

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южно-Уральский государственный колледж»
Кыштымский филиал

РАССМОТРЕНО

Председатель ПЦК «ЭТПиООП»

_____/Т.А.Дзортова/
«05» июня 2023 г

Комплект контрольно-измерительных материалов по учебной дисциплине

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в

пищевом производстве

Образовательной программы

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

квалификация – повар, кондитер.

Кыштым, 2023

Разработчики:

ГБПОУ «ЮУГК»

преподаватель

Т. А. Дзортова

Эксперты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
2. Комплект КИМ для текущего контроля	9
3. Комплект КИМ для промежуточной аттестации	20

1. Общие положения

Комплект контрольно-измерительных материалов (КИМ) по дисциплине

ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в пищевом производстве по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

КИМ для текущего контроля и КИМ для промежуточной аттестации, которые позволяют оценивать сформированность общих и профессиональных компетенций в соответствии с установленными показателями.

Профессиональные компетенции, освоение которых подтверждается действиями обучающегося при текущем контроле и на промежуточной аттестации:

Таблица 1

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. 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. 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.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02. Осуществлять поиск,	Планирование информационного по-	Определять задачи поиска информации.	Номенклатура информационных источников

анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	иска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.	применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	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).	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

		Писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5		<p>Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства.</p> <p>Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья.</p> <p>Соблюдать правила утилизации непищевых отходов.</p> <p>Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании.</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления пищи.</p> <p>Обеспечивать условия, сроки хранения готовой холодной, горячей кулинарной продукции, хлебобулочных мучных кондитерских изделий</p>	<p>Требования производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, приготовления пищи.</p> <p>Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР))</p>

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, интернет-ресурсов

Основные источники

Нормативные:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. – М.: Стандартинформ, 2014

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – М.: Стандартинформ, 2014.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. – М.: Стандартинформ, 2014.
4. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. – М.: Стандартинформ, 2014.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – М.: Стандартинформ, 2014.
6. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – М.: Стандартинформ, 2014.
7. Профессиональные стандарты индустрии питания. Том 2: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013. — 296 с.
8. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
9. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 «Правила оказания услуг общественного питания"
10. СанПин 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
11. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

Основные:

1. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник/ Т. А. Лаушкина. - Москва: «Академия», 2018. - 240 с. – ISBN 978-5-4468-6241-2

Дополнительные источники:

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 264 с. — (Профессиональное образование).
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 161 с. — (Профессиональное образование).
3. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. — 212 с. — (Профессиональное образование).

2. Комплект КИМ для текущего контроля

Текущий контроль освоения студентами материала дисциплины состоит из следующих видов: *оперативный и рубежный контроль*.

При проведении текущего контроля используются следующие формы:

- 1) Фронтальный опрос.
- 2) Тестирование.
- 3) Практические работы.

Тематика практических работ

Практическая работа №1

Тема: Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности

Практическая работа №2

Тема: Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.

Практическая работа №3

Тема: Выполнение расчёта калорийности блюда

Практическая работа №4

Тема: Составление рационов питания для различных категорий потребителей

Практическая работа №5

Тема: Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве

Практическая работа №6

Тема: Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).

Задания для текущего контроля

КОЗ №1

1. Заполните таблицу «Микрофлора овощей»

Овощи	Содержащиеся микроорганизмы и возможные заболевания	Условия и сроки хранения продукта
Свежие овощи и плоды		
Квашеные овощи и плоды		

2. Укажите особенности механической и тепловой обработки сушеных грибов? Какие последствия могут быть в результате употребления некачественных грибов?
3. Перечислите санитарно-гигиенические требования к обработке корнеплодов?
4. Объясните причины того, что после того как мужчина съел свежий помидор через два дня он оказался в инфекционном отделении больницы со следующими признаками: слабость, высокая температура, сильные режущие боли в животе, жидкий стул?
5. Почему повар с сыпью на руках допускается к работе в овощном цехе?

Эталон ответа:

1. Заполните таблицу «Микрофлора овощей»

Овощи	Содержащиеся вредные микроорганизмы	Условия хранения продукта
Свежие овощи и плоды	Возбудитель дизентерии, брюшного тифа, холеры.	Корнеплоды при температуре +15...+20°C, скоропортящиеся овощи при +2...+6°C
Квашеные овощи и плоды	Плесневые грибы, маслянокислые бактерии, гнилостные бактерии	Температура +3°C

2. Механическая обработка состоит из следующих стадий: перебирание, промывание, замачивание в холодной воде, промывание. При тепловой обработке грибов сначала необходимо отварить их в воде, полученный отвар сливают и для приготовления блюд не используют. При употреблении некачественных грибов могут быть отравления. Признаки: рвота, понос, повышенная температура, иногда смертельный исход (грибами ядовитыми по своей природе).
3. Обработываются вдали от производственных помещений, т.к. обильно загрязнены землей, где содержится большое количество болезнетворных микроорганизмов.
4. Произошло заражение дизентерией.
5. Т.к. в дальнейшем овощные полуфабрикаты подвергают тепловой обработке.

