

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РФ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
РД «Индустриально – промышленный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Код и наименование специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

2022г.

ОДОБРЕНО

УТВЕРЖДАЮ

предметной (цикловой) комиссией
Протокол № 1 от «16» 09 2022 г.

Председатель П(Ц)К

 Муртазалиева Р.М.

Подпись

ФИО

Зам. директора по УР



Шабанова М.М.

Подпись

ФИО

16 09 2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.01** Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена разработана на основе требований: Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 №44828); по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело с учетом: профиля получаемого образования.

Методических рекомендаций по разработке рабочих программ общеобразовательных учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных Отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2022/2023 учебный год.

Разработчик: Качагова С. Р.  преподаватель биологии ГБПОУ РД ИПК.

Рецензенты: Гаджиева Н.А.  преподаватель биологии ГБПОУ РД ИПК.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины.....	4
2. Структура и содержание учебной дисциплины.....	5
3. Условия реализации рабочей программы учебной дисциплины.....	10
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1. Область применения программы: рабочая программа учебной дисциплины

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.01** Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке специалистов в сфере общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной

образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и способствует формированию общих и профессиональных компетенций.

Код компетенции	Формируемая компетенция
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ПК 1.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 1.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 2.1	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
ПК 2.2	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые

	блюда из бобовых и кукурузы.
ПК 2.3	Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
ПК 2.4	Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
ПК 2.5	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 3.1	Готовить бульоны и отвары.
ПК 3.2	Готовить простые супы.
ПК 3.3	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
ПК 3.4	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 4.1	Производить обработку рыбы с костным скелетом.
ПК 4.2	Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
ПК 4.3	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 5.1	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
ПК 5.2	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
ПК 5.3	Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
ПК 5.4	Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
ПК 6.1	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
ПК 6.2	Готовить и оформлять салаты.
ПК 6.3	Готовить и оформлять простые холодные закуски.
ПК 6.4	Готовить и оформлять простые холодные блюда.
ПК 7.1	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения учебной дисциплины **ОП.01** Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

1.4. Количество часов, отведенное на освоение программы общеобразовательной дисциплины

максимальной учебной нагрузки обучающегося 68 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов в том числе:

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	68
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
Лекций	24
Практических занятий	44

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	
Глава 1. Социальный экономический ущерб от пищевых заболеваний и мониторинг этих болезней	Содержание учебного материала	4
	Социальный экономический ущерб от пищевых заболеваний. Общая характеристика пищевых заболеваний. Мониторинг пищевых заболеваний.	
	Практические занятия: «Виды микроорганизмов».	4
Глава 2. Микробиология пищевых продуктов.	Содержание учебного материала	4
	Поведение микроорганизмов в пищевых продуктах. Влияние состава пищевого продукта на микроорганизмы. Влияние температуры. влияние на клетки уменьшение активности воды	
	практическая работа № 1. Основные характеристики бактерии, плесневых грибов, дрожжей и вирусов. практическая работа № 2. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Практическая работа № 3 «Оценка пищевой ценности продуктов питания. Расчет энергетической ценности продуктов питания»	4

Глава 3. Основные возбудители эмерджентных зоонозных пищевых токсикоинфекц ий.	Содержание учебного материала	4
	Эпидемиологии и биологии листерией Этиология и эпидемиологии <i>Campylobacter</i> кампилобактеров Экология <i>jejun</i> i Выживаемость окружающей среде и пищевых продуктах Этиология ерсиния энтероколита Энтеротоксигенные эшерихии . <i>V.Parahaemoliticus</i> . Этиология сальмонеллы.	
	практическая работа № 4. Причины возникновения и меры профилактики инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и глистных заболеваний. Практическая работа № 5 Решение ситуационных задач. Практическая работа № 6 Изучение культуральных и морфологических признаков некоторых микроорганизмов, вызывающих порчу блюд	6
Глава 4. Другие возбудители пищевых зоонозов.	Содержание учебного материала	4
	<i>Bacillus cereus</i> <i>Clostridium perfringens</i> <i>Clostridium botulinum</i> <i>Clostridium defficile</i> Вирус гепатита E	
Глава 5. Пищевые зоонозы и проблема антибиотикорез	Содержание учебного материала	4
	Виды и механизмы антибиотикорезистентности Антибиотикорезистентность окружающей среде Социально экономический ущерб от антибиотикорезистентности Меры предпринимаемые международным сообществом	

