Министерство образования и науки Краснодарского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Краснодарского края

 «Павловский техникум профессиональных технологий»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

 **ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

**по профессии 19.01.04 Пекарь**

2019

 Рассмотрена цикловой Утверждена

методической комиссией директор ГБПОУ КК ПТПТ

Протокол № \_\_\_\_\_ Е.Г.Сидоренко \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г. «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.

 м.п.

Председатель МК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Б. Епатка

Рассмотрена

на заседании педагогического совета

протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» августа 2019 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК ПТПТ

Разработчик: Епатка Т.Б., преподаватель ГБПОУ КК ПТПТ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись)

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО) 19.01.04 **Пекарь,** утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013 года № 798, (зарегистрировано в Минюсте РФ 20 августа 2013г. регистрационный N 29657).

Рецензенты: 1. рецензия

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_преподаватель

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Квалификация по диплому:

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись)

 2. рецензия

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Квалификация по диплому:

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись)

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 6 |
| **условия реализации учебной дисциплины** | 9 |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | 10 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в профессиональной подготовке по профессии рабочих: 16472 Пекарь, 12901 кондитер.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов.

- соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства;

 - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

 - готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; ПК 8.1 - 8.6

 ПК 5.1 - 5.4 ПК 6.1 - 6.4 ПК 7.1 -

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные группы микроорганизмов;

- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

 - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве;

 - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;

 - правила личной гигиены работников пищевых производств;

 - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения;

- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов;

самостоятельной работы обучающегося 14 часов.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***50*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)**  | ***36*** |
| в том числе: |  |
|  лабораторные работы | *2* |
|  практические занятия | *7* |
|  контрольные работы | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | ***14*** |
| в том числе: |  |
| составление таблиц | *4* |
| составление кроссвордов | *2* |
|  составление рефератов  | 5 |
| Подготовка презентаций | 3 |
| ***Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта*** |

# **2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1.****Микробиология хлебопекарного и кондитерского производства** |  | **28** |  |
| **Тема 1.1.** **Распространение микроорганизмов в природе** | **Содержание учебного материала** | 11 |  |
| 1 | Понятие о микроорганизмах, их классификация. Физиология микроорганизмов: химический состав микробной клетки, питание и дыхание. Виды микроорганизмов: дрожжи, вирусы, бактерии, плесневые грибы. Строение, питание и размножение микроорганизмов. Действие микроорганизмов в хлебопекарном производстве. | 2 | *2* |
| **Практические занятия** | 2 |  |
| 1 | Практическое занятие № 1 Определение под микроскопом строение дрожжевой клетки. | 1 |
| 2 | Практическое занятие № 2 Окрашивание микроорганизмов по Граму | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**Составление сообщений на тему : «Размножение микроорганизмов»Реферат на тему : «Основные группы микроорганизмов», Составление кроссворда на тему «Физиология микроорганизмов»Составление реферата на тему «Влияние условий внешней среды на микроорганизмы»Составление презентаций на тему : «Распространение плесневых микроорганизмов в природе», «Современное оборудование микробиологической лаборатории» | 7 |  |
| **Тема 1.2.****Микробиологическая порча кондитерского сырья и полуфабрикатов. Пищевые инфекции и отравления** | **Содержание учебного материала** |  |  |
| 1 | Пищевые инфекции и пищевые отравления. Пищевые инфекции. Развитие инфекционных болезней. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Пищевые отравления. Пищевые интоксикации бактериальной природы. Пищевые интоксикации грибковой природы. Пищевые токсикоинфекции. Гельминтозные заболевания. Возможные источники микробиологического загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции: жиров, опары и теста в пищевом производстве. Болезни хлеба: плесневение, меловая болезнь, картофельная болезнь. Методы борьбы с болезнью хлеба. | 12 | *2* |
|  **Практические занятия** | 2 |  |
| 1 | Практическое занятие № 3 Отбор и исследование образцов сырья, подвергшихся микробиологической порче | 1 |
| 2 | Практическое занятие № 4 Выявление нарушений санитарных требований при хранении и транспортировании сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | 1 |
| 3 | Практическое занятие № 5 Определение болезней хлеба: плесневение , меловая болезнь, картофельная болезнь хлеба | 1 |
| **Самостоятельная работа обучающихся**:Сообщение на тему «Болезни хлеба, способы предупреждения и борьба с ними», «Санитарные требования к хранилищам».Заполнение таблицы «Перечень болезней хлеба, причин возникновения болезней хлеба и методов их устранения», «Возможные пути отравления» | 2 |  |
| **Раздел 2.****Гигиена и санитария в пищевом производстве** |  | **21** |
| Тема 2.1.Основы санитарии и гигиены кондитерского и хлебопекарного производства | **Содержание учебного материала** |  |  |
| 1 | Общие понятия о санитарии и гигиене труда. Санитарное законодательство. Понятие санитария и гигиена труда, нормативный документ «СанПин 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий». Правила личной гигиены работников пищевых производств. Санитарные требования к одежде работников пищевых производств. Санитарные требования к устройству и содержанию пищевых производств и предприятий общественного питания. Санитарно-технологические требования к производственным помещениям.Санитарно-технологические требования к оборудованию.Санитарно-технологические требования к инвентарю и инструментам. Санитарно-технологические требования к посуде и таре. Санитарно-технологические требования при производстве хлеба и мучных кондитерских изделий. Классификация моющих средств, правила их применения и условия и сроки хранения. Правила проведения дезинфекции, дезинсекции и дератизации. | 12 | *2* |
| **Лабораторные работы** | 2 | 2 |
| Лабораторная работа №1 | 1 |  |
| Соблюдение правил личной гигиены. |
| Лабораторная работа №2 | 1 |
| Соблюдение санитарных требований при приготовлении хлеба, мучных кондитерских изделий |
| **Практические занятия** | 2 |
| Практическое занятие №6 | 1 |
| Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств. |
| Практическое занятие №7 | 1 |
| Санитарная обработка оборудования и инвентаря после их использования. |
| **Самостоятельная работа обучающихся:**  Подготовка сообщений на тему «Современные моющие средства для обработки производственных помещений», «Современные средства ухода за чистотой тела»Составление перечня основных санитарных требований для пекаря и кондитераЗаполнение таблицы «Методы проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации»,«Основные правила личной гигиены, ухода за чистотой тела, одежды и обуви», «Характеристика моющих средств по их составу и способам применения», «Перечень требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде пекаря»Составление алгоритма проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации на складе, территории цеха, санитарной обработки оборудования и инвентаря. Составление таблицы «Оптимальные параметры микроклимата для пищевых предприятий» (для холодного и теплого периодов).составление реферата на тему «Санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов»составление реферата на тему «Виды маркировок инвентаря, посуды, тары» | 5 |
| ***Дифференцированный зачёт*** | 1 |
| **Всего:** | **50** |

