

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ РЕЧНОЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК ПЦ

Протокол **№ 10**

от « 15 » мая 2023 г.

Председатель ПЦК ПЦ

_____ / С.А. Спецов /

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УПР

_____ /Г.Ф. Рамазанова/

« 15 » мая 2023 г.

Комплект
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены
труда и производственной санитарии

программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих СПО
по профессии 43.01.04 Повар судовой

г. Новосибирск, 2023 г.

Комплект КОС учебной дисциплины **ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии** разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) среднего профессионального образования (далее - СПО) по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.04. Повар судовой, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 02 августа 2013 г. № 726 (ред. от 09.04.2015) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.04 Повар судовой, относится к укрупненной группе перечня профессий среднего профессионального образования 43.00.00. «Сервис и туризм»;

- Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года, методических разъяснений по составлению рабочей программы воспитания и плана воспитательной работы на основе примерной рабочей программы воспитания, включенной в ПООП СПО по профессиям/специальностям (для образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования), утвержденные приказом ФГБОУ ДПО ИРПО от 27 января 2022 г. N П-7, разработанные Центром содержания и оценки качества СПО.

- Положения ГБПОУ НСО «НРК», Рабочей программы общепрофессиональной дисциплины **ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены труда и производственной санитарии**

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский речной колледж».

Разработчик: Павловская Галина Геннадьевна, преподаватель общепрофессионального и профессионального циклов.

Квалификационная категория: высшая.

Содержание

1 Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств

1.1 Область применения

2 Процедура и методика контроля успеваемости и оценивания результатов освоения программы общепрофессиональной дисциплины

2.1 Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения общепрофессиональной дисциплины

2.2 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

3 Оценка освоения общепрофессиональной дисциплины

3.1 Формы промежуточной аттестации по общепрофессиональной дисциплине

3.2 Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

3.3 Оценка освоения теоретического курса общепрофессиональной дисциплины

3.4 Текущий контроль. ЛПЗ

1 Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств

1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального цикла учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии по профессии 43.01.04. Повар судовой.

Результатом освоения учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению видов профессиональной деятельности по профессии Повар судовой.

Формой аттестации по учебной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии является дифференцированный зачет. Итогом дифференцированного зачета является получение оценки («2», «3», «4», «5»).

В результате освоения дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии обучающийся должен **уметь**:

- 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;

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

- основные группы микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;
- санитарно-технические 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.

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

2 Процедура и методика контроля успеваемости и оценивания результатов освоения программы общепрофессиональной дисциплины

2.1 Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения общепрофессиональной дисциплины

Освоение программы способствует формированию следующих общих компетенций, включающих в себя способности:

Код ОК	Предусмотренные формированию способности обучающихся
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость 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	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Освоение программы способствует формированию следующих профессиональных компетенций:

Код ПК	Содержание компетенции
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов
ПК 2.1	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды
ПК 2.2	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне
ПК 2.3	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе
ПК 2.4	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе
ПК 3.1	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски
ПК 3.2	Готовить и отпускать первые блюда и соусы
ПК 3.3	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий
ПК 3.4	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей

ПК 3.5	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов
ПК 3.6	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы
ПК 3.7	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога
ПК 3.8	Готовить сладкие блюда и напитки
ПК 3.9	Готовить мучные кулинарные блюда
ПК 3.10	Готовить блюда диетического питания
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания по профессии 43.01.04 Повар судовой:

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение студентами следующих **личностных результатов** по профессии:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 18. Уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства;

ЛР 19. Проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений.

2.2 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

Оценивание результатов обучения студентов по общепрофессиональной дисциплине ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии, осуществляется в соответствии с локальными актами Колледжа, регламентирующими процедуру текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль - проверка усвоения учебного материала, регулярно осуществляемая на протяжении семестра. Текущий контроль осуществляется в виде непрерывного контроля.

Непрерывный контроль заключается в проверке подготовки обучающихся к занятиям разного вида, к оценке знаний и умений, личностных качеств, формируемых у обучающихся на теоретических занятиях, практических занятиях, при выполнении лабораторных работ и в других видах в том числе самостоятельной работы обучающихся.

Непрерывный текущий контроль проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающихся.

Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии.

Для того чтобы провести опрос и повторение более эффективно, привлечь к работе всю группу, на каждом занятии активно используются разнообразные формы:

- опрос в виде собеседования проходит в традиционной форме «вопрос – ответ», он позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;
- тестовые задания разнообразных видов и форм;
- решение ситуационных задач по отдельным темам позволяют выявить знания теоретических вопросов, оценить умение обучающихся применять полученные знания на практике, формируют навыки формулирования конкретных выводов, установления причинно-следственных связей, развивают коммуникативные навыки;
- кейс-задача - проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы;
- практическая работа (при наличии);
- лабораторная работа (при наличии).

