

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Марий Эл «Колледж индустрии и предпринимательства»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для оценки результатов освоения учебной дисциплины

ОП.03 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

основной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация (и): повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ПООП: 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования

г. Козьмодемьянск
2020


Разработчики:

Организация-разработчик: ГБПОУ Республики Марий Эл «Колледж
индустрии и предпринимательства»

Разработчик:

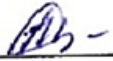
Богатырева Н.В., преподаватель ГБПОУ Республики Марий Эл «КИиП»

Утверждаю:

 Васюкова Е.Д., заместитель директора по УР ГБПОУ
Республики Марий Эл «Колледж Индустрии и Предпринимательства»
№ 1 от «01» сентября 2020 г.

Рассмотрена на заседании ЦМК
Протокол заседания цикловой методической комиссии

№ 1 от «01» сентября 2020 г.

Председатель  /Н.Е.Долгова/

I. Общая характеристика комплекта оценочных средств (КОС)

1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для контроля и оценки результатов освоения **ОП.03 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены** основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего (рубежного) контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

КОС разработан в соответствии с:

ФГОС, Положением о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, учебным планом, рабочей программой УД.

1.2 Результаты освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

ПК.	Уметь
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,	У1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
ПК 3.1-3.6,	У2 определять источники микробиологического загрязнения;
	У3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	У4 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
	У5 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,	У6 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов
	У7 рассчитывать энергетическую ценность блюд;
ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	У8 рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
	У8 составлять рационы питания для различных категорий потребителей
	Знать
31	1 основные понятия и термины микробиологии;
32	2 основные группы микроорганизмов;
33	3 микробиология основных пищевых продуктов;
34	4 правила личной гигиены работников организации питания;
35	5 Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
36	6 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
37	7 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
38	8 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции

39	9 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
310	10 пищевые вещества и их значение для организма человека;
311	11 суточную норму потребности человека в питательных веществах;
312	12 основные процессы обмена веществ в организме;
313	13 суточный расход энергии;
314	14 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
315	15 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
316	16 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
317	17 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
318	18 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
319	19 методики составления рационов питания

ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>

ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, профессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	Различные этнокультурные, социальные, профессиональные и иные группы. сохранение, преумножение и трансляция культурных традиций и ценностей многонационального российского государства

ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного здорового 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	ЗОЖ, Стрессово-устойчивая обстановка в различных ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	Требования защиты окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Уважение к эстетическим ценностям,

1.3 Формы контроля и оценивания результатов освоения учебной дисциплины

Таблица 1

Код результата обучения	Формы		
	текущего контроля	рубежного контроля	промежуточной аттестации
1	2	3	4
У 1-6	Практическая работа №1 Практическая работа №2	Оценка Устный опрос	Дифференцированный зачет (контрольная работа итоговая)
У 10, 12, 15, 16	Практическая работа № 3	Оценка	
У 12, 13, 14 11	Практическая работа № 4	Оценка Устный опрос	
У 12. 13 , 14	Практическая работа № 5 Практическая работа №6	Оценка	
У15, 16, 17, 19	Практическая работа №7 Практическая работа №8 Практическач работа № 9	Устный опрос Оценка	
3 1	Устный и письменный опрос. Самостоятельная работа. Тестовые задания	Контрольная работа №1, №3	
3 2	Устный и письменный опрос. Самостоятельная работа. Тестовые задания	Контрольная работа №3	
3 3	Устный и письменный опрос. Самостоятельная работа. Тестовые задания	Контрольная работа №1, №3	

3 4	Устный и письменный опрос. Самостоятельная работа. Тестовые задания	Контрольная работа №3
3 5	Устный и письменный опрос. Самостоятельная работа. Тестовые задания	Контрольная работа №2, №3
3 6	Устный и письменный опрос. Самостоятельная работа. Тестовые задания	Контрольная работа №2, №3
3 7	Устный и письменный опрос. Самостоятельная работа. Тестовые задания	Контрольная работа №2, №3

1.4 Организация контроля и оценки освоения программы УД

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по учебной дисциплине ОП.03 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Текущий контроль осуществляется на аудиторных занятиях в форме устного и письменного опроса; письменного оформления и защиты практической (лабораторной) работы; письменного оформления самостоятельной работы.

