

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено и одобрено
Методическим Советом
Протокол № 13
«28» июня 2021 г.

Согласовано:
Индивидуальный
предприниматель ИП
«Харченко С. Н.»
Харченко С. Н. Харченко

Согласовано:
Заместитель директора
по УПР
Савицкая О. В. Савицкая

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОПД.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ

<i>профессия СПО</i>	43.01.09 Повар, кондитер
<i>профиль</i>	Социально-экономический
<i>цикл дисциплины</i>	Общепрофессиональный

Автор-разработчик: Савицкая О.В., заместитель директора по УПР ГБПОУ ПУ № 58 р.п.
Юрты

р.п. Юрты, 2021 г.

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств:

1.1. Область применения комплекта оценочных средств.

1.2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации.

2. Комплект оценочных средств:

2.1. Задания для проведения дифференцированного зачета.

2.2. Пакет экзаменатора.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для оценки результатов освоения профессионального цикла (для СПО) учебной дисциплины **ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены** по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии социально-экономического профиля 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

КОС разработан в соответствии с основной профессиональной образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

Результатом освоения учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер».

Формой аттестации по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены является дифференцированный зачет.

Итогом дифференцированного зачета является получение оценки («2», «3», «4», «5»).

1.2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации(в соответствии с учебным планом)
<i>По завершении освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i>			
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; 	<p>Знать описание кишечных инфекций, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, кишечной палочки; что такое микробы. Знать влияние внешней среды на микроорганизмы и каковы отличительные признаки отдельных микробов.</p> <p>Знание определений гигиены, санитарии, основных санитарных требований работников общепита, виды медицинских обследований работников общепита</p> <p>Знать средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.</p> <p>Знание дезинфицирующих средств, определение гигиены труда.</p> <p>Какие средства используются для уничтожения микробов.</p> <p>Санитарные требования к столовой посуде.</p> <p>Знание дезинфицирующих средств;</p> <p>Знание средств, используемых для уничтожения микробов.</p> <p>Составляют рационы питания.</p> <p>Определяют суточный расход энергии.</p>	<p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

<p>- уметь составлять рационы питания;</p> <p>- уметь определять суточный расход энергии;</p> <p>- уметь рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>- уметь применять общие требования к качеству сырья и продуктов.</p>	<p>Рассчитывают энергетическую ценность блюд.</p> <p>Применяют требования к качеству сырья и продуктов.</p>	<p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p> <p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p> <p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

По завершении освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

<p>Знать:</p> <p>- основные группы микроорганизмов;</p> <p>- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом</p>	<p>Дать определение понятия микробиологии; основных групп микроорганизмов; отличительных признаков некоторых видов групп микробов.</p> <p>Знать определение, виды инфекционных заболеваний. Ответить: почему кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук».</p> <p>Знать основные источники микробиологического загрязнения и основные правила, предупреждающие пищевые инфекционные</p>	<p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p> <p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p> <p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>- знать энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p> <p>- знать роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;</p> <p>- знать физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>- знать усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>- знать нормы и принципы рационального сбалансированного питания.</p>	<p>минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.</p> <p>Знать о физико-химических изменениях пищи в процессе пищеварения.</p> <p>Знать факторы, влияющие на усвояемость пищи.</p> <p>Знать нормы и принципы рационального сбалансированного питания.</p>	<p>билета письменный и устный ответ на вопросы билета</p> <p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p> <p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p> <p>письменный и устный ответ на вопросы билета</p>	<p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

В процессе освоения учебной дисциплины обучающийся получит возможность повысить уровень сформированности общих компетенций:

ОК1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.
-----	-------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	различным контекстам.	Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.
ОК2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.
ОК4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Извлечение информации из различных источников; использование различных способов поиска информации; применение найденной информации для решения профессиональных задач.
ОК5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе.
ОК6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.

ОК7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы

2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ для итоговой аттестации (дифференцированный зачет).

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по учебной дисциплине профессионального цикла ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии социально-экономического профиля 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

2.1. Задания для проведения дифференцированного зачета

ЗАДАНИЕ письменное в форме карточек в виде билетов, содержащих 3 вопроса.

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

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: учебная аудитория.
2. Максимальное время выполнения задания: 40 мин.
3. Вы можете воспользоваться: письменными принадлежностями.

2.2. Пакет экзаменатора: карточки для опроса обучающихся и эталоны ответов на вопросы билетов.

Карточки (билеты):

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 1 по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
1. Дайте определение микробиологии, как науки. 2. Дайте понятие белкам. Из каких аминокислот они состоят? Для чего организму нужны белки? 3. Дайте определение санитарии.	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 2 по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
1. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов? 2. Что такое пища, пищевые вещества? Для чего она нужна человеку? 3. Дайте определение гигиены.	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 3 по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
1. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания? 2. Дайте понятие физиологии питания. Что она изучает? 3. Какие средства используются на ПОП для уничтожения микробов?	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО:

Зам. директора по УПР
_____ О. В. Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Л. М. Бунис
МП

Билет № 4

по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс

Вопросы

1. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
2. Раскройте роль пищи для организма человека.
3. Требования к кухонной посуде и таре?

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО:

Зам. директора по УПР
_____ О. В. Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Л. М. Бунис
МП

Билет № 5

по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс

Вопросы

1. Инфекционные заболевания персонала ПОП?
2. Охарактеризуйте биологические функции белков.
3. Что такое гигиена труда?

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО:

Зам. директора по УПР
_____ О. В. Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Л. М. Бунис
МП

Билет № 6

по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс

Вопросы

1. Меры предупреждения ботулизма (баночные консервы, мясные)?
2. Дайте понятие минеральным веществам и их охарактеризуйте их функции.
3. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО:

Зам. директора по УПР
_____ О. В. Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Л. М. Бунис
МП

Билет № 7

по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс

Вопросы

1. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?
2. Расскажите о значении воды для организма человека.
3. Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО:

Зам. директора по УПР
_____ О. В. Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Л. М. Бунис
МП

Билет № 8

по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс

Вопросы

1. Что такое микробы?
2. Каковы признаки недостаточности витаминов в организме человека?
3. Требования к территории предприятий общепита?

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО:

Зам. директора по УПР
_____ О. В. Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Л. М. Бунис
МП

Билет № 9

по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс

Вопросы

1. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?
2. Расскажите о потерях витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи.
3. Дезинфекция и дезинфицирующие средства?

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО:

Зам. директора по УПР
_____ О. В. Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Л. М. Бунис
МП

Билет № 10

по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс

Вопросы

1. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
2. Дайте понятие углеводам и их функциям в организме.
3. Какова суть борьбы с грызунами, мухами и тараканами?

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО:

Зам. директора по УПР
_____ О. В. Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Л. М. Бунис
МП

Билет № 11

по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс

Вопросы

1. Инфекционные заболевания персонала ПОП?
2. Дайте понятие жирам. Их состав. Какие бывают жирные кислоты?
3. Требования к инвентарю и инструментам?

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО:

Зам. директора по УПР
_____ О. В. Савицкая

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____ Л. М. Бунис
МП

Билет № 12

по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс

Вопросы

1. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?
2. Охарактеризуйте функции жиров.
3. Требования к кухонной посуде и таре?