КОЗ№2

1. Почему на предприятиях общественного питания запрещено использовать яйца уток и гусей?
2. Выберите подходящий раствор для дезинфекции яиц:
 - А) 5%-ный раствор хлорной извести
 - Б) 0,5%-ный раствор хлорамина
 - В) 1%-ный раствор хлорной извести
 - Г) 0,1%-ный раствор гипохлорита кальция
3. Объясните, почему сливочное масло, добавляемое в рисовую кашу при подаче, обязательно должно быть прогретым?
4. Укажите положительную роль микроорганизмов при производстве творога и других кисломолочных продуктов?

5. В столовую при детском саду поступила 50-и литровая фляга непастеризованного молока. Перед тем как сварить кашу повар попробовал из нее стакан молока. Через два часа он почувствовал слабость, головокружение, еще через час его начало тошнить и заболел живот. Определите отравление учитывая, что после приготовления каши никто из детей не отравился, а повар пробыл на больничном три дня.

Эталон ответа:

1. Они могут быть загрязнены сальмонеллами и возбудителем туберкулеза (палочкой Коха). Все яйца, используемые на ПОП должны проходить ветеринарный контроль.
2. Б
3. При кипячении погибают болезнетворные микроорганизмы. Если масло не прогреть произойдет вторичное обсеменение.
4. В производстве кисломолочных продуктов и творога используются молочно кислые бактерии, дрожжи, закваски.
5. Стафилококковое отравление. После кипячения болезнетворные микроорганизмы погибают.

КОЭ№3

1. Заполните таблицу «Микрофлора продуктов питания»

Продукт	Бактерии	Путь обсеменения
Крупы и мука		
Молоко		
Яйца		
Творог		

2. Дайте оценку блюда по органолептическим показателям. Объясните свое решение.

«Макаронник»

- внешний вид: края ровно обрезаны, поверхность ровная со слегка подгоревшими пятнами
- цвет: на разрезе светло-желтый, поверхность золотистая с коричневыми подгоревшими пятнами
- консистенция: мягкая, упругая, на разрезе видны макаронные изделия
- вкус и запах: свойственный используемым продуктам, без посторонних запахов и привкусов

Эталон ответа:

1. Заполните таблицу «Микрофлора продуктов питания»

Продукт	Бактерии	Путь обсеменения
Крупы и мука	Плесневые грибы, молочнокислые бактерии, спорынья, головизна, фузариум, дрожжи	Во время помола, при транспортировании, с воздуха, при не соблюдении условий хранения
Молоко	Молочнокислые бактерии, плесневые грибы, гнилостная палочка	С вымени, с шерсти, с доильного оборудования, необработанная тара

Яйца	Кишечная палочка, протей, стафилококки, плесневые грибы, сальмонеллы,	Во время снесения, в процессе хранения, от больных животных
Творог	Плесневые грибы, молочнокислые бактерии, дрожжи, стрептококки	От некачественного молока, с оборудования в процессе производства, при неправильном хранении

2. Дается оценка «хорошо», блюдо допускается к реализации. Т.к. блюдо имеет не значительные легко устранимые недостатки, оно допускается к реализации.

КОЗ №4

1. Укажите, какие способы очистки воды существуют?
2. Почему после закладки каждой порции продуктов в суп, его необходимо обязательно доводить до кипения?
3. Обоснуйте утверждение: при приготовлении соуса красного основного после протирки всех продуктов его необходимо снова прокипятить?
4. Приведите характерные особенности тепловой обработки мяса? Объясните, почему при варке мясных бульонов температура внутри куска должна быть не ниже 80 градусов?
5. Дайте оценку качества готовых супов по предложенным показателям:

Блюдо	Показатели качества				Оценка качества
	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус	
Суп-пюре	Однородная масса, без кусочков непротертых продуктов	Соответствует основному продукту	Однородная, эластичная	Посторонний вкус.	
Рассольник ленинградский	На поверхности блестки жира, овощи сохранили форму нарезки	Цвет бульона бесцветный	Овощи мягкие, огурцы — слегка хрустящие, крупа хорошо разварена	Огуречного рассола, острый в меру соленый.	
1	2	3	4	5	6
Суп лапша домашняя	Макаронные изделия мягкие не разваренные, коренья частично сохранили форму. Бульон слегка мутноватый	Желтый	Макаронные изделия и коренья мягкие.	В меру соленый.	