Текущий контроль (контрольные точки) осуществляется по завершении тем и разделов рабочей программы. Оценка каждой контрольной точки проводится на основе планомерного контроля качества и объема приобретаемых обучающимся компетенций в процессе изучения дисциплины и определяется как средняя оценка за проверяемый период.

Изучение общепрофессиональной дисциплины завершается промежуточной аттестацией. Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения ОП.01.

Форма промежуточной аттестации – дифференцированный зачет (ДЗ) по итогам освоения ОП.01.. В завершении освоения ОП.01 - ДЗ, который является

заключительным этапом оценки сформированности общих и профессиональных компетенций обучающегося, личностных результатов. ДЗ по ОП.01 проводится только при условии выполнения всех контрольных мероприятий текущего контроля, предусмотренных учебным планом и рабочей программой по общепрофессиональной дисциплине.

3 Оценка освоения общепрофессиональной дисциплины

3.1 Форма промежуточной аттестации по общепрофессиональной дисциплине

Результатом освоения **общепрофессиональной дисциплины** является готовность обучающегося к выполнению основных видов профессиональной деятельности, которые формируются с участием ОП.01 и составляющих ее профессиональных компетенций, а также общих компетенций и личностных качеств (результатов), формирующихся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой промежуточной аттестации по ОП.01 является дифференцированный зачет.

Общепрофессиональная дисциплина	Формы промежуточной аттестации
ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии	Дифференцированный зачет (проводится на первом курсе по завершении первого семестра)

3.2 Результаты освоения общепрофессиональной дисциплины, подлежащие проверке

3.2.1 Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии, осуществляется комплексная проверка следующих требований, относящихся к профессиональным и общим компетенциям:

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма промежуточной аттестации (в соответствии с учебным планом)
Уметь: - соблюдать правила личной гигиены и санитарные	Знание определений гигиены, санитарии, основных санитарных	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет

<p>требования при приготовлении пищи</p>	<p>требований работников общепита, виды медицинских обследований работников общепита Знать средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.</p>		
<p>- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря</p>	<p>Знание дезинфицирующих средств, определение Гигиены труда. Какие средства используются для уничтожения микробов; Санитарные требования к столовой посуде</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>- готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств</p>	<p>Знание дезинфицирующих средств; Знать какие средства используются для уничтожения микробов</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов</p>	<p>Знать описание кишечных инфекций, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, кишечной палочки; Что такое микробы; Знать влияние внешней среды на микроорганизмы и каковы</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>

	отличительные признаки отдельных микробов		
Знать: - основные группы микроорганизмов	Дать определение основы микробиологии; основных групп микроорганизмов; Отличительные признаки некоторых видов групп микробов.	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Знать определение, виды инфекционных заболеваний; Ответить: почему кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве	Знать основные источники микробиологического загрязнения и основные правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания;	письменный ответ на вопрос	Дифференцированный зачет

<p>- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде</p>	<p>Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой.</p> <p>Знать, что входит в комплект одежды повара и кондитера; назначение маркировки разделочных досок и ножей; требования к территории предприятий общепита, к планировке и устройству помещений, к инвентарю и инструментам, к кухонной посуде и таре</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>- правила личной гигиены работников пищевых производств</p>	<p>Знать определение личной гигиены работников общепита; Гигиена труда. Какие средства используются для уничтожения микробов; Вред наркомании и алкоголизма;</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения</p>	<p>Знать классификацию моющих средств; правила применения и условия хранения моющих средств</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Дифференцированный зачет</p>
<p>- правила проведения</p>	<p>Знать общие правила, предупреждающие пищевые</p>	<p>письменный ответ на вопрос</p>	

дезинфекции, дезинсекции, дератизации.	инфекционные заболевания; Что такое дезинфекция и дезинфицирующие средства и способы борьбы с грызунами, мухами и тараканами.		
--	---	--	--