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 13 по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы 1. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. 2. Дайте определение процессу пищеварения. 3. Определение: личной гигиены работников общепита и её требования?	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 14 по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы 1. Определение, виды инфекционных заболеваний? 2. Из чего состоит пищеварительная система человека? 3. Какой вред здоровью приносит наркомания и алкоголизм?	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 15 по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы 1. Что такое иммунитет? Все о нем. 2. Какие процессы происходят в ротовой полости и пищеводе? 3. Какие средства используются на ПОП для уничтожения микробов?	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
--------------------------------------------------------	--

СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 16	
по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера, сальмонеллез? 2. Какие процессы происходят в желудке? 3. Инфекционные заболевания персонала ПОП? 	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 17	
по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте определение микробиологии, как науки. 2. Какие процессы происходят в тонком кишечнике? 3. Определение личной гигиены работников общепита и её требования? 	
ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 18	
по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой? 2. Какие процессы происходят в толстом кишечнике? 3. Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера? 	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 19 по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы 1. Дайте определение микробиологии, как науки. 2. Какие факторы влияют на усвояемость пищи? 3. Дайте определение санитарии.	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 20 по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы 1. Что такое микробы? 2. Что такое непереносимость пищи? Какие причины её обуславливают? 3. Санитарные требования к столовой посуде.	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 21 по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы 1. Меры предупреждения пищевых инфекционных заболеваний? 2. Каковы проявления непереносимости пищи? 3. Какова суть борьбы с грызунами, мухами и тараканами?	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
--------------------------------------------------------	--

СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 22	
по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Меры предупреждения ботулизма (баночные консервы, мясные)? 2. Что такое обмен веществ? 3. Что такое гигиена труда? 	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 23	
по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте понятие острым кишечным инфекциям. 2. Что такое катаболизм (диссимиляция)? 3. Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера? 	
ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 24	
по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Охарактеризуйте пищевые отравления небактериального происхождения. 2. По каким двум направлениям идет обмен веществ? 3. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник ПОП? 	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 25	
по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Что такое микотоксикозы? Охарактеризуйте их. 2. Дайте понятие суточному расходу энергии человека. 3. Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала. 	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 26	
по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Чем пищевые отравления отличаются от пищевых инфекционных заболеваний? 2. Из чего складываются общие энерготраты человека? 3. Каково назначение маркировки разделочных досок и ножей? 	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП
Билет № 27	
по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс	
Вопросы	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Какие три стадии проходят в своем развитии глисты и как проявляются у человека? 2. Из чего складывается величина основного обмена? 3. Дезинфекция и дезинфицирующие средства? 	

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»	
СОГЛАСОВАННО: Зам. директора по УПР _____ О. В. Савицкая	УТВЕРЖДАЮ: Директор _____ Л. М. Бунис МП

Билет № 28

по учебной дисциплине ОП.01.Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, I курс

Вопросы

1. Что такое гельминтозы? Как можно заразиться ими?
2. Что такое пищевой термогенез?
3. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?

Эталоны ответов на билеты

Билет №1

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

2. **Белками, или протеинами**(от греч. «протос» – первый, первоначальный), называют высокомолекулярные природные азотосодержащие соединения, построенные из остатков аминокислот, в состав которых входят углерод (50...55%), водород (6...7%), кислород (19...24%), азот (15...19%), а также могут входить фосфор, сера, железо и другие элементы.

Число аминокислотных остатков в молекулах белков сильно колеблется и может достигать нескольких тысяч.

Для синтеза белка человеку необходим белок пищи в определенном количестве и определенного аминокислотного состава. В состав белков входят 20 аминокислот. Аминокислоты по биологической ценности делят на **незаменимые** и **заменимые**.

Незаменимы 8 аминокислот – лизин, триптофан, метионин, лейцин, изолейцин, валин, треонин, фенилаланин; для детей нужен также гистидин.

Незаменимыми аминокислоты называются потому, что в организме они не синтезируются, и должны обязательно поступать с пищей в определенном соотношении. Особенно ценны незаменимые аминокислоты триптофан, лизин, метионин, содержащиеся в основном в животных продуктах, соотношение которых в пищевом рационе должно составлять 1:3:3.

Заменимые аминокислоты (аргинин, цистеин, тирозин, аланин, серин и др.) могут синтезироваться в организме человека.

1/5 часть тела человека состоит из белка, он содержится практически во всех органах и тканях. Только моча и желчь в норме не содержат белка. Половина всего белка находится в мышцах, 1/5 часть – в костях и хрящах, 1/10 часть - в коже. Волосы, кожа, ногти также содержат белок кератин, который не переваривается и не усваивается в кишечнике.

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

Билет № 2

1. 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).

2. **Пища, или пищевые продукты**, – это все объекты окружающей природы и продукты их переработки, используемые человеком для питания как источники энергии и пищевых веществ.

Пищевые вещества, или нутриенты, – это химические вещества в составе пищевых продуктов, которые организм использует для построения, обновления своих органов и тканей, а также для получения из них энергии для выполнения работы. Нутриенты делятся на 6 главных групп: **углеводы, белки, жиры, витамины, минеральные вещества и вода**. Пища нужна для обеспечения организма необходимыми пищевыми веществами и энергией.

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

Билет № 3

1. 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.

2. **Физиология питания** – это область науки физиологии живого организма. Она изучает влияние пищи на организм человека, устанавливает потребность человека в пищевых веществах, определяет оптимальные условия переваривания и усвоения пищи в организме.

3. Для уничтожения микробов используют специальные лампы БУВ 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.

Билет №4

1. Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез и другие болезни, поражающие 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. Человеку дано не очень много естественных возможностей для поддержания и совершенствования здорового образа жизни. Физкультура и спорт, правильный режим труда (учебы) и отдыха, рациональное питание – вот и все составляющие здорового образа жизни. Ни одной из них не следует пренебрегать.

Гармоничная в физическом и духовном отношении жизнь человека невозможна без полноценного питания. Ведь пища – это больше, чем просто обеспечение организма необходимыми пищевыми веществами и энергией, удовольствие от нее – одно из жизненных наслаждений.

По оценкам ученых-медиков и специалистов по питанию, воплощение в жизнь людей принципов здорового питания позволило бы снизить смертность от сердечнососудистых заболеваний на 25%, от рака – на 20–30%, от диабета – на 50%. Удалось бы достичь значительных

успехов в преодолении таких недугов, как анемия, пищевая аллергия, алкоголизм, поражение зубов, суставов и костей. Значение правильного питания для предупреждения многих заболеваний теперь убедительно доказано наукой.

3. 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°C, во втором ополаскивают горячей водой не ниже 65°C, 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 ПОП запрещается использовать эмалированную посуду.

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 № 5

1. Инфекционными заболеваниями персонала ПОП 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.

2. Биологические **функции белков** крайне разнообразны:

1) *структурная* – белки входят в состав всех клеточных мембран;

транспортная (гемоглобин, мкгоглобин) – присоединение химических элементов к белкам и перенос их к определенным клеткам;

2) *двигательная* (миозин) – специальные сократительные белки участвуют во всех видах движения клеток и организма;

3) *каталитическая* – связана со специальными биологическими катализаторами - *ферментами*, ускоряющими либо замедляющими биохимические реакции в клетках, в организмах;

4) *защитная* (иммуноглобулин, интерферон) – проявляется в том, что в ответ на внедрение в организм чужеродных белков (антигенов) вырабатываются антитела, обеспечивающие иммунологическую защиту;

5) *энергетическая* – при расщеплении 1 г белка выделяется 17,6 кДж (4 ккал);

б) *гормональная, или рецепторная*, – белки входят в состав многих гормонов, принимают участие в регуляции жизненных процессов.

3. 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.

Билет №6

1. Для предупреждения ботулизма на ПОП 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°C, строго соблюдая сроки реализации. Соблюдать правила санитарного режима и тщательной тепловой обработки в процессе приготовления пищи. Соблюдать условия, сроки хранения и реализации готовой пищи.

2. **Минеральные вещества** (минеральные элементы) – это неорганические составные части пищи, являющиеся незаменимыми (эссенциальными) пищевыми веществами. Принято считать незаменимыми 21 минеральный элемент, но число их постоянно растет и предполагается, что их может быть до 30.

Все минеральные вещества принято делить на макро- и микроэлементы в зависимости от их содержания в организме, пище, а также количеств, необходимых человеку. К

макроэлементам относятся вещества, количество которых превышает 0,005 % массы тела, микроэлементы соответственно составляют менее 0,005%.

Минеральные вещества участвуют в многочисленных физиологических и биохимических реакциях, и каждый из элементов выполняет свои специфические функции.

1. Поддержание кислотно-щелочного равновесия

Реакции в организме протекают при строго определенном соотношении кислот и щелочей, т.е. pH среды. Минеральные вещества хлор, сера, фосфор образуют кислотный потенциал тканей, а кальций, калий, натрий, магний входят в состав щелочей. Пропорция этих элементов создает кислотно-щелочное равновесие в крови и внутри клеток.