Эталон ответа:

1. Фильтрация, отстаивание, озонирование, кипячение,
2. Что бы уничтожить микрофлору поступающих продуктов.
3. После протираания соусы обязательно кипятят, что бы уничтожить микроорганизмы, которые могли обсеменить соус при протираании с механического оборудования.
4. При температуре 80°C погибают споровые формы микробов.
5. Суп-пюре «2»
Рассольник Ленинградский «5»
Латша домашняя «4»

КОЗ №5

1. Укажите признаки, свидетельствующие о свежести рыбы?
2. Обоснуйте с санитарно-гигиенической точки зрения необходимость доготовки рыбных блюд в жарочном шкафу?
3. Почему рыбные отходы, используемые для пищевых целей, необходимо сразу же направлять на тепловую обработку?
4. Обоснуйте необходимость выделения отдельного рабочего места для приготовления рыбных полуфабрикатов?
5. Заполните таблицу «Пищевые инфекции и отравления, возможные при употреблении некачественной рыбы»

Инфекция или отравление	Симптомы	Влияние температуры на возбудителя
Дизентерия		
Брюшной тиф		
Холера		
Сальмонеллез		
Ботулизм		

Эталон ответа:

1. Прозрачные не мутные глаза с четкими зрачками, отсутствие постороннего запаха, ровная блестящая чешуя без липкого налета, мышцы не отделяются от кости.
2. Чтобы погибли все споровые формы микробов, а также температура возле кости могут быть глисты.
3. Чтобы не произошло порчи, т.к. икра и молоки относятся к скоропортящимся продуктам.
4. У рыбы специфическая микрофлора и запах.
5. Таблица

Инфекция или отравление	Симптомы	Влияние температуры на возбудителя
Дизентерия	Слабость, повышенная температура, боли в животе, жидкий стул	37°C оптимальная для развития, 60°C погибает за 10-15 мин.

<i>Брюшной тиф</i>	<i>Расстройство кишечника, резкая слабость, сыпь, высокая температура, головная боль, безбеспокойствие</i>	<i>37°C оптимальная для развития, 60°C погибает за 15-20 мин., устойчив к холоду и высушиванию</i>
<i>Холера</i>	<i>Рвота, понос, обезвоживание организма, слабость, головная боль, головокружение, пониженная температура</i>	<i>37°C оптимальная для развития, стойка к замораживанию, погибает от солнечных лучей и при кипячении</i>
<i>Сальмонеллез</i>	<i>Тошнота, рвота, понос, боли в животе, головная боль, головокружение, высокая температура</i>	<i>37°C оптимальная для развития, погибают при 70- 75°C в течении 30 мин.</i>
<i>Ботулизм</i>	<i>Двоение и туман в глазах, головная боль, неустойчивая походка, потеря голоса паралич</i>	<i>80°C погибает за 15 мин</i>

КОЗ №6

1. Заполните таблицу «Микрофлора мяса, мясных субпродуктов»

Продукт	Болезнетворные микроорганизмы	Путь обсеменения продукта
Мясо		
Мясной фарш		
Мясо птицы		
Колбасные изделия		

- Объясните, вследствие чего микрофлора мясного фарша намного обильнее чем микрофлора мяса?
- Перечислите признаки, по которым можно распознать курицу и мясо сомнительной свежести?
- Почему отварное мясо перед подачей необходимо прогревать в бульоне? Обоснуйте ответ с санитарно — эпидемиологической точки зрения.

