Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства имени Я.П. Осадчего»

**фонд оценочных средств**

**по учебной дисциплине**

**ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

|  |
| --- |
| Согласовано на заседании ПЦК |
| Протокол № 1 «30» августа 2023г. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т.Н. Портнягина/ |

2023

Содержание

|  |  |
| --- | --- |
| **I.** | **[Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств](file:///F%3A%5C%5C%D0%9A%D0%9E%D0%A1%20%D0%9F%D0%9C%20-01%202012.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc307288323)**  |
| 1.1 | Область применения |
| 1.2 | Система контроля и оценки освоения учебной дисциплины |
| 1.2.1 | Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении дисциплины ОП.01 |
| 1.3 | Организация контроля и оценки освоения учебной дисциплины ОП.01 |
| **II.** | **Задания для контроля оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.01** |
| 2.1 | Задания для текущего контроля |
| 2.2 | Задания для итоговой аттестации  |

**I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

 **1.1. Область применения**

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать освоение общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Оцениваемая компетенция** | **Показатели оценки результата** | **Средства проверки** |
| 1 | 2 | 3 |
| ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,применительно к различным контекстам | Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации.Осуществление эффективного поиска решения. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана. | КОЗ №1-11 |
| ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполненияпрофессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контекстепрофессиональной деятельности. | КОЗ №1-11 |
| ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии.Применение современной научной профессиональной терминологии.Определение траектории профессионального развития и самообразования. | КОЗ №1-11 |
| ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач.Планирование профессиональной деятельность | КОЗ №1-11 |
| ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке.Проявление толерантность в рабочем коллективе. | КОЗ №1-11 |
| ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | Развитие патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Ро­диной. Готовность к служению Отечеству, его защите. | КОЗ №1-10 |
| ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности.Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте. | КОЗ № 1-11 |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применение средств информатизации и информационныхтехнологий для реализации профессиональной деятельности. | КОЗ №1-10 |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.Ведение общения на профессиональные темы. | КОЗ №1-10 |
| ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичиПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортиментаПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдение правил личной гигиеныСоблюдение санитарно-эпидемиологических требований к механической обработке рыбы, мяса, птицыУмение определять органолептическим методом качество сырьяОценивание качества полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы по органолептическим показателям и занесение данных в бракеражный журналСоблюдение условий и сроков реализации полуфабрикатовЗнание групп микроорганизмов, приводящих к порче рыбы, мяса, птицы и полуфабрикатов из них, оптимальные условия для их размноженияЗнание пищевых отравлений, инфекционные и глистные заболевания, возможных последствий при употреблении некачественных блюд из рыбы, мяса и птицы | КОЗ № 1-8,11 |
| ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортиментаПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдение правил личной гигиеныСоблюдение санитарно-эпидемиологических требований к механической и тепловой обработке сырья для приготовления бульонов, супов, горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы.Оценивание качества готовых бульонов, супов, горячих соусов, сложных блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы по органолептическим показателям и занесение данных в бракеражный журналСоблюдение условий и сроков реализации готовых блюд.Знание групп микроорганизмов, приводящих к порче готовых блюд, оптимальные условия для их размноженияЗнание возможных последствий при употреблении некачественных бульонов, супов, горячих соусов, блюд из овощей, грибов, сыра, рыбы, мяса, птицы. | КОЗ № 1-8,11 |
| ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдение правил личной гигиеныСоблюдение санитарно-эпидемиологических требований при производстве канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, сложных холодных соусов.Умение подготавливать продукты для производства канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, сложных холодных соусов.Оценивание качества полуфабрикатов и готовых холодных блюд и закусок, холодных соусов.Соблюдение условий и сроков реализации готовых холодных блюд и закусок, холодных соусов.Знание групп микроорганизмов, способных размножаться при неправильном хранении канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, сложных холодных соусов.Знание пищевых отравлений, инфекционные и глистные заболевания, возможных последствий при употреблении некачественных канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, сложных холодных соусов. | КОЗ № 1-8,11 |
| ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортиментас учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Соблюдение правил личной гигиеныСоблюдение санитарно-эпидемиологических требований к механической обработке сырья и тепловой обработке при производстве десертовОценивание качества готовых десертов блюд по органолептическим показателямСоблюдение условий и сроков реализации горячих и холодных десертовЗнание групп микроорганизмов, приводящих к порче десертовЗнание пищевых отравлений, инфекционные и глистные заболевания, возможных последствий при употреблении некачественных десертов | КОЗ №1,2,5,6,8,10,11 |
| ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентамиПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучныхкондитерских изделийПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | Соблюдение правил личной гигиеныСоблюдение санитарно-эпидемиологических требований к замесу теста, выпечке изделий, подготовке отделочных полуфабрикатовУмение определять качество сырья по органолептическим показателямОценивание качества полуфабрикатов и готовых изделийСоблюдение условий и сроков реализации мучных кондитерских изделий и полуфабрикатовЗнание особенностей дезинфекции рабочих мест и оборудования, особенностей механической обработки скоропортящегося сырьяЗнание групп микроорганизмов, приводящих к порче мучных кондитерских изделийЗнание пищевых отравлений, инфекционных заболеваний, возможных последствий при употреблении некачественных мучных кондитерских изделий | КОЗ №1,2,5,6,8,11 |
| ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживанияПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениямиПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персоналаПК6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Соблюдение правил по здоровье сбережению, согласно выполнению правил СанПиН(СП) 2.3.6.1079-01, при планировании и организации работы трудового коллектива | КОЗ №1,2,7,9,11 |