Рубежный контроль осуществляется на аудиторных занятиях в форме письменной контрольной работы. Работа считается выполненной на «3», если количество правильно выполненных заданий составляет 70%; «4» - 80%; «5» - 90%.

Промежуточный (дифзачет) контроль осуществляется в форме письменной итоговой контрольной работы по дисциплине. Условиями допуска является успешное выполнение и защита практических (лабораторных), рубежных контрольных работ. Работа считается выполненной на «3», если количество правильно выполненных заданий составляет 70%; «4» - 80%; «5» - 90%.

Общие компетенции и личностные результаты оцениваются экспертной оценкой по результатам наблюдения за деятельностью студента в процессе освоения учебной дисциплины.

1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур

Текущий контроль: комплект учебных принадлежностей (ручка, карандаш, линейка, ластик, циркуль, транспортир, миллиметровая бумага, чертежная бумага формата А4, тетрадь для оформления практической (лабораторной) работы), геодезические приборы.

Рубежный контроль: ручка, бланк

Промежуточный (дифзачет) контроль: ручка, бланк

1.6 Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых при тестировании:

- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, стенды)
- комплект тестовых заданий

II. Комплект материалов для оценки освоения УД

2.1 Оценочные средства для текущего контроля

Типы заданий для текущего и рубежного контроля

Разделы/ темы по программе УД	Тип задания*												
	31-4	35-7	38-9	310-11	312-	313	14	15	16	17	18-	19	1-20
<i>Раздел 1</i>													
Основы микробиологии в пищевом производстве				Контр. работа			Устный опрос				Контр. раб		Дифзачет
Раздел 2													
Основы физиологии и питания и гигиены			Устный опрос			Контр. раб		Контр. Раб.			Устный опрос		Дифзачет

3. Нормативные документы и литература для разработки КОС и подготовки обучающихся к экзамену:

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

1. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
3. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
5. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.
2. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 352 с.
3. М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2017г.256 с Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и доп. - М.: Изд.центр «Академия», 2017 г.160с

Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2014.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: Колос С, 2007г.,183с
- 4.«Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2014г.,346с.
5. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2010г.,275с.

2.2 Оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации)

Перечень вопросов к итоговому контролю Комплект оценочных средств Вариант - 1

1. Дайте определение: Микробиология - это наука,(продолжите).
2. Микроорганизмы (микробы) классифицируют на основные группы:
 - 1) _____;
 - 2) _____;
 - 3) _____;
 - 4) _____.
3. Дайте определение: Чистой культурой микроорганизмов называют -(продолжите).
4. Дайте определение: Болезнетворными (патогенными), называются микроорганизмы -(продолжите)
5. Определенный период времени от момента попадания болезнетворных микробов в организм человека до появления первых признаков заболевания называется -(продолжите)
6. Соедините стрелочками названия инфекционных заболеваний с видами возбудителей их вызывающих:
 - а) холера; г) сальмонеллы;
 - б) сальмонеллез; д) холерный вибрион;
 - в) брюшной тиф; е) палочка брюшного тифа.
7. Перечислите источники инфекций, через которые передаются инфекционные заболевания:
 - а) _____;

- б) _____;
- в) _____;
- г) _____;
- д) _____;
- е) _____.

8. Перечислите основные виды зоонозов:

- а) _____;
- б) _____;
- в) _____;
- г) _____.

9. Дайте определение: Глисты (гельминты) - это(продолжите).

10. Нормативные документы, являющиеся обязательными для всех предприятий общественного питания, регламентирующие санитарные нормы и правила по соблюдению санитарно - гигиенического режима на П.О.П. - называются:.....(продолжите)

11. Практическое осуществление гигиенических норм и правил называется _____ (продолжите).

12. Дайте определение: Дезинсекция на П.О.П. - это(продолжите)

13. Перечислите на какие основные виды делится дезинфекция по способам обработки:

- а) _____;
- б) _____.

14. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п.2.5. в организациях (помещениях) запрещено осуществлять:

- а) _____;
- б) _____;
- в) _____.

15. Каждый работник предприятий общественного питания обязан иметь _____ (вставьте пропущенные слова), подтверждающую отсутствие у него инфекционных заболеваний.

16. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п.5.10. в производственных цехах не допускается хранить: бытовые предметы, _____, _____ (перечислите).

17. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 6.5. разделочный инвентарь закрепляется и хранится в _____ и имеет специальную _____, например: _____ (приведите 3-4 варианта).