# **3. условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**

**3.1. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия лаборатории «Микробиологии, санитарии и гигиены»

**Оборудование учебной лаборатории:**

 - посадочные места по количеству обучающихся;

 - рабочее место преподавателя;

 - комплект учебно – наглядных пособий «Физиология питания, гигиена и санитария общественного питания»;

 - микроскопы;

 - образцы дезинфицирующих и моющих средств;

 - макеты оборудования;

 - приточная вентиляция;

 - сушильный шкаф;

 - автоклав;

 - термостат;

 - колбы;

 - пробирки;

 - реактивы;

 - предметные стекла;

 - пипетки;

 - исследуемый материал;

 - спиртовки;

- сушильный шкаф для стерилизации сухим жаром;

- аппарат Коха для стерилизации питательных сред;

-весы аналитические;

- чашки Петри для выращивания культуры микроорганизмов на плотных питательных средах;

- бактериологические петли, пипетки, препарировальные иглы, шпатели, штативы для пипеток и пробирок, карандаш по стеклу, набор ершей для мытья посуды.

**Технические средства обучения:**

рабочее место с компьютерным оснащением и периферийных устройств;

рабочие столы для учащихся с компьютерным оснащением;

мультимедийное обеспечение профессионального назначения;

компьютер с выходом в интернет;

интерактивная доска.

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии : учебник для нач. проф. Образования М. : Издательский центр «Академия», 2015.

Трушина Т.П. Основы микробиологии,физиологии питания и санитарии для общепита: учебник для НПО/– М.: ИРПО; Изд. Ростов-на-Дону, 2014.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник / Л.В.Мармузова. – М; Издательский центр «Академия», 2015.

**Дополнительные источники:**

Журналы: «Кондитерское производство», «Шеф-кондитер».

**Интернет – ресурсы:**www. pitportal.ru-Весь общепит России

# **4. Контроль и оценка результатов освоения УЧЕБНОЙ Дисциплины**

# Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения****(освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**  |
| *1* | *2* |
| **Умения:** |  |
| соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования в условиях пищевого производства | Экспертная оценка результата на лабораторных работах №1,2 |
| производить санитарную обработку оборудования и инвентаря | Экспертная оценка результата на практического занятия №7 |
| готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств | Экспертная оценка результата на практическое занятие№6 |
| выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов | Экспертная оценка результата на практическое занятие№1,2,3,4,5 |
| **Знания:** |  |
| основные группы микроорганизмов | контрольная работа №1, фронтальный опрос, технический диктант, работа по карточкам |
| основные пищевые инфекции и пищевые отравления |  контрольная работа №1, устный опрос, работа по карточкам, тестирование |
| возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве  | контрольная работа №1, устный опрос, письменный опрос |
| санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде | контрольная работа №2, устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, технический диктант |
| Правила личной гигиены работников пищевых производств | контрольная работа №2, устный опрос, работа по карточкам |
| классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки их хранения | контрольная работа №2, устный опрос |
| правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации |  контрольная работа №2, устный опрос |

**Разработчик:**

ГБПОУ КК ПТПТ преподаватель Т.Б.Епатка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

**Эксперты:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

Министерство образования и науки Краснодарского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Краснодарского края

 «Павловский техникум профессиональных технологий»

Утверждаю:

Зам по УПР Ж.А.Булатняя

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

*подпись*

«\_\_\_» августа 2019 г.

**Комплект оценочных средств**

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации (дифференцированного зачета)**

 **по ОП.01.**

**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве**

в рамках основной профессиональной образовательной программы

(ОПОП)по профессии СПО

19.01.04 Пекарь

**2019**

**Разработчик:**

ГБПОУ КК ПТПТ преподаватель Т.Б.Епатка

**Эксперты от работодателя:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (место работы) (занимаемая должность) (инициалы, фамилия)