ФОС позволяет оценивать освоение умений и усвоение знаний:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Показатели оценки результатов** | **Виды оценочных средств** |
| У1 Уметь соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи | Правильность определения недопустимых заболеваний у сотрудников ПОП, верность подбора температурного режима для хранения сырья и приготовления блюд | КОЗ №7 |
| У2 Уметь производить санитарную обработку оборудования и инвентаря | Верность подбора моющих и дезинфицирующих средств, верность выбора раствора определенной концентрации | КОЗ №6 |
| У3 Уметь готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств | Верность расчетов исходного, рабочего и производных растворов | КОЗ №1,2 |
| У4 Уметь выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов | Определение качества сырья и готовых блюд по органолептическим показателям | КОЗ №8 |
| З1 Знать основные группы микроорганизмов | Правильность характеристики бактерий, грибов, дрожжей, вирусов. Влияние внешних факторов на микроорганизмы | КОЗ №1,2 |
| З2 Знать основные пищевые инфекции и отравления | Указание отличий между отравлением и инфекцией. Верное определение заболевания по признакам | КОЗ № 4 |
| З3 Знать возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве | Подбор правильного режима хранения продуктов. Понимание последствий, возможных при неправильном хранении продуктов | КОЗ №10 |
| З4 Знать санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде | Перечисление требований, необходимых для создания оптимальных условий по выпуску качественной продукции | КОЗ №5 |
| З5 Знать правила личной гигиены работников питания | Перечисление отличительных признаков гигиены повара, кондитера, обоснование с санитарной точки зрения | КОЗ №7 |
| З6 Знать классификацию моющих средств, правила из применения, условия и сроки хранения | Разновидности дезинфицирующих и моющих средств, различия, применение | КОЗ №11 |
| З7 Знать правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации | Перечисление отличительных признаков, указание средств для проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Порядок их проведения. | КОЗ №11 |

**1.2. Система контроля и оценки освоения учебной дисциплины**

В соответствии с учебным планом по дисциплине ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» предусмотрен текущий контроль во время проведения занятий, промежуточная аттестация в форме зачета с выставлением итоговой оценки за весь курс.