Кислотообразующие элементы преобладают в пище, богатой белками (мясо, рыба, птица, яйца и продукты из зерна), щелочные элементы – во фруктах, овощах и орехах. Несмотря на кислый вкус некоторых фруктов, например цитрусовых (лимон, грейпфрут), в них больше щелочных элементов.

2. Регуляция биохимических реакций

Минеральные элементы входят в состав ферментов – белков, катализирующих множество биохимических реакций, в том числе процессы метаболизма пищевых веществ.

Биосинтез биологически активных соединений – гормонов, ферментов и других также зависит от макро- или микроэлементов, причем сами элементы не обязательно должны быть компонентами соединений.

3. Минералы как составные части тела

Кальций и фосфор являются основными компонентами костей и зубов, т.е. служат материалом для образования этих тканей. Другие минеральные вещества также играют большую роль в процессах роста детского организма как активные компоненты металлоферментов, участвующих в получении энергии из основных пищевых веществ.

4. Водно-солевой обмен

Тело человека на 60% состоит из воды. Стенками кровеносных сосудов и клеточных оболочек, т.е. биологическими мембранами, вода разделена на три части: жидкость внутри кровеносных сосудов (кровь и лимфа), межклеточная жидкость (омывает клетки) и внутриклеточная. Накопление и передвижение жидкости из одной части в другую зависят от концентрации электролитов – растворенных в воде минеральных солей, состоящих из противоположно заряженных ионов. Электролиты создают так называемое осмотическое давление, причем с возрастанием концентрации электролитов повышается осмотическое давление и жидкость направляется в эту часть организма.

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 №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 под ногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы. Официанты, кроме того, должны иметь ухоженные ногти, систематически делать производственный маникюр.

2. **Функции воды.** Если без пищи человек может прожить 20 суток и более, то без воды – только 5–7. Наше тело на 50–70% состоит из воды. Количество ее зависит от возраста, пола, соотношения мышечной и жировой тканей. Мышечная ткань содержит больше воды, чем жировая. Так как организм мужчины в среднем содержит больше мышечной ткани, чем женщины того же возраста, то и воды в теле мужчины больше. Преобладание мышечной ткани в молодом возрасте предопределяет большее содержание воды.

Вода нужна живому организму как среда-растворитель для выполнения самых различных функций:

- переваривание,
- всасывание,
- транспорт пищевых веществ через стенку кишечника и в крови;
- растворение продуктов обмена и выведение их с мочой;

- осуществление ферментативных процессов; передача электрических сигналов (импульсов) между клетками;
- регулирование температуры тела (при испарении воды тело охлаждается);
- формирования среды-смазки для движущихся и трущихся частей тела (например, суставов);
- обеспечение организма фтором, кальцием.

Избыток воды при нормальном количестве электролитов выделяется с мочой и потом. Человек не может выпить столько воды, чтобы причинить себе вред. Но недостаток воды чувствуется очень быстро: возникает чувство жажды, характеризующееся неприятной сухостью во рту, вызванной потерей воды из слизистой десен, языка и щек. Вторым симптомом обезвоживания – снижение количества мочи или полное прекращение ее выделения. Этот защитный механизм включается для сохранения воды в организме.

Потребность в воде

Запасы воды в организме ограничены, и человек должен постоянно восполнять ее затраты и потери. Величина затрат и потерь за сутки составляет: с выдыхаемым воздухом и потом 800–1200 мл; с мочой 600–1600 мл; с калом 50–200 мл.

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. Необходимое нам количество витаминов зависит от возраста, характера и интенсивности труда. Потребность в витаминах очень высока при беременности и кормлении грудью. Рекомендуется дополнительный прием витаминов людям, подвергшимся воздействию вредных факторов производства: например, при работе в горячих цехах, под землей, при сильном нервно-психическом напряжении, а также проживающим на Севере.

Снижение физической активности и энерготрат в пожилом возрасте теоретически уменьшает физиологическую потребность в витаминах. Однако из-за нарушения всасывания в этом возрасте необходимо принимать поливитаминные препараты с широким набором витаминов, в том числе те, которые в пище молодых людей редко являются дефицитными (В₁₂, Е и др.).

Ограниченное поступление того или иного витамина с пищей ведет к его нехватке в организме и развитию **витаминовой недостаточности**, т.е. нарушению процессов, в которых участвует данный витамин.

Различают две степени витаминной недостаточности: авитаминоз и гиповитаминоз. Под **авитаминозом** понимают глубокий дефицит витамина с выраженными клиническими признаками **болезненного состояния недостаточности**: при дефиците витамина С – цинга, D – рахит, В₁ – болезнь бери-бери, РР – пеллагра, В₁₂ – пернициозная анемия.

Гиповитаминоз характеризуется умеренным дефицитом витамина со стертыми, неспецифическими проявлениями недостаточности (потеря аппетита, быстрая утомляемость, раздражительность) и отдельными микросимптомами (кровоточивость десен, гнойничковые заболевания кожи, ее шелушение и сухость, ломкость волос и т.п.).

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. 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.

2. Многие витамины довольно неустойчивы и легко разрушаются под действием света, кислорода воздуха, высокой температуры, при контакте с металлами.

Витамин С – самый нестойкий и чувствительный к действию факторов внешней среды и кулинарной обработке. Не следует долго хранить овощи и фрукты при комнатной температуре. Хранить их следует в темном прохладном месте, подвале или холодильнике, куда не проникают прямые солнечные лучи.

Витамины А, Е, К и каротиноиды достаточно устойчивы к высокой температуре при варке пищи, но чувствительны к действию света и кислорода. Поэтому жиры лучше всего хранить в закрытой и непрозрачной таре.

Витамин В₁ легко разрушается при высокой температуре, особенно в щелочной среде. Витамины В₂ и В₆ более устойчивы к нагреванию, но быстро разрушаются на свету.

Продукты, богатые витаминами, надо хранить при пониженной температуре, а еще лучше – в замороженном виде. Современные технологии замораживания обеспечивают максимальную сохранность витаминов в овощах и фруктах. Витамины теряются при тепловой сушке овощей и фруктов, а также при варке.

Неплохо сохраняются витамины в протертых с сахаром ягодах, но делать это нужно в деревянной или эмалированной посуде и не пользоваться металлической мясорубкой.

Очистка, измельчение, промывание и замачивание овощей, особенно очищенных от кожуры и нарезанных, также сопровождаются потерей витаминов.

К наиболее щадящим в отношении витаминов относятся варка на пару и запекание. При варке овощи закладывают в кипящую воду, чтобы инактивировать фермент, разрушающий витамин С. Современный способ приготовления пищи в СВЧ-печах также позволяет сохранять витамины, так как существенно сокращается длительность приготовления пищи и не нужно добавлять воду. В целом более предпочтительны способы приготовления пищи, не требующие длительного нагревания.

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. Углеводы – обязательный компонент пищи. Они составляют по массе наибольшую часть рациона человека. Количество и соотношение углеводных компонентов играет важную роль в питании, сохранении здоровья и профилактике заболеваний человека.

Углеводы – это обширный класс органических соединений, в клетках растений на их долю приходится до 90% сухого вещества. Углеводы образуются в растениях в ходе фотосинтеза

благодаря поглощению хлорофиллом диоксида углерода под действием солнечных лучей. Образующийся кислород выделяется в атмосферу.

Главная **функция углеводов**– обеспечение организма энергией. Хотя углеводы как источники энергии могут заменяться белками и жирами, тем не менее, отсутствие углеводов в пище неблагоприятно сказывается на здоровье и проявляется симптомами, напоминающими голодание. Наблюдается быстрая потеря воды и натрия. Именно этим фактором (но не потерей жира) объясняется снижение массы тела при диете, бедной углеводами. Люди на низко- и безуглеводной диете страдают слабостью, повышенной утомляемостью, обезвоживанием.

3. 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, хлопушки, мухоловки с приманкой, электроловушки (дезинсекция). Для уничтожения тараканов применяются 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 гордестанцией о проведении профилактической дезинфекции.

Билет № 11

1. Инфекционными заболеваниями персонала ПОП 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.

2. **Жиры и масла** относятся к липидам, это пищевые продукты, основным компонентом которых являются триглицериды.

Липиды- обязательный компонент любой живой клетки. Они входят во все оболочки (биологические мембраны) клеток, в том числе клеток мозга.