**I.Паспорт комплекта оценочных средств**

**1. Область применения комплекта оценочных средств**

Комплект оценочных средств, предназначен для оценки результатов освоения ОП.01.Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Таблица 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты освоения**(объекты оценивания) | **Основные показатели оценки результата и их критерии**  | **Тип задания;****№ задания** | **Форма аттестации****(в соответствии с учебным планом)** |
| Умение соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи | Соблюдение правил личной гигиены работников пищевых производств(санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде; медицинские обследования)Соблюдение санитарных правил при приготовлении пищи (требования к кулинарной обработке продуктов, требования к тепловой обработке продуктов, требования к приготовлению мясных, холодных, сладких блюд, требования к приготовлению кондитерских изделий). | Задания на лабораторных занятиях№1,2 | Текущий контроль. |
| Умение производить санитарную обработку оборудования и инвентаря | Санитарная обработка оборудования в зависимости от его вида (тепловое, механическое, немеханическое, холодильное).Санитарная обработка производственного инвентаря в зависимости от вида и места использования (кулинарный, кондитерский цехи). | Практическое задание на практическом занятии№7 | Текущий контроль. |
| Умение готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств |  Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств в зависимости от назначения. | Практическое задание на практическом занятии №6 | Текущий контроль. |
| Умение выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов. | Изучение морфологии микроорганизмов под микроскопом, оценка полученного результата.Окрашивание микроорганизмов, оценка полученного результата.Проведение микробиологических исследований основных пищевых продуктов (молоко, мясо, рыба), оценка полученного результата. | Практическое задание на практическом занятии №1,2,3,4,5 | Текущий контроль |
| Знание основных групп микроорганизмов | Классификация микроорганизмов в зависимости от особенностей строения их ядерного аппарата.Характеристика основных групп микроорганизмов в зависимости от их вида(бактерии, дрожжи, вирусы, плесневые грибы). | Контрольная работа №1, технический диктант, фронтальный опрос, работа по карточкам | Текущий контрольДифференцированный зачет. |
| Знаниеосновных пищевых инфекций и пищевых отравлений | Классификация острых кишечных инфекций в зависимости от возбудителя инфекции.Описание видов острых кишечных инфекций (не менее четырех).Описание мер предупреждения острых кишечных инфекций(не менее 15 требований).Классификация зоонозов в зависимости от возбудителя инфекции.Описание видов зоонозов (не менее трех).Описание мер предупреждения зоонозов (все требования).Классификация пищевых отравлений бактериального происхождения в зависимости от возбудителя инфекции.Описание видов пищевых отравлений бактериального происхождения(не менее двух).Описание мер предупреждения пищевых токсикоинфекций (не менее трех требований).Описание мер предупреждения ботулизма (не менее четырех требований).Описание мер предупреждения стафилококкового отравления (не менее пяти требований).Классификация пищевых отравлений немикробного происхождения в зависимости от продукта отравления.Характеристика гельминтозных заболеваний в зависимости от вида гельминтов.Описание мер предупреждения гельминтозных заболеваний. | Контрольная работа №1, устный опрос, работа по карточкам, тестирование | Текущий контрольДифференцированный зачет. |
| Знание возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве  | Определение возможных источников микробиологического загрязнения основных пищевых продуктов в зависимости от вида продукта(мясо и мясопродукты, рыбы и рыбных продуктов, баночных консервов, молока и молочных продуктов, пищевых жиров, яиц и яичных продуктов, овощей, плодов, зернопродуктов).  | Контрольная работа №1, устный опрос, письменный опрос | Текущий контрольДифференцированный зачет. |
| Знание санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде | Описание санитарно-технологических требований к помещениям в зависимости от их вида (производственные, торговые, складские, административно-бытовые).Описание санитарно-технологических требований к технологическому оборудованию в зависимости от его вида(механическое, тепловое, немеханическое, холодильное).Описание санитарных требований к производственному инвентарю в зависимости от его вида и места использования.Описание санитарных требований к санитарной одежде работников пищевых производств. | Контрольная работа №2, устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, технический диктант | Текущий контрольДифференцированный зачет. |
| Знание правил личной гигиены работников пищевых производств | Описание правил личной гигиены работников пищевых производств (санитарные требования к содержанию тела, рук, полости рта, личной одежде).  | Контрольная работа №2, устный опрос, работа по карточкам | Текущий контрольДифференцированный зачет. |
| Знание классификации моющих средств**,** правила их применения, условия и сроки их хранения | Классификация моющих средств в зависимости от назначения.Описание правил применения и условий и сроков хранения в зависимости от вида моющего средства. | Контрольная работа №2, устный опрос. | Текущий контрольДифференцированный зачет. |
| Знаниеправил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации | Классификация дезинфицирующих средств, применяемых в общественном питании (называет три группы).Описание правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. | Контрольная работа №2,устный опрос. | Текущий контрольДифференцированный зачет. |

**2. Комплект оценочных средств**

1. **2.1. Задания для проведения текущего контроля**
2. **ЗАДАНИЕ (***теоретическое***) №1**
3. Технический диктант.
4. 1. Микробиология-это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2. Микробы играют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

роль в жизни человека.

3. Микробы, наиболее часто встречающиеся в процессе приготовления пищи, делят на\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

4. Бактерии-это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

5. По форме бактерии делят на\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

6. Плесневые грибы-это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

7. Дрожжи-это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

8. Дрожжи размножаются в\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

9. Вирусы-это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

10. Микробы питаются\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

1. Фронтальный опрос.
2. 1. Какое строение имеет бактериальная клетка?

2. Как происходит образование спор у бактерии и чем это связано?

3. В чем отличие культурных и диких дрожжей?

4. Какое строение имеют микроскопические мицелиальные грибы?

5. Какие микроскопические мицелиальные грибы являются вредителями в производстве мучных кондитерских изделий и хлеба?

1. **ЗАДАНИЕ (***теоретическое***) №2**

Работа по карточкам.

КАРТОЧКА №1

1. Что изучает физиология микроорганизмов?
2. Какие элементы входят в состав сухого вещества микробной клетки?
3. Из чего состоят простые и сложные белки?
4. Какие углеводы усваиваются микроорганизмами?
5. Какие функции в клетке выполняют жиры?