истентности.	Мониторинг антибиотикорезистентности бактерий выделяемых из продуктов питания	
	Практическая работа № 7. Способы приготовления дезинфицирующих средств.	8
	Практическая работа № 8 Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации и подбор моющих и дезинфицирующих средств для санитарной обработки и мытья посуды Практическая работа № 9 Способы борьбы с грызунами на пищевом предприятии	
Глава 6. Система анализа критических контрольных точек на пищевых предприятиях	Содержание учебного материала	4
	Система анализа критических контрольных точек на пищевых предприятиях Обучение персонала профилактики и борьбы с микробами Контроль производства и качества пищевых продуктов Санитарной инспекции пищевых предприятий Лабораторные микробиологические исследования Мониторинг готовой ,продукции микробиологический контроль Мероприятия по санитарно-гигиеническому надзору.	
	Практическая работа № 10. Санитарно-эпидемиологический контроль качества готовой продукции.	2
Глава 7. Международны е стандарты и гигиенические коды по производству пищевых	Содержание учебного материала Практические занятия:	4
	Комиссия ФАО/ВОЗ кодекс «Алиментариус» Международные гигиенические коды по переработке мяса Международные гигиенические коды по переработке птицы	

продуктов животного происхождения	Практическая работа № 11 Изучение санитарно-эпидемиологического законодательства.	2
Глава 8. Микро биологические критерии безопасности и качества пищевых продуктов	Содержание учебного материала	6
	Практические занятия: Микроорганизмы как индикатор качества продуктов Микроорганизмы как индикаторы микро биологической безопасности пищевых продуктов Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов в отношении возбудители эмерджентных пищевых зоонозов Микробиологический критерии качества и безопасности пищевых продуктов предназначенных для международной торговли.	
	Практическая работа № 12. Составление перечня необходимого производственного инвентаря и тары.	2
Глава 9. Государственное регулирование в области ветеринарного и санитарно эпидемиологического надзора	Содержание учебного материала	4
	Практические занятия: Ветеринарная служба Ветеринарная здравоохранения Медицина Концепции контрольно надзорной деятельности за качеством и безопасностью пищевых продуктами	
Всего		68
	Экзамен	2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная дисциплина изучается в кабинете химии и биологии.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- наглядные и электронные пособия;
- методические разработки уроков и мероприятий.

Технические средства обучения:

1	Телевизор и DVD-плеер	LG
---	-----------------------	----

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

А.В.Куликовский,З.Ю.Хапцев,Д.А.Макаров,А.А. Комаров Основы микробиологии ,санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Москва,Юрайт 2021г

Учебное пособие для СПО 2-е издание .

ГУ НИИ питания Российской академии медицинских наук, Департамент Госсанэпиднадзора Министерства здравоохранения РФ «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2. 1324-03; Издательство «Деан»-, 2019.- 32 с.

Качурина Т.А. «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены». Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач.проф. образования- М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2019. – 96 с.

Лутошкина Г.Г. «Гигиена и санитария общественного питания» ; непрерывное профессиональное образование-М. : Издательство «Академия», 2020. 64 с.

Дополнительные источники:

«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»; СанПиН 2.3.2. 1324-03; Издательство «Деан»-, 2019.- 32 с.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знание: основные группы микроорганизмов; -основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; -санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, -правила личной гигиены работников пищевых производств; -классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения; -правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	Оценка лабораторно-практических работ. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы. Оценка контрольной работы. Оценка тестирования.
Умение: -соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; -выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам.	Оценка лабораторно-практических работ. Оценка результатов внеаудиторной самостоятельной работы.