Жир человека образуется из **глицерина** и **жирных кислот**, поступивших в лимфу из кишечника в результате переваривания жиров пищи. Для синтеза жира человеку необходимы пищевые жиры, содержащие разнообразные жирные кислоты, которых в настоящее время известно 60. **Жирные кислоты** делят на **насыщенные** (т. е. до предела насыщенные водородом), и **ненасыщенные**.

Насыщенные жирные кислоты (стеариновая, пальмитиновая, капроновая, масляная и др.) обладают невысокими биологическими свойствами, легко синтезируются в организме, отрицательно влияют на жировой обмен, функцию печени, способствуют развитию атеросклероза, так как повышают содержание холестерина в крови. Эти жирные кислоты в большом количестве содержатся в животных жирах (бараньем, говяжьим) и в некоторых растительных маслах (кокосовом), обуславливая их высокую температуру плавления (+40–50°C) и сравнительно низкую усвояемость в организме человека (86–88%).

Ненасыщенные жирные кислоты (олеиновая, линолевая, линоленовая, арахидоно-вая и др.) представляют собой биологически активные соединения, способные к окислению и присоединению водорода и других веществ.

3. Разделочные доски изготавливают из целого куска дерева твердых пород с гладкой поверхностью. Все доски должны быть промаркированы в соответствии 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 квашенные 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 прокаливают в жарочном шкафу. Хранят в специальных шкафах или закрытых стеллажах.

Билет № 12

1. 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).

2. Биологические функции жиров:

- *энергетическая*– липиды обеспечивают 25-30% всей энергии, необходимой организму;
 - *запаса питательных веществ* - жиры являются своего рода «энергетическими консервами».
- Запасными питательными веществами могут быть капли жира внутри клетки;
- *структурная*– участие в образовании многих биологически важных соединений;
 - *терморегуляторная* – откладываясь под кожей, жиры из-за плохой теплопроводности выполняют функцию термоизоляции;
 - *защитная* - защита тела от ударов.

3. 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 прокалывают 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°C, во втором ополаскивают горячей водой не ниже 65°C, 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 ПОП запрещается использовать эмалированную посуду.

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

2. Расщепление сложных пищевых веществ – белков, жиров, сложных углеводов в желудочно-кишечном тракте с участием пищеварительных ферментов на составные низкомолекулярные части и есть процесс пищеварения.

3. 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.

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. **Пищеварительный** (желудочно-кишечный) **тракт** – это группа органов, в которых происходят расщепление, подготовка к всасыванию и непосредственно всасывание пищевых веществ, а также удаление не переваренных остатков пищи в виде кала. Желудочно-кишечный тракт представляет собой мышечную трубку, выстланную клетками пищеварительного эпителия, начинающуюся во рту и заканчивающуюся задним проходом. Клетки эпителия вырабатывают пищеварительные ферменты и слюну (во рту) или слизь, смачивающие пищу и способствующие ее продвижению по тракту. К пищеварительной системе относятся также слюнные железы, печень и поджелудочная железа.

Пища → ротовая полость → глотка → пищевод → желудок → тонкая кишка → толстая кишка.

3. 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, ослабевают 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.

Билет №15

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

2. Пищеварение во рту

↓
 начинается с разжёвывания пищи → Выдел слюна (за день до 1,5 л) железы
 ↓↓↓
 - размельчается в ней - подъязычные
 - перемешивается } слюной растворяются - околоушные
 - смачивается некоторые пищ. в-ва, - в других частях слизистой рта
 проявляется вкус

↓
 В слюне содержится фермент амилаза, которая расщепляет крахмал до простых сахаров. Действие амилазы легко проследить, если жевать хлеб в течение 1 мин, — ощущается сладкий вкус. Белки и жиры во рту не расщепляются.

3. 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.

Билет №16

1. 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.

2. Пищеварение в желудке

Желудок

самая широкая часть пищеварит. тракта
 способен увеличиваться в размерах (до 5 блюд)
 сильную мускулатуру
 задерживается от 2 до 6 часов желудочным соком
пища тщательно смешивается с кислым

Клетки, выстилающие внутреннюю стенку желудка,
сок, содержащий

гидролитические ферменты соляную кислоту слизь
переваривают
 белки
 до низкомолекулярных пептидов и аминокислот

Переваривание углеводов, начавшееся во рту, в желудке приостанавливается, потому что в кислой среде амилаза теряет свою активность.

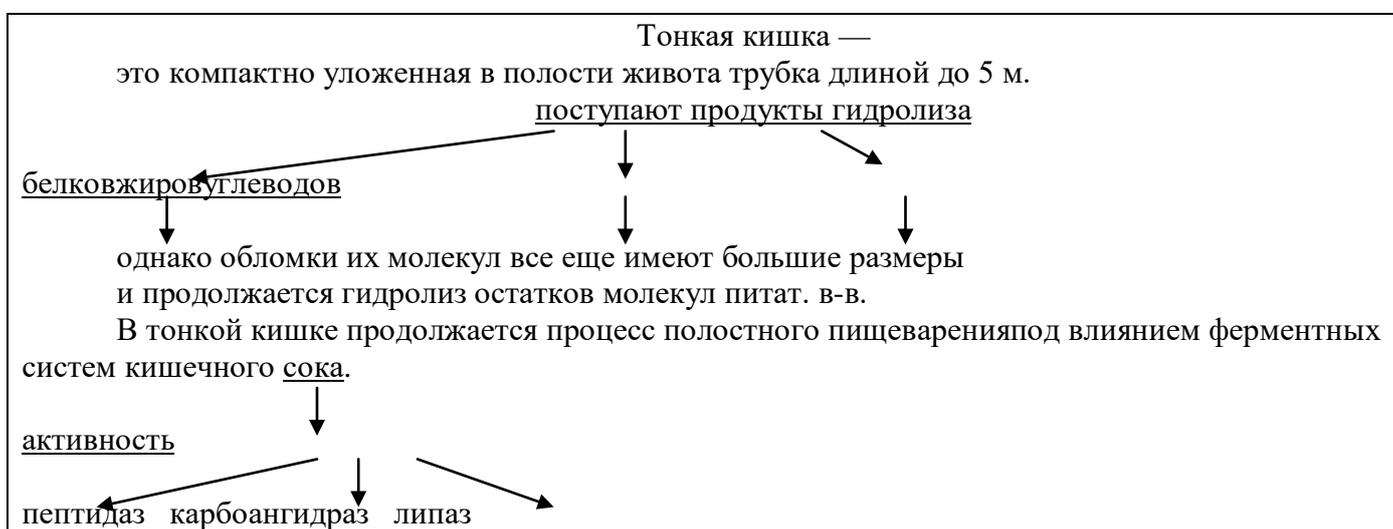
3. Инфекционными заболеваниями персонала ПОП являются: туберкулез, венерические заболевания сифилис и гонорея, ВИЧ-инфекция (СПИД).

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.

Билет № 17

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

2. Пищеварение в тонкой кишке



- Конечный гидролиз остатков молекул питательных веществ осуществляется в процессах пристеночного пищеварения, которое в этом отделе кишечника имеет доминирующий характер.
- В тонкой кишке идут процессы всасывания, обуславливающие поступление продуктов пищеварения в кровь и лимфу.

3. 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.

Билет № 18

1. 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.

2. Остатки нерасщепленных молекул питательных веществ поступают в толстую кишку.

Роль его как пищеварительного органа невелика. Процессы гидролиза и всасывания продуктов гидролиза в основном закончились в тонкой кишке.

Дальнейшее расщепление попавших сюда молекул происходит или под влиянием ферментов сока кишечника, попавших сюда с остатками химуса, или под влиянием бактериальной флоры толстого кишечника.

В толстой кишке обитает до 400 видов различных бактерий, большинство из которых — анаэробы. В толстой кишке идут процессы брожения, в результате которого происходит расщепление клетчатки (клетчатка практически не расщепляется под воздействием пищеварительных ферментов).

Бактерии производят и расщепление аминокислот, не всосавшихся в тонком кишечнике. Процессы брожения сопровождаются выделением тепла, что обеспечивает **согревание организма** - не пищеварительную функцию толстой кишки. В толстой кишке идут процессы интенсивного всасывания воды и формирование кала. Окончательное формирование кала завершается в прямой кишке, а заполнение ее ампулы вызывает соответствующее раздражение и позыв к акту дефекации.

