реализую с утра. 2. отправлю в отходы. 3. ваш ответ?

**Решение ситуационных задач**

**Задача № 1**

У некоторых лиц, постоянно питающихся в столовой по месту работы, в последние дни появились боли в области живота, жидкий стул. Все заболевшие были направлены больницу, где у них была установлена острая дизентерия.

При обследовании этой столовой санитарным врачом было выявлено следующее:

1. Уборка производственных помещений производится по мере необходимости в течение всего рабочего дня влажным способом.

2. Столовая посуда моется в трех ваннах с применением моющих (1% тринатрийфосфата или кальцинированной соды, 0,5% раствора моющего средства «Прогресс») я дезинфицирующих (из расчета 200 мл 10% осветленного раствора хлорной извести на ведро воды) средств.

3. Кухонная посуда моется в двухгнездных ваннах с использованием тех же моющих и дезинфицирующих средств, что и для мытья столовой посуды,

4. Имеется 12 разделочных досок со следующей маркировкой: «СМ» —- сырое мясо, «СР» — сырая рыба, «СО» — сырые овощи. «ВМ» — вареное мясо, «ВР» — вареная рыба, «ВО» — вареные овощи, «МГ» — мясная гастрономия, «Зелень». «КО» —-- квашеные овощи, «сельдь», «X» — хлеб, «РГ» -- рыбная гастрономия.

5. Вода, в которой моется посуда, имеет температуру плюс 30 градусов.

6. Огурцы для приготовления салата закупаются на рынке (лабораторно с них выделены дизентерийные палочки), они моются в овощном цехе в проточной воде.

1. Скоропортящиеся продукты хранятся в холодильных шкафах, температура в которых была в момент проверки от 4 до 6 градусов тепла.
2. В некоторые дни салат из огурцов после приготовления в незаправленном виде хранился более 12 часов.
3. Холодный цех оборудован ванной для охлаждения напитков, киселей, компотов н молока.
4. Столовые приборы: ложки, вилки после промывания прокаливаются в жарочных шкафах в течение 2—3 минут.
5. Для дезинфекции рук на кухне около каждого умывальника имеется емкость с раствором хлорной извести, концентрация ее 0.02%.

12: В смывах, взятых с чистых рук работников, лабораторно выявлена кишечная палочка.

13. В столовой заведен журнал учета гнойничковых заболевании сотрудников.

14. Сотрудники столовой при поступлении на работу проходят медицинский осмотр, лабораторные исследования на наличие острых кишечных инфекционных заболеваний, глистоносительство, сифилис, гонорею и с помощью рентгеноскопии грудной клетки проверяются на туберкулез.

1. Влажная уборка обеденного зала проводится два раза в день: во время обеденного перерыва и в конце рабочего дня.
2. Для мытья обеденного зала выделен специальный инвентарь, он маркирован.
3. В вестибюле столовой для посетителей оборудованы умывальники с подводкой горячей и холодной воды и устройством смесителей.
4. Умывальники обеспечены мылом, щетками для рук, 0.2% раствором хлорной извести и электрополотенцами.
5. Территория столовой благоустроена, уборка ее производится ежедневно.
6. Мусоросборник на территории столовой расположен на расстоянии 10 метров от производственных помещений.

**Задача № 2**

В поликлинику за день обратилось 12 человек с жалобами на боли в области живота и жидкий стул, при лабораторном исследовании у них обнаружены дизентерийные палочки. Свою болезнь пострадавшие связывали с употреблением пищи в столовой № 5. При санитарном обследовании ее выявлено следующее:

1. Для влажной уборки помещений столовой имеется маркированный инвентарь. Уборка производственных помещений производится по мере необходимости в течение всего рабочего дня влажным способом.
2. На кухне имеются две мясорубки: одна - для сырого мяса, другая - для вареного.
3. Разделочные столы покрыты цельными листами из нержавеющей стали, они маркированы.
4. Имеются 12 маркированных разделочных досок, они сделаны из березы.
5. Столовая посуда моется в трехгнездных ваннах без добавления моющих и дезинфицирующих средств.
6. Моечные ванны присоединены к канализации без воздушного разрыва.
7. Приборы: ложки, вилки и ножи моются с добавлением разрешенных моющих средств с последующим ополаскиванием горячей проточной водой, имеющей температуру не ниже 65 градусов.
8. Кухонная посуда моется в двух ваннах без применения моющих и дезинфицирующих средств. Температура воды в обеих ваннах в момент проверки была плюс 20 градусов.
9. Щетки и мочалки для мытья посуды ежедневно тщательно промываются с применением моющих средств, кипятятся, просушиваются и хранятся в специально выделенном помещении.
10. До начала раздачи качество готовых блюд проверяется поваром, готовившим блюдо, а также бракеражной комиссией с соответствующей записью в бракеражном журнале.
11. Для производственных и бытовых нужд используется водопроводная вода, имеются частые случаи перебоя в горячем водоснабжении.
12. В день проверки в моечной не работала канализация. В смывах, взятых с чистой столовой и кухонной посуды, лабораторно высеяна кишечная палочка.
13. Все сотрудники столовой при поступлении на работу проходят медицинский осмотр и исследуются лабораторно на наличие кишечных инфекционных заболеваний, глистоносительство, сифилис, гонорею, и путем рентгеноскопии грудной клетки проверяются на туберкулез.
14. Периодические медицинские осмотры работники столовой проходят один раз в квартал.
15. Повара столовой имеют по три комплекта санодежды.
16. В обеденном зале имеется естественная и искусственная вентиляция, которая эксплуатируется правильно.
17. Текущая уборка обеденного зала производится влажным способом два раза в день: в обеденный перерыв и в конце рабочего дня.
18. Для дезинфекции помещений столовой применяется 10% осветленный раствор хлорной извести из расчета 1 ООО мл на ведро воды.
19. В вестибюле для посетителей оборудованы умывальники, они обеспечены мылом, щетками, 0,2% раствором хлорной извести и электрополотенцами.
20. Во всех помещениях столовой имеются мухи.

**3. Структура контрольно-оценочных материалов для аттестации по учебной дисциплине**

Дифференцированный зачет проводится в виде тестирования и решения ситуационных задач, ориентированных на проверку знаний и умений по дисциплине.

**3.1 Инструкция для обучающихся.**

Внимательно прочитайте задания и выберите один или несколько правильных ответов, решите ситуационные задачи.

**3.2 Информационное обеспечение**

раздаточный материал, учебное пособие.

**3.3 Условия аттестации**

Количество вариантов задания для экзаменующегося – 1.

Работа содержит 40 заданий в тестовой форме и 2 ситуационные задачи.

Время выполнения задания – 1час 30мин.

Оснащение: раздаточный материал.