Эталон ответа:

1. Заполните таблицу «Микрофлора мяса, мясных субпродуктов»

Продукт	Болезнетворные микроорганизмы	Путь обсеменения продукта
Мясо	Гнилостная палочка, сальмонеллы, кишечная палочка, сарцины, плесневые грибы	В процессе убоя скота, при механической обработке, при не соблюдении правил транспортировки и хранения, несоблюдение температурного режима

Мясной фарш	Гнилостная палочка, сальмонеллы, кишечная палочка, сарцины, плесневые грибы	С механического оборудования, с воздуха и тары, т.к. увеличивается площадь соприкосновения
Мясо птицы	Гнилостная палочка, сальмонеллы, кишечная палочка, сарцины, плесневые грибы	Во время потрошения, при механической обработке, при транспортировке и хранении
Колбасные изделия	Ботулинус, гнилостная и кишечная палочки, плесневые грибы	При недостаточной тепловой обработке, при несоблюдении условий и сроков реализации

2. Микрофлора мясного фарша обильнее чем микрофлора мяса, т.к. при приготовлении фарша происходит обсеменение микробами в процессе соприкосновения с механическим оборудованием, тарой, воздухом.
3. Появление на поверхности слизи, липкого налета, изменение цвета мышц, появление постороннего запаха, при надавливании мясо не восстанавливает первоначальную форму.
4. Отварное мясо перед подачей прогревают в бульоне до 80-85°C, что бы погибли все микроорганизмы, которые могли попасть во время нарезки.

КОЗ №7

1. О чем свидетельствуют клейма на мясных тушах?
2. Дайте определение что такое зоонозы? Заполните таблицу:

Инфекция или отравление	Симптомы	Влияние температуры на возбудителя
Бруцеллез		
Туберкулез		
Сибирская язва		
Ящур		

3. Охарактеризуйте санитарно-эпидемиологические требования к механической кулинарной обработке мяса.

Эталон ответа:

1. Клейма на мясных тушах указывают на категорию упитанности, сорт и то что мясо прошло ветеринарный контроль и его можно спокойно употреблять в пищу.
2. Зоонозы - заболевания возникающие у человека в результате употребления зараженного мяса, молока и других продуктов животноводства

Заболевание	Симптомы	Влияние температуры на возбудителя
Бруцеллез	Лихорадка, опухание и боль в суставах и мышцах	37°C оптимальная для развития, погибает при тепловой обработке

Туберкулез	Поражение легких и лимфатических узлов, кашель, выделение мокроты	При кипячении погибает за 10 мин
Сибирская язва	Нарушение всех функций организма, повышенная температура, слабость сердечной деятельности	Возбудитель стоек к температурному воздействию
Ящур	Воспаления и язвы слизистой оболочки	Погибает при тепловой обработке

КОЗ №8

1. Чем объясняется маленький срок реализации салатов и закусок?
2. В теплый период года приготовление и реализация студней, паштетов, заливных блюд, блинчиков с мясным и ливерным фаршем допускается только с разрешения санитарного врача. Объясните данное положение с позиции санитарии.
3. Укажите, как должен быть промаркирован инвентарь холодного цеха?
4. Охарактеризуйте технологию приготовления 0,5%-ного раствора хлорной извести, используемого для обработки оборудования холодного цеха?
5. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к устройству и содержанию холодного цеха?
6. Укажите возможный путь микробиологического обсеменения следующих холодных блюд и закусок:
 - салат «Мимоза»
 - салат из свежих помидоров и огурцов
 - бутерброды с маслом и сыром
 - мясное заливное
 - паштет печеночный

Эталон ответа:

1. При приготовлении холодных блюд и закусок, после тепловой обработки продуктов, происходит вторичное обсеменение микроорганизмами при нарезке и большие продукты не прогревают.
2. Эти блюда являются особо скоропортящимися и теплый период года могут стать источниками массовых отравлений.
3. ОВ-овощи вареные, ОС-овощи сырые, МГ-мясная гастрономия, РГ-рыбная гастрономия, СЫРЫ

Маркировка холодного цеха должна соответствовать используемым продуктам и приготовляемым блюдам.

4. Приготовление маточного 10%-ного раствора (1кг. —хлорной извести+10л. воды)
0,5 л маточного раствора+10 л. воды=0,5%-ный раствор хлорной извести.
5. Холодный цех должен иметь естественное освещение, не пересекаться с заготовочными цехами, иметь удобную взаимосвязь с горячим цехом. Применяемое оборудование и инвентарь должны быть промаркированы. Мытье полов 3 раза в смену, по окончании производственной операции мойка рабочего места.
6. Салат «Мимоза» — при нарезке вареных овощей, при закладывании рыбной консервы, при смешивании с соусом, при не соблюдении условий и сроков реализации.

Салат из свежих помидор и огурцов — недостаточно тщательная мойка, при нарезке, при неправильном температурном режиме реализации.

Бутерброд с маслом и сыром — не правильное хранение хлеба, масла, сыра, при нарезке продуктов, при приготовлении бутерброда, при подаче.