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

Билет № 19

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

2. На усвояемость пищи влияют:

- ее химический состав,
- кулинарная обработка,
- внешний вид,
- объем,
- режим питания,
- условия приема пищи,
- состояние пищеварительной системы и др.

Усвояемость пищи животного происхождения в среднем составляет 90%, растительного происхождения – 80%, смешанной — 85%.

3. Санитария – практическое осуществление гигиенических норм и правил, направлена на соблюдение строгого санитарного 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. Непереносимость пищи – это воспроизводимая (повторяющаяся) болезненная реакция на специфические виды пищевых продуктов или их компоненты, которая имеется у одних людей и не наблюдается у других.

Непереносимость пищи обуславливают следующие причины:

- отсутствие ферментов, участвующих в переваривании или метаболизме компонентов пищи (например, лактазная недостаточность);
- фармакологические реакции на компоненты пищи (кофеин, алкоголь);
- пищевая аллергия, связанная с выделением антител к пищевым ингредиентам и нарушениями иммунологических реакций между антителами и компонентами пищи;
- раздражающее действие специй или других острых компонентов пищи; усиленная ферментация (сбраживание) непереваренных остатков пищи в толстом кишечнике микрофлорой кишечника.

3. На ПОП 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 50С, ополаскивание горячей водой с температурой 60С, вторичное ополаскивание горячей водой температурой 96 – 98С.

Ручным способом в 3-х секционных моечных ваннах: в 1-ой – освобождение от остатков пищи, обезжиривают, моют щеткой в воде температурой 50С с добавлением моющих средств; 2-й–дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести при температуре 50С 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.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.

2.К типичным проявлениям непереносимости пищи относятся:

- кожные реакции в виде экземы или крапивницы, сопровождающиеся зудом;
- аллергический насморк;
- возбуждение;
- сильная головная боль (мигрень);
- боли (рези) и другие неприятные ощущения в животе (вздутие, урчание);
- приступы астмы (удушья) при сильно выраженной аллергической реакции.

Реакции непереносимости могут быть столь болезненными, что человек никогда в жизни даже не прикоснется к такой пище. Непереносимость чаще встречается у детей и с возрастом, как правило, ослабевает. Наиболее часто аллергические реакции вызывают клубника, цитрусовые, конфеты, шоколад, яйца и рыба. Существует наследственная предрасположенность к аллергии.

3. Дезинсекция – это меры борьбы с насекомыми. Для борьбы с мухами применяют физические и химические способы.

Физические способы – применение липучей бумаги, хлопучек, 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. Профилактические мероприятия обязательно следует сочетать с истребительными. На практике применяют три способа уничтожения грызунов: механический, химический и биологический.

Билет № 22

1. Для предупреждения ботулизма на ПОП 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°C, строго соблюдая сроки реализации. Соблюдать правила санитарного режима и тщательной тепловой обработки в процессе приготовления пищи. Соблюдать условия, сроки хранения и реализации готовой пищи.

2. Всосавшиеся в кровь простые пищевые вещества (аминокислоты, жирные кислоты, глюкоза и другие простые сахара), витамины, минералы распределяются по органам и тканям, где

подвергаются биохимическим превращениям. Совокупность таких превращений называют обменом веществ, или метаболизмом.

3. 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.

Билет № 23

1. Наиболее опасными патогенными микроорганизмами, вызывающими кишечные инфекции, являются бактерии кишечной группы.

Здоровые люди заражаются дизентерией, брюшным тифом, холерой, сальмонеллёзом и другими болезнями, поражающими кишечник, от больных людей или бактерионосителей, выделяющих во внешнюю среду возбудителей болезней из кишечника. Это наиболее часто встречающиеся заболевания, называемые «болезнями грязных рук», возбудители которых проникают в организм человека только через рот с пищей, приготовленной с нарушением санитарно-гигиенических правил.

Возбудители кишечных инфекций длительно сохраняют свою жизнеспособность в окружающей среде. Так, дизентерийная палочка не погибает на овощах, плодах в течение 6 - 17 дней, палочка брюшного тифа на хлебе - в течение 30 дней, возбудитель холеры в воде — до 2 лет.

2. Метаболизм аминокислот, сахаров и жирных кислот может идти в двух направлениях.

Во-первых, окисление пищевых веществ для получения энергии, расходуемой организмом называется процессом катаболизма (диссимиляции), иначе — распад молекул.

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 № 24

1. Отравления этой группы составляют около 10% общего количества отравлений. Отравления немикробного происхождения делят на:

1) отравление продуктами, ядовитыми по своей природе (грибами, ядрами косточковых плодов, сырой фасолью, некоторыми видами рыб);

2) отравление продуктами временно ядовитыми (картофелем, рыбой в период нереста);

3) отравление ядовитыми примесями (цинком, свинцом, медью, мышьяком).

2. Метаболизм аминокислот, сахаров и жирных кислот может идти в двух направлениях.

Во-первых, окисление пищевых веществ для получения энергии, расходуемой организмом называется процессом катаболизма, иначе — распад молекул. В другом случае простые вещества используются как строительный материал для построения более сложных молекул и клеток, также откладываются про запас. Такое превращение пищевых веществ называется **анаболизмом**. В обоих процессах обязательно участвуют витамины и минеральные вещества, которые регулируют биохимические реакции катаболизма и анаболизма.

При правильном и достаточном питании реакции катаболизма и анаболизма уравнивают друг друга.

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

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 глистоносительство 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 катарам 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.

Билет № 25

1. К микроскопическим грибам, вызывающим пищевые отравления, относятся грибы рода *Fusarium* (Фузариум). **Фузариотоксикозы** возникают в результате потребления продуктов из зерна, перезимовавшего в поле или увлажненного и заплесневевшего. Такое зерно поражается микроскопическими грибами, выделяющими токсические вещества. Отравление ядами этого гриба проявляется в виде ангины или в виде психического расстройства – отравление пьяным хлебом. **Мерой профилактики** этого отравления является строгое соблюдение правил хранения зерна.

Некоторые **фитопатогенные грибы** (спорынья и головня) вызывают болезни растений. Спорынья образует на месте завязи злака рожки, в которых содержатся ядовитые вещества. Использование муки с примесью рожков спорыньи вызывает тяжелое отравление – **эрготизм**.

Попадая в организм с хлебом, блюдами из круп, яд спорыньи поражает нервную систему и вызывает нарушение кровообращения. **Для предупреждения эрготизма** необходимо тщательно очищать продовольственное зерно от спорыньи. Согласно ГОСТу содержание ее в муке допускается не более 0,05%. На ПОП муку необходимо просеивать, а крупы перебирать.

Афлотоксикоз – отравление, вызванное ядами микроскопических грибов при употреблении арахиса и продуктов из пшеницы, ржи, ячменя, риса, увлажнившихся и заплесневевших в процессе хранения. Для предупреждения этого отравления необходимо соблюдение правил хранения муки, крупы, арахиса.

2. Для обеспечения человека пищей, соответствующим его энергетическим затратам и пластическим процессам, необходимо определить суточный расход энергии. За единицу измерения энергетических затрат человека принята внесистемная единица количества теплоты – калория (1 ккал = 4, 1868 Дж).

В течение суток человек тратит энергию на работу внутренних органов (сердца, пищеварительного аппарата, лёгких, печени, почек, и т.д.), теплообмен и выполнение такой деятельности, как работа, учеба, домашний труд, прогулки, отдых и т.д. При температуре воздуха 20°C, полном покое, натощак основной обмен составляет 1 ккал в течение 1 ч на 1кг массы тела. Значит, он зависит от массы тела, пола и возраста человека. Для определения суточного расхода энергии человека ведён коэффициент физической активности (КФА) – это соотношение общих энергозатрат на все виды жизнедеятельности человека с величиной основного обмена.

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. **Пищевым отравлением** называют острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.

Отравления могут быть бактериальной и грибковой природы. Живые микроорганизмы попадают в пищу, активно размножаются и образуют токсины, в результате накопления которых пища становится опасной для употребления. Пищевые отравления (интоксикации) развиваются также и в отсутствие живых микробов под влиянием их токсинов.