18. Перечислите основные виды дезинфицирующих средств, используемых на П.О.П.:(перечислите).

19. Как называется пищевое инфекционное заболевание, вызываемое мясом птицы или яйцами не достаточно подвергнутыми тепловой обработке: _____ (продолжите).

20. Какое основное правило необходимо соблюдать при хранении продуктов, полуфабрикатов в холодильном оборудовании на П.О.П.:(назовите).

21. Кто на П.О.П. осуществляет оценку качества приготовленных блюд:
_____ (назовите)

22. В соответствии с правилами личной гигиены повара обязаны хранить личную одежду _____ от санспецодежды.

23. Заведующий производством осуществляет ежедневное ведение «Журнала _____», в котором фиксирует температуру в холодильных шкафах.

24. Готовые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более _____ часов с момента изготовления.

25. Решение задачи:

При проверке соответствия плана реконструкции ресторана к гигиеническим требованиям было установлено: набор складских помещений соответствует принятой классификации по видам продуктов и правилам товарного соседства, спроектирован рядом с овощным цехом, имеет разгрузочную площадку и освещение: искусственным и естественным светом.

Соответствует ли требованиям СанПиНа данная частичная характеристика планировки складских помещений? Если есть недостатки, то какие?

26 Задание: Выбрать правильный ответ из предложенных:

№	Вопрос	Варианты ответов
1	Минеральные вещества делятся на:	1. Две группы 2. Три группы 3. Пять групп 4. Шесть групп
2	В костях и хрящах человека содержится:	1. Половина всего белка 2. Одна треть всего белка 3. Одна пятая всего белка 4. Одна десятая всего белка
3	Простые жиры состоят из:	1. Углерода и кислорода 2. Углерода, воды и кислорода 3. Углерода, воды, кислорода и азота 4. Углерода, водорода, кислорода, азота и фосфора
4	К простым сахарам относятся:	1. Глюкоза 2. Лактоза 3. Мальтоза 4. Крахмал
5	В желудке не перевариваются:	1. Белки 2. Жиры 3. Углеводы
6	В дневном рационе человека надо уменьшить количество:	1. Воды 2. Сахара 3. Круп 4. Фруктов
7	Витамины делятся на:	1. Две группы 2. Три группы 3. Четыре группы
8	Провитамины это:	1. Предшественники витаминов 2. Минеральные вещества 3. Антивитамины

9	Пищевые добавки это:	1. БАДы 2. Контаминаты 3. Вспомогательные вещества
10	Мясные продукты в питании человека являются источником:	1. Крахмала 2. Белка 3. Витамина «С»

27. Задание Запишите в соответствующие столбцы таблицы виды витаминов по заданным критериям.

Водорастворимые	Жирорастворимые	Витаминоподобные
1	1	1
2	2	2
3	3	3
4	4	4
5		
6		

Эталоны ответов

Вариант -1

1. Наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
2. 1) бактерии; 2) плесневые грибы; 3) дрожжи; 4) вирусы.
3. Совокупность (объединение) микроорганизмов, имеющих сходные (похожие) свойства.
4. Вызывающие заболевания человека.
5. Инкубационным (скрытым) периодом.
6. а - д; б - г; в - е.
7. а) больной человек; б) бактерионоситель; в) почва; г) воздух; д) вода; е) животные, птицы.
8. а) Бруцеллез; б) сибирская язва, в) туберкулез; г) ящур.
9. Глисты – это простейшие черви, паразитирующие в организме человека.
10. СП, СанПиН.
11. Санитария.
12. Комплекс мер, направленный на уничтожение насекомых на предприятиях общественного питания.
13. а) физические; б) химические.
14. а) не размещать помещения под жилье, б) осуществляются работы и услуги, не связанные с деятельностью организаций общественного питания, в) содержать домашних животных и птиц.
15. Личную медицинскую книжку.
16. Зеркала, комнатные растения.
17. В производственном цехе, маркировку, например «СМ» - сырое мясо, «СП» - сырая птица, «ВМ» - вареное мясо, «Х» - хлеб
18. Хлорная известь, хлорамин, хлорсепт, Аква - хлор.
19. Сальмонеллез.
20. Правила товарного соседства.
21. Бракеражная комиссия – в составе зав. производством, повар- бригадир, медработник.
22. Раздельно, в разных шкафах.

23. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
24. не более 2-х час.
25. Да, данная частичная характеристика планировки складских помещений соответствует требованиям СанПиНа, но в данных помещениях не допускается использование естественного света, а только искусственного.
26. 1В -1, 2в -1, 3в -2, 4в -1, 5в -1, 6в -2, 7в -1. 8в -1, 9в -1, 10в -2.
27. Эталон ответа – . 1. С, Р, В1, В2, В6, В9, В12 водорастворимые
2. А, D, Е, К жирорастворимые
3. U, F, В4, В15 витаминopodobные

Комплект оценочных средств
Вариант – 2

1. Дайте определение: Микроорганизмы (микробы) - это(продолжите).
2. Кто первым из естествоиспытателей (ученых) описал микробы:
 - а) Антоний ван Левенгук;
 - б) Луи Пастер;
 - в) Роберт Кох.
3. Дайте определение: Споры бактерий – это _____ (продолжите).
4. Перечислите основные факторы внешней среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов:
 - а) _____;
 - б) _____;
 - в) _____;
 - г) _____.
5. Процесс, протекающий в организме человека при попадании в него патогенных (болезнетворных) микробов называется _____ (продолжите).
6. Перечислите основные виды острых кишечных инфекций:
 - а) _____;
 - б) _____;
 - в) _____.
7. Пищевые инфекционные заболевания, передающиеся человеку от больных животных называются _____ (продолжит
- е)

8. Дайте определение: Глистные заболевания - это(продолжите)

9. Наука о здоровье человека, изучающая влияние условий жизни и разрабатывающая меры профилактики заболеваний называется _____ (продолжите).

10. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п.2.5. в производственных и складских помещениях предприятий общественного питания запрещено находиться _____ (продолжите).

11. Дайте определение: Дезинфекция на П.О.П. - это(продолжите)

12. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 6.10 на предприятиях О.П. посуду с _____ (продолжите) не используют.

13. Перечислите основные виды уборок производственных помещений, технологического оборудования, рабочих мест и их краткие характеристики:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

14. Назовите государственное учреждение, осуществляющее надзор, в области соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил на П.О.П. _____ (назовите).

15. В соответствии с СП 2.3.6.1079-01 п. 6.21 в моечных отделениях вывешивается _____ посуды и инвентаря с указанием _____ и _____ применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

16. Лицам, сопровождающим и осуществляющим выгрузку и погрузку продуктов, необходимо иметь:

а) _____;

б) _____;

в) _____.

17. В соответствии с СанПиН, какое основное требование, предъявляется к организации производства _____ на _____ П.О.П.:(назовите).

18. Как правильно выполняется следующая маркировка на производственном инвентаре и посуде:

а) сырые овощи - _____ (укажите);

б) вареное мясо - _____ (укажите).

19. Какую температуру должны иметь на раздаче готовые блюда:

а) первые блюда - не менее _____;

б) вторые блюда - не менее _____;

в) холодные закуски - не более _____.

20. Что обязательно должно быть у машины, осуществляющей перевозку продуктов на П.О.П.:

.....(продолжите).

21. Какие яйца нужно использовать для приготовления блюд «Яйцо всмятку» и «Яйцо в мешочек»:

_____ (назовите и объясните почему).

22. Составить алгоритм подготовки повара к работе.

23. К лабораторно – инструментальным исследованиям относят: _____ (перечислите).

24. Заведующий производством осуществляет ежедневное ведение «Журнала _____», в котором фиксирует данные работников, допущенных к работе.

25. Решение задачи:

У ученика 2 класса Андрея поднялась температура тела + 38.6 С.. Жалуется на боли в животе, тошноту, жидкий стул, слабость, озноб. С такими же жалобами обратились к врачу еще 7 учеников – одноклассников Андрея. Опрос школьников показал, что все получают обед в школьной столовой. Жалобы на плохое самочувствие появились у больных через 7 – 8 часов после обеда в столовой, где они кушали рисовую кашу на молоке, пирожное с кремом и чай. Какой кишечной инфекцией могли быть заражены школьники?