**1.2.1 Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении**

**ОП.01 «Микробиология, физиология питания, санитарии и гигиена»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Учебная дисциплина** | **Формы итоговой аттестации** |
| 1 | 2 |
| ОП. 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» | Зачет |

**1.3 Организация контроля и оценки результатов освоения умений и знаний**

Текущий контроль результатов обучения осуществляется в устной и письменной форме на учебных занятиях. Письменный контроль проводится в форме самостоятельных и практических работ. Контролируется умение применять полученные знания при ответе на конкретные вопросы по теме или разделу. Задания представлены в виде тестов, заданий на приведение примеров, систематизацию знаний по теме в сравнительной таблице. Итоговый контроль осуществляется на зачете.

**II ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА**

**2.1 Задания для текущего контроля**

**КОЗ №1**

Тема 1.1 Морфология микробов

1.Микробиология – это:

А. наука, изучающая жизнь и свойства микробов

Б. наука, изучающая многообразие живых организмов

В. наука, изучающая развитие биологии как науки

Г. наука, изучающая круговорот веществ в природе

2.Одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы размером 0,4 –10 мкм - :

А. дрожжи

Б. вирусы

В. бактерии

Г. плесневые грибы

3.Одноклеточные или многоклеточные низшие растительные организмы - это:

А. дрожжи

Б. вирусы

В. бактерии

Г. плесневые грибы

4.Частицы, не имеющие клеточного строения – это:

А. дрожжи

Б. вирусы

В. бактерии

Г. плесневые грибы

5.Одноклеточные неподвижные микроорганизмы – это:

А. дрожжи

Б. вирусы

В. бактерии

Г. плесневые грибы

6.Ученый, который открыл микробы:

А. Роберт Кох

Б. Луи Пастер

В. Антоний Левенгук

Г. Мечников И. И.

7.Ученый, который открыл возбудителей туберкулеза и холеры:

А. Роберт Кох

Б. Луи Пастер

В. Антоний Левенгук

Г. Мечников И. И.

8.Ученый, который открыл защитные свойства организма, создал учение о

невосприимчивости (иммунитете) организма к заразным заболеваниям:

А. Роберт Кох

Б. Луи Пастер

В. Антоний Левенгук

Г. Мечников И. И.

9.Больше всего микроорганизмов находится в:

А. воде

Б. воздухе

В. почве

Г. в пище

10.Вредные микробы участвуют в процессе:

А. гниения

Б. производства сыра

В. квашения капусты

Г. соления огурцов

**КОЗ №2**

Физиология микробов

1. *Наиболее благоприятная концентрация веществ в окружающей среде:*

А. 2 %

Б. 0,2%

В. 10%

Г. 0,5%

1. *В среде, где концентрация растворимых веществ выше 2%, чем в клетке, вода из клетки переходит:*

А. в другую клетку

Б. в окружающую среду

В. остается в этой клетке

Г. испаряется

1. *Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью?*

А. передвижение и питание

Б. дыхание и размножение

В. обезвоживание и сморщивание

Г. питание и размножение

1. *Микроорганизмы, усваивающие углерод и азот из неорганических соединений:*

А. аутотрофные

Б. паратрофные

В. гетеротрофные

1. *Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода:*

А. аэробы

Б. условные анаэробы В. анаэробы

1. *Каким путем питательные вещества проникают в клетку через оболочку?*

А. путем всасывания

Б. путем осмоса

В. путем растворения

Г. путем дыхания

1. *Какое вещество занимает большую часть (70-85%) клетки микроба?*

А. вода

Б. углеводы

 В. белки

Г. жиры

1. *Вещества, ускоряющие биохимические процессы как внутри, так и снаружи микробов:*

А. ферменты

Б. углеводы

В. белки

Г. жиры

1. *Размножение бактерий происходит путем:*

А. почкования

Б. поперечным делением клетки надвое

В. образования спор

Г. распада гиф

1. *Размножение грибов происходит путем:*

А. почкования

Б. поперечным делением клетки надвое

 В. образования спор

Г. распада гиф

**КОЗ №3**

1. На какие три группы по внешнему признаку делятся бактерии?