Контрольно - оценочные средства
ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом
производстве

1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств

1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

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

КОС разработан в соответствии с:

программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

2. Паспорт
контрольно - оценочных средств
по дисциплине ОП .01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены
в пищевом производстве

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве	ОК 1.-ОК 8.	Экспертная оценка практических занятий, рефератов, сообщений.
2	Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве.	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, сообщений
3	Тема 1.2. Основные пищевые инфекции и пищевые. отравления	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, сообщений
4	Раздел 2: основы физиологии питания	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, рефератов, презентаций, сообщений.
5	Тема 2.1. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, реферата.

6	Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи.	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, реферата.
7	Тема 2.3 Обмен веществ и энергии.	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, сообщений.
8	Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание различных групп населения	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, реферата.
9	Раздел 3: Санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, рефератов, презентаций, сообщений.
10	Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, реферата.
11	Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, реферата.
12	Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, реферата.
13	Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию приемке и хранению пищевых продуктов.	ОК 1- ОК 8	Экспертная оценка практических занятий, реферата.

3. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки образовательных результатов
Умение соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи.	Соблюдает правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи.
Умение производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.	Умеет производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.
Умение готовить растворы дезинфицирующих средств	Умеет готовить растворы дезинфицирующих средств
Умение выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Умеет выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов
Знание основных групп микроорганизмов	Знает основные группы микроорганизмов
Знание об основных пищевых инфекциях и пищевых отравлениях	Знает основные пищевые инфекции и пищевые отравления
Знание о возможных источниках микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Знает о возможных источниках микробиологического загрязнения в пищевом производстве
Знание санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Знает санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде
Знание правил личной гигиены работников пищевых производств	Знает правила личной гигиены работников пищевых производств
Знание классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	Знает классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения
Знание правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Знает правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации

4. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У 1. Умение соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи.	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.	Аттестация в форме экзамена
У 2. Умение производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов.	Аттестация в форме экзамена
У 3. Умение готовить растворы дезинфицирующих средств	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов, сообщений.	Аттестация в форме экзамена
У 4. Умение выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения сообщений.	Аттестация в форме экзамена
З 1. Знание основных групп микроорганизмов	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.	Аттестация в форме экзамена
З 2. Знание об основных пищевых инфекциях и пищевых отравлениях	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.	Аттестация в форме экзамена

3 3. Знание о возможных источниках микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов, сообщений.	Аттестация в форме экзамена
3 4. Знание санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам.	Аттестация в форме экзамена
3 5. Знание правил личной гигиены работников пищевых производств	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов, сообщений.	Аттестация в форме экзамена
3 6. Знание классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения	Оценка защиты практических работ. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка защиты презентаций	Аттестация в форме экзамена
3 7. Знание правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Оценка защиты практических занятий. Оценка обзора информации по Интернет-ресурсам. Оценка выполнения рефератов, сообщений.	Аттестация в форме экзамена

Контрольно-оценочные средства
Контрольные задания для текущего контроля:
Практические занятия (время выполнения 2 - часа)

Вариант - 1

1. Кто несет ответственность за качество принятых на производство продуктов?
 - а) заведующий складом
 - б) заведующий производством
 - в) каждый работник предприятия

2. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?
 - а) получение готового продукта
 - б) разнообразие блюд
 - в) уничтожение микроорганизмов

3. С какой целью необходимо соблюдать правила товарного соседства при хранении некоторых продуктов?
 - а) во избежание передачи запаха
 - б) во избежание передачи вкуса
 - г) во избежание обсеменения микробами

4. С какой целью производят маркировку инвентаря?
 - а) для предотвращения микробного заражения продуктов
 - б) для определения последовательности использования досок
 - в) в целях эстетического оформления

5. Допишите предложение
Питьевая вода по качеству должна соответствовать....