Мясное заливное — недостаточная варка мяса, не прогрели мясо и бульон перед заливкой в формы, не ошпарили формы перед заливкой, не соблюдение условий и сроков реализации.

Паишет печеночный — недостаточная тепловая обработка печени, обсеменение во время протираания, не соблюдение условий и сроков реализации.

КОЗ№9

1. Соотнесите кремовое изделие и срок его хранения:

- А) изделия с белковым кремом 1) 6 часов
Б) изделия со сливочным кремом 2) 72 часа
В) изделия с заварным кремом 3) 36 часов

2. Обоснуйте следующее утверждение: заварной крем и крем из взбитых сливок запрещается готовить в летнее время?

3. Какой из ниже перечисленных растворов хлорной извести предназначен для дезинфекции оборудования и инвентаря кондитерского цеха:

- А) 0,2%-ный
Б) 0,5%-ный
В) 1%-ный
Г) 2%-ный

4. Объясните с санитарно-эпидемиологической точки зрения, почему кондитерский цех должен быть изолирован от других производственных помещений?

5. Заполните схему механической кулинарной обработки яиц:

Просвечивание через..... Замачивание на 5-10 мин. в воде t.....

Мойка в раствореДезинфекция в растворе.....

Ополаскивание водой.

6. Заполните таблицу «Болезни хлеба и хлебопродуктов»

Заболевание	Возбудитель	Признаки порчи
Картофельная болезнь		
Меловая болезнь		
Красный хлеб		
Плесневение		

Эталон ответа:

1. А)-2 Б)-3 В)-1

2. Заварной крем и крем из взбитых сливок имеют повышенную влажность, это является благоприятной средой для развития микробов. В летний период времени изделия с данными кремами могут стать причиной массовых отравлений и заболеваний.

3. Г

4. В кондитерском цехе используется скоропортящееся сырьё, являющееся благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов. В кондитерском цехе должен создаваться температурный режим не выше 20°C. Что бы не происходило обсеменения других продуктов кондитерский цех должен быть изолирован.

5. Просвечивание через **овоскоп** Замачивание на 5-10 мин в воде t 45°C

Мойка в растворе **кальцинированной соды** Дезинфекция в растворе
хлорамина или хлорной извести Ополаскивание водой

6. Таблица

Заболевание	Возбудитель	Признаки порчи
Картофельная болезнь	Картофельная палочка	Размягчение мякоти, он становится липким с неприятным запахом
Меловая болезнь	Плесневые грибы, дрожжи	Белый мучнистый налет
Красный хлеб	Плесневые грибы	Красные пятна, разжижение
Плесневение	Плесневые грибы	Начет голубого, зеленого, фиолетового цветов

К03№ 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. Чем обосновывается необходимость организации определенного температурного режима и отведение отдельного рабочего места для приготовления сладких блюд?
4. Перечислите факторы, влияющие на порчу свежих фруктов и ягод?
5. 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		

Эталон ответа:

1. Если вода не достаточно прокипячена во время приготовления горячих напитков, то она может стать источником распространения кишечной палочки, что вызовет массовые заболевания.
2. Молочные продукты, используемые для приготовления сладких блюд, обязательно должны быть пастеризованы, т.к. сладкие блюда в процессе приготовления не проходят тепловую обработку.
3. Потому что для их приготовления используется скоропортящееся сырье, которое может стать источником заражения других продуктов.
4. Длительное хранение, не соблюдение условий хранения, нарушение целостности покрова, несоблюдение товарного соседства.
5. Укажите путь обсеменения и возможные микроорганизмы сладких блюд и напитков:

Блюдо/напиток	Возможный путь обсеменения	Возможные микроорганизмы
---------------	----------------------------	--------------------------

<i>Компот из свежих фруктов</i>	<i>Не правильное хранение сырья, недостаточная механическая обработка фруктов, недоста-</i>	<i>Возбудители дизентерии, брюшного тифа, холеры, кишечная палочка</i>
<i>Самбук</i>	<i>Несоблюдение условий и сроков хранения сырья, не обработанные яйца, не заваренные яичные белки, не прошедшие тепловую</i>	<i>Сальмонеллы, кишечная палочка, протей, возбудители дизентерии, брюшного тифа</i>
<i>Шарлотка с яблоками</i>	<i>Некачественные яйца, недостаточная механическая обработка яблок</i>	<i>Сальмонеллы, возбудители дизентерии, брюшного тифа, протей, кишечная</i>

КОЗ№11

1. Соотнесите определения

1. Пищевод	1. Крупная железа массой до 1.5-2кг, состоящая из клеток, вырабатывающих желчь.
2. Ротовая полость	2. Мышечная трубка длиной 25-30 см., по которой пищевой комок передвигается к желудку.
3. Желудок	3. Пищеварительный сок слабощелочной реакции, вырабатываемый тремя парами слюнных желез и поступающий в ротовую полость.
4. Печень	4. Передний начальный отдел пищеварительного аппарата.
5. Слюна	5. Самая широкая часть пищеварительного тракта, представляет собой полый орган, состоящий из входа, дна, тела и выхода.