Соответствие требований кодам формируемых ПК, ОК, ЛР

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций, личностных результатов
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов; 	<p>Наблюдение (на практике, на практическом занятии)</p> <p>Экспертная оценка (на практике, на практическом занятии)</p> <p>Проведения практических занятий и лабораторных работ.</p> <p>Экспортная оценка</p>	<p><i>ОК 1 – 7;</i> <i>ЛР4,7,8,9,10,11</i> <i>18,19</i> <i>ПК 1.3 - 1.4</i> <i>ПК 2.1-2.4</i> <i>ПК 3.1 - 3.10</i> <i>ПК 4.1</i></p>
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные группы микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; -возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - санитарно-технические 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. 	<p>деятельности обучающихся при освоении ПМ</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа.</p> <p>Контрольная работа по тестам.</p> <p>Внеаудиторная самостоятельная работа.</p> <p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных и практических занятий; - контрольных работ по темам МДК <p>Наблюдение за учащимися на лабораторно-практических занятиях.</p> <p>Экспертная оценка деятельности обучающихся при освоении ПМ</p>	<p><i>ОК 1 – 7;</i> <i>ЛР4,7,8,9,10,11</i> <i>18,19</i> <i>ПК 1.3 - 1.4</i> <i>ПК 2.1-2.4</i> <i>ПК 3.1 - 3.10</i> <i>ПК 4.1</i></p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся освоение профессиональных и развитие общих компетенций:

Результаты (общие и профессиональные компетенции)		Основные показатели оценки результата (критерии)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	чёткое различие концепций, относящихся к различным профессиональным направлениям; проявление высокого уровня самостоятельности при формировании профессиональных компетенций	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	Наблюдение и оценка на практических занятиях
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности оптимальность определения этапов решения задачи адекватность определения потребности в информации эффективность поиска адекватность определения источников нужных ресурсов разработка детального плана действий правильность оценки рисков на каждом шагу точность оценки плюсов и	Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации устного опроса. Самоконтроль, тестирование, собеседование.

		минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов	Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации устного опроса. Самоконтроль, тестирование, собеседование.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации устного опроса. Самоконтроль, тестирование, собеседование.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	эффективность участия в деловом общении для решения оптимальность планирования профессиональной деятельности	Наблюдение за применением способов бесконфликтного общения и саморегуляции в процессе организации устного опроса. Самоконтроль, тестирование, собеседование.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	целенаправленное и эффективное применение профессиональных навыков при самоподготовке к исполнению воинской обязанности	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ПК 1.3	Контролировать качество принимаемых на камбуз пищевых продуктов и полуфабрикатов	демонстрация способов оценки и контроля качества пищевых продуктов и полуфабрикатов	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 1.4	Осуществлять хранение продуктов.	различие, применение и анализ условий и требований по хранению продуктов	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт

ПК 2.1	Поддерживать санитарное состояние камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	применение нормативных требований по обеспечению санитарного состояния камбуза, камбузной посуды, инвентаря, инструментов и спецодежды.	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 2.2	Обслуживать холодильное оборудование, применяемое на судне.	Демонстрация технологии и способов обслуживания холодильного оборудования камбуза	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 2.3	Обслуживать механическое оборудование, применяемое на камбузе.	Демонстрация технологии и способов обслуживания механического оборудования камбуза	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 2.4	Обслуживать тепловое оборудование, применяемое на камбузе.	Демонстрация технологии и способов обслуживания теплового оборудования камбуза	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.1	Готовить и отпускать холодные блюда и закуски.	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.2	Готовить и отпускать первые блюда и соусы.	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.3	Готовить и отпускать блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.4	Готовить и отпускать блюда и гарниры из овощей.	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт

ПК 3.5	Готовить и отпускать блюда из рыбы и морепродуктов.	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.6	Готовить и отпускать блюда из мяса, мясных продуктов и птицы.	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.7	Готовить и отпускать блюда из яиц и творога.	демонстрация технологии приготовления и способов отпуска	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.8	Готовить сладкие блюда и напитки.	Демонстрация приготовления	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 3.9	Готовить мучные кулинарные блюда.	Демонстрация приготовления	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК3.10	Готовить блюда диетического питания.	Демонстрация приготовления	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт
ПК 4.1	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия.	Демонстрация приготовления	Текущий контроль в форме экспертного наблюдения и оценки результатов достижения компетенции на учебных занятиях. Промежуточный контроль - дифференцированный зачёт

В процессе освоения рабочей учебной программы дисциплины отслеживается формирование личностных качеств обучающихся, выраженных в виде личностных результатов:

Личностные результаты	Формы отслеживания
<ul style="list-style-type: none"> - проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценности собственного труда; - стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»; - осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности; - проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; - сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства; - соблюдающий и пропагандирующий правила и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.; - сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях; - заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой; - проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры; - уважающий традиции Российского флота, пропагандирующий важность значения, развития флота в промышленности и обороноспособности государства; - проявляющий интерес и любознательность к техническим направлениям, интересующийся инновациями в области судостроения, судового оборудования, новых технологических решений. 	<ul style="list-style-type: none"> - беседы - обсуждения - беседы - обсуждения - беседы - обсуждения - беседы - обсуждения - уроки- игры - кинопрос - беседы - обсуждения - конкурсы - уроки-игры - кинопросм - диспут - участие в конкурсной деятельности; - участие в профорientационной работе - участие в проектной, исследовательской деятельности

3.3 Оценка освоения теоретического общепрофессиональной дисциплины

Комплект КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по учебной дисциплине профессионального цикла ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии по профессии СПО Повар судовой.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНУЕМОГО

3.3.1 Задания для проведения ДЗ по ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии.