6. Как обрабатывают руки после соприкосновения с загрязненными предметами?
 - а) 0,2 – 0,4% - раствором каустической соды
 - б) 0,5 – 2% - раствором кальцинированной соды
 - в) 0,2% - осветленным раствором хлорамина

7. Дезинсекция это –
 - а) комплекс мер по борьбе с грызунами
 - б) комплекс мер по уничтожению вредных насекомых
 - в) комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний

8. Расставьте по порядку операции по обработке яиц
 - А) обработка в 1-2% растворе кальцинированной соде
 - Б) ополаскивание под проточной водой

- в) дезинфекция в 0,5% растворе хлорамина
- Г) мытье в теплой воде

9. Почему при хранении сухих продуктов влажность воздуха должна быть 65%?

- А) для предупреждения увлажнения
- Б) для предупреждения плесневения

10. Прямой солнечный свет:

- А) благоприятен для жизни бактерий
- Б) губителен для жизни бактерий
- В) губителен для спор бактерий

11. Какие заболевания относят к отравлениям немикробного происхождения?

- А) стафилококковые
- Б) ботулизм
- В) афлотоксикоз
- Г) отравление цинком, мышьяком
- Д) отравление проросшим картофелем

Эталоны ответов

- 1. Б
- 2. В
- 3. а
- 4. а
- 5. Требованиям ГОСТ 2274-82 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».
- 6. в
- 7. б
- 8. г – а – в – б
- 9. б
- 10. а
- 11. г, д

Вариант – 2

1. Кузов автотранспорта для перевозки пищевых продуктов должен быть:

- А) открытым
- Б) закрытым
- В) закрытым, обитым внутри оцинкованным железом
- Г) не имеет значения

2. Какие пищевые продукты можно перевозить в открытом автотранспорте?

- А)мясо
- Б)картофель
- В)рыба
- Г)мука

3. Назовите виды документации, которую нужно иметь при транспортировании пищевых продуктов:

- А) санитарная книжка продавца, лицензия на торговую деятельность
- Б) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная, санитарный паспорт на машину, санитарная книжка у сопровождающего лица
- В) сертификат качества и безопасности на продукцию, накладная

4.Тара для перевозки продуктов должна быть:

- А)специальная тара с плотной крышкой
- Б)герметично закрытая тара
- В)ящики, лотки

5.Санитарная обработка автотранспорта:

- А)ежедневно горячей водой. 1 раз в месяц – дезинфекция
- Б)ежедневная дезинфекция
- В)ежедневно горячей водой с кальцинированной содой. 1 раз в месяц – дезинфекция

6.Запрещено принимать на пищеблоки:

- А) потрошенную птицу
- Б)утиные, гусиные яйца
- В)мясо без клейма и сопроводительных документов
- Г)крупы и муку с вредителями

7.Что не влияет на качество сырья при хранении:

- А) соблюдение режима хранения
- Б) количество продуктов
- В) соблюдение правил товарного соседства
- Г)наличие специального складского оборудования

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

- А) на 50 и 40 см
- Б)на 20 и 15 см
- В) на 5 и 10 см

9.Параметры микроклимата в холодильных камерах для мяса:

- А) 0°C, ОВВ 85 %

- Б) 2-6°C, ОВВ 60 %
- В) 2-6°C, ОВВ 70 %

10. Параметры микроклимата в холодильных камерах для рыбы:

- А) -2°C, ОВВ 70 %
- Б) -2°C, ОВВ 90 %
- В) 2-6°C, ОВВ 60 %

11. Срок хранения сметаны:

- А) 24 ч
- Б) 36 ч
- В) 72 ч

12. Твердые сыры хранят:

- А) 72 ч
- Б) 10 дней
- В) 15 дней

13. 36 часов хранят:

- А) молоко
- Б) творог
- В) сметану

14. Копченые колбасы хранят:

- А) на стеллажах
- Б) в подвешенном состоянии
- В) в специальной таре

15. Параметры микроклимата склада сыпучих продуктов:

- А) 12-17°C, ОВВ 90 %
- Б) 12-17°C, ОВВ 65 %
- В) 12-17°C, ОВВ 75 %

16. Хлеб хранят не более:

- А) 2 ч
- Б) 12 ч
- В) 24 ч

17. Качество пищи зависит от:

- А) качества сырья
- Б) санитарного состояния рабочего места
- В) настроения повара

18. Мясо нужно оттаивать:

- А) в условиях мясного цеха
- Б) возле тепловых аппаратов
- В) в дефростерах

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

- А) снижения обсемененности микробами
- Б) улучшения вкуса мяса
- В) улучшения цвета мяса

20. Избыток углеводов в питании приводит:

- А) к ожирению
- Б) к истощению
- В) к потере зрения

21. Расшифруйте маркировку разделочных досок:

МВ, МС, РВ, РС, ОВ, ОС

22. Незаправленный мясной фарш хранят:

- А) 6 ч
- Б) 10 ч
- В) 12 ч

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

- А) 24 ч
- Б) 12 ч
- В) 48 ч

24. В подсоленной холодной воде можно оттаивать:

- А) рыбное филе
- Б) рыбу среднего размера
- В) мелкую рыбу

25. При помощи жгутиков бактерии:

- А) размножаются
- Б) питаются
- В) передвигаются

Эталоны ответов

- 1. – г
- 2. – б
- 3. – б
- 4. – а
- 5. – в
- 6. – в

- 7. – б
- 8. – а
- 9. – б
- 10. – а
- 11. – а
- 12. – а
- 13. – б
- 14. – б
- 15. – б
- 16. – б
- 17. – а
- 18. – в
- 19. – а
- 20. – а
- 21. –
- 22. – а
- 23. – а
- 24. – б
- 25. – б

Вариант - 3

1. Для чего маркируют посуду, инструменты, инвентарь?
2. Какие меры безопасности предъявляют на ПОП для предупреждения ботулизма?
3. Какая максимальная температура ведет к гибели микробов:
 - а) $+25 - 35^{\circ}\text{C}$
 - б) $+45 - 50^{\circ}\text{C}$
 - в) $+60 - 90^{\circ}\text{C}$
 - г) $+100 - 120^{\circ}\text{C}$
4. При какой температуре погибают споры бактерий?
5. Дайте характеристику заболеванию сибирская язва.
6. Дайте характеристику заболеванию ящур.
7. Перечислите меры предупреждения на ПОП пищевых инфекционных заболеваний.
8. Дайте характеристику заболеванию брюшной тиф.
9. Дайте характеристику заболеванию сальмонеллез.

10. Что называют пищевым отравлением?
11. Что называют микробным пищевым отравлением?
12. Дайте характеристику пищевому отравлению ботулизму.
13. Дайте характеристику пищевому отравлению стафилококковой интоксикации.
14. Перечислите меры предупреждения ботулизма.
15. Перечислите меры предупреждения стафилококкового отравления?
16. Что такое пищевые токсикоинфекции?
17. Перечислите меры предупреждения токсикоинфекций, вызванных кишечной палочкой и протеем.
18. Что такое афлотоксин?
19. Что называют пищевыми отравлениями не бактериального происхождения?
20. На какие группы делят отравления не микробного происхождения.
21. Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля.
22. В каких случаях возникает отравление цинком и медью.
23. Какие санитарные требования предъявляют к сомнительным грибам поступившим на ПОП.
24. В каких случаях возникают глистные заболевания у человека.
25. Перечислите меры предупреждения глистных заболеваний на ПОП.

Вариант – 4

1. Что относят к микроорганизмам? В каких условиях они существуют?
2. На какие группы делят микробы участвующие в процессе применения пищи.

3. Что такое плесневые грибы?
4. В каких условиях размножаются вирусы.
5. При какой влажности воздуха продукты сохраняются.
6. При какой концентрации веществ (соли, сахара) живут микробы.
7. Какой свет губительно действует на микробы.
8. Какие микробы могут находиться в воздухе, и от каких факторов зависит их количество.
9. Как можно обеззараживать воду, предназначенную для питья.
10. Какие части тела человека наиболее благоприятны для обитания микробов.
11. Санитарные требования к содержанию в чистоте рук, всего тела, ротовой полости.
12. Санитарные требования к содержанию спец. одежды работников ПОП.
13. В каких случаях увеличивается обсеменение туш убойного скота.
14. Какие мясопродукты наименее стойки при хранении.
15. Какие рыбные продукты наименее стойки при хранении.
16. Какие баночные консервы наименее стойки при хранении.
17. Какие молоко и молочные продукты наименее стойки при хранении.
18. Какие пищевые жиры наименее стойки при хранении.
19. Какие овощи, плоды наименее стойки при хранении.
20. Что такое инфекция? И как она может передаваться.
21. Что такое иммунитет?
22. Почему острые кишечные инфекции называют болезнями « грязных рук»

23. Перечислите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных людей.