2. Каким способом размножаются бактерии?

3. Каковы характерные особенности плесневых грибов?

4. За счет чего главным образом происходит размножение дрожжей?

5. Каковы особенности строения дрожжевых клеток?

**КОЗ №4**

**Задание 1***.Используя учебный материал, заполните таблицу:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Название инфекционныхзаболеваний | Возбудитель | Путизаражения | Мерыпредупреждения |
| 1 | Туляремия  |  |  |  |
| 2 | Листериоз |  |  |  |
| 3 | Бруцеллёз |  |  |  |
| 4 | Туберкулёз |  |  |  |
| 5 | Сибирская язва |  |  |  |
| 6 | Ящур |  |  |  |

**Задание 2.***Используя учебный материал, заполните таблицу:*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Виды гельминтов | Размер и форма | Паразитирует в органах: | Человек заражается через: |
| Круглые гельминты |
| 1 | Аскариды |  |  |  |
| 2 | Трихинеллы  |  |  |  |
| Ленточные гельминты |
| 3 | Цепень бычий или свиной |  |  |  |
| 4 | Широкий лентец |  |  |  |
| 5 | Эхиноккок |  |  |  |
| 6 | Описторхоз |  |  |  |

**КОЗ №5**

1. *Допишите фразы:*

Участок, где построено предприятие общественного питания, должен соответствовать\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

К производственным помещениям относятся:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Складские помещения проектируются в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ части здания.

Для очистки воздуха используется вентиляция

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ типа.

Все производственные помещения должны освещаться

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ светом.

Ежемесячная уборка помещений называется\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. *Используя учебный материал, заполните таблицу:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование цеха | Предназначение |
| 1 | Овощной цех |  |
| 2 | Мясной цех |  |
| 3 | Рыбный цех |  |
| 4 | Горячий цех |  |
| 5 | Холодный цех |  |
| 6 | Кондитерский цех |  |

**КОЗ №6**

**Задание 1.***Используя учебный материал, письменно ответьте на вопросы*:

1. Что относится к кухонной посуде?

2. Для чего маркируют посуду?

3. Что относится к столовой посуде?

4. Какие материалы допускаются для производства оборудования и инвентаря для предприятий общественного питания?

5. В чем состоит принципиальная разница при мытье столовой посуды и столовых приборов?

**Задание 2.** *Используя учебный материал, заполните таблицу*:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Маркировка | Расшифровка  | В каком цехе применяется |
|  | «СР» |  |  |
|  | «СО» |  |  |
|  | «Х» |  |  |
|  | «СМ» |  |  |
|  | «ВМ» |  |  |
|  | «ВР» |  |  |
|  | «ВО» |  |  |
|  | «МГ» |  |  |
|  | «РГ» |  |  |
|  | «КО» |  |  |

**КОЗ №7**

*Используя учебный материал, письменно ответьте на вопросы:*

1. Перечислите требования, предъявляемые к работникам, поступившим на работу на предприятия пищевой промышленности;
2. Перечислите правила личной гигиены работающих на предприятиях пищевой промышленности;
3. Какие требования предъявляются к санитарной одежде?
4. Дайте определение производственной санитарии;
Перечислите опасные и вредные производственные факторы на предприятиях пищевой промышленности.

**КОЗ №8**

**Заполните таблицу. Микроорганизмы, вызывающие порчу продуктов**

Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Мясо и мясопроду кты | Рыба и рыбные продукты | Баночные консервы | Молоко и молочные продукты | Пищевые жиры | Яйцо и яичные продукты | Овощи и фрукты | Зерно и продукты его переработ |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