Пищевые отравления не передаются от одного человека другому, т. е. они не являются заразными.

2. Общие энерготраты складываются из:

- величины основного обмена;
- затрат на физическую активность;
- пищевого термогенеза;
- холодового термогенеза;
- затрат на рост и образование тканей (у детей, подростков, беременных женщин и кормящих грудью матерей).

3. 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 (квашенные овощи), «гастр» (гастрономия), «сельдь» 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.

Билет № 27

1. **Глистные заболевания проявляются** у человека в виде похудания, малокровия, задержки роста и умственного развития у детей.

Глисты в своем развитии проходят **три стадии**: яйцо, личинка и взрослый гельминт. В большинстве случаев взрослую стадию развития глисты проходят в организме человека (основной хозяин), а личиночную стадию – в организме животных или рыб (промежуточный хозяин).

Здоровый человек заражается от больного, который с испражнениями выделяет во внешнюю среду яйца глистов. Яйца глистов, попадая с кормом в организм животных или рыб, превращаются в личинки, поражая у них различные органы и мышцы. В организме человека личинки превращаются во взрослых глистов. Чаще всего человека поражают следующие глисты: **аскариды, цепни, трихинеллы, широкий лентец, описторхисы, эхинококк.**

2. Важнейшей и преобладающей частью затрат энергии является **величина основного обмена**, на нее приходится 0–70 % всей энергии. Это минимальная энергия, необходимая для осуществления дыхания, кровообращения, работы желез внутренней секреции, выделительных функций, сохранения тонуса мускулатуры, деятельности нервной системы и других жизненно важных процессов. Величина основного обмена (ВОО) измеряется у человека, лежащего на спине, в состоянии полного физического покоя после просыпания утром, натощак через 12–14 ч после последнего приема пищи в помещении с температурой воздуха 20 °С.

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. **Глистные заболевания (гельминтозы)** возникают у человека в результате поражения организма глистами (гельминтами), яйца или личинки которых попали с пищей, приготовленной с нарушением санитарных правил.

2. **Пищевой термогенез**— это часть энергии организма, затрачиваемой на переваривание, всасывание, перенос, метаболизм и отложение в виде запасов питательных компонентов самой пищи.

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

2.2 Задания (тесты) для проведения промежуточного контроля знаний.

2.2.1 Контрольная работа № 1 по теме: «Основы микробиологии» в виде тестирования

Письменно ответьте на вопросы теста, выбирая по смыслу правильные ответы.

1. Какая максимальная температура ведет к гибели микробов:

- а) + 25– 35°C; б) + 45 - 50°C; в) + 100 - 120°C;

2. Споры у бактерий образуются при:

- а) их размножении;
б) при неблагоприятных условиях;
в) при их нормальной жизнедеятельности.

3. Чье мясо имеет большую обсеменённость микробами:

- а) водоплавающей птицы; б) рыбы; в) животных.

4. При какой концентрации веществ (соли и сахара) живут микробы:

- а) при небольшой концентрации;
б) при высокой концентрации;
в) при средней концентрации;
г) при повышенной концентрации.

5. Какой свет губительно действует на микробы:

- а) вечерний; б) солнечный; в) дневной.

6. При какой влажности воздуха хорошо сохраняются овощи:

- а) средней; б) повышенной; в) пониженной.

7. Микробов больше всего в:

- а) почве; б) воде; в) на теле человека; г) воздухе.

8. Плесневые грибы размножаются:

- а) только гифами; б) гифами и спорами; в) почками.

9. В какой части тела человека больше всего микробов:

- а) в кишечнике; б) в желудке; в) в полости рта.

10. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей:

- а) способствует развитию;
б) приостанавливает развитие;
в) подавляет жизнедеятельность.

11. Благоприятные условия для жизнедеятельности микроорганизмов:

- а) минимум; б) максимум; в) оптимум.

12. Оптимальная температура для жизнедеятельности большинства микроорганизмов:

- а) + 25 – + 35°C; б) + 45 – + 50°C; в) + 60 – + 90°C.

13. Термофильные микроорганизмы это:

- а) холодоустойчивые микробы;
б) теплолюбивые микробы;
в) развивающиеся при средней температуре.

14. Влаголюбивые микроорганизмы это:

- а) мезофиты; б) гидрофиты; в) ксерофиты.

15. Прямой солнечный свет:

а) губит микробы;б) замедляет их развитие;в) прекращает их развитие.

16. Частицы, не имеющие клеточного строения:

а) бактерии;б) вирусы;в) плесневые грибы.

17. У дрожжей:

а) клетка, не имеющая оформленного ядра;
б) клетка с крупным ядром, вакуолями и включениями капелек жира в цитоплазме;
в) клетка одним или несколькими ядрами и вакуолями.

18. Паразиты обитают:

а) в воздухе;
б) в клетках животного или человека, на поверхности живых растений;
в) в почве.

19. Кокки имеют форму:

а) шара;б) палочки;в) овала.

20. Микробов больше всего в воде:

а) артезианской;б) в реках;в) в озёрах, прудах.

21. Пеницилл относят к:

а) плесеням;б) дрожжевым грибам;в) ржавчинным грибам.

22. Дрожжи размножаются:

а) только делением;б) только почкованием;в) делением и почкованием.

23. Что необходимо соблюдать при кулинарной обработке продуктов:

а) санитарные требования;
б) технологию и последовательность приготовления пищи;
в) технологию приготовления пищи.

24. Обязательно ли студень после разборки и измельчения вновь кипятить:

а) да; б) нет.

25. Полуфабрикаты и готовые изделия следует перевозить порознь:

а) да; б) нет.

26. Подвергают ли молоко вторичному кипячению при переливе его в другую тару:

а) да; б) нет.

27. Картофель, капусту, арбузы перевозят только в закрытых автомашинах:

а) да; б) нет.

28. Является ли варка продуктов надёжным способом тепловой обработки с высоким бактерицидным эффектом:

а) да; б) нет.

29. Почему при изготовлении мясных полуфабрикатов необходимо соблюдать санитарные правила:

а) чтобы не было бактериального обсеменения;
б) для лучшего хранения.

30. Какова основная цель тепловой обработки продуктов:

а) получение готового продукта;
б) разнообразие блюд;
в) уничтожение микробов.

Эталоны ответов к контрольной работе № 1 по теме: «Основы микробиологии»

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответ	б	б	а	а	б	б	а	б	а	в	в	а	б	б	а

№ вопроса	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
ответ	б	б	б	а	в	а	в	в	а	а	а	б	а	а	в

2.2.2 Промежуточный зачет по разделу «Пищевые заболевания» в виде тестирования

1. Инфекция – это:

- а) взаимодействие патогенных микроорганизмов с человеком, животным, растением в определенных условиях;
- б) острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества;
- в) отравления, связанные с интенсивным размножением патогенных микробов в продуктах.

2. Бактерионоситель – это:

- а) человек или животное, выделения которого (моча, кал, мокрота) содержат болезнетворные микробы;
- б) человек, в организме которого есть болезнетворные микробы, но сам он остается практически здоровым;
- в) человек, в организме которого есть болезнетворные микробы и он может заразить другого.

3. Гельминтозы – это заболевания:

- а) возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества;
- б) в результате поражения организма глистами, яйца или личинки которых попали с пищей;
- в) отравления, связанные с интенсивным размножением патогенных микробов в продуктах.

4. Инкубационный период - это:

- а) период времени от момента заболевания до выздоровления;
- б) период времени от заражения пищи микробами до попадания её в организм;
- в) период времени от момента проникновения микробов в организм человека до проявления болезни.

5. Аскаридами можно заразиться, употребляя в пищу:

- а) плохо проваренную или прожаренную речную рыбу;
- б) через почву, невымытые овощи, фрукты, ягоды, воду открытых водоёмов;
- в) через финнозное (пораженное финнами-личинками) говяжье или свиное мясо.

6. Инфекционные заболевания – это:

- а) заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества;
- б) заболевания, характеризующиеся особыми признаками и являющиеся заразными, т. е. передающимися от больных к здоровым;
- в) отравления, связанные с интенсивным размножением патогенных микробов в продуктах.