24. Перечислите причины, вызывающие острые кишечные инфекции.

25. Перечислите пищевые инфекционные заболевания, передающиеся от больных животных.

Вариант – 5

Выберите правильный вариант ответа:

1. Как влияет на развитие микроорганизмов квашение и маринование овощей?

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

2. Укажите физические методы дезинфекции:

а) ультрафиолетовое излучение; б) обработка раствором хлорной извести; в) обработка горячей водой $t\ 75 - 100^{\circ}\text{C}$; г) обработка раствором хлорамина; д) обработка паром; е) прокаливание в жарочном шкафу.

3. Как обрабатывают рабочую поверхность разрубочного стула?

а) зачищают ножом и моют горячей водой;
б) зачищают ножом и обрабатывают 0,2 % раствором хлорной извести;
в) зачищают ножом и посыпают солью.

4. С какой целью производят маркировку инвентаря?

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

5. Кондитерские мешки для крема после стирки необходимо:

а) обрабатывать 0,2 % хлорной извести; б) обрабатывать паром; в) кипятить в течении 30 минут; г) сушить.

6. Укажите концентрацию раствора хлорной извести для дезинфекции при обработке столовой посуды ручным способом:

а) 0,1 %; б) 0,2 %; в) 0,5 %; г) 1 %; д) 10 %.

7. Какая группа из микроорганизмов не имеет клеточного строения:

А) Бактерии Б) Плесневые грибы В) Дрожжи Г) Вирусы

8. В каких продуктах содержатся фитонциды?

А) Лук Б) Мясо В) рыба Г) чеснок Д) Цитрусовые

9. Как обрабатывают разделочные доски?

а) зачищают ножом и моют горячей водой, обрабатывают кипятком; б) зачищают ножом и обрабатывают 0,2 % раствором хлорной извести; в) зачищают ножом и посыпают солью.

10. Хлеб, добавляемый в котлетную массу, замачивают:

а) в горячем молоке или в воде; б) в холодном молоке или в воде; г) в горячем бульоне.

11. Столовую посуду моют ручным способом :

а) в 2-х секционных ваннах; б) в 3-х секционных ваннах; в) в 4-х секционных ваннах.

Критерии оценки

% правильных ответов	оценка
95%	5
70%	4
53%	3
5%	2

Темы рефератов

Раздел 1. Основы микробиологии

1. «История развития микробиологии»
2. «Зоонозы»
3. «Пищевые инфекционные заболевания»
4. «Пищевые отравления»

Раздел 2. Санитария и гигиена в пищевом производстве

1. «Санитарная культура повара (кондитера)»
2. «Санитарные требования к процессу реализации готовой продукции и обслуживанию посетителей»

Темы сообщений

1. «Пищевые инфекционные отравления»;
2. Причины, вызывающие острые кишечные инфекции и зоонозы;
3. Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой;
4. Меры предупреждения ботулизма и стафилококка.

Темы практических заданий для зачёта.

Изучение правил проведения санитарной обработки оборудования и инвентаря.

Изучение правил соблюдения личной гигиены и санитарных требований при приготовлении пищи.

Изучение правил приготовления и приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств

Критерии оценки

Практическое задание считается выполненным, если соответствует следующим требованиям:

Наименование изделия соответствует выбранной теме	Соблюдены требования санитарии и гигиены	Соблюдены требования безопасности труда	Соблюдены нормы времени	Соблюдены требования к организации рабочего места	Соответствует внешнего вида изделий
---	--	---	-------------------------	---	-------------------------------------

5.2. Вопросы для экзамена

Билет № 1.

1. В производстве каких пищевых продуктов участвуют микробы.
2. Какими способами размножаются бактерии, плесневые грибы, дрожжи.