## Читая утверждения, впишите в таблицу 2

**комментарий «ДА» или «НЕТ»**

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| Утверждение | Комментарий |
| 1. На мясе размножаются микробы в процессе убоя скота и разделки туш |  |
| 2. Мясо может приобретать синюшный цвет в результате порчи |  |
| 3. Мясо птицы сальмонеллами не заражается |  |
| 4. На колбасных изделиях появляются микроорганизмы в результате нарушения процесса производства |  |
| 5. Процесс замораживания замедляет развитие микробов на поверхности рыбы |  |
| 6. Продукты моря (ракообразные, головоногие, двустворчатые) не могутподвергаться обсеменению микробами |  |
| 7. Баночные консервы не поражаются микробами, если соблюдать санитарно-гигиенические условия |  |

**КОЗ №9**

# Контрольные задания

**Задание 1**. Рассчитать суточный расход энергии медсестры 50 лет с массой тела 80 кг.

**Задание 2**. Рассчитать суточный расход энергии каменщика 40 лет с массой тела 75 кг.

**Задание 3**. Рассчитать суточный расход энергии технолога общественного питания женщина 35 лет с массой тела 65 кг.

**Задание 4.** Рассчитать суточный расход энергии металлурга 38 лет с массой тела 72 кг.

**Задание 5.** Рассчитать суточный расход энергии водителя 25 лет с массой тела 79 кг.

**Задание 6**. Рассчитать суточный расход энергии секретаря женщины 30 лет с массой тела 65 кг.

**Задание 7**. Рассчитать суточный расход энергии хирурга мужчины 50 лет с массой тела 80 кг.

**Задание 8**. Рассчитать суточный расход энергии вальщика леса 35 лет с массой тела 90 кг.

**Задание 9.** Рассчитать суточный расход энергии студента мужчины 19 лет с массой тела 60 кг.

**Задание 10.** Рассчитать суточный расход энергии доярки 45 лет с массой тела 73 кг.

**КОЗ №10**

1. Укажите, в каких случаях вода и напитки могут стать причиной массовых отравлений людей?

2. Обоснуйте с санитарно-гигиенической точки зрения следующее утверждение: молоко, сметана, сливки, используемые для приготовления сладких блюд, обязательно должны быть пастеризованы?

3. Перечислите факторы, влияющие на порчу свежих фруктов и ягод?

4. Укажите путь обсеменения и возможные микроорганизмы сладких блюд и напитков:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Блюдо/напиток | Возможный путь обсеменения | Возможные микроорганизмы |
| Компот из свежих фруктов |  |  |
| Самбук  |  |  |
| Шарлотка с яблоками |  |  |

**КОЗ №11**

Ответьте на вопросы, выбрав правильный вариант ответа.

«Выбор безопасного технологического оборудования, посуды и инвентаря, основные правила содержания и уборки производственных помещений»

**1. Какие места проведения контроля опасных факторов различают на предприятиях общественного питания?**

а) участок приема полуфабрикатов и места хранения продуктов

б) место приготовления пищи и охлаждения готовых блюд

в) место удерживания блюд в разогретом состоянии перед выдачей потребителю

 г) вестибюльная группа предприятий общественного питания

д) зал, аванзал, банкетный зал

 **2. Чистка, влажная уборка, мытье, стирка, вентиляция относится к**:

 а) механическим способам физических методов дезинфекции

б) термическим способам физических методов дезинфекции

 в) лучистым способам физических методов дезинфекции

 г) химическим методам дезинфекции

**3. К физическому способу обеззараживания на предприятиях общественного питания относятся:**

а) применение высоких температур (пара, горячей воды, горячего воздуха) и ультрафиолетовых лучей

б) применение хлорамина

 в) применение катионных поверхностно-активных веществ (КПАВ)