КАРТОЧКА №2

1. Что такое ферменты? Какие ферменты образуются в клетках микроорганизмов?
2. Что такое ростовые вещества и какую роль выполняют они в жизнедеятельности микроорганизмов?
3. Что такое обмен веществ?
4. Для чего клетке необходим строительный обмен?
5. Что такое энергетический обмен?

КАРТОЧКА №3

1. Как протекает процесс дыхания у микроорганизмов?
2. Что называется брожением? Какие виды брожения протекают в тесте?
3. Как питательные вещества попадают в клетку?
4. На какие группы подразделяются микроорганизмы в зависимости от типа питания?
5. Что такое питательная среда? На какие группы подразделяются питательные среды?
6. **ЗАДАНИЕ (***практическое***) №3**
7. Изучить морфологию микроорганизмов под микроскопом.
8. **ЗАДАНИЕ (***практическое***) №4**
9. Провести окрашивание микроорганизмов по Граму.
10. **ЗАДАНИЕ (***теоретическое***) №5**
11. Устный опрос.
12. 1. Пищевые инфекции.
13. 2. Развитие инфекционных болезней.
14. 3. Защитные силы организма и иммунитет.
15. **ЗАДАНИЕ (***теоретическое***) №6**
16. Тестирование

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | 1. Содержание вопроса
 | 1. Варианты ответов
 | Правильный ответ |
| 1 | Какие микроорганизмы вызывают кишечные инфекции? | а) сальмонеллыб) бруцеллыв) холерные вибрионы |  |
| 2 | При какой температуре погибают сальмонеллы? | а) 60оСб) 70оСв) 65оС |  |
| 1. 33
 | Как происходит заражение туберкулезом? | а) воздушно-капельным путемб) воздушно-пылевым путемв) при употреблении в пищу зараженных продуктов |  |
| 1. 44
 | Какие бактерии выдерживают длительное кипячение? | а) бактерии сибирской язвыб) палочка чумыв) бруцеллы |  |
| 1. 55
 | Как называется заболевание возбудителем которого являются бактерии рода шигелла? | а) дизентерияб) чумав) брюшной тиф |  |

1. **ЗАДАНИЕ (***теоретическое***) №7**

Тестирование

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | 1. Содержание вопроса
 | 1. Варианты ответов
 | Правильный ответ |
| 1 | Какие микроорганизмы вызывают кишечные инфекции? | а) сальмонеллыб) бруцеллыв) холерные вибрионы |  |
| 2 | При какой температуре погибают сальмонеллы? | а) 60оСб) 70оСв) 65оС |  |
| 1. 33
 | Как происходит заражение туберкулезом? | а) воздушно-капельным путемб) воздушно-пылевым путемв) при употреблении в пищу зараженных продуктов |  |
| 1. 44
 | Какие бактерии выдерживают длительное кипячение? | а) бактерии сибирской язвыб) палочка чумыв) бруцеллы |  |
| 1. 55
 | Как называется заболевание возбудителем которого являются бактерии рода шигелла? | а) дизентерияб) чумав) брюшной тиф |  |

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№8**

Устный опрос.

1. Пищевые отравления.
2. Ботулизм- возбудители, развитие, способы заражения, предупреждение.
3. Стафилококковая инфекция-возбудители, развитие, способы заражения, предупреждение.

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№9**

Устный опрос.

1. Пищевые интоксикации грибковой природы.

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№10**

Работа по карточкам.

КАРТОЧКА №1

1.Какие заболевание относятся к токсикоинфекциям?

2.Какие микроорганизмы являются возбудителями токсикоинфекций?

3.Что является причиной бактериальных отравлений?

КАРТОЧКА №2

1.Какие меры применяют в пищевой промышленности в целях предупреждения бактериальных отравлений?

2.Чем вызываются пищевые отравления химического происхождения?

3. Какие ядовитые вещества могут содержать хлебные злаки?

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№11**

Устный опрос.

1. Какие гельминты могут паразитировать в организме человека?
2. Как происходит заражение гельминтами?
3. Назовите меры профилактики и борьбы с гельминтозными заболеваниями.

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№12**

Письменный опрос.

1.Какие микробы обнаруживают на мясе и мясопродуктах?

2.Каков механизм загрязнения микробами колбасных изделий?

3.Почему рыба считается скоропортящимся продуктом?

4.После какой обработки рыба более стойка в хранении и почему?

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№13**

Письменный опрос

1.Какое явление называют «биологический бомбаж»?

2.Какие микробы обнаруживают в молоке?

3.Почему пастеризованное молоко хранится дольше?

4.Почему срок хранения масла сливочного меньше чем масла топленого?

**ЗАДАНИЕ** *(практическое)* **№14**

Провести микробиологическое исследование мяса.

**ЗАДАНИЕ** *(практическое)* **№15**

Провести микробиологическое исследование рыбы.

**ЗАДАНИЕ** *(практическое)* **№16**

Провести микробиологическое исследование молока-проба на редуктазу.

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№17**

Устный опрос.

1.Каков путь обсеменения микробами яйца?

2.Как удалить микробы с поверхности куриных яиц?

3.Могут ли содержаться в меланже микробы?

Объясните причину возможного обсеменения сливочного масла микробами.

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№18**

Устный опрос

1.Какие патогенные бактерии могут попасть в организм при употреблении плохо промытых овощей?

2.Объясните причину появления неприятных вкуса и запаха, комковатости у круп и муки.

3.Присутствие каких бактерий и плесневых грибов в зерне, муке и крупах строго нормируется требованиями стандартов?

4.Каким видам порчи подвергается хлеб при его неправильном хранении?

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№19**

Контрольная работа №1

Тестирование.