Оценка и контроль знаний по ОП.01, осуществляется дифференцированным зачетом по завершении теоретического курса общепрофессиональной дисциплины.

ДЗ проводится при помощи выполнения заданий по вопросам контрольных билетов. Обучающийся имеет возможность продемонстрировать степень подготовленности к ДЗ при текущем контроле. Содержание контрольных заданий включает в себя вопросы, охватывающие полный теоретический курс ОП.01 в соответствии с требованиями ФГОС, разделами и темами рабочей программы ОП.01.

Для выполнения контрольных заданий обучающемуся предлагается электронный или бумажный вариант заданий. Время выполнения задания – 40 минут. Вариативность контроля обеспечивается путем электронного изменения сочетания контрольных вопросов, входящих в контрольный билет задания. Ответы на контрольные вопросы задания выполняются в электронном программном виде или письменно на листах формата А4, имеющих штамп учебной части Колледжа. По завершении выполнения задания, лист сдается преподавателю для проверки.

Блок контрольных билетов задания для дифференцированного зачета

ОП.01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Условия выполнения задания:

- 1 Место выполнения задания: учебная аудитория.
- 2 Максимальное время выполнения задания: 40 мин.
- 3 Вы можете воспользоваться: письменными принадлежностями.
- 4 В случае электронного тестирования – специально оборудованная аудитория.

Задания для проведения экзамена:

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

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

(примерный вариант комплектации контрольных билетов)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»

Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «___» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«___» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»

Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «___» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«___» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»

Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «__» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«__» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»

Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «__» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«__» _____ 2023г.

Билет № _____

1. Дайте определение понятию «гигиена труда».
2. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?
3. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»

Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании

ПЦК ПЦ

Протокол № _____

от «___» _____ 2023г.

Председатель ПЦК ПЦ

_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____/_____/

«___» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»

Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании

ПЦК ПЦ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Протокол № _____
от «___» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

_____/_____/
«___» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»

Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «___» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«___» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»
Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «___» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«___» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»
Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «___» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«___» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»
Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «___» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«___» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»
Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «___» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«___» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»
Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «___» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«___» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»
Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «___» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«___» _____ 2023г.

Билет № _____

1. Определение, виды инфекционных заболеваний?

2. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?
3. Что такое иммунитет?

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»

Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «___» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«___» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»

Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «___» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/

_____ / _____ /

«___» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»

Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании

ПЦК ПЦ

Протокол № _____

от «___» _____ 2023г.

Председатель ПЦК ПЦ

_____ / _____ /

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ / _____ /

«___» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»

Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «__» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«__» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»

Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «__» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«__» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»

Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «__» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«__» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»

Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «__» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«__» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»
Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «__» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«__» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»
Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «__» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«__» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»
Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «__» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«__» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»
Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «__» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«__» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»

Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «__» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«__» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»

Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «__» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«__» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области «Новосибирский речной колледж»
Профессия: 43.01.04. Повар судовой

Дифференцированный зачет

ОП. 01 Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии

Рассмотрено на заседании
ПЦК ПЦ
Протокол № _____
от «__» _____ 2023г.
Председатель ПЦК ПЦ
_____/_____/

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____/_____/
«__» _____ 2023г.

Билет № _____

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

Преподаватель

(Ф.И.О.)

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Эталоны ответов на билеты

Билет №1

1. Микробиология – наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
2. Одни микробы играют положительную, а другие отрицательную роль в жизни человека. Полезные микробы участвуют в производстве пищевых продуктов (сыр, творог, хлеб, квас), вредные микробы вызывают различные заболевания человека, а также порчу пищевых продуктов (гниение, плесневение).

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

Билет №2

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

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

3. Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются: температура, влажность, действие света, характер питательной среды. Пищевые продукты являются благоприятной средой для развития микробов.

Билет №3

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

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

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

Билет №4

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

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

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

Билет №5

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

2. Инфекционными заболеваниями персонала п.о.п. являются: туберкулез, венерические заболевания сифилис и гонорея, ВИЧ-инфекция (СПИД). Работники общественного питания должны соблюдать определенные моральные принципы в личном поведении, правила личной гигиены. Они подвергаются обязательному регулярному осмотру дерматовенерологом и сдают анализ крови на РВ(сифилис), анализ на гонококк.

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

Билет №6

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

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

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

Билет №7

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

кроме того, должны иметь ухоженные ногти, систематически делать производственный маникюр.