26. Задание: Установите соответствие между органами, выделяющими пищеварительные соки, и объемом выделяемой жидкости

Органы	Объем выделяемой жидкости
1.печень	А. до 2 литров
2.желудок	Б. 1,5 – 2,5 литра
3.тонкий кишечник	В. до 1литра
4.поджелудочная железа	Г. до 0,5 литров
	Д. до 0,8 литров

27 Задание: Выбрать правильный ответ из предложенных:

	Вопросы	Варианты ответов
1	Лечебно – профилактическое питание предназначено для:	А)работников предприятий, работающих во вредных условиях Б)рабочих, и имеющих системные заболевания В)здоровых людей трудоспособного возраста
2	Лечебно – профилактическое питание основывается на принципах:	А)рационального Б)сбалансированного В)диетического
3	Углеводы в рационах лечебно – профилактического питания:	А)обезвреживают барьерную функцию печени Б)ослабляют барьерную функцию печени В)значительного влияния на метаболизм в организме не оказывают
4	При избыточном потреблении углеводов происходит:	А)усиление выделения вредных веществ метаболизма Б)ухудшение выделительных процессов метаболизма В)функции не изменяются
5	Витамины включаются в лечебно – профилактические рационы:	А)при необходимости, в зависимости от индивидуальных особенностей производства Б)в составе пищевых продуктов В)в виде чистых препаратов

6	Калий в пищевых рационах способствует:	А)выведению шлаков из организма Б)снижению воздействия радиоактивного стронция В)улучшению процесса пищеварения
7	Лечебно профилактическое питание должны получать:	А)в течении всего дня Б)в обед В)в вечернее время
8	Показание к назначению диеты №5:	А)лечение нервной системы Б)производство углеводов, сероуглеродов, свинца В)пожилым людям
9	Показания к назначению рациона диеты №26	А)производство неорганических кислот, соединение хлора и фтора Б)лицам с заболеванием почек В)пожилым людям
10	Фрукты вводят в рацион питания:	А)с целью профилактики системных заболеваний Б)при авитаминозе В)для улучшения усвоения питательных веществ организмом

Эталоны ответов

Вариант -2

1. Микроорганизмы (микробы) – это мельчайшие одноклеточные организмы, участвующие в процессе круговорота веществ в природе и расщепляющие сложные вещества на простые.
2. а) Антони ван Левенгук.
3. Споры - это сгущенная (концентрированная) форма бактерий, образующаяся при неблагоприятных условиях.
4. Температура, влажность, свет, реакция среды.
5. Инфекционной болезнью.
6. Дизентерия, брюшной тиф, холера.
7. Зоонозами.
8. Поражение организма человека глистами (гельминтами).
9. Гигиена.
10. Запрещено находиться посторонним лицам.
11. Комплекс мер, направленный на уничтожение возбудителей инфекционных заболеваний на предприятиях общественного питания.
12. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, с поврежденной эмалью
13. а) текущая – постоянно, своевременно, с применением моющих средств;
б) заключительная (окончательная, итоговая) – в конце рабочего дня, с применением дезинфицирующих средств;
в) генеральная – 1 раз в месяц, с дезинфекцией, дератизацией, дезинсекцией.
14. Роспотребнадзор - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
15. инструкция о правилах мытья, с указанием концентраций и объема.
16. а) санспецодежду, б) личную медицинскую книжку, в) медосмотр.
17. Соблюдение поточности сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.
18. «С.О.», «В.М.».
19. а) не менее +75С; б) не менее + 65 С; в) не более +10+14 С.
20. Санитарный паспорт.
21. Диетические (с момента снесения не более 7 дней), наименьшая вероятность заражения сальмонеллезом.

22. Снять верхнюю личную одежду, тщательно вымыть руки с мылом, надеть правильно санспецодежду, подготовить рабочее место.

23. Микробиологические исследования проб полуфабрикатов, готовых блюд, Микробиологические исследования смывов с рук поваров, оборудования, инвентаря, исследования питьевой воды, исследование параметров микроклимата производственных помещений.

24. Журнал здоровья.

25. Данные признаки указывают на заболевание – сальмонеллезом, что может являться результатом употребления пирожного с кремом.

26. Эталон ответа: . 1В, 2Б, 3А, 4Д

27. эталон ответа

1- А) работников предприятий, работающих во вредных условиях

2- А) рационального

3- А) обезвреживают барьерную функцию печени

4- В) функции не изменяются

5- А) при необходимости, в зависимости от индивидуальных особенностей производства

6- Б) снижению воздействия радиоактивного строения

7- А) в течении всего дня

8- А) лечение нервной системы

9- А) производство неорганических кислот, соединение хлора и фтора

10- В) для улучшения усвоения питательных веществ организмом