1 вариант

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание вопроса | Варианты ответов | Правильный ответ |
| 1 | По форме бактерии бывают | А) палочковидныеБ) шаровидныеВ) извитые |  |
| 2 | Тело микроскопического гриба называется | А) цитоплазмойБ) зиготойВ) мицелием |  |
| 3 | Клетки микроорганизмов состоят из:  | А) водыБ) сухого веществаВ) кислорода |  |
| 4 | Процесс бескислородного окисления называют  | А) брожениемБ) гниениемВ) питанием |  |
| 5 | К физическим факторам, влияющим на микроорганизмы, относятся | А) давлениеБ) кислотностьВ) температура |  |
| 6 | Заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм с пищей, называют | А) зоонозамиБ) пищевыми инфекционнымиВ) гельминтозными |  |
| 7 | Невосприимчивость организма к воздействию патогенных микробов называют | А) пищевой инфекциейБ) инкубационным периодомВ) иммунитетом |  |
| 8 | К зоонозам относят | А) холеруБ) чумуВ) бруцеллез |  |
| 9 | Пищевыетоксикоинфекции возникают при употреблении продуктов | А) зараженных бактериямиБ) содержащих ядовитые примесиВ) ядовитых по своей природе |  |
| 10 | Заражение гельминтами происходит | А) воздушно-капельным путёмБ) при употреблении зараженных продуктовВ) контактно-бытовым путем |  |
| 11 | Что препятствует проникновению микробов внутрь яйца? | А) естественный иммунитет яйцаБ) скорлупа яйцаВ) пленка из высохшей слизи на скорлупе |  |
| 12 | Что такое бактерицидная фаза молока? | А) период времени, в течение которого сохраняются бактерицидные свойства молокаБ) период времени, в течение которого развиваются микроорганизмы в молокеВ) период времени, в течение которого микроорганизмы в молоке находятся в состоянии покоя |  |

 2 вариант

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание вопроса | Варианты ответов | Правильный ответ |
| 1 | Бактерии шаровидной формы называются | А) кокками Б) вибрионамиВ) спирохетами |  |
| 2 | По форме дрожжевые клетки бывают | А) круглыеБ) овальныеВ) удлиненные |  |
| 3 | В состав сухого вещества клетки микроорганизма входят | А) кислотыБ) водородВ) азот |  |
| 4 | Процесс расщепления белков под воздействием гнилостных бактерий называют | А) питаниемБ) брожениемВ) гниением |  |
| 5 | К химическим факторам, влияющим на микроорганизмы, относят | А) концентрация растворенных веществ в средеБ) температураВ) кислотность |  |
| 6 | Признаки болезни проявляются через определенное время, которое называют | А) иммунитетомБ) инкубационным периодомВ) пищевым отравлением |  |
| 7 | К пищевым инфекциям относят | А) брюшной тифБ) дизентериюВ) ящур |  |
| 8 | К пищевым отравлениям бактериальной природы относят | А) эрготизмБ) ботулизмВ) стафилококк |  |
| 9 | Ядра персика и миндаля могут стать причиной отравления, т.к. в них содержится | А) синильная кислотаБ) солонинВ) мышьяк |  |
| 10 | К мерам предупреждения и профилактики гельминтозных заболеваний относятся | А) соблюдение правил личной гигиеныБ) ветеринарно-санитарный контроль за мясомВ) борьба с мухами и грызунами |  |
| 11 | Что задерживает проникновение микроорганизмов в мясо? | А) корочка подсыханияБ) низкая температура храненияВ) высокая температура хранения |  |
| 12 | Какие микроорганизмы входят в состав микрофлоры рыбы? | А) микрококкиБ) гнилостные палочкиВ) палочки ботулинуса |  |

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№20**

Устный опрос.

1. В каких случаях повара и кондитеры должны обязательно мыть и дезинфицировать руки?
2. Назовите современные средства для мытья и дезинфицирования рук персонала предприятий общественного питания.
3. Каким требованиям должен отвечать внешний вид рук повара и кондитера?
4. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятия общественного питания?
5. Каковы санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела работников пищевых производств?

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№21**

Работа по карточкам.

КАРТОЧКА №1

1. Для чего предназначена санитарная одежда?
2. Что входит в комплект санитарной одежды повара и кондитера?
3. Из чего изготавливают, в какой последовательности надевают санитарную одежду?
4. Сколько комплектов санитарной одежды должно быть у каждого сотрудника?

КАРТОЧКА №2

1. Каковы правила ношения санитарной одежды?
2. Каким требованиям должна соответствовать личная одежда работников пищевых производств?
3. Каким требованиям должна соответствовать обувь работников пищевых производств?
4. Чем обеспечивается персонал, работающий в помещениях с повышенной влажностью?

**ЗАДАНИЕ** *(практическое)* **№22**

Описать соблюдение правил личной гигиены работников общественного питания.

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№23**

Устный опрос.

1. Какие требования предъявляют к территории предприятия общественного питания?
2. Каковы общие требования к планировке и устройству помещений?

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№24**

Фронтальный опрос.

1. На каких этажах необходимо располагать производственные помещения?
2. Какова площадь производственных помещений?
3. Какие требования предъявляются к устройству и планировке овощного цеха?
4. Какие требования предъявляются к устройству и планировке мясного цеха?
5. Какие требования предъявляются к устройству и планировке рыбного цеха?
6. Какие требования предъявляются к устройству и планировке горячего цеха?
7. Какие требования предъявляются к устройству и планировке холодного цеха?
8. Какие требования предъявляются к устройству и планировке кондитерского цеха?
9. Какое оборудование следует использовать в кондитерском цехе?
10. Каковы требования к устройству помещения для отделки готовых изделий в кондитерском цехе?
11. Какие требования предъявляются к устройству и планировке раздаточной?
12. Какие требования предъявляются к устройству и планировке моечной кухонной посуды?