г) применение четвертичных аммонийных соединений

**4. Предприятия общественного питания должны быть оснащены оборудованием:**

 а) только в соответствии с технологическими расчетами

б) только в соответствии с нормами проектирования

в) в соответствии с технологическими расчетами и нормами проектирования

г) только в соответствии с требованиями СНИП

**5. При работе технологического оборудования допускается**:

а) контакт сырых полуфабрикатов и готовой продукции

 б) контакт готовой продукции с руками персонала

в) контакт готовой продукции с тарой для фасовки

г) контакт полуфабрикатов из разных видов сырья

**6. Все производственные столы после каждой технологической операции**:

 а) должны промываться горячей водой

б) должны промываться дезинфицирующим средством

в) должны промываться холодной водой

г) не должны промываться вообще

**7.Механическое оборудование по окончании работы очищается от пищевых остатков, промывается водой с добавлением моющих средств температурой:**

а) 90С

б) 60С

 в) 45С

 г) 100С

**8. Санитарная обработка технологического оборудования проводится**:

а) только по мере его загрязнения

 б) только по окончании его работы

 в) каждый час в течение рабочего дня

 г) по мере его загрязнения и по окончании его работы

**9. Производственные столы в конце работы обрабатывают следующим образом:**

а) тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°С и насухо вытираются сухой чистой тканью

б) тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются холодной водой и насухо вытираются сухой чистой тканью

в) тщательно моются с применением только дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°С и высушиваются

г) тщательно моются с применением только моющих средств, ополаскиваются проточной водой и высушиваются

**10.Соответствие оборудования и материалов, из которых они изготовлены действующим Гигиеническим требованиям должно быть подтверждено:**

а) санитарно-эпидемиологическим заключением

б) сертификатом

 в) санитарно-эпидемиологическим заключением и сертификатом

г) законом «Об охране окружающей среды»

**11. Согласно санитарным правилам разделочные доски на пищеблоке можно хранить:**

 а) установленными на ребро в металлических кассетах

б) установленными на ребро в деревянных ящиках

в) в полиэтиленовых пакетах

г) непосредственно на рабочем месте

д) в тканевых мешках (марлевых)

**12. Назовите методы дезинфекции помещений:**

 а) физические

б) химические

в) микробиологические

г) естественные

 д) искусственные

**13.Какие мероприятия осуществляются в рамках санитарного режима на предприятии общественного питания?**

а) своевременная и правильная уборка территории и помещений

б) сбор и вывоз пищевых отходов и отбросов

в) мытье и обеззараживание оборудования, инвентаря, посуды

 г) строгое соблюдение персоналом правил личной гигиены

д) ритмичность завоза продуктов и средств материально-технического оснащения

е) своевременное выполнение заказов потребителей в процессе обслуживания

**14. Для легкой и качественной обработки конструкция оборудования должна быть**:

а) простой

б) безопасной

 в) доступной

г) невысокой

д) удобной

**15. Раздельные доски после технологической операции подвергаются следующим видам обработки:**

а) механической очистке

б) мытью горячей водой с моющими средствами

в) ополаскиванию холодной водой

г) ошпариванию кипятком

д) хранению поставленными на ребро

е) ополаскиванию горячей водой

**2.2 Задания для итоговой аттестации в форме зачета**

Ответьте на вопросы тестовых заданий

1. вариант

## 1.Микробиология – это

А. наука, изучающая жизнь и свойства микробов

Б. наука, изучающая многообразие живых организмов

В. наука, изучающая развитие биологии как науки

Г. наука, изучающая круговорот веществ в природе

## 2.Ученый, который открыл микробы

А. Роберт Кох

 Б. Луи Пастер

В. Антоний Левенгук

Г. Мечников И. И.

## 3.Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью?

А. передвижение и питание

Б. дыхание и размножение

В. обезвоживание и сморщивание

 Г. питание и размножение

## 4.Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода

А. аэробы

Б. условные анаэробы

В. анаэробы

## 5.Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов

А. 0-5°С

Б. 5-15°С

В. 35-37°С

Г. 25-35°С

## 6.При какой температуре протекает метод пастеризации?

А. 30-60°С

Б. 60-90°С

В. 90-100°С

 Г. 100-120°С

## 7.Где заражается мясо здорового скота?

А. при жизни животного

Б. при транспортировке

В. при убое

Г. при кормлении

## 8.Почему мясные субпродукты в общественном питании поступают в замороженном виде?

А. так вкуснее

Б. так уменьшается срок приготовления блюд

В. так как из внешней среды на ноги, хвосты, головы, уши попадают микроорганизмы

Г. так как содержат много влаги (печень, почки, мозги)