7. Пищевым отравлением называют:

- а) острое заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы;
- б) а) заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм воздушно-капельным путём;
- в) заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм через рукопожатие.

8. К микробным пищевым отравлениям относят:

- а) гельминтозы;
- б) пищевые токсикоинфекции;
- в) острые кишечные инфекции.

9. Пищевой инфекцией называют:

- а) заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм воздушно-капельным путём;
- б) заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм с пищей (или водой);

в) заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм через рукопожатие.

10. Пищевые отравления:

- а) не передаются от одного человека другому, т. е. они не являются заразными;
- б) они являются заразными;
- в) ими можно заразиться через грязные руки.

11. К острым кишечным инфекциям относятся заболевания:

- а) эхинококкоз, сибирская двуустка;
- б) туберкулёз, ящур;
- в) дизентерия, брюшной тиф.

12. Бычьим и свиным цепнями можно заразиться, употребляя в пищу:

- а) плохо проваренную или прожаренную речную рыбу;
- б) через почву, невымытые овощи, фрукты, ягоды, воду открытых водоёмов;
- в) через финнозное (пораженное финнами-личинками) говяжье или свиное мясо.

13. Иммуитет – это:

- а) противодействие организма патогенным микробам, способность препятствовать их размножению и обезвреживать токсины;
- б) способность человека воспринимать лекарства;
- в) возможность не заболеть.

14. Широким лентецом можно заразиться, употребляя в пищу:

- а) плохо проваренную или прожаренную речную рыбу;
- б) через почву, невымытые овощи, фрукты, ягоды, воду открытых водоёмов;
- в) через финнозное (пораженное финнами-личинками) говяжье или свиное мясо.

15. Зоонозами называют заболевания, которые:

- а) передаются человеку от больных животных;
- б) передаются человеку только с пищей;
- в) передаются человеку только через грязные руки.

16. Переносчики возбудителей желудочно-кишечных заболеваний это:

- а) мухи, тараканы; б) божьи коровки; в) бабочки, пчёлы.

17. Микотоксикозы – это отравления:

- а) сырой фасолью;
- б) продуктами зерна;
- в) ядрами косточковых плодов.

18. Отравления свинцом происходят из-за:

- а) использования оцинкованной посуды;
- б) использования лужёной и керамической посуды;
- в) использования нелужёной медной посуды.

19. Пищевыми токсикоинфекциями заболевают из-за попадания в организм человека:

- а) живых бактерий;
- б) пищи с токсинами от жизнедеятельности бактерий;
- в) ядов от продуктов ядовитых по своей природе.

20. Прозеленённый картофель лучше:

- а) не употреблять в пищу совсем;
- б) очистить толстым слоем кожуру;
- в) очистить толстым слоем кожуру и глазки.

Эталоны ответов к промежуточному зачету по разделу «Пищевые заболевания»

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ	а	б	б	в	б	б	а	б	б	а

№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответ	в	в	а	а	а	а	б	б	а	а

2.2.3 Контрольная работа № 2 по разделу «Основы физиологии питания»

1. Все углеводы в организме превращаются в:

- а) лактозу; б) глюкозу; в) крахмал.

2. Пища называется усвоенной, если:

- а) продукты переваривания всосались в кровь и использованы для восстановления энергии и восполнения питательных веществ;
б) она поступила в тонкий кишечник;
в) она расщепилась на мелкие молекулы.

3. В каком порядке расположены органы пищеварения?

- а) ротовая полость — пищевод — желудок — тонкая кишка — толстая кишка — прямая кишка;
б) ротовая полость — пищевод — желудок — толстая кишка — тонкая кишка — прямая кишка;
в) ротовая полость — желудок — пищевод — толстая кишка — тонкая кишка — прямая кишка.

4. В желудке не расщепляются:

- а) белки, жиры, углеводы; б) углеводы; в) белки, углеводы.

5. Функции тонкого кишечника:

- а) переваривание жиров;
б) механическая переработка и начальное расщепление крахмала;
в) расщепление жиров, белков и углеводов;
г) завершение переваривания всех органических веществ и их усвоение.

6. Лучше усваивается пища:

- а) протёртая, отварная; б) сырая; в) кусковая.

7. К макронутриентам относятся:

- а) витамины, минеральные вещества; б) белки, жиры, углеводы; в) вода.

8. Суть пищеварения в организме заключается:

- а) в химическом расщеплении органических соединений на неорганические;
б) в механическом раздроблении пищи на мелкие частички;
в) в ферментном расщеплении крупных органических соединений на более мелкие;
г) здесь нет правильного ответа.

9. Важнейший компонент процесса пищеварения:

- а) вода; б) минеральные соли; в) кислоты; г) ферменты.

10. К вкусовым товарам относятся:

- а) кексы, пряники, торты;
б) чай, кофе, табак;
в) конфеты, карамель.

11. Непереносимость пищи это:

- а) болезненная реакция на специфические виды пищевых продуктов и их компоненты;
б) нежелание употреблять те или иные продукты;
в) только аллергия на продукты.

12. Свекла относится к группе овощей:

- а) клубнеплоды;
б) корнеплоды;
в) десертных.

13. Функции ротовой полости в процессе пищеварения:

- а) расщепление жиров, белков и углеводов;

- б) механическая переработка и начальное расщепление крахмала;
- в) переваривание жиров;
- г) завершение переваривания всех органических веществ и их усвоение.

14. Незаменимыми называются вещества:

- а) не образующиеся в организме и поступающие с пищей;
- б) образующиеся в организме и поступающие с пищей;
- в) образующиеся в организме.

15. В какой части пищеварительного тракта завершается полное расщепление белков?

- а) желудок; б) двенадцатиперстная кишка; в) тонкая кишка; г) толстая кишка.

16. К десертным овощам относятся:

- а) спаржа, артишок;
- б) укроп, эстрагон;
- в) перец, томат.

17. Пища нужна для:

- а) удовлетворение вкусового наслаждения;
- б) восполнение затрат энергии человека;
- в) обеспечение организма необходимыми пищевыми веществами и восполнения затрат организма.

18. Физиология питания изучает:

- а) влияние пищи на организм человека;
- б) строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов;
- в) строение и функции организма человека.

19. К микронутриентам относятся:

- а) витамины, минеральные вещества; б) белки, жиры, углеводы; в) вода.

20. Какой привкус мы сначала чувствуем даже у горькой пищи:

- а) кисловатый; б) сладковатый; в) солоноватый.

21. Анаболизм - это, когда энергия используется организмом:

- а) на все процессы, происходящие в организме: дыхание, кровообращение, деятельности нервной системы и др.;
- б) на физическую активность – работу, выполняемую скелетными мышцами, учащение сердцебиения;
- в) как строительный материал для построения более сложных молекул и клеток, также откладываются про запас.

22. Катаболизм – это, когда простые вещества расходуются на:

- а) на физическую активность – работу, выполняемую скелетными мышцами, учащение сердцебиения;
- б) распад молекул;
- в) как строительный материал для построения более сложных молекул и клеток, также откладываются про запас;
- г) все процессы, происходящие в организме: дыхание, кровообращение, деятельности нервной системы и др.

23. Лечебным называют питание, которое:

- а) назначают здоровому человеку в целях сохранения здоровья;
- б) назначают больному в целях лечения того или иного заболевания;
- в) назначают всем с целью повышения защитных сил организма.

24. Почему у человека появляется непереносимость пищи:

- а) потому, что он очень много съел какого-либо продукта;
- б) так как у него не хватает ферментов, переваривающих этот продукт;
- в) потому, что в желудке этот продукт не переваривается.

25. Какую роль играет печень в процессе пищеварения:

- а) участвует в расщеплении белков; б) участвует в расщеплении жиров; в) участвует в расщеплении углеводов.

26. Пищевой термогенез – это расход энергии на:

- а) рост и образование тканей;
б) все процессы, происходящие в организме: дыхание, кровообращение, деятельности нервной системы и др.;
в) переваривание, всасывание, обмен, перенос и отложение в виде запасов питательных компонентов пищи.

27. Куда поджелудочная железа выделяет сок:

- а) в тонкий кишечник; б) в желудок; в) в двенадцатиперстную кишку.