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№25**

Устный опрос

1.Как убирают территорию ПОП?

2.Как обрабатывают производственные помещения ПОП?

3.Каких правил придерживаются при уборке помещений ПОП?

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№26**

Письменный опрос.

1. Какие санитарно-технологические требования предъявляются к механическому оборудованию?
2. Какие санитарно-технологические требования предъявляются к тепловому оборудованию?
3. Какие санитарно-технологические требования предъявляются к холодильному оборудованию?
4. Какие санитарно-технологические требования предъявляются к немеханическому оборудованию - производственные столы?
5. Какие санитарно-технологические требования предъявляются к немеханическому оборудованию – разрубочный стул?
6. Какие санитарно-технологические требования предъявляются к немеханическому оборудованию - производственные ванны?

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№27**

Технический диктант.

1. К инвентарю относят\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. Разделочные доски изготавливают из\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
3. Все доски должны быть маркированы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. После каждой операции доски моют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. Инвентарь, используемый для приготовления яичной массы в кондитерском цехе, моют следующим образом\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Поварские ножи моют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.
2. Сита, марлю для процеживания бульона, кондитерские мешки и наконечники для крема после употребления обрабатывают следующим образом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№28**

Устный опрос.

1. Санитарно-технологические требования к кухонной посуде.
2. Санитарно-технологические требования к таре.
3. Санитарно-технологические требования к столовой посуде.

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№29**

Письменный опрос.

1. Санитарно-эпидемиологические требования к варке продуктов.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к жарке продуктов.

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№30**

Письменный опрос

1. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению мясных блюд.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению холодных и сладких блюд.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению мучных кондитерских кремовых изделий.

**ЗАДАНИЕ** *(практическое)* **№31**

Описание санитарных требований при приготовлении пищи.

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№32**

Устный опрос.

1. Как классифицируют моющие средства?
2. Каковы правила применения моющих средств, условия и сроки хранения?
3. Что такое дезинфекция, каковы правила ее проведения?
4. Что такое дезинсекция, каковы правила ее проведения?
5. Что такое дератизация, каковы правила ее проведения?

**ЗАДАНИЕ** *(практическое)* **№33**

Приготовление растворов дезинфицирующих и моющих средств.

**ЗАДАНИЕ** *(практическое)* **№34**

Санитарная обработка оборудования и инвентаря после их использования.

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№35**

Контрольная работа №2

1 вариант

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание вопроса | Варианты ответов | Правильный ответ |
| 1 | В каких случаях работникам общественного питания необходимо мыть и дезинфицировать руки? | а) перед началом работыб) после посещения туалетав) после каждой производственной операции |  |
| 2 | Каким раствором дезинфицируют руки работники общественного питания? | а) 0,2%-ным раствором хлорной известиб) 0,5%-ным раствором хлорной известив) 0,1%-ным раствором хлорной извести |  |
| 3 | Каковы санитарные требования к планировке горячего цеха? | а) цех оборудуют вблизи от холодного цехаб) цех оборудуют вблизи от раздаточнойв) разграничивают суповое и соусное отделение |  |
| 4 | Какие санитарные требования предъявляют к содержанию разрубочного стула? | а) боковая поверхность окрашена краскойб) после работы поверхность зачищается ножом и посыпается сольюв) после работы поверхность зачищается ножом  |  |
| 5 | Как обрабатываются разделочные доски? | а) очищаются ножомб) моют горячей водойв) моют горячей водой с моющими средствами |  |
| 6 | Какие санитарные требования предъявляют к таре? | а) маркировкаб) дезинфицированиев) мытье в трехсекционныхваннах |  |
| 7 | Какой режим мытья установлен для столовой посуды? | а) очистка от остатков пищи, мытьё с моющими средствамиб) дезинфекцияв) ополаскивание горячей проточной водой |  |
| 8 | Какие санитарные требования необходимо соблюдать при приготовлении холодных блюд? | а) не касаться продуктов руками при оформлении блюдб) соблюдать маркировку инструментов и инвентаряв) соблюдать сроки хранения |  |
| 9 | Как называется комплекс мер по уничтожения возбудителей инфекционных заболеваний? | а) дезинфекцияб) дезинсекция в) дератизация |  |
| 10 | Как классифицируются моющие средства? | а) для ручного мытья посуды б) для машинной мойки посудыв) для мытья оборудования |  |

2 вариант

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание вопроса | Варианты ответов | Правильный ответ |
| 1 | В каких случаях необходимо менять санитарную одежду? | а) перед раздачей пищиб) по мере загрязненияв) перед выходом из производственного помещения |  |
| 2 | Какие правила должен выполнять работник при ношении санитарной одежды? | а) не класть в карманы посторонние предметыб) не пользоваться булавкамив) не стирать санодежду дома |  |
| 3 | Каковы санитарные требования к планировке холодного цеха?  | а) максимально отделить от заготовочных цеховб) максимально приблизить к горячему цехув) разграничить рабочие места дляприготовление различных блюд |  |
| 4 | Какие санитарные требования предъявляются к механическому оборудованию? | а) рабочие части должны быть из нержавеющей сталиб) наружные части окрашеныв) использование раздельного оборудования для сырых и вареных овощей |  |
| 5 | Как обрабатывают после работы металлические инструменты? | а) моют горячей водойб) дезинфицируют кипячениемв) не дезинфицируют |  |
| 6 | Какие санитарные требования предъявляют к кухонной посуде? | а) маркировка в зависимости от приготовляемых блюдб) мытьё в ванне из двух отделенийв) хранение вверх дном |  |
| 7 | Каким раствором дезинфицируют столовую посуду? | а) не дезинфицируютб) 0,5%-ным раствором хлорной известив) 0,2%-ным раствором хлорной извести |  |
| 8 | Как добиться сокращения потерь витамина С при варке овощей? | а) овощи погружать в холодную водуб) овощи погружать в горячую воду полностьюв) не переваривать овощи |  |
| 9 | Как называется комплекс мер по уничтожению вредных насекомых? | а) дезинфекцияб) дезинсекция в) дератизация |  |
| 10 | Какие гигиенические требования предъявляют к моющим средствам? | а) не должны вызывать коррозию металлаб) полностью удалять загрязненияв) обладать высокой моющей способностью |  |