## 9.Каким образом в молоко попадают микробы?

А. от больных животных

Б. от мух

В. от кормов

Г. от воды

## 10.Способ обезвреживания молока при температуре 63…95°С

А. пастеризация

 Б. стерилизация

В. ультрастерилизация

 Г. кипячение

## 11.Какая рыба называется свежей?

А. замороженная

Б. охлажденная

В. заснувшая

Г. живая

## 12.При какой температуре рыба считается охлажденной?

А. +5…0°С

Б. 0…-5°С

В. -5…-7°С

Г. -7…-8°С

## 13.Бактерицидная фаза молока – это…

А. период времени, в течении которого молоко находится в вымени

Б. период времени, в течении которого выдаивается молоко

В. период времени до стерилизации

Г. период времени, в течении которого сохраняются антимикробные свойства молока

## … возникают при употреблении пищи с содержанием в ней незначительного количества живых возбудителей.

А. пищевые инфекции

Б. пищевые отравления

В. зоонозы

Г. микотоксикозы

## 15.Какое заболевание сопровождается желтухой, поражением печени?

А. холера

Б. брюшной тиф

В. дизентерия

Г. вирусный гепатит А

## 16.Отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба – ботулинуса

А. стафилококковое отравление

Б. ботулизм

В. фузариотоксикозы

 Г. афлотоксикозы

## 17.Как проявляются глистные заболевания у человека?

А. тошнота, головокружение, плохой аппетит

Б. хороший аппетит, человек быстро набирает вес

В. похудение, малокровие, задержка роста и умственного развития

Г. быстрый рост, отсутствие аппетита

## 18.Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо:

А. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в год

Б. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 2 года

В. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство не реже одного раза в 5 лет