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

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

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

3. Лучшими моющими средствами для рук считаются;

— мыло, обладающее дезинфицирующим свойством;

— хозяйственное мыло 70 %-ное;

— «Детское» мыло.

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

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

Билет №8

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

2. Разделочные доски должны быть из древесины твердых пород, гладкими, без щелей и достаточной толщины. Они должны иметь на боковой поверхности маркировку: СМ и ВМ (сырое и вареное мясо), СР и ВР (сырая и вареная рыба), СО и ВО (сырые и вареные овощи), «зелень», КО (квашеные овощи), «гастр» (гастрономия), «сельд» и т.д. Разделочный инвентарь в производственных цехах закрепляется за каждым рабочим местом. Поэтому рядом с названием продукта наносят начальные буквы названия цеха ХЦ (холодный цех), МЦ (мясной цех) и т.д. Хранятся разделочные доски установленными на ребро, на специальных стеллажах с ячейками.

3. Участок должен быть сухим, на возвышенном, ровном месте, удаленным не менее 1км от свалок и не менее 100м 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 25м от здания. Производственные помещения должны быть обращены на север и северо-восток, а торговые на юг и юго-восток. территория должна содержаться в чистоте: зимой очищаться от снега, летом поливаться водой.

Билет №9

1. В соответствии с санитарно- гигиеническими требованиями планировка помещений должна обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, кратчайший путь прохождения сырья с момента его получения до выпуска готовой продукции. Нельзя допускать перекрещивания потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, грязной и чистой посуды, чтобы исключить обсеменение пищи микробами и возможность возникновения пищевых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

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

3. Для дезинфекции используют хлорсодержащие препараты - хлорную известь, монохлорамины. Для проведения дезинфекции готовят 10%-ный осветленный раствор хлорной извести. Рабочие растворы хлорной извести используют в течение одного дня или смены. 0,2%-ный раствор хлорной извести применяют для дезинфекции посуды, инвентаря и рук персонала; 0,2-0,5%-ные растворы - для обработки оборудования; 1%-ный раствор - для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей); 2%-ный раствор - для уборочного инвентаря, кузовов машин и др.; 5%-ный - для унитазов; 10%-ный - для ванн, где

обрабатывали яйца, а также для мусоросборников.

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

Билет №10

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

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

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

Билет №11

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

после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокаливают в жарочном шкафу. Хранят в специальных шкафах или закрытых стеллажах.

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

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

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

Билет №12

1. Кухонную посуду изготавливают из нержавеющей стали, алюминия. И дюралюминия с гладкой поверхностью. Закрепляют за определенными цехами и маркируют в зависимости от приготавливаемых блюд. Новые формы прокаливают в печах, для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Вначале освобождают от остатков пищи, затем моют в первом отделении мочалками и щетками с моющими средствами при температуре 45-50°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 п.о.п. запрещается использовать эмалированную посуду.

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

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

Билет №13

1. На п.о.п. используют посуду фарфоровую, фаянсовую, стеклянную и хрустальную, из нержавеющей стали, мельхиора; столовые приборы только из стали и мельхиора. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов не менее 3-х кратного количества по числу мест. Моют столовую посуду в посудомоечной машине и ручным способом. Посуда в посудомоечной машине проходит через зоны обработки: чистка холодной водой от остатков пищи, мытье моющим раствором с температурой не менее 50°C, ополаскивание горячей водой с температурой 60°C, вторичное ополаскивание горячей водой температурой 96-98°C.

Ручным способом в 3-х секционных моечных ваннах: в 1-ой-освобождение от остатков пищи, обезжиривают, моют щеткой в воде температурой 50°C с добавлением моющих средств; 2-й-дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести при температуре 50°C не менее 10 минут, в 3-й –ополаскивают горячей проточной водой температурой 65°C в специальных сетках-корзинах. Обсушивают посуду уложенной вверх дном или на ребро на специальных полках-сушилках. Столовые приборы моют в ванне с добавлением моющих средств. А затем ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C. Прокаливают в жарочном шкафу.

Запрещено использовать посуду с трещинами, отбитыми краями, а мельхиоровую с потертыми пятнами

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

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

Билет №14

1. Инфекционные заболевания - это заболевания, характеризующиеся особыми признаками, они являются заразными, передаются от больных к здоровым. Источник инфекции больной человек и животное, бактерионоситель. Заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм с пищей, называются пищевыми инфекционными. К пищевым инфекциям относят острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез, которыми болеют только люди. Некоторые заболевания передаются человеку от больных животных: туберкулез, бруцеллез, ящур, сибирская язва.