Билет № 2.

1. Почему вирусы называют внутриклеточными паразитами.
2. каково строение клетки бактерий, плесневых грибов, дрожжей.

Билет № 3.

1. Чем отличаются микробы сапрфиты от микробов паразитов.
2. Перечислите факторы, влияющие на развитие микробов.

Билет № 4.

1. Каков путь проникновения питательных веществ в клетку микробов.
2. В чем причины длительного хранения квашеной капусты и маринованных огурцов.

Билет № 5.

1. В каких случаях вода может явиться причиной массовых заболеваний людей.
2. Какие болезнетворные микробы могут находиться на грязных руках повара.

Билет № 6.

1. После какой обработки рыба более стойкая в хранении и почему.
2. Почему при одних и тех же условиях сливочное масло хранится меньше времени, чем топленое.

Билет № 7.

1. Какие микробы обнаруживают на мясе и мясопродуктах.
2. Назовите пищевые продукты и причины, вызывающие острые кишечные инфекции.

Билет № 8.

1. Какова характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний.
2. Какие пищевые инфекционные заболевания передаются человеку от больных животных.

Билет № 9.

1. Назовите современные средства для мытья и дезинфицирования рук персонала предприятий общественного питания.
2. Что такое ботулизм и чем он опасен.

Билет № 10.

1. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятия общественного питания.
2. Назовите пищевые продукты и причины, вызывающие острые кишечные инфекции.

Билет № 11.

1. Каковы меры предупреждения заражения человека аскаридами.
2. В каких случаях в течение рабочего дня повар, кондитер обязаны снимать санитарную одежду.

Билет № 12.

1. Что входит в полный комплект санитарной одежды повара и кондитера.
2. Какие требования предъявляют к размещению холодного цеха.

Билет № 13.

1. Перечислите средства, обладающие моющими и дезинфицирующими свойствами.
2. Какова характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний.

Билет № 14.

1. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятия общественного питания.
2. Каковы общие профилактические меры в борьбе с мухами, тараканами, грызунами.

Билет № 15.

1. В каких случаях повар, кондитер должны обязательно мыть и дезинфицировать руки.
2. Как предупредить стафилококковое отравление.

Билет № 16.

1. Какие мясные изделия требуют вторичной тепловой обработки в процессе приготовления и почему.
2. Какие требования предъявляют к размещению холодного цеха.

Билет № 17.

1. Перечислите средства, обладающие моющими и дезинфицирующими свойствами.
2. Какие кремовые и кондитерские изделия нельзя готовить летом.

Билет № 18.

1. Какую технологическую функцию выполняют пищевые добавки в производстве пищевых продуктов.
2. Назовите основные складские помещения и основные параметры режима хранения продуктов.

Билет № 19.

1. Как следует правильно мыть, дезинфицировать и хранить производственный инвентарь и инструменты, используемые на предприятиях общественного питания.
2. Как восстановить дыхание у человека, пораженного электрическим током.

Билет № 20.

1. Какие основные мероприятия предупреждают профессиональный травматизм на производстве.
2. Каков механизм заражения кишечными инфекциями.

Билет № 21.

1. Что входит в полный комплект санитарной одежды повара и кондитера.
2. Какую технологическую функцию выполняют пищевые добавки в производстве пищевых продуктов.

Билет № 22.

1. Как и кто проверяют качество готовой продукции предприятий общественного питания.
2. Назовите изделия из рыбы, мяса, творога, которые после основного способа жаренья обязательно следует дожаривать в жарочном шкафу.

Билет № 23.

1. Что такое пищевые добавки? Какова роль пищевых добавок в производстве пищевых продуктов.
2. Назовите основные складские помещения и основные параметры режима хранения продуктов.

Билет № 24.

1. Какие пищевые продукты называют генетическими модифицированными? С какими целями производят такие продукты.
2. Какова роль микробов в природе.

Билет № 25.

1. Что такое споры и при каких условиях их образуют бактерии.
2. Почему острые кишечные инфекции называют болезнями «грязных рук».

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024