Г. проверять поваров, кондитеров и других работников на глистоносительство

## 19.Основное требование к планировке помещений ПОП

А. последовательность и поточность

Б. перекрещивание потоков сырья

В. перекрещивание готовой продукции

Г. перекрещивание полуфабрикатов

## 20.Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены

А. иметь короткую стрижку

Б. иметь маникюр

В.работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения

Г. перед началом работы тщательно мыть руки с мылом

## 21.Какие мероприятия способствуют уменьшению образования и распространения пыли?

А. повышение влажности обрабатываемого продукта

Б. проведение работ под слоем воды

В. внедрение автоматического и дистанционного оборудования

Г. отказ от данного вида работы

## 22.Какую из перечисленной посуды запрещается использовать на ПОП?

А. фарфоровую

Б. стеклянную

В. из нержавеющей стали

Г. цинковую

## 23.Чему соответствует маркировка «РС» на разделочной доске?

А. рыба съедобная

Б. рыба соленая

В. рыба сырая

Г. рыба сом

## 24.Для чего наПОП проводят профилактические меры?

А. чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи

Б. чтобы пища была вкуснее

В. чтобы готовые блюда эстетично выглядели

Г.чтобы продукты дольше хранились

## 25.Для обработки столовой посуды, рук применяют хлорную известь концентрацией

А. 0,5%

Б. 0,2%

В. 0,5%

Г. 5%

1. вариант

## 1.Частицы, не имеющие клеточного строения – это

А. дрожжи

Б. вирусы

В. бактерии

Г. плесневые грибы

## 2.Больше всего микроорганизмов находится в

А. воде

Б. воздухе

В. почве

Г. в пище

## 3.Каким путем питательные вещества проникают в клетку через оболочку?

А. путем всасывания

Б. путем осмоса

В. путем растворения

Г. путем дыхания

## 4.Какое вещество занимает большую часть (70-85%) клетки микроба?

А. вода

Б. углеводы

В. белки

Г. жиры

## 5.Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются

А. способы дыхания, питания

Б. температура, влажность, действие света, характер питательной среды

В. способы размножения, характер среды

Г. влажность, температура, способ дыхания

## 6.При какой температуре протекает метод стерилизации?

А. 30-60°С

Б. 60-90°С

В. 90-100°С Г. 100-120°С

## 7.Микробы, у которых оптимальная температура жизнедеятельности 50°С

А. психрофильные

Б. мезофильные

В. термофильные

**8.Вещества, выделяемые плесневыми грибами, губительно действующие на развитие других микробов**

А. фитонциды

Б. антибиотики

В. ферменты

Г. катализаторы

## 9.Какие признаки говорят о порче свежего мяса?

А. изменение цвета

Б. появление слизи

В. изменение запаха

Г. появление липкой поверхности

## 10.Оптимальная температура хранения замороженного мяса

А. -10…-12°С

Б. -12…-15°С

В. -15…-17°С

 Г. -17…-20°С

## 11.Какой способ обезвреживания молока необходимо проводить в домашних условиях?

А. пастеризация

Б. стерилизация

В. ультрастерилизация

Г. кипячение

## 12.Каким способом можно увеличить бактерицидную фазу молока?

А. увеличение надоев

Б. повышение температуры

В. понижением температуры хранения молока

Г. понижение первоначального обсеменения молока микробами

## 13.При какой температуре хранится мороженая рыба?

А. 0°С

Б. -50°С

В. -10°С

Г. -12°С

## 14.Чем определяется качественный состав микрофлоры рыбы?

А. составом микрофлоры воды

Б. видовой принадлежностью

В. возрастом рыбы

Г. количеством и размерами чешуек

## 15.Наиболее распространенный вид порчи муки:

А. прокисание

Б. прогоркание

В. плесневение

Г. вспучивание

 **16.В чем заключается профилактика пищевых инфекций?**

 А. соблюдение работниками ПОП правил личной гигиены

 Б. проведение дезинфекции и дератизации

В. соблюдение сроков хранения и реализации продуктов

Г. использование консервантов

## 17.Основные продукты, вызывающие стафилококковое отравление

А. грибы Б. фрукты

В. мясо и мясопродукты

Г. молоко и молочные продукты

## 18.Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо:

А. кипятить воду из открытых водоемов

Б. проверять наличие клейма на мясных тушах

В. тщательно мыть овощи, фрукты, ягоды, особенно употребляемые в пищу в сыром виде

Г. соблюдать чистоту на рабочем месте

## 19.Температура воды для мытья посуды должна соответствовать

А. 30-40°С

Б. 50-60°С

В. 70-80°С

Г. 90-100°С

## 20.Чему способствует вентиляция помещений?

А. понижает температуру

Б. повышает температуру

В. улучшает микроклимат

Г. уменьшает влажность

## 21.К какому виду оборудования относятся электроплиты?

А. механическое оборудование

Б. тепловое оборудование

В. холодильное оборудование

Г. немеханическое оборудование

## 22.В каком порядке должны проходит зоны обработки при механизированном мытье посуды?

А. ополаскивание горячей водой – мытье моющими растворами – вторичное ополаскивание – струйная очистка

Б. струйная очистка – ополаскивание – мытье моющими растворами – вторичное ополаскивание

В. струйная очистка – мытье моющими растворами – ополаскивание – вторичное ополаскивание

Г. мытье моющими растворами – струйная очистка – ополаскивание – вторичное ополаскивание

## 23.Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены

А. иметь короткую стрижку

Б. иметь маникюр

В.работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения

Г. перед началом работы тщательно мыть руки с мылом

## 24.Благоприятная температура воздуха для повара на ПОП

А. 30-36°С

 Б. 25-29°С

 В.20-24°С

Г. 18-20°С

## 25.Для обработки оборудования применяют хлорную известь концентрацией

А. 0,5%

Б. 0,2%

В.0,5%