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

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

Билет №15

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

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

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

Билет №16

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

2. Причинами обсеменения является несоблюдение правила обработка сырья, приготовления блюд и реализации готовой пищи, хранения и транспортирования.

Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов. Повышенная температура и влажность окружающего воздуха также способствуют обсеменению продуктов кишечной палочкой.

3. Дизентерия-заболевание возникает при попадании микроба дизентерийной палочки-с пищей в кишечник человека. Признаки: слабость, повышение температуры, боли в области кишечника многократный стул с кровью и слизью. Передается через овощи, фрукты, воду, молочные продукты, употребляемые в сыром виде, и любую готовую пищу обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях.

Холера -особо опасная инфекция проникающая в организм человека через рот. Признаки болезни: внезапные понос, рвота, сильное обезвоживание организма, слабость, головная боль, температура, головокружение, судороги. Бывает смертельный исход. Возбудитель-холерный вибрион. Передается через воду и пищу обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях. Сальмонеллез-заболевание, вызванное микробами сальмонеллами возникает через 3-5 часов после приема пищи обсемененными бактериями. Вызывают воспалительный процесс в кишечнике. У больного наблюдается тошнота, рвота, боли в животе, понос, головная боль, высокая температура. Заболевание длится 2-7 суток. Источником распространения являются животные, особенно водоплавающие птицы

Билет №17

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

2. Инфекционными заболеваниями персонала п.о.п. являются: туберкулез , венерические заболевания сифилис и гонорея, ВИЧ-инфекция (СПИД). Работники общественного питания должны соблюдать определенные моральные принципы в личном поведении, правила личной гигиены. Они подвергаются обязательному регулярному осмотру дерматовенерологом и сдают анализ крови на РВ(сифилис), анализ на гонококк.

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

Билет №18

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

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

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

Билет №19

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

2. Инфекционными заболеваниями персонала п.о.п. являются: туберкулез, венерические заболевания сифилис и гонорея, ВИЧ-инфекция (СПИД). Работники общественного питания должны соблюдать определенные моральные принципы в личном поведении, правила личной гигиены. Они подвергаются обязательному регулярному осмотру дерматовенерологом и сдают анализ крови на РВ(сифилис), анализ на гонококк.

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

Билет №20

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

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

3. На п.о.п. используют посуду фарфоровую, фаянсовую, стеклянную и хрустальную, из нержавеющей стали, мельхиора; столовые приборы только из стали и мельхиора. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов не менее 3-х кратного количества по числу мест. Моют столовую посуду в посудомоечной машине и ручным способом. Посуда в посудомоечной машине проходит через зоны обработки: чистка холодной водой от остатков пищи, мытье моющим раствором с температурой не менее 50°C, ополаскивание горячей водой с температурой 60°C, вторичное ополаскивание горячей водой температурой 96-98°C.

Ручным способом в 3-х секционных моечных ваннах: в 1-ой-освобождение от остатков пищи, обезжиривают, моют щеткой в воде температурой 50°C с добавлением моющих средств; 2-й-дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести при температуре 50°C не менее 10 минут, в 3-й –ополаскивают горячей проточной водой температурой 65°C в специальных сетках-корзинах. Обсушивают посуду уложенной вверх дном или на ребро на специальных полках-сушилках. Столовые приборы моют в ванне с добавлением моющих средств. А затем ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C. Прокаливают в жарочном шкафу.

Запрещено использовать посуду с трещинами, отбитыми краями, а мельхиоровую с потертыми пятнами

Билет №21

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

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

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

Билет №22

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

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

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

Билет №23

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

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

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

Билет №24

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

наркотических веществ. Идет процесс деградации личности. К 30 годам наступает одряхление организма и наступает смерть.

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

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

Лица при поступлении на работу на предприятия общественного питания и уже работающие на нем, обязаны проходить следующие медицинские осмотры и обследования: осмотр дерматовенерологом - 2 раза в год, обследование на туберкулез (флюорография) — 1 раз в год, исследование крови на сифилис (РВ) — 1 раз в год, мазки на гонорею — 2 раза в год, исследование на бактерионосительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое обследование на брюшной тиф, исследование на 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 катарамы верхних дыхательных путей, к работе не допускаются, а переводятся на другие участки. Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

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

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

Билет №25

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

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

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

Лучшими моющими средствами для рук считаются;

— мыло, обладающее дезинфицирующим свойством;

— хозяйственное мыло 70 %-ное;

— «Детское» мыло.

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

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

Билет №26

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

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

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

Билет №27

1. У мужчин поваров, кондитеров, официантов должна быть короткая стрижка волос, они должны быть хорошо выбриты.