* 1. **2.2. Задания для проведения дифференцированного зачета**

**ЗАДАНИЕ** *(теоретическое)* **№1**

1 вариант

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание вопроса | Варианты ответов | Правильный ответ |
| 1 | Как называются бактерии шаровидной формы? | а) кокками б) вибрионамив) спирохетами |  |
| 2 | Из-за содержания какого вещества ядра персика и миндаля могут стать причиной отравления? | а) синильная кислотаб) солонинв) мышьяк |  |
| 3 | Какие микроорганизмы входят в состав микрофлоры рыбы? | а) микрококкиб) гнилостные палочкив) палочки ботулинуса |  |
| 4 | Признаки болезни проявляются через определенное время, которое называется | а) иммунитетомб) инкубационным периодомв) пищевым отравлением |  |
| 5 | Что задерживает проникновение микроорганизмов в мясо? | а) корочка подсыханияб) низкая температура храненияв) высокая температура хранения |  |
| 6 | Какими по форме бывают дрожжевые клетки? | а) круглыеб) овальныев) удлиненные |  |
| 7 | Какие факторы влияющие на микроорганизмы относят к физическим? | а) давлениеб)кислотностьв)температура |  |
| 8 | Какие заболевания относят к пищевым инфекциям? | а) брюшной тифб) дизентериюв) ящур |  |
| 9 | Какие пищевые отравления относят к отравлениям бактериальной природы? | а) эрготизмб) ботулизмв) стафилококк |  |
| 10 | Что относится к мерам предупреждения и профилактики гельминтозных заболеваний? | а) соблюдение правил личной гигиеныб) ветеринарно-санитарный контроль за мясомв) борьба с мухами и грызунами |  |
| 11 | Какие гигиенические требования предъявляют к моющим средствам? | а) не должны вызывать коррозию металлаб) полностью удалять загрязненияв) обладать высокой моющей способностью |  |
| 12 | Каким раствором дезинфицируют столовую посуду? | а) не дезинфицируютб) 0,5%-ным раствором хлорной известив) 0,2%-ным раствором хлорной извести |  |
| 13 | Каковы санитарные требования к планировке холодного цеха?  | а) максимально отделить от заготовочных цеховб) максимально приблизить к горячему цехув) разграничить рабочие места для приготовления различных блюд |  |
| 14 | Какие санитарные требования предъявляют к кухонной посуде? | а) маркировка в зависимости от приготовляемых блюдб) мытьё в ванне из двух отделенийв) хранение вверх дном |  |
| 15 | В каких случаях необходимо менять санитарную одежду? | а) перед раздачей пищиб) по мере загрязненияв) перед выходом из производственного помещения |  |
| 16 | Как обрабатывают после работы металлические инструменты? | а) моют горячей водойб) дезинфицируют кипячениемв) не дезинфицируют |  |
| 17 | Какие правила должен выполнять работник при ношении санитарной одежды? | а) не класть в карманы посторонние предметыб) не пользоваться булавкамив) не стирать санодежду дома |  |
| 18 | Какие санитарные требования предъявляются к механическому оборудованию? | а) рабочие части должны быть из нержавеющей сталиб) наружные части окрашеныв) использование раздельного оборудования для сырых и вареных овощей |  |
| 19 | Как называется комплекс мер по уничтожению вредных насекомых? | а) дезинфекцияб) дезинсекция в) дератизация |  |
| 20 | Как добиться сокращения потерь витамина С при варке овощей? | а) овощи погружать в холодную водуб) овощи погружать в горячую воду полностьюв) не переваривать овощи |  |