28. Энергия это:

- а) возможность организма согреть себя;
б) способность выполнять работу: физическую и химическую;
в) способность расщеплять пищевые вещества.

29. Обмен веществ – это процесс:

- а) поступления веществ в организм;
б) удаления из организма непереваренных остатков;
в) удаления жидких продуктов распада;
г) потребления, превращения, использования, накопления и потери веществ и энергии.

30. Холодовой термогенез – это расход энергии на:

- а) на согревание организма;
б) на все процессы, происходящие в организме: дыхание, кровообращение, деятельности нервной системы и др.;
в) на рост и образование тканей.

31. Энергия, поступившая с пищей, расходуется на:

- а) основной обмен; б) рост + дыхание; в) физическую работу;
г) основной обмен + физическую работу + поддержание температуры тела.

32. В толстом кишечнике всасывается:

- а) вода; б) белки, жиры, углеводы; в) витамины, минеральные вещества.

33. Клетчатка расщепляется за счёт процессов брожения, вызванных бактериями в:

- а) тонком кишечнике; б) желудке; в) толстом кишечнике.

34. Не пищеварительная функция толстой кишки:

- а) интенсивное всасывание воды и формирование кала;
б) расщепление клетчатки за счёт процессов брожения;
в) согревание организма.

**Эталон ответов к контрольной работе №2
по разделу «Основы физиологии питания»**

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ответ	б	а	а	б	г	а	б	в	вг	б	а	б	б	а	б	а	в
№ вопроса	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34
ответ	а	а	б	в	б	б	б	б	в	в	б	г	а	г	а	в	в

2.2.4 Контрольная работа № 3 по разделу «Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве».

1. Что необходимо соблюдать при кулинарной обработке продуктов:

- а) технологию приготовления пищи;
- б) технологию и последовательность приготовления пищи;
- в) санитарные требования.

2. Хлеб хранят не более 24 часов, потому что:

- а) это продукт, готовый к употреблению;
- б) чтобы хлеб не черствел, не усыхал.

3. Какую посуду раньше не разрешали использовать на ПОП?

- а) стеклянную; б) пластмассовую; в) алюминиевую.

4. При подаче первые блюда должны иметь температуру:

- а) + 75°C; б) + 65°C; в) + 90°C.

5. При подаче вторые блюда должны иметь температуру:

- а) + 75°C; б) + 55°C; в) + 65°C.

6. При подаче холодные блюда и напитки должны иметь температуру:

- а) + 20°C; б) + 15°C; в) + 14°C.

7. В лечебно-профилактических и детских учреждениях в зимне-весенний период из-за недостатка овощных блюд пищу требуется обогащать:

- а) витаминами и минералами; б) витаминами; в) минералами.

8. За качество готовой продукции несёт ответственность:

- а) повар; б) заведующий предприятием; в) заместитель и повар.

9. Сроки реализации кондитерских изделий с масляным кремом:

- а) 6 часов; б) 48 часов; в) 36 часов.

10. Какова основная цель тепловой обработки продуктов:

- а) получение готового продукта;
- б) разнообразие блюд;
- в) уничтожение микробов.

11. Почему при изготовлении мясных полуфабрикатов необходимо соблюдать санитарные правила:

- а) чтобы не было бактериального обсеменения;
- б) для лучшего хранения.

12. Подвергают ли молоко вторичному кипячению при переливе его в другую тару:

- а) да; б) нет.

13. Является ли варка продуктов надёжным способом тепловой обработки с высоким бактерицидным эффектом:

- а) да; б) нет.

14. Обязательно ли студень после разборки и измельчения вновь кипятить:

- а) да; б) нет.

15. Картофель, капусту, арбузы перевозят только в закрытых автомашинах:

- а) да; б) нет.

16. Полуфабрикаты и готовые изделия следует перевозить порознь:

- а) да; б) нет.

17. С какой целью следует соблюдать товарное соседство при хранении продуктов:

- а) во избежание передачи микробов;
- б) во избежание передачи вкуса;
- в) во избежание передачи запаха.

18. При хранении овощей влажность должна быть в помещении 90 %:

а) чтобы не увядали;б) чтобы не прорастали;в) чтобы не прогоркали.

19. При хранении сухих продуктов влажность должна быть 65%:

а) для предупреждения плесневения;
б) для предупреждения увлажнения;
в) для предупреждения плесневения и увлажнения.

20. Что относится к кухонной посуде:

а) противни, сковороды, кастрюли, сотейники;
б) поварские иглы, скалки, ножи, дуршлаг;
в) тарелки, ложки, блюда, чашки, стаканы, бокалы.

21. Самым гигиеничным является следующее оборудование:

а) электрическое;б) механическое;в) немеханическое.

22. Обязательно ли дезинфицировать инвентарь и инструменты дезинфицирующими растворами:

а) да; б) нет.

23. С какой целью производится маркировка инвентаря:

а) для предотвращения микробного заражения продуктов;
б) в целях эстетического оформления;
в) для определения последовательности использования досок.

24. Борьба с грызунами это:

а) дезинфекция;б) дезинсекция;в) дератизация.

25. Борьба с микробами это:

а) дезинфекция;б) дезинсекция;в) дератизация.

26. Борьба с мухами, тараканами это:

а) дезинфекция;б) дезинсекция;в) дератизация.

27. При каком заболевании человека силой заставляют лечиться (то есть могут с милицией отвезти в больницу):

а) при пищевых отравлениях;
б) при гельминтозах определённого вида;
в) при пищевых инфекциях.

28. На ПОП запрещается приготавливать блюдо:

а) студень;б) паштет из печени;в) макароны по-флотски.

29. Крупную рыбу оттаивают:

а) на воздухе;б) в воде;в) в СВЧ-печи.

30. Блюда, подлежащие транспортированию следует готовить до перевозки за:

а) 30 минут;б) 2 часа;в) 1 час.

**Эталон ответов к контрольной работе № 3
по разделу «Основы гигиены и санитарии в пищевом производстве»**

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответ	а	а	б	а	в	в	б	б	в	в	а	а	а	а	б
№ вопроса	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
ответ	а	в	а	в	а	а	б	а	в	а	б	б	в	а	в

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ГОСТ Р 51047-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя».
2. ГОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: Академия, 2006 г.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2006 г.
5. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. – М.: Академия, 2009 г.
6. Руководство к лабораторным занятиям по микробиологии/ Под ред. Л.Б.Борисова. – М., 2008 г.
7. Скурихин И.М., Шатерников В.А. Как правильно питаться. – М.: Агропромиздат, 2007 г.
8. Черникова Л.П. Охрана труда и здоровья с основами санитарии и гигиены. – М.: ИКЦ Март, 2006 г.

Дополнительная литература:

1. Баранова С.В. Вредные привычки: Избавление от зависимости. – Ростов н/Д.: Феникс, 2007 г.
2. Богатырёва Е.А., Точкова Л.П., Соколова С.В., Елепин А.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. – М.: АКАДЕМКНИГА, 2006 г.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт НПФ «Экогигиена» г. Санкт-Петербург [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.eco-spb.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.eco-spb.ru, с регистрацией.
3. Информационно-справочные материалы «Реестры Роспотребнадзора и санитарно-эпидемиологической службы России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://fp.crc.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru, свободный. – Заглавие с экрана.
5. Информационно-справочные материалы «Журнал Гигиена и санитария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.medlit.ru/medrus/gigien.htm>, свободный. – Заглавие с экрана.
6. Сайт Всемирной организации здравоохранения [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.who.int/water_sanitation_health/publications/ru/index.html, свободный. – Заглавие с экрана.
7. Сайт РИА «Стандарты и качество»: стандартизация, метрология, менеджмент качества [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gia-stk.ru>, с регистрацией.
8. Информационно-справочные материалы «Товароведение. Разложи всё по полочкам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru>, с регистрацией.
9. Информационно-справочные материалы «Химический портал» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.chemport.ru, свободный. – Заглавие с экрана.

Разработчик:

ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты, заместитель директора по УПР О. В. Савицкая
(место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Эксперты:

от работодателя: ИП «Харченко С. Н.» директор Харченко С. Н.