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

2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов,, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленых полуфабрикатов, тщательно проваривать и

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

3 . На предприятиях общественного питания для дезинфекции используют хлорсодержащие препараты - хлорную известь, монохлорамины. Для проведения дезинфекции готовят 10%-ный осветленный раствор хлорной извести. Рабочие растворы хлорной извести используют в течение одного дня или смены. Так, 0,2%-ный раствор хлорной извести применяют для дезинфекции посуды, инвентаря и рук персонала; 0,2-0,5%-ные растворы - для обработки оборудования; 1%-ный раствор - для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей); 2%-ный раствор - для уборочного инвентаря, кузовов машин и др.; 5%-ный - для унитазов; 10%-ный - для ванн, где обрабатывали яйца, а также для мусоросборников. Дезинфицирующей способностью в разной степени обладают кислоты и щелочи. Растворы уксусной кислоты используют для обработки мест хранения хлеба с целью профилактики «картофельной болезни» хлеба. Молочная кислота также оказывает бактерицидное действие на микроорганизмы, находящиеся в воздухе. Дезинфекцию предприятий общественного питания проводят работники, прошедшие специальную подготовку. В отдельных случаях для проведения дезинфекции следует привлекать работников дезинфекционной службы санэпидстанции.

Билет №28

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

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

Физические способы - применение липучей бумаги, хлопушек, мухоловок с приманкой.

Химический способ дезинфекции заключается в применении различных химических

препаратов: салицилата натрия, формалина, .
Из физических способов борьбы с тараканами широко применяется ошпаривание мест их скопления кипятком (деревянное оборудование) и выжигание паяльной лампой (металлическое оборудование). Химические вещества используют либо в виде отравленных приманок, либо в виде жидких и порошкообразных препаратов, а также аэрозолей. В качестве отравленных приманок нередко применяют фтористый натрий в смеси с мукой или сахаром.
Дератизация - это истребление различными способами крыс, мышей и других грызунов, которые являются переносчиками возбудителей кишечных инфекций, пищевых отравлений и ряда заболеваний, которым они подвержены. Профилактические мероприятия обязательно следует сочетать с истребительными. На практике применяют три способа уничтожения грызунов: механический, химический и биологический.

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

Условия оценивания и контроля:

Задания представлены в 28 билетах, они позволяют определить знания и умения обучающихся полученные в процессе изучения ОП.01.

Максимальное время для выполнения задания – 40 минут

Критерии оценок за ответ на ДЗ:

5 (отлично) – правильный, обоснованный и самостоятельный ответ; демонстрируется знание основных положений действующей нормативной документации; показано умение применять теоретические знания на практике.

4 (хорошо) – показано знание и понимание материала; допущены неточности, не искажающие сущности вопроса; теоретические знания не связаны с практикой.

3 (удовлетворительно) – учащийся знает теоретический материал, но дает ответы только с посторонней помощью, с наводящими вопросами; отсутствует связь теоретических знаний с практической деятельностью.

2 (неудовлетворительно) – учащийся не знает большей части материала, заучивает материал без его осмысливания; отказывается от ответа без уважительной причины.

Комиссия осуществляет проверку и предоставляет оценку выполненной работы в срок не позднее следующего рабочего дня. Для более качественной оценки,

преподаватель (комиссия) может задать уточняющие вопросы по темам, входящим в билет дифференцированного зачета.

3.4 Текущий контроль и ЛПЗ.

Проверка усвоения учебного материала, регулярно осуществляемая на протяжении семестра. Текущий контроль осуществляется в виде непрерывного контроля, который заключается в проверке подготовки обучающихся к занятиям разного вида, к оценке знаний и умений, формируемых у обучающихся на занятиях, при курсовом проектировании и в других видах самостоятельной работы обучающихся.

Непрерывный текущий контроль проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающихся.

Текущий контроль по общепрофессиональной дисциплине проводится посредством:

- выполнения и защиты практических заданий (лабораторных работ);
- подготовки ответов на вопросы в рамках изучаемых тем и разделов рабочей программы в виде фронтальных опросов, индивидуальных заданий, выполнения мини тестов и др.

3.4.1 Тестовые задания для проведения текущего контроля (контрольная работа)

Блок тестовых заданий по ОП.01. Основы микробиологии, гигиены труда и производственной санитарии.