2 вариант

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание вопроса | Варианты ответов | Правильный ответ |
| 1 | Как классифицируются моющие средства? | а) для ручного мытья посуды б) для машинной мойки посудыв) для мытья оборудования |  |
| 2 | В каких случаях работникам общественного питания необходимо мыть и дезинфицировать руки? | а) перед началом работыб) после посещения туалетав) после каждой производственной операции |  |
| 3 | Какой режим мытья установлен для столовой посуды? | а) очистка от остатков пищи, мытьё с моющими средствамиб) дезинфекцияв) ополаскивание горячей проточной водой |  |
| 4 | Как называют заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм с пищей? | а) зоонозамиб) пищевыми инфекционнымив) гельминтозными |  |
| 5 | Какими бактерии бывают по форме? | а) палочковидныеб) шаровидныев) извитые |  |
| 6 | Какие заболевания относят к зоонозам? | а) холеруб) чумув) бруцеллез |  |
| 7 | Каковы санитарные требования к планировке горячего цеха? | а) цех оборудуют вблизи от холодного цехаб) цех оборудуют вблизи от раздаточнойв) разграничивают суповое и соусное отделение |  |
| 8 | Какие санитарные требования необходимо соблюдать при приготовлении холодных блюд? | а) не касаться продуктов руками при оформлении блюдб) соблюдать маркировку инструментов и инвентаряв) соблюдать сроки хранения |  |
| 9 | Какие санитарные требования предъявляют к таре? | а) маркировкаб) дезинфицированиев) мытье в трехсекционных ваннах |  |
| 10 | Какие факторы, влияющие на микроорганизмы, относят к химическим? | а) концентрация растворенных веществ в средеб) температурав) кислотность |  |
| 11 | Что такое бактерицидная фаза молока? | а) период времени, в течение которого сохраняются бактерицидные свойства молокаб) период времени, в течение которого развиваются микроорганизмы в молокев) период времени, в течение которого микроорганизмы в молоке находятся в состоянии покоя |  |
| 12 | Как происходит заражение гельминтами? | а) воздушно-капельным путёмб) при употреблении зараженных продуктовв) контактно-бытовым путем |  |
| 13 | Что препятствует проникновению микробов внутрь яйца? | а) естественный иммунитет яйцаб) скорлупа яйцав) пленка из высохшей слизи на скорлупе |  |
| 14 | Каким раствором дезинфицируют руки работники общественного питания? | а) 0,2%-ным раствором хлорной известиб) 0,5%-ным раствором хлорной известив) 0,1%-ным раствором хлорной извести |  |
| 15 | Какие санитарные требования предъявляют к содержанию разрубочного стула? | а) боковая поверхность окрашена краскойб) после работы поверхность зачищается ножом и посыпается сольюв) после работы поверхность зачищается ножом  |  |
| 16 | Как называется комплекс мер по уничтожения возбудителей инфекционных заболеваний? | а) дезинфекцияб) дезинсекция в) дератизация |  |
| 17 | Как называется тело микроскопического гриба? | а) цитоплазмойб) зиготойв) мицелием |  |
| 18 | Как называется невосприимчивость организма к воздействию патогенных микробов? | а) пищевой инфекциейб) инкубационным периодомв) иммунитетом |  |
| 19 | При употреблении, каких продуктов возникают пищевыетоксикоинфекции? | а) зараженных бактериямиб) содержащих ядовитые примесив) ядовитых по своей природе |  |
| 20 | Как обрабатываются разделочные доски? | а) очищаются ножомб) моют горячей водойв) моют горячей водой с моющими средствами |  |

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

2. Максимальное время выполнения задания: 1 час.

3. Вы можете воспользоваться *(указать используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литературу и другие источники, информационно-коммуникационные технологии и проч.*) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_4. *Указать другие характеристики, отражающие сущность задания: в реальных (модельных) условиях профессиональной деятельности \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**2.4. Пакет экзаменатора*[[1]](#footnote-1)***

Ф.И.О. учащегося:

|  |
| --- |
| **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА** |
| **Задание: теоретическое (тестирование), вариант****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***указывается тип задания (теоретическое, практическое), номер задания и его краткое содержание*  |
| **Результаты освоения** (объекты оценки) | **Критерии оценки результата** (в соответствии с разделом 1 «Паспорткомплекта контрольно-оценочных средств) | **Отметка о выполнении**  |
| Знание основных групп микроорганизмов | Классификация микроорганизмов в зависимости от особенностей строения их ядерного аппарата. | освоено |
| Характеристика основных групп микроорганизмов в зависимости от их вида (бактерии, дрожжи, вирусы, плесневые грибы). | освоено |
| Знание основных пищевых инфекций и пищевых отравлений | Классификация острых кишечных инфекций в зависимости от возбудителя инфекции. | освоено |
| Описание видов острых кишечных инфекций (не менее четырех). | освоено |
| Описание мер предупреждения острых кишечных инфекций(не менее 15 требований). | освоено |
| Классификация зоонозов в зависимости от возбудителя инфекции. | освоено |
| Описание видов зоонозов (не менее трех). | освоено |
| Описание мер предупреждения зоонозов (все требования).Классификация пищевых отравлений бактериального происхождения в зависимости от возбудителя инфекции. | освоеноосвоено |
| Описание видов пищевых отравлений бактериального происхождения(не менее двух). | освоено |
| Описание мер предупреждения пищевых токсикоинфекций (не менее трех требований). | освоено |
| Описание мер предупреждения ботулизма (не менее четырех требований). | освоено |
| Описание мер предупреждения стафилококкового отравления (не менее пяти требований). | освоено |
| Классификация пищевых отравлений немикробного происхождения в зависимости от продукта отравления.  | освоено |
| Характеристика гельминтозных заболеваний в зависимости от вида гельминтов. | освоено |
| Описание мер предупреждения гельминтозных заболеваний. | освоено |
| Знание возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве  | Определение возможных источников микробиологического загрязнения основных пищевых продуктов в зависимости от вида продукта(мясо и мясопродукты, рыбы и рыбных продуктов, баночных консервов, молока и молочных продуктов, пищевых жиров, яиц и яичных продуктов, овощей, плодов, зернопродуктов). | освоено |
| Знание санитарно-технологических требований к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде | Описание санитарно-технологических требований к помещениям в зависимости от их вида (производственные, торговые, складские, административно-бытовые). | освоено |
| Описание санитарно-технологических требований к технологическому оборудованию в зависимости от его вида(механическое, тепловое, немеханическое, холодильное). | освоено |
| Описание санитарных требований к производственному инвентарю в зависимости от его вида и места использования. | освоено |
| Описание санитарных требований к санитарной одежде работников пищевых производств. | освоено |
| Знание правил личной гигиены работников пищевых производств | Описание правил личной гигиены работников пищевых производств (санитарные требования к содержанию тела, рук, полости рта, личной одежде). | освоено |
| Знание классификации моющих средств**,** правила их применения, условия и сроки их хранения | Классификация моющих средств, в зависимости от назначения. | освоено |
| Описание правил применения и условий и сроков хранения в зависимости от вида моющего средства. | освоено |
| Знание правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации | Классификация дезинфицирующих средств, применяемых в общественном питании (называет три группы). | освоено |
| Описание правил проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации. | освоено |

1. [↑](#footnote-ref-1)