2. Дайте определение пищеварению

3. Дайте определение вкусу

4. Охарактеризуйте процессы диссимиляции и ассимиляции

5. Перечислите основные принципы сбалансированного питания

2. Комплект КИМ для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

КИМ содержит 2 варианта тестовых заданий 1 уровня усвоения, состоящих их 25 вопросов.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

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

знать:

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

Критерии оценки:

(K=1,0-0,9) 90-100% верно выполненных заданий – оценка «Отлично»

(K=0,89-0,8) 80-90% верно выполненных заданий – оценка «Хорошо»

(K=0,79-0,7) 70-80% верно выполненных заданий – оценка «Удовлетворительно»

(K= менее 0,7) менее 70% верно выполненных заданий – оценка «Неудовлетворительно»

Формула для расчета:

$K=A:P$, где

K – коэффициент усвоения,

A – количество правильно выполненных обучающимся существенных операций,

P – общее количество существенных операций.

Перечень теоретических вопросов для подготовки к зачету

1. Дайте определение, что такое микроорганизмы. Укажите их роль жизни человека.
2. Охарактеризуйте факторы, влияющие на работоспособность повара.
3. Обоснуйте, почему повар с сыпью на руках может работать в мясном и овощном цехах.
4. Дайте характеристику бактериям
5. Перечислите меры по предупреждению производственного травматизма
6. Укажите причины, по которым на предприятия питания запрещено использовать яйца уток и гусей
7. Дайте характеристику плесневым грибам.
8. Укажите влияние вредных привычек на организм и трудоспособность человека.
9. Охарактеризуйте правила механической обработки яиц.
10. Дайте характеристику дрожжам.
11. Охарактеризуйте заболевания, недопустимые у сотрудников общепита.

12. Дайте объяснение, в каких случаях вода может стать причиной массовых заболеваний людей.
13. Дайте характеристику вирусам.
14. Укажите правила личной гигиены для повара-кондитера.
15. Обоснуйте, почему при приготовлении соуса красного основного после протирки всех продуктов его необходимо снова прокипятить.
18. Охарактеризуйте химический состав микробной клетки.
19. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук повара.
20. Укажите признаки недоброкачества рыбы.
21. Охарактеризуйте понятие питания микробов. Приведите классификацию микробов по способу питания.
22. Укажите санитарно-эпидемиологические требования к устройству производственных помещений.
23. Обоснуйте, для чего после обжаривания на сковороде котлеты необходимо доводить до готовности в жарочном шкафу.
24. Укажите влияние внешних факторов на жизнедеятельность микробов.
25. Объясните с санитарно-гигиенической точки зрения, почему кондитерский цех должен быть удален от других производственных помещений.
26. Обоснуйте с санитарной точки зрения, почему нельзя производить механическую обработку рыбы и мяса на одном рабочем месте.
27. Перечислите места распространения микроорганизмов в природе. Дайте характеристику микрофлоры человека.
28. Дайте определение, что такое дезинфекция. Охарактеризуйте методы дезинфекции.
29. Объясните, почему микрофлора мясного фарша намного обильнее, чем микрофлора мяса.
30. Охарактеризуйте микрофлору почвы, воды, воздуха.
31. Охарактеризуйте способы приготовления, и предназначение растворов хлорной извести различной концентрации.
32. Укажите признаки порчи куриных тушек.
33. Укажите значение микроорганизмов в производстве и хранении продуктов питания.
34. Охарактеризуйте способы борьбы с насекомыми и грызунами на предприятиях питания.
35. Объясните, почему отварное мясо перед подачей необходимо прогревать в бульоне.
36. Охарактеризуйте микрофлору мяса и мясных продуктов.
37. Укажите санитарно-эпидемиологические требования к производственному инвентарю.
38. Объясните, чем объясняется маленький срок реализации салатов и закусок.
39. Охарактеризуйте микрофлору рыбы.
40. Перечислите требования к условиям и срокам хранения пищевых продуктов.