1. Масса поднимаемого груза в процессе работы, для женщин **10** кг.
2. Этапы первой помощи пострадавшего при обширном ожоге:
 1. Снимают одежду;
 2. укладывают в чистую простыню;
 3. дают выпить теплого сладкого чая;
 4. вызывают «скорую помощь».
3. Фильтрующий вирус является возбудителем:
 - а) **гепатита;**
 - б) дизентерии;
 - в) холеры;
 - г) брюшной тиф.
4. Невосприимчивость организма к инфекционным заболеваниям называется **иммунитет.**
5. В домашних условиях не допустимо приготовление баночных консервов из:
 - а) овощей;
 - б) **грибов;**
 - в) **мяса;**
 - г) **рыбы.**
6. Действие первой медицинской помощи при отравлении пищевыми продуктами:
 1. вызвать врача;
 2. промыть желудок 3-5 стаканами чистой воды или слабым раствором марганцово-кислого калия, раствором соды;

3. вызвать искусственную рвоту.
7. Заболевание, возникающее в результате потребления продуктов из зерна, перемолотого в поле:
- а) **фузариотоксикозы;**
 - б) ботулизм;
 - в) туберкулез;
 - г) ящур.
8. Гриб, поражающий колосья злаковых растений **эрготизм** (рисунок)
9. Отравления немикробного происхождения:
- а) «пьяным хлебом»
 - б) **ядрами косточковых плодов;**
 - в) **грибами;**
 - г) **сырой фасолью.**
10. Съедобные грибы изображены на рис. (1,2)
11. По энергетическим затратам труд повара относят к категории:
- а) 1
 - б) 2
 - в) 3
 - г) 5
12. Утомление организма наступает в результате: (3 ответа)
- а) **тяжелой напряженной или длительной работы;**
 - б) **неправильной организации трудового процесса;**
 - в) **неудобной рабочей позы;**
 - г) неправильного питания.
13. Санитарный врач имеет право посещать предприятия общественного питания:
- а) за день предупреждают;
 - б) **беспрепятственно;**
 - в) за неделю
14. Венерическое заболевание возбудителем, которой является бледная трепонема:
- а) гонорея;
 - б) **сифилис;**
 - в) ВИЧ-инфекция;
 - г) трихомон
15. Инфекционные заболевания, поражающие легкие и лимфоузлы человека:
- а) **туберкулёз;**
 - б) сибирская язва;
 - в) бруцеллёз;
 - г) брюшной тиф.
16. Дезинфекцию рук следует проводить осветлённым раствором хлорной извести:
- а) **0,2% раствором;**
 - б) 5 % раствором ;
 - в) 1 % раствором;
 - г) 0,5 % раствором.
17. Повар должен иметь 2 комплекта одежды.
18. Обследование на туберкулёз, сотрудник предприятия общественного питания проходит :
- а) **1 раз в год;**
 - б) 2 раза в год;
 - в) 1 раз в месяц.
19. Установите соответствие между видами помещения и функциональным признаком:
- | | |
|------------------------|-------------------------------|
| 1. Холодильная комната | 1. складские помещения |
| 2. Буфет | 2. торговые помещения |
| 3. Кондитерский цех | 3. производственные помещения |
| 4. Кабинет директора | 4. административно- бытовые |
20. При строительстве здания, производственные помещения располагают с выходом на :
- а) запад;
 - б) **север;**

- в) юг
21. Салаты, в заправленном виде, реализуют в течении **1 часа**.
22. Мясной фарш хранят при температуре 2-6 градусов не более **6 часов**
23. Стадии развития глистов:
1. **яйца;**
 2. **личинки;**
 3. **взрослого гельминта.**
24. Гельминты длиной 1 см, паразитируют в печени, желчном пузыре, поджелудочной железе:
- а) **описторхисы;**
 - б) трихинеллы;
 - в) аскариды.
25. Пивные дрожжи состоят из:
- а) **белков;**
 - б) **жиров;**
 - в) **витаминов;**
 - г) **минеральных веществ;**
 - д) ферменты

3.4.2 Перечень вопросов для подготовки к ДЗ при проведении текущего контроля

Блок 1

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

Блок 2

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

Блок 3

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

Блок 4

1. Дайте определение понятию «гигиена труда».
2. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?
3. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?

Блок 5

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

Блок 6

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

Блок 7

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

Блок 8

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

Блок 9

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

Блок 10

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

Блок 11

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

Блок 12

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

Блок 13

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

Блок 14

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

Блок 15

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

Блок 16

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

Блок 17

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

Блок 18

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

3. Дайте определение санитарии.

Блок 19

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

Блок 20

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

Блок 21

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

Блок 22

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

Блок 23

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

Блок 24

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

Блок 25

1. Что такое микробы?
2. Каково назначение маркировки разделочных досок и ножей?

3. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?

Блок 26

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

Блок 27

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

3.4.3 Перечень тем ЛПЗ для подготовки к ДЗ при проведении текущего контроля (2 часа – ЛР, 4 часа - ПЗ)

Лабораторная работа (2 часа): Изучение устройства микроскопа и овладения техникой микроскопирования. Микроскопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей.

Практическое занятие № 1: Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.

Практическое занятие № 2: Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий.