

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ «БРИЭТ»

С.Ю. Степанов

Приказ № 85

«26» июня 2023 г

**Комплект контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

ППКРС по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения – очная

Срок освоения ППКРС – 3 года 10 месяцев

на базе *основного общего образования*

г. Улан-Удэ
2023

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО) и Примерной основной образовательной программы Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер программы учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

Разработчик(и):

Кафе «Бессонница»
(место работы)

завпроизводством
(занимаемая должность)

А.А.Прохорова
(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Одобрено на заседании ЦК РП

Протокол № 2 от «23» июня 2023г.

Председатель ЦК РП М.В.Русина

Одобрено Методическим советом техникума

Протокол № 4 от «26» июня 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. <u>Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств</u>	5
2. <u>Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке</u>	6
3. <u>Оценка освоения учебной дисциплины</u>	
3.1. <u>Формы и методы оценивания</u>	9
3.2. <u>Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины</u>	16
4. <u>Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине</u>	18
5. Приложения. Задания для оценки освоения дисциплины	19
Контрольно-оценочные материалы для УД.....	19
КОМ для входного контроля.....	19
КОМ для оперативного контроля.....	24
КОМ для рубежного контроля.....	28
КОМ для экзамена	38

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер** следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию и общими компетенциями:

У 1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

У 2 определять источники микробиологического загрязнения;

У 3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;

У 4 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;

У 5 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;

У 6 загрязнения

У 7 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

У 8 рассчитывать энергетическую ценность блюд;

У 9 рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;

У 10 составлять рационы питания для различных категорий потребителей

З 1 основные понятия и термины микробиологии;

З 2 основные группы микроорганизмов,

З 3 микробиология основных пищевых продуктов;

З 4 правила личной гигиены работников организации питания;

З 5 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;

З 6 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;

З 7 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

З 8 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции

З 9 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

З 10 пищевые вещества и их значение для организма человека;

З 11 суточную норму потребности человека в питательных веществах;

З 12 основные процессы обмена веществ в организме;

З 13 суточный расход энергии;

З 14 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

З 15 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

З 16 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

З 17 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

З 18 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;

З 19 методики составления рационов питания

Код	Наименование результата обучения
-----	----------------------------------

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

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

Формой аттестации по учебной дисциплине является: **Экзамен (дифзачет)**

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1.1

Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
--	---	--

<p>У 1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>31 Основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>32 Основные группы микроорганизмов,</p> <p>3 3 Микробиологию основных пищевых продуктов;</p> <p>3 4 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</p> <p>3 5 Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</p> <p>3 6 Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>3 7 Правила личной гигиены работников организации питания;</p> <p>ОК 01 ОК 02 ОК 07</p>	<p>У1</p> <p>1.Решение ситуационных производственных задач, связанных с соблюдением САНПинов на предприятиях общественного питания.</p> <p>2.Прохождение медосмотров 2 раза в год.</p> <p>3.Наличие медицинской книжки</p> <p>4.Соблюдение правил личной гигиены и санитарные при выполнении лабораторных и практических работ</p> <p>32</p> <p>1.Перечисление основных пищевых инфекций и пищевых отравлений</p> <p>2.Классификация основных пищевых инфекций и пищевых отравлений.</p> <p>3.Различие пищевых инфекций и пищевых отравлений по их признакам</p> <p>33</p> <p>4.Перечисление возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве.</p> <p>5.Описание возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве</p> <p>35</p> <p>1.Перечисление основных требований документов предъявляемых к повару (САНПиН)</p>	<p>кущий контроль:</p> <p>1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.</p> <p>1.2. Оперативный контроль:</p> <p>1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие № 5 Продукты, запрещенные к приемке в организациях питания и продовольственной торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд</p> <p>Практическое занятие № 6 Санитарные требования к реализации готовой продукции</p> <p>1.3.Рубежный контроль: Тестирование по пройденным темам</p> <p>1.4.Промежуточная аттестация</p> <p>Экзамен по теме «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»</p>
<p>У 2 определять источники микробиологического загрязнения;</p> <p>3 1 основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>3 2 основные группы микроорганизмов</p>	<p>32</p> <p>1.Перечисление основных пищевых инфекций и пищевых отравлений</p> <p>2.Классификация основных пищевых инфекций и пищевых отравлений.</p> <p>3.Различие пищевых инфекций и пищевых отравлений по их</p>	<p>кущий контроль:</p> <p>1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.</p> <p>1.2. Оперативный контроль:</p> <p>1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ:</p> <p>1.Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии № 1</p> <p>2.Меры предупреждения пищевых инфекций № 1</p>

<p>3 3 микробиология основных пищевых продуктов</p>	<p>признакам 3 3 1.Перечисление возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве. 2.Описание возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве</p>	<p>СРО: Составить таблицу «Виды микробов и особенности их размножения» З.П.Матюхина «Основы физиологии питания» стр. 70-74 № 1</p> <p>1.3.Рубежный контроль: Тестирование по пройденным темам Тестирование по теме «Основы микробиологии»</p> <p>1.4.Промежуточная аттестация</p> <p>Экзамен по теме «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»</p>
<p>У 3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; 3 8 Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; 3 9 Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p>	<p>У3 1.Приготовление маточных и рабочих дезинфицирующих растворов нужной концентрации в зависимости от назначения. 2.Подбор и подготовка инвентаря для приготовления дезинфицирующих растворов 3.Применение моющих и дезинфицирующих растворов для санитарной обработки оборудования инвентаря 4.Хранение дезинфицирующих средств в соответствии с правилами СанПин 5.Использование нормативных документов (СанПин) для нахождения нужной информации. 6.Соблюдение правил безопасности при работе с дезинфицирующими растворами</p> <p>34 1.Название санитарно-технологических требований к помещениям, 2.Перечисление санитарно-технологических требований к оборудованию, инвентарю, одежде</p> <p>36 1.Определение моющих средств по составу и по назначению 2.Называет правила их применения, 3.Определение условий и сроков их хранения</p>	<p>сущий контроль: 1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий. 1.2. Оперативный контроль: 1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ ПЗ.Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования СРО:Составление конспекта «Новые виды безхлорных препаратов» № 3</p> <p>1.3.Рубежный контроль: Тестирование по пройденным темам</p> <p>1.4.Промежуточная аттестация</p> <p>Экзамен по теме «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»</p>

<p>У 4 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;</p> <p>3 6 Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p>	<p>ОПОР У1.1. Применение методов органолептической оценки сырья для определения его качества:</p> <p>1) Визуальный метод (определение внешнего вида, цвета).</p> <p>2) Обонятельный метод (определение запаха).</p> <p>3) Осязательный метод (определение консистенции)</p> <p>4) Вкусовой метод (определение вкуса).</p> <p>ОПОР У1.2. Анализ качества пищевого сырья и продуктов на основе органолептической оценки</p> <p>ОПОР У1.3. Оценка качества сырья</p>	<p>Контроль:</p> <p>1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.</p> <p>1.2. Оперативный контроль:</p> <p>1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ:</p> <p>1.Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии № 1</p> <p>2.Меры предупреждения пищевых инфекций № 1</p> <p>СРО: Составить таблицу «Виды микробов и особенности их размножения» 3.П.Матюхина «Основы физиологии питания» стр. 70-74 № 1</p> <p>1.3.Рубежный контроль:</p> <p>Тестирование по пройденным темам</p> <p>Тестирование по теме «Основы микробиологии»</p> <p>1.4.Промежуточная аттестация</p> <p>Экзамен по теме «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»</p>
<p>У 5 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>3 5 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения</p>	<p>1.Приготовление маточных и рабочих дезинфицирующих растворов нужной концентрации в зависимости от назначения.</p> <p>2.Подбор и подготовка инвентаря для приготовления дезинфицирующих растворов</p> <p>3 5</p> <p>1.Перечисление основных требований документов предъявляемых к повару (САНПиН)</p>	
<p>У 6 загрязнения</p> <p>–3 8 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции</p>		
<p>У 7 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов</p> <p>3 9 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p>	<p>У1.1. Применение методов органолептической оценки сырья для определения его качества:</p> <p>1) Визуальный метод (определение внешнего вида, цвета).</p> <p>2) Обонятельный метод (определение запаха).</p> <p>3) Осязательный метод (определение консистенции)</p> <p>4) Вкусовой метод (определение вкуса).</p> <p>ОПОР У1.2. Анализ качества пищевого сырья и продуктов на основе органолептической оценки</p> <p>ОПОР У1.3. Оценка качества сырья</p>	

<p>У 8 рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p>	<p>ОПОР У2.1. Определение процентного содержания углеводов, жиров, белков и коэффициентов их физиологической энергетической ценности блюд для различных групп населения</p> <p>ОПОР У 2..2. Применение показателей энергетической ценности белков, жиров и углеводов при расчете энергетической ценности блюд, используя сборник «Химический состав продуктов питания»</p> <p>ОПОР У 2..3. Применение формул расчета энергетической ценности блюд</p> <p>ОПОР У 2.4. Анализ энергетической ценности блюда</p> <p>ОПОР У 2.5. Оценка энергетической ценности блюда</p> <p>3 12</p> <p>ОПОР 3.2.1 Формулировка понятия - основной обмен веществ»</p> <p>ОПОР 3.2.2. Характеристика процессов ассимиляции и дессимиляции в организме человека</p> <p>313</p> <p>ОПОР 3 3.1 Характеристика понятия Коэффициент физической активности (КФА)</p> <p>ОПОР 3 3.1.Определение группы населения в зависимости от КФ</p> <p>ОПОР 3.3.2.Сопоставление энергетической ценности рациона питания человека с энергозатратами организма.</p> <p>314</p> <p>ОПОР 3.4.1 Характеристика пищевых веществ и источников энергии, входящих в состав различных продуктов питания.</p> <p>ОПОР 3.4.2. Объяснение физиологического значения продуктов питания для человека.</p> <p>ОПОР 3 4.3.Определение энергетической ценности продуктов питания</p> <p>ОПОР 3 4.4.Определение пищевой ценности продуктов питания</p> <p>315</p> <p>ОПОР 3.6.1 Объяснение строения пищеварительного аппарата человека</p> <p>ОПОР 3. 6.2. Характеристика функций отделов пищеварительной системы человека</p> <p>ОПОР 3.6.3. Описание физио-химических изменений происходящих в процессе пищеварения.</p>	<p>Ущущий контроль:</p> <p>1.1.Входной контроль. Оценка выполнения тестовых заданий.</p> <p>1.2. Оперативный контроль:</p> <p>1.2.1. Оценка выполненных лабораторных работ:</p> <p>1.Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.</p> <p>2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)</p> <p>1.3.Рубежный контроль: Тестирование по пройденным темам</p> <p>Тестирование по теме «Основы физиологии питания»</p> <p>1.4.Промежуточная аттестация</p> <p>Экзамен по теме «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»</p>
---	--	--

	<p>316 ОПОР 3 3.7.1.Формулировка понятия – «усвояемость пищи» ОПОР 3 3.7.2.Характеристика факторов , влияющих на усвояемость пищи (состав пищи, объем пищи, количество балластных соединений, технологическая обработка продуктов) ОПОР 3. 3.7.3. Обоснование значения правильно приготовленной и поданной пищи для ее усвоения</p>	
<p>У 9 рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; – 3 10 пищевые вещества и их значение для организма человека; – 3 11 суточную норму потребности человека в питательных веществах; – 3 12 основные процессы обмена веществ в организме; – 3 13 суточный расход энергии; – 3 14 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; – 3 15 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; – 3 16 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p>	<p>3 12 ОПОР 3.12.1 Формулировка понятия - основной обмен веществ» ОПОР 3.12.2 Характеристика процессов ассимелиации и дессимиляции в организме человека. 3 13 ОПОР 3 13.1 Характеристика понятия Коэффициент физической активности (КФА) ОПОР 3 13.2 Определение группы населения в зависимости от КФ ОПОР 13.3 .Сопоставление энергетической ценности рациона питания человека с энергозатратами организма. 3 14 ОПОР 14.1 Характеристика пищевых веществ и источников энергии, входящих в состав различных продуктов питания. ОПОР 14.2 Объяснение физиологического значения продуктов питания для человека. ОПОР 14.3 Определение энергетической ценности продуктов питания ОПОР 14.4.Определение пищевой ценности продуктов питания 3 15 ОПОР 15.1 Объяснение строения пищеварительного аппарата человека ОПОР 15.2 Характеристика функций отделов пищеварительной системы человека ОПОР 15.3 Описание физио-химических изменений происходящих в процессе пищеварения. 3 16 ОПОР 16.1 .Формулировка понятия – «усвояемость пищи» ОПОР 16.2 Характеристика факторов , влияющих на усвояемость пищи (состав пищи, объем пищи, количество балластных</p>	

	соединений, технологическая обработка продуктов) ОПОР 16.3 Обоснование значения правильно приготовленной и поданной пищи для ее усвоения	
У 10 составлять рационы питания для различных категорий потребителей –З 17 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; –З 18 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; -З 19 методики составления рационов питания	З 18 18.1 Формулировка понятия «лечебное питание» – 18.2 Формулировка понятия «диетическое питание» – 18.3 Знание характеристики диет	

3. Оценка освоения учебной дисциплины:

3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Таблица 2.2

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве						
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	<i>Устный опрос</i> Самостоятельная работа обучающихся Составить таблицу «Виды микробов и особенности их размножения» З.П.Матюхина «Основы физиологии питания» стр. 70-74 № 1	У 1-У 6 З 1 – З 9 ОК 01 ОК 02 ОК 07	<i>Контрольная работа предусмотрена</i>		<i>Экзамен (дифзачет)</i>	У 1 – У 10 З 1- З 19 ОК 01 ОК 02 ОК 07
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	<i>Устный опрос,</i> Практическое занятие Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии № 1 Лабораторные работы Меры предупреждения пищевых инфекций № 1	У 1-У 6 З 1 – З 9 ОК 01 ОК 02 ОК 07	Тестирование по теме «Основы микробиологии»,	У 1-У 6 З 1 – З 9 ОК 01 ОК 02 ОК 07	<i>Экзамен (дифзачет)</i>	У 1 – У 10 З 1- З 19 ОК 01 ОК 02 ОК 07
Раздел 2 Основы физиологии питания						
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	<i>Устный опрос,</i> <i>Тестирование</i>	У 7 – У 10 З 10 – З 19 ОК 01 ОК 02 ОК 07	<i>Контрольная работа предусмотрена</i>		<i>Экзамен (дифзачет)</i>	У 1 – У 10 З 1- З 19 ОК 01 ОК 02 ОК 07
Тема 2.2 Пищеварение и	<i>Устный опрос,</i> <i>Тестирование</i>	У 7 – У 10 З 10 – З 19	<i>Контрольная работа</i>		<i>Экзамен (дифзачет)</i>	У 1 – У 10 З 1- З 19

усвояемость пищи		ОК 01 ОК 02 ОК 07	предусмотрена)	ОК 01 ОК 02 ОК 07
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	<i>Устный опрос,</i> <i>Тестирование</i> <i>Практические занятия:</i> Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. №2 Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	У 7 – У 10 З 10 – З 19 ОК 01 ОК 02 ОК 07	<i>Контрольная работа</i> <i>предусмотрена</i>		<i>Экзамен</i> <i>(дифзачет)</i> <i>)</i>	У 1 – У 10 З 1- З 19 ОК 01 ОК 02 ОК 07
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	<i>Устный опрос,</i> <i>Тестирование</i> <i>Практические занятия:</i> Составление рационов питания для различных категорий потребителей	У 7 – У 10 З 10 – З 19 ОК 01 ОК 02 ОК 07	<i>Контрольная работа</i> Тестирование по теме « Основы физиологии питания »	У 7 – У 10 З 10 – З 19 ОК 01 ОК 02 ОК 07	<i>Экзамен</i> <i>(дифзачет)</i> <i>)</i>	У 1 – У 10 З 1- З 19 ОК 01 ОК 02 ОК 07
Раздел 2 Санитария и гигиена в пищевом производстве						
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	<i>Устный опрос,</i> <i>Тестирование</i> <i>СРС</i> Выполнение презентации по теме «Личная гигиена работников пищевых производств», интернет источники, З.П.Матюхина стр. 133-137, № 2	У 1-У 6 З 1 – З 9 ОК 01 ОК 02 ОК 07	<i>Контрольная работа не предусмотрена</i>		<i>Экзамен</i> <i>(дифзачет)</i> <i>)</i>	У 1 – У 10 З 1- З 19 ОК 01 ОК 02 ОК 07
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к	<i>Устный опрос,</i> <i>Тестирование</i> <i>Практические занятия</i>	У 1-У 6 З 1 – З 9 ОК 01 ОК 02	<i>Контрольная работа не предусмотрена</i>		<i>Экзамен</i> <i>(дифзачет)</i> <i>)</i>	У 1 – У 10 З 1- З 19 ОК 01 ОК 02

помещениям	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. <i>СРС</i> Составление конспекта «Новые виды безхлорных препаратов» № 3	ОК 07				ОК 07
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	<i>Устный опрос,</i> <i>Тестирование</i> <i>Практические занятия</i> Практическое занятие № 5 Продукты, запрещенные к приемке в организациях питания и продовольственной торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд. Практическое занятие № 6 Санитарные требования к реализации готовой продукции	У 1-У 6 З 1 – З 9 ОК 01 ОК 02 ОК 07	<i>Контрольная работа не предусмотрена</i>		<i>Экзамен (дифзачет)</i>	У 1 – У 10 З 1- З 19 ОК 01 ОК 02 ОК 07
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	<i>Устный опрос,</i> <i>Тестирование</i> <i>Практические занятия</i> Практическое занятие № 5 Практическое занятие № 4 Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов	У 1-У 6 З 1 – З 9 ОК 01 ОК 02 ОК 07	<i>Контрольная работа не предусмотрена</i>		<i>Экзамен (дифзачет)</i>	У 1 – У 10 З 1- З 19 ОК 01 ОК 02 ОК 07

3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве

3.2.1. Типовые задания для оценки знаний У 1 – У 6; З 1 – З 6 (рубежный контроль), Тестирование по теме «Основы микробиологии»

1) Выбор одного варианта ответа из предложенного множества

1. Борьба с грызунами - это...

- а) Дезинфекция
- б) Дезинсекция
- в) Дератизация

2) задание на заполнение пропущенного слова

При подаче первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру _____ °С, вторые блюда и гарниры температуру _____ °С, порционные блюда температуру _____ °С, холодные блюда и напитки _____ °С.

3) Лабораторная работа

Лабораторная работа №2

Причины попадания вредных микроорганизмов в готовые блюда на предприятиях общественного питания

4) Самостоятельная работа

1. Составление опорного конспекта «Болезни хлеба»

Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве

3.2.2. Типовые задания для оценки знаний У 1 – У 6; З 1 – З 6

1) Задания в тестовой форме (пример)

1. На предприятиях общественного питания лучше использовать следующие способы нормализации микроклимата и подачи чистого воздуха:

- а) Естественная вентиляция
- б) Искусственная вентиляция
- в) Приточная вентиляция
- г) Кондиционирование

2. Задание на установление соответствия (пример)

Наименование цеха	Место размещения цеха
Овощной цех	Располагают в ряду заготовочных цехов (мясной цех)
Мясной цех	Располагают ближе к складу овощей (овощной)
Рыбный цех	Оборудуют вблизи от холодного цеха и раздаточной (горячий цех)
Горячий цех	Размещают рядом с мясным (Рыбный цех)
Холодный цех	Максимально приближают к горячему цеху и раздаточной (холодный цех)
Кондитерский цех	Размещают изолированно от всех производственных помещений оберегая продукцию от бактериального загрязнения (кондитерский цех)
Раздаточная	Размещают рядом с раздаточной и залом (буфет)
Буфет	должна иметь непосредственную связь с горячим, холодным цехом, залом, хлебозеркой, моечной (раздаточная)

3) Практическое занятие № 6

«Санитарные требования к реализации готовой продукции»

4) Самостоятельная работа

Задание

Выполнение презентации по теме «Личная гигиена работников пищевых производств», интернет источники, З.П.Матюхина стр. 133-137, № 2

4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются с использованием следующих форм и методов: рубежный контроль осуществляется с помощью тестирования по темам: «Основы микробиологии в пищевом производстве», «Основы физиологии питания»

Оценка освоения дисциплины - оценка за Экзамен (Дифференцированный зачет)

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер

Умения

- У 1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- У 2 определять источники микробиологического загрязнения;
- У 3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- У 4 обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- У 5 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- У 6 загрязнения
- У 7 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- У 8 рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У 9 рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- У 10 составлять рационы питания для различных категорий потребителей

Знания

- З 1 основные понятия и термины микробиологии;
- З 2 основные группы микроорганизмов,
- З 3 микробиология основных пищевых продуктов;
- З 4 правила личной гигиены работников организации питания;
- З 5 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- З 6 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- З 7 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- З 8 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
- З 9 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции
- З 10 пищевые вещества и их значение для организма человека;
- З 11 суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- З 12 основные процессы обмена веществ в организме;
- З 13 суточный расход энергии;
- З 14 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- З 15 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- З 16 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- З 17 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- З 18 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- З 19 методики составления рационов питания

Текущий контроль **Контрольно-оценочные материалы для входного** **контроля**

Входной контроль. Тест

1. Вирусы могут существовать как:

- а) самостоятельные отдельные организмы;
- б) внутриклеточные паразиты прокариот;
- в) внутриклеточные паразиты эукариот;
- г) внутриклеточные паразиты прокариот и эукариот.

2. Появление новых паразитов наряду со старыми:

- а) стимулирует появление адаптаций у старых паразитов;
- б) приводит к гибели хозяина;
- в) не вызывает никаких изменений;
- г) приводит к гибели старых паразитов.

3. Основной фактор, регулирующий сезонные циклы у большинства растений и животных – это изменение:

- а) влажности;
- б) продолжительности дня и температуры;
- в) температуры и влажности;
- г) влажности, температуры и продолжительности дня.

4. Осанка – это

- а) Положение тела в покое и во время движения.
- б) Положение тела только в покое
- в) Положение тела только во время движения

5. Пониженная двигательная активность – это...

- а) Иммунитет
- б) Гипподинамия
- в) Утомление организма

6. Повреждение тканей, вызванные действием низких температур – это

- а) Ожог
- б) Обморожение
- в) Ушиб

7. Пути передачи ВИЧ

- а) Через кровь
- б) Воздушно-капельным путем
- в) Половым путем

8. Аритмия, миокардит –это болезни

- а) Сердца
- б) Сосудов
- в) Мозга

9. Процесс поступления в организм человека питательных веществ, необходимых для его жизнедеятельности – это _____

- а) Питание
- б) Йододефицит
- в) Слюновыделение

10. Углеводы и жиры – это_____

- а) Питательные вещества
- б) Энергетический материал организма
- в) Минеральные вещества

11. Венерические заболевания встречаются...

- а) И у человека, и у животных
- б) Только у животных
- в) Только у человека

12. Главным орудием в борьбе с распространением инфекции является_____

- а) Физический труд и спорт
- б) Профилактика
- в) Вакцина

13. Повреждение мягких тканей, часто сопровождающееся кровоизлияниями под кожу – это_____

- а) Кровотечение
- б) Удар
- в) Перелом

14. Наука физиология изучает:

- а) Строение и функции организма
- б) Химический состав организма
- в) Связь организма с внешней средой
- г) Жизненные функции организма, его органов и систем
- д) Функции нервной системы

15. Мышечная ткань входящая в состав внутренних органов

- а) Скелетные мышцы
- б) Поперечно-полосатая мышечная ткань
- в) Гладкая мышечная ткань
- г) Поперечно-полосатая мышечная ткань с нервом
- д) Сердечная мышца

16. Под влиянием ультрафиолетовых лучей в организме человека образуется:

- а) витамин Д и пигмент меланин
- б) подкожная жировая клетчатка
- в) витамин А и пигмент меланин
- г) органические вещества для питания
- д) неорганические вещества

17. Клетки называемые - клетки «пожиратели»

- а) Лейкоциты
- б) Эритроциты
- в) Фагоциты
- г) Тромбоциты
- д) Лимфоциты

18. Рефлекс – это

- а) Сокращение мышц
- б) Ответная реакция организма на раздражения
- в) Ответная реакция организма на раздражения при участии нервной системы
- г) Сокращение мышц при участии нервной системы
- д) Ответная реакция организма на раздражения при участии гормонов

19. Скелет плечевого пояса образует кости:

- а) Грудина и ключица
- б) Грудина
- в) Локтевая, лучевая
- г) Плечевая и ключевая
- д) Ключица и лопатка

20. Кровь в венах течет в одном направлении, т.к.

- а) Есть клапаны, препятствующие оттоку за счет сокращения скелетной мышцы окружающей вену
- б) Активно проталкивается в одном направлении за счет сокращения мышечной ткани в стенках вен
- в) Сокращение мышц предсердия
- г) Потому, что артерии переходят в капилляры
- д) За счет сокращения стенок сосудов и вены

21. Ферменты расщепляющие белок:

- а) Амилаза
- б) Липаза
- в) Инсулин
- г) Пепсин
- д) Птиалин

22. Нервная система выполняет следующие функции:

- а) транспортирует питательные вещества
- б) осуществляет гуморальную регуляцию
- в) связывает организм с внешней средой и обеспечивает согласованную деятельность органов
- г) нет верного ответа
- д) все ответы верны

23. Гормон вырабатываемый поджелудочной железой

- а) Адреналин
- б) Гормон роста
- в) Гормон, регулирующий окислительный процесс
- г) Инсулин
- д) Половые гормоны

24. Кожа выполняет функции

- а) Защитную, иммунную, кроветворную
- б) Обмен веществ, синтез витаминов
- в) Участвует в образовании тепла и пота
- г) Защитную, выделительную, терморегуляции, чувствительную
- д) Сохраняет тепло и витамины, барьер инфекции

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОПЕРАТИВНОГО КОНТРОЛЯ

Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве.

Тема 1.1

Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве

У 1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

З 1 основные понятия и термины микробиологии;

З 2 основные группы микроорганизмов,

З 3 микробиология основных пищевых продуктов;

Дополните фразу:

Наука микробиология изучает _____

Несколько вариантов ответа

1. К микроорганизмам относятся

- а) Бактерии
- б) Грибы
- в) Дрожжи
- г) Растения
- д) Вирусы
- е) Фаги
- ж) Животные

2. Условия внешней среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов

- а) влажность;
- б) температура;
- в) внешняя среда
- г) свет
- д) биологические факторы

3. Пути передачи инфекции

- а) прямой контакт
- б) воздушно-капельный
- в) обратный контакт
- г) воздушно-пылевой
- д) фекально-оральный
- е) воздушный

Один вариант ответа

1. Микроорганизмы, называемы аэробными:

- а) .микроорганизмы, которые нуждаются в кислороде воздуха;
- б) .микроорганизмы, которые могут обходиться без кислорода
- в) .микроорганизмы, для которых кислород воздуха губителен

2. микроорганизмы, называемые паразитами

- а) .питаются органическими веществами живых организмов;
- б) .для синтеза органических веществ получают углерод и азот из неорганических веществ
- в) .питаются органическими веществами мертвых организмов

3. Температура, приводящая к гибели микробов

- а) 25-35
- б) 45-50
- в) 60-90
- г) 100-120

4. Влажность воздуха, при которой продукты хорошо сохраняются

- а) повышенная
- б) средняя
- в) пониженная

5. Концентрация веществ (соли и сахара), при которой микробы живут

- а) небольшая
- б) повышенная
- в) средняя
- г) высокая

6. влияние на развитие микробов квашение и маринование

- а) способствует развитию
- б) подавляет развитие
- в) приостанавливает развитие

7. Свет, губительной действующий на микробы:

- а) дневной
- б) вечерний
- в) солнечный

8. Наиболее обсеменены микробами:

- а) Почва
- б) Вода
- в) Воздух

1 Вариант

1. Тест.

1.Наука о преимущественно одноклеточных микроорганизмах, невидимых не вооруженным взглядом.

- а) генетика
- б) цитология.
- в) микробиология
- г) биология

2. Ученый, первый наблюдавший простейших при помощи лупы.

- а) Афанасий Кирхер
- б) Энтони ван Левенгук
- в) Луи Пастер
- г) И. Мечников

3. Бактерии размещаются в виде одиночных клеток.

- а) диплококки
- б) монококки
- в) стрептококки
- г) тетракокки

4. Палочкообразные бактерии, образующие споры.

- а) вибрионы
- б) спирохеты
- в) бациллы
- г) кокки

5. Способствующий фактор для развития грибов.

- а) влажность
- б) сухая среда
- в) кислотность
- г) высокая температура

6. Бактериальное пищевое заболевание

- а) сальмонеллёз
- б) трихомоноз
- в) фасциоллёз

7. Переход сложных азотистых продуктов до соединения аммиака называют

- а) аммонификация
- б) брожение
- в) гниение

8. Способствующий фактор для развития гнилостных бактерий

- а) аэробный
- б) анаэробный

9. Комплекс защитных реакций организма предотвращающий проникновение и развитие болезнетворных микробов в организме.

- а) инфекция
- б) иммунитет
- в) токсичность

10. Помещения, в которых была обнаружена сибирская язва, дезинфицируют

- а) 10% раствором едкого натра 3 раза с интервалом 3 часа
- б) щелочным раствором формальдегида
- в) 5% раствором кальцинированной соды

2 Вариант

1. лептоспироз вызывают

- а) бактерии
- б) гельминты

2. При заражении сальмонеллезом органолептические показатели мяса меняются

- а) да
- б) нет
- в) незначительно

3. Заболевание, сопровождающееся нервно-паралитическими явлениями, параличом мышц глотки, головы, нарушениями зрения.

- а) ботулизм
- б) эшерихиоз

в) стафилококкоз

4. Мороженым считается мясо, когда в мышцах бедра температура

а) 1-0С

б) 0 - -2С

в) -2 - -4С

г) -6 и ниже

5. Личинки гельминтов в мясе наблюдаются при

а) аскаридозе

б) трихомонозе

в) бутулизме

6. Какая должна быть температура в центре батона колбасы при варке

а) 50-60С

б) 60-68С

в) 68-75С

г) 75-82С

7. Зоонозами являются

а) бруцеллёз

б) бутулизм

в) рожа

8. Фермент, изготовленный из сычуга молочных телят и ягнят

а) гематоген

б) сычужный фермент

в) пепсин

г) желатин

9. Уничтожение неспорных пат. бактерий в продуктах для сохранения в них пищевых качеств

а) дезинфекция

б) обеззараживание

в) стерилизация

г) пастеризация

10. Наука, изучающая возбудителей инфекционных заболеваний у животных и человека.

а) ветеринарная.. микробиология

б) санитарная микробиология

в) с/х микробиология

г) промышленная микробиология.

1. Самостоятельная работа обучающихся

Составить таблицу «Виды микробов и особенности их размножения»

З.П.Матюхина «Основы физиологии питания» стр. 70-74 № 1

Тема 1.2

Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

У 1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;

У 2 определять источники микробиологического загрязнения;

З 1 основные понятия и термины микробиологии;

З 2 основные группы микроорганизмов,

З 3 микробиология основных пищевых продуктов;

1. Пищевые инфекции - это

а) заразные болезни, при которых пищевые продукты являются лишь передатчиками токсигенных микробов, в них они не размножаются, но сохраняют жизнеспособность и вирулентность;

б) болезни, при которых возбудители пищевых инфекций активно размножаются в пищевых продуктах

2. Установите соответствие между названием заболеваниями и их причиной:

Причины	Заболевания
1) пищевые инфекции	А) Бруцеллез
2) зоонозы	Б) Ботулизм
3) пищевые отравления	В).Сальмонеллез
	Г) Сибирская язва
	Д) Дизентерия
	Е) Ящур

3. Пути передачи инфекции

а) прямой контакт

б) воздушно-капельный

в) обратный контакт

г) воздушно-пылевой

д) фекально-оральный

е) воздушный

4. Закончите фразы

а) Инкубационный период – это _____

б) Наука микробиология изучает _____

в) Иммуитет – это _____

г) Зоонозы – это заболевания, которые передаются человеку от _____

1. Меры предупреждения острых кишечных инфекций на ПОП (перечислить)

а) _____

б) _____

в) _____

Практическое занятие: Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии № 1

Лабораторная работа: Меры предупреждения пищевых инфекций № 1

- У 1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- У 2 определять источники микробиологического загрязнения;
- З 1 основные понятия и термины микробиологии;
- З 2 основные группы микроорганизмов,
- З 3 микробиология основных пищевых продуктов;

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ

Тестирование по теме «Основы микробиологии»,

Критерии оценивания

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

- У 1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- У 2 определять источники микробиологического загрязнения;
- З 1 основные понятия и термины микробиологии;
- З 2 основные группы микроорганизмов,
- З 3 микробиология основных пищевых продуктов;

Часть А задания закрытой формы

Несколько вариантов ответа

1.К микроорганизмам относятся

- а) Бактерии
- б) Грибы

- в) Дрожжи
- д) Растения
- ж) Вирусы
- з) Животные

2. Условия внешней среды, влияющие на жизнедеятельность микроорганизмов

- а) влажность;
- б) температура;
- в) внешняя среда
- г) свет
- д) биологические факторы

3. Пути передачи инфекции

- а) прямой контакт
- б) воздушно-капельный
- в) обратный контакт
- г) воздушно-пылевой
- д) фекально-оральный
- е) воздушный

Один вариант ответа

1. Микроорганизмы, называемы аэробными:

- а) микроорганизмы, которые нуждаются в кислороде воздуха;
- б) микроорганизмы, которые могут обходиться без кислорода
- в) микроорганизмы, для которых кислород воздуха губителен

2. микроорганизмы, называемые паразитами

- а) питаются органическими веществами живых организмов;
- б) для синтеза органических веществ получают углерод и азот из неорганических веществ
- в) питаются органическими веществами мертвых организмов

3. Температура, приводящая к гибели микробов

- а) 25-35
- б) 45-50
- в) 60-90
- г) 100-120

4. Влажность воздуха, при которой продукты хорошо сохраняются

- а) повышенная
- б) средняя
- в) пониженная

5. Концентрация веществ (соли и сахара), при которой микробы гибнут

- а) небольшая
- б) повышенная
- в) Средняя
- г) Высокая

6. Влияние на развитие микробов квашение и маринование

- а) способствует развитию
- б) подавляет развитие
- в) приостанавливает развитие

7. Свет, губительной действующий на микробы:

- а) дневной
- б) вечерний
- в) солнечный

8. Наиболее обсеменены микробами:

- а) Почва
- б) Вода
- в) Воздух

9. Пищевые инфекции - это

- а) заразные болезни, при которых пищевые продукты являются лишь передатчиками токсиногенных микробов, в них они не размножаются, но сохраняют свою жизнеспособность;
- б) болезни, при которых возбудители пищевых инфекций активно размножаются в пищевых продуктах

Задание на установление соответствия

1. Установите соответствие между названием заболеваниями и их причиной:

Причины	Заболевания
1) пищевые инфекции	А) Бруцеллез
2) зоонозы	Б) Ботулизм
3) пищевые отравления	В) Сальмонеллез
	Г) Сибирская язва
	Д) Дизентерия
	Е) Ящур

Часть В Задания открытой формы

1. Закончите фразы

- а) Инкубационный период – это _____
- б) Наука микробиология изучает _____
- в) Иммуитет – это _____
- г) Зоонозы – это заболевания, которые передаются человеку от _____

2. Меры предупреждения острых кишечных инфекций на ПОП:

3. Глистные заболевания возникают у человека результате _____

Раздел 2. Основы физиологии питания

У 8 рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- У 9 рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- У 10 составлять рационы питания для различных категорий потребителей
- 310 пищевые вещества и их значение для организма человека;
- 3 11 суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- 3 12 основные процессы обмена веществ в организме;
- 3 13 суточный расход энергии;
- 3 14 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- 3 15 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- 3 16 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- 3 17 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- 3 18 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- 3 19 методики составления рационов питания

Тема 2.1

Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания

Один вариант ответа

1. Количество незаменимых аминокислот в полноценном белке:

- а) 8
- б) 20
- в) 50
- г) 100

2. Наиболее рационален режим питания:

- а) одноразовый
- б) двухразовый
- в) трехразовый
- г) четырехразовый

3. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм

- а) физиология питания
- б) товароведение
- в) организация предприятий общественного питания

4. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

- а) 4 ккал
- б) 6.8 ккал
- в) 12 ккал

5. Энергетическая ценность 1 г жира составляет

- а) 4 ккал
- б) 7 ккал

в) 9 ккал

Несколько вариантов ответа

1. Углеводы, хорошо растворяющиеся в воде:

- а) крахмал
- б) клетчатка
- в) сахароза
- г) глюкоза
- д) фруктоза

2. Поступающая в организм пища подвергается следующим видам обработки:

- а) Термическому
- б) Химическому
- в) Физическому
- г) Механическому

Задания открытого типа

1. Вставьте пропущенные слова

- а) Аминокислоты делятся на заменимые и _____
- б) Белок, содержащий все восемь незаменимых аминокислот называется _____
- в) Отсутствие витаминов в питании вызывает заболевание под общим названием _____

2. Вставьте пропущенные слова

- а) При недостаточном потреблении витаминов с пищей возникают _____
- б) Избыточное потребление витаминов в виде аптечных препаратов приводит к отравлению организма называемому _____

Тема 2.2

Пищеварение и усвояемость пищи

У 8 ; 310-316

1. Поступающая в организм пища подвергается следующим видам обработки:

- а) Термическому
- б) Химическому
- в) Физическому
- г) Механическому

2. Тонкий кишечник делится на

- а) двенадцатиперстную кишку;
- б) поджелудочную железу
- в) тощую кишку;
- г) печень;
- д) подвздошную кишку

Тема 2.3 Обмен веществ и энергии

- У 8 рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У 9 рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;

- 310 пищевые вещества и их значение для организма человека;
- 3 11 суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- 3 12 основные процессы обмена веществ в организме;
- 3 13 суточный расход энергии;
- 3 14 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- 3 15 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- 3 16 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

1. Расход питательных веществ организмом называется _____

2. Процесс накопления питательных веществ организмом называется _____

3. КФА _____

4. Рассчитайте, пользуясь таблицей суточные расходы энергии для девушки студентки возрастом 18 лет и массой тела 45 кг и юноши возрастом 18 лет и массой тела 65 кг.

1 группа – работники преимущественно умственного труда, очень легкая физическая активность, КФА – 1,4. К этой группе относят учителя, студенты.

Мужчины		Женщины	
группа	КФА	группа	КФА
1	1,4	1	1,4
2	1,6	2	1,6
3	1,9	3	1,9
4	2,2	4	2,2
5	2,5	5	-

Мужчины (основной обмен)		Женщины (основной обмен)	
Масса тела	Возраст 18-29	Масса тела	Возраст 18-29
50	1450	40	1080
55	1520	45	1150
60	1590	50	1230
65	1670	55	1300
70	1750	60	1380
75	1830	65	1450
80	1920	70	1530
86	2010	75	1600

Вариант 1

1. Рассчитайте калорийность 100 г ржаного хлеба.
2. Рассчитайте калорийность 1 сырого куриного яйца.
3. Рассчитайте калорийность 220 г нежирного кефира.

Вариант 2

1. Рассчитайте калорийность 250 г свежих огурцов .
2. Рассчитайте калорийность яичницы из 2 яиц.
3. Рассчитайте калорийность простокваши массой 200 г и 1 ч . ложки сахара массой 8 г.

Вариант 3

1. Рассчитайте калорийность трески отварной массой 100 г.
2. Рассчитайте калорийность брюссельской отварной капусты массой 150 г.
3. Рассчитайте калорийность порции сосисок массой 100 г с зеленым горошком массой 150 г.

Вариант 4

1. Рассчитайте калорийность чашки чая 200 мл с сахаром массой 16 г.
2. Рассчитайте калорийность следующего меню: творог нежирный- 100 г; морковь припущенная - 200 г; кофе с молоком: кофе- 5 г, вода- 250 г, молоко- 15 г; хлеб пшеничный - 30 г.

Задача 1. Определите энергетическую ценность 100 г масла сливочного, если в 100 г содержится 0,5г белка, 82,5г жира, 0,8г углеводов.

Задача 2 Сравните по энергетической и биологической ценности масло сливочное «Крестьянское» и спред «Кремлевский», если содержание жира составляет 72,5 % в первом и 72,5 % во втором, в том числе молочного 14,5 %, белка соответственно 0,8 и 0,26; углеводов 1,3 и 0,18.

Практические занятия:

Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. №2

Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)

- У 8 рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У 9 рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;

- З10 пищевые вещества и их значение для организма человека;
- З 11 суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- З 12 основные процессы обмена веществ в организме;
- З 13 суточный расход энергии;
- З 14 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- З 15 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- З 16 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

Тема 2.4

Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения

- У 8 рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- У 9 рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;
- У 10 составлять рационы питания для различных категорий потребителей

- 310 пищевые вещества и их значение для организма человека;
- 3 11 суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- 3 12 основные процессы обмена веществ в организме;
- 3 13 суточный расход энергии;
- 3 14 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- 3 15 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- 3 16 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- 3 17 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- 3 18 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- 3 19 методики составления рационов питания

Вставьте пропущенные слова

- а) Режим питания – это _____
- б) Альтернативные теории о питании _____
- в) Раздельное питание – это _____
- г) Голодание – это _____
- в) Вегетарианство – это _____
- г) Религиозные посты – это _____
- д) Диета – это _____
- е) Лечебно – профилактического питание – это _____

Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Лечебное питание это:

- а) рациональное питание здорового человека, построенное с учетом его физиологических особенностей;
- б) рациональное питание больного человека, являющееся самостоятельным лечебным фактором;
- в) научно обоснованное питание людей.

2. Число приемов пищи рекомендуемое Министерством здравоохранения и социального развития РФ при лечебном питании:

- а) трехразовое (завтрак в 8.00-9.00; обед в 14.00-15.00; ужин в 18.00-19.00);
- б) четырехразовое (завтрак в 8.00-9.00; обед в 13.00-14.00; полдник в 17.00; ужин в 18.00-19.00);
- в) четырехразовое (завтрак в 8.00-9.00 ч; обед в 13.00-14.00; ужин в 17.00-18.00, прием пищи на ночь в 21 .00)

3. Крупы, применяемы в диетическом питании:

- а) горох, фасоль;
- б) манная, рисовая;
- в) кукурузная, ячневая

4. Основные приемы тепловой обработки применяемые в лечебном питании:

- а) варка на пару, жаренье и запекание;
- б) варка на пару и припускание
- в) варка, запекание, жаренье основным способом

5. Механическое щажение при приготовлении блюд обеспечивается:

- а) путем удаления клетчатки, улучшения консистенции блюд;
- б) путем удаления клетчатки, ограничения или исключения некоторых продуктов;
- в) извлечением из пищи резких химических раздражителей?

6. Химическое щажение при приготовлении блюд обеспечивается:

- а) путем удаления клетчатки, улучшения консистенции блюд;
- б) путем удаления клетчатки, ограничения или исключения некоторых продуктов;
- в) путем извлечения из пищи резких химических раздражителей?

7. Термическое щажение при приготовлении блюд обеспечивается:

- а) путем удаления клетчатки, улучшения консистенции блюд;
- б) путем отпуска блюд с определенной температурой;
- в) путем извлечения из пищи резких химических раздражителей?

8. Мясо порциями массой по 100 г проваривается в воде (соотношение 1 : 2 в течение 5 ... 10 мин, затем перекладывается в горячую воду и варят до готовности для:

- а) для удаления экстрактивных веществ;
- б) сокращения сроков варки;
- в) улучшения развариваемости?

9. Мучная пассеровка используемая для диетических блюд:

- а) белая сухая;
- б) белая жировая;
- в) холодная?

10. Какие основные приемы тепловой обработки применяют в лечебном питании:

- а) варка на пару, запекание;
- б) варка на пару, жаренье основным способом и припускание
- в) варка, запекание, жаренье основным способом?

Несколько вариантов ответов:

11. Принципы рационального питания:

- а) соответствие энергетической ценности энергозатратам человека
- б) создание оптимальных условий для усвоения пищи;
- в) режим питания;
- г) исключение из употребления алкогольных напитков;
- д) увеличение интервалов между приемами пищи.
- е) сбалансированность пищевых веществ в определенном соотношении;

12. При составлении меню пищевого рациона необходимо учитывать:

- а) потребность в пищевых веществах;
- б) состав и значение пищевых веществ;
- в) температурный режим подачи блюд;
- г) распределение питания в течение дня;
- д) способ приготовления и вкусовые качества пищи;
- е) качество оформления блюд.

Рубежный контроль: Тестирование по теме «Основы физиологии питания»

У 8 рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- У 9 рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;

- У 10 составлять рационы питания для различных категорий потребителей

–З 10 пищевые вещества и их значение для организма человека;

–З 11 суточную норму потребности человека в питательных веществах;

–З 12 основные процессы обмена веществ в организме;

–З 13 суточный расход энергии;

–З 14 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

–З 15 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

–З 16 усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

–З 17 нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

–З 18 назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;

-З 19 методики составления рационов питания

Контрольная работа по УД «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» по теме «Основы физиологии питания»

1 вариант

ЧАСТЬ А. Задания закрытой формы

Несколько вариантов ответов

1. Принципы рационального питания:

- а) соответствие энергетической ценности энергозатратам человека
- б) создание оптимальных условий для усвоения пищи;
- в) режим питания;
- г) исключение из употребления алкогольных напитков;
- д) увеличение интервалов между приемами пищи.
- е) сбалансированность пищевых веществ в определенном соотношении;

Один вариант ответа

1. Крупы, применяемы в диетическом питании:

- а) горох, фасоль;
- б) манная, рисовая;
- в) кукурузная, ячневая

2. Основные приемы тепловой обработки, применяемые в лечебном питании:

- а) варка на пару, жаренье и запекание;
- б) варка на пару и припускание
- в) варка, запекание, жаренье основным способом

3. Источником энергии и пищевых веществ является

- а) вода; б) пищевые жиры и масла; в) пища; г) минеральные вещества.

4. Суточный расход энергии определяют для:

- а) обеспечения человека витаминами;
- б) обеспечения человека пищей, соответствующей его энергетическим затратам и пластическим процессам;
- в) научных целей;
- г) обеспечения минеральными веществами.

ЧАСТЬ В. Задания открытой формы

Закончите предложения

1. Режим питания – это _____
2. Расход питательных веществ организмом называется _____
3. Процесс накопления питательных веществ организмом называется _____
4. Количество скрытой энергии в пище называется _____
5. Отсутствие витаминов в питании вызывает заболевание под общим названием _____
6. При недостаточном потреблении витаминов с пищей возникают _____
7. Избыточное потребление витаминов в виде аптечных препаратов приводит к отравлению организма называемому _____
8. Раздельное питание – это _____
9. Голодание – это _____

10. Вегетарианство – это _____

11. Альтернативные теории о питании _____

12. Задача

Определить энергетическую ценность 100 г масла, если в нем содержится 0,6 % белков; 82,5 % жиров, 0,9 % углеводов. Определить энергетическую ценность 1 кг. масла
 Белки – 4 ккал/г Жиры - 9 ккал/г Углеводы – 4 ккал/г

13. Рассчитайте, пользуясь таблицей суточные расходы энергии для девушки студентки возрастом 18 лет и массой тела 45 кг и юноши возрастом 18 лет и массой тела 65 кг.

1 группа – работники преимущественно умственного труда, очень легкая физическая активность, КФА – 1,4. К этой группе относят учителя, студенты.

Мужчины		Женщины	
группа	КФА	группа	КФА
1	1,4	1	1,4
2	1,6	2	1,6
3	1,9	3	1,9
4	2,2	4	2,2
5	2,5	5	-

Мужчины (основной обмен)		Женщины (основной обмен)	
Масса тела	Возраст 18-29	Масса тела	Возраст 18-29
50	1450	40	1080
55	1520	45	1150
60	1590	50	1230
65	1670	55	1300
70	1750	60	1380
75	1830	65	1450
80	1920	70	1530

86	2010	75	1600
----	------	----	------

Утверждаю
Замдиректора

«__» _____ 20__

Контрольная работа по УД «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» по теме «Основы физиологии питания»

2 вариант

ЧАСТЬ А. Задания закрытой формы

Несколько вариантов ответов

1. При составлении меню пищевого рациона необходимо учитывать:

- а) потребность в пищевых веществах;
- б) состав и значение пищевых веществ;
- в) температурный режим подачи блюд;
- г) распределение питания в течение дня;
- д) способ приготовления и вкусовые качества пищи;
- е) качество оформления блюд.

Один вариант ответа

1. Механическое щажение при приготовлении блюд обеспечивается:

- а) путем удаления клетчатки, улучшения консистенции блюд;
- б) путем удаления клетчатки, ограничения или исключения некоторых продуктов;
- в) извлечением из пищи резких химических раздражителей?

2. Химическое щажение при приготовлении блюд обеспечивается:

- а) путем удаления клетчатки, улучшения консистенции блюд;
- б) путем удаления клетчатки, ограничения или исключения некоторых продуктов;
- в) путем извлечения из пищи резких химических раздражителей?

3. Термическое щажение при приготовлении блюд обеспечивается:

- а) путем удаления клетчатки, улучшения консистенции блюд;
- б) путем отпуска блюд с определенной температурой;
- в) путем извлечения из пищи резких химических раздражителей?

4. К пищевым веществам относят:

- а) продукты питания; в) продукты питания животного происхождения;
- б) белки, жиры, углеводы, минеральные вещества; г) продукты питания растительного происхождения.

ЧАСТЬ В. Задания открытой форм

1. Рассчитайте, пользуясь таблицей суточные расходы энергии для девушки студентки (1 трудовая группа) возрастом 18 лет и массой тела 55 кг и юноши возрастом 18 лет и массой тела 60 кг.

1 группа – работники преимущественно умственного труда, очень легкая физическая активность, КФА – 1,4. К этой группе относят учителя, студенты.

Мужчины		Женщины	
группа	КФА	группа	КФА
1	1,4	1	1,4
2	1,6	2	1,6
3	1,9	3	1,9
4	2,2	4	2,2
Мужчины (основной обмен)		Женщины (основной обмен)	
Масса тела	Возраст 18-29	Масса тела	Возраст 18-29
50	1450	40	1080
55	1520	45	1150
60	1590	50	1230
65	1670	55	1300

2. Задача Определить энергетическую ценность 100 г фасоли, если в ней содержится 22,3 % белков; 1,7 % жиров, 54,5 % углеводов. Определить энергетическую ценность 1 кг фасоли. Белки – 4 ккал/г Жиры - 9 ккал/г Углеводы – 4 ккал/г

Закончите предложения

1. Количество скрытой энергии в пище называется _____

2. Отсутствие витаминов в питании вызывает заболевание под общим названием _____

3. При недостаточном потреблении витаминов с пищей возникают _____

4. Избыточное потребление витаминов в виде аптечных препаратов приводит к отравлению организма называемому _____

5. Режим питания – это _____

6. Расход питательных веществ организмом называется _____

7. Процесс накопления питательных веществ организмом называется _____

8. Религиозные посты – это _____

9. Диета – это _____

10. Лечебно – профилактического питание – это _____

11. Лечебное голодание – это _____

КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ОПЕРАТИВНОГО КОНТРОЛЯ

Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве

- У 1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- У 2 определять источники микробиологического загрязнения;
- У 3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- У 4 выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- У 5 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- У 6 загрязнения
- У 7 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- З 1 основные понятия и термины микробиологии;
- З 2 основные группы микроорганизмов,
- З 3 микробиология основных пищевых продуктов;
- З 4 правила личной гигиены работников организации питания;
- З 5 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- З 6 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- З 7 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- З 8 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
- З 9 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

Тема 3.1

Личная и производственная гигиена

1 .в комплект санитарной одежды повара, кондитера входят

- а) колпак
- б) куртка
- в) фартук
- г) полотенце
- д) плащ
- е) специальная обувь

Закончите предложения

**1. Необходимые виды медицинского обследования на
ПОП _____**

2. Случаи, при которых повар обязан не только мыть, но дезинфицировать руки

3. Требования к внешнему виду повара, кондитера _____
4. Правила ношения санитарной одежды повара _____

5. Правила мытья рук: (перечислить)

- а)-----
- б)-----
- в)-----

СРС

1.Самостоятельная работа обучающихся:

Выполнение презентации по теме «Личная гигиена работников пищевых производств», интернет источники, З.П.Матюхина стр 133-137, № 3

Тема 3.2

Санитарно-гигиенические требования к помещениям

- У 1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- У 2 определять источники микробиологического загрязнения;
- У 3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- У 4 выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- У 5 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- У 6 загрязнения

- У 7 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;

- З 1 основные понятия и термины микробиологии;
- 3 2 основные группы микроорганизмов,
- 3 3 микробиология основных пищевых продуктов;
- З 4 правила личной гигиены работников организации питания;
- З 5 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- З 6 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- З 7 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- З 8 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
- З 9 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

Несколько вариантов ответов

1. На предприятиях общественного питания лучше использовать следующие способы нормализации микроклимата и подачи чистого воздуха:

- а) естественная вентиляция
- б) искусственная вентиляция
- в) приточная вентиляция
- г) кондиционирование.

2. При отделке учебного кулинарного цеха необходимо учитывать следующие гигиенические требования:

- а) стены должны быть побелены
- б) полы должны быть легко моющимися
- в) стены должны быть облицованы плиткой
- г) необходимо использовать яркие теплые тона при оформлении

3. Столовая и чайная посуда, используемая в кабинете кулинарии, может быть изготовлена из:

- а) стекла
- б) Фарфора
- в) Фаянса
- г) Дерева
- д) Полимерных материалов
- е) Нержавеющей стали

4. При оформлении лаборатории «Технического оснащения и организации рабочего места» санитарно-гигиенические требования запрещают использовать следующее

- а) предметы декоративно-прикладного искусства (подносы, предметы с росписью и т.п.)
- б) таблицы
- в) комнатные цветы (в горшках, с землей);
- г) стенды

Один вариант ответа

1. На предприятии общественного питания разрешается использовать следующие источники водоснабжения

- а) поверхностные водоемы
- б) подземные воды
- в) централизованные системы хозяйственно-питьевого водоснабжения

2. Концентрацию исходного раствора хлорной извести:

- а) 20%
- в) 15 %
- в) 10%

3. Борьба с грызунами – это

- а) Дезинфекция
- б) Дезинсекция
- в) дератизация

Закончите предложения

1.1%-ый (рабочий) раствор хлорной извести, готовится _____

2.Дератизация – это _____

3.Дезинфекция – это _____

4.Физические методы _____

5.Химические методы _____

Практическое занятие: Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования
Составление конспекта «Новые виды безхлорных препаратов» № 3

Тема 3.3

Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

- У 1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- У 2 определять источники микробиологического загрязнения;
- У 3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- У 4 выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- У 5 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- У 6 загрязнения
- У 7 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- З 1 основные понятия и термины микробиологии;
- З 2 основные группы микроорганизмов,
- З 3 микробиология основных пищевых продуктов;
- З 4 правила личной гигиены работников организации питания;
- З 5 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- З 6 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- З 7 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- З 8 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
- З 9 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

Закончите предложения

1. Значение маркировки ножей _____

2. 1%-ый (рабочий) раствор хлорной извести, готовится _____

3. При мытье столовой посуды ручным способом соблюдают следующие правила:

- а)
- б)
- в)
- г)

Выберите один правильный ответ

Один вариант ответа

1.Маркировка разделочных досок для нарезания вареных овощей:

- а) «ОС»;
- б) «ОВ» и «ОС»
- в) «ОВ»

2. Бракераж – это контроль:

- а) технологического процесса
- б) качества готовой продукции
- в) бракованного товара на складе

3. Концентрацию исходного раствора хлорной извести:

- а) 20%
- б) 15 %
- в) 10%

4.При кулинарной обработке продуктов необходимо соблюдать

- а) технологию
- б) последовательность
- в) санитарные требования
- г) все ответы верны

5.Основная цель тепловой обработки продуктов

- а) получение готового продукта
- б) разнообразие блюд
- в) уничтожение микробов

6.Санитарные правила при изготовлении мясных полуфабрикатов необходимо соблюдать

- а) чтобы не было бактериального обсеменения
- б) для лучшего хранения

7.Обязательно ли студень после разборки мяса и измельчения вновь кипятить

- а) да

б) нет

8.Яйца, используемые для белкового крема

А) Столовые

Б) Диетические

9.Виды тепловой обработки, приводящие к наибольшей потере витамина с

А) Варка

Б) Жарка

В) Тушение

Практическое занятие № 5 Продукты, запрещенные к приемке в организациях питания и продовольственной торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд

Практическое занятие № 6 Санитарные требования к реализации готовой продукции

Тема 3.4

Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

- У 1 соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- У 2 определять источники микробиологического загрязнения;
- У 3 производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- У 4 выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;
- У 5 готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- У 6 загрязнения
- У 7 проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- З 1 основные понятия и термины микробиологии;
- З 2 основные группы микроорганизмов,
- З 3 микробиология основных пищевых продуктов;
- З 4 правила личной гигиены работников организации питания;
- З 5 классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- З 6 правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- З 7 основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- З 8 возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции
- З 9 методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции

Выберите правильный ответ:

1. Картофель, капусту, арбузы перевозят только в закрытых автомашинах

а) да б) нет

2. Скоропортящиеся продукты можно перевозить в автотранспорте без холодильного оборудования

а) да б) нет

3. полуфабрикаты и готовые изделия следует перевозить порознь

а) да б) нет

4. Товарное соседство необходимо соблюдать при хранении некоторых продуктов

а) во избежание передачи запаха

б) во избежание передачи вкуса

5. хлеб хранят не более 24 часов т.к.

а) это продукт, готовый к употреблению

б) чтобы хлеб не черствел, не усыхал

Практическое занятие № 4 Санитарные требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов

Утверждаю
Замдиректора
_____ А.Б.Аюшиева
«__» _____ 20__

Контрольная работа по УД «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» по теме «Основы санитарии и гигиены»

Часть А Задания открытой формы

Закончите фразы.

1. Органолептические показатели качества продукции – это

2. Дезинсекция – это

3. Дезинфекция – это

4. Дератизация – это _____

5.Физические методы дезинфекции

6.Химические методы дезинфекции

7.Случаи, при которых повар обязан не только мыть, но дезинфицировать руки _____

8.Правила обработки яиц:

а)

б)

с)

9.Бракераж – это _____

10.Значение маркировки разделочных досок _____

11.Бомбаж – это _____

12.Яйца водоплавающих птиц запрещено использовать на ПОП,
т.к. _____

13.Товарное соседство – это _____

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Материалы для дифференцированного зачета

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП «___»_____20__	Дифференцированный зачет по УД ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ «___»_____20__
---	---	--

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Время выполнения задания – 90 мин.

Задание

Задание состоит из двух частей: часть А и часть В

Часть А – решение тестовых заданий открытой формы

Часть В – решение тестовых заданий закрытой формы

Вариант № 1

Часть А Задания открытой формы

1. Органолептические показатели качества продукции – это

2. Дезинсекция – это

3. Дезинфекция – это

4. Физические методы дезинфекции

5. Химические методы дезинфекции

6. Необходимые виды медицинского обследования на
ПОП _____

7. Случаи, при которых повар обязан не только мыть, но дезинфицировать
руки _____

8. Правила обработки яиц:

а)

б)

с)

9. Бракераж – это _____

10. При мытье столовой посуды ручным способом соблюдают следующие правила:

а)

б)

в)

г)

11. Инкубационный период – это _____

12. Значение маркировки разделочных досок _____

13. 10%-ый (исходный или маточный) раствор хлорной извести, готовится _____

14. Зоонозы – это _____

15. Объясните, как влияют основные факторы (т.е. температура внешней среды, влажность внешней среды, действие среды с повышенной концентрацией (т.е. соль и сахар) и действие света) на жизнедеятельность микробов

16. Бомбаж – это _____

17. меры предупреждения кишечных инфекций _____

18. яйца водоплавающих птиц запрещено использовать на ПОП, т.к. _____

19. Товарное соседство – это _____

Часть В Задания закрытой формы

Один вариант ответа

1. Маркировка разделочных досок для нарезания сырых овощей:

- а) «ОС»;
- б) «ОВ» и «ОС»;
- в) «ОВ»

2. На предприятии общественного питания разрешается использовать следующие источники водоснабжения

- а) поверхностные водоемы
- б) подземные воды
- в) централизованные системы хозяйственно-питьевого водоснабжения

Несколько вариантов ответа

3. Пути передачи инфекции

- а) прямой контакт
- б) воздушно-капельный
- в) обратный контакт
- г) воздушно-пылевой
- д) фекально-оральный
- е) воздушный

4. При отделке учебного кулинарного цеха необходимо учитывать следующие гигиенические требования (несколько вариантов ответа):

- а) стены должны быть побелены
- б) полы должны быть легко моющимися
- в) стены должны быть облицованы плиткой
- г) необходимо использовать яркие теплые тона при оформлении

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Дифференцированный зачет по УД ОП 01 « Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены » Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Время выполнения задания – 90 мин.

Задание

Задание состоит из двух частей: часть А и часть В
Часть А – решение тестовых заданий открытой формы
Часть В – решение тестовых заданий закрытой формы

Часть А Задания открытой формы

1. Дегидратация – это _____

2. Дезинфекция – это _____

Физические методы _____

Химические методы _____

3. В санитарный комплект одежды повара входит _____

4. Случаи, при которых повар обязан не только мыть, но дезинфицировать
руки _____

5. Правила обработки яиц:

а)

б)

с)

6. Бракераж – это _____

7. При мытье столовой посуды ручным способом соблюдают следующие
правила:

а)

б)

в)

г)

8. Иммунитет - это _____

9. Значение маркировки ножей _____

10. 1%-ый (рабочий) раствор хлорной извести, готовится _____

11. Зоонозы – это _____

12. Объясните, как влияют основные факторы (т.е. температура внешней среды,
влажность внешней среды, действие среды с повышенной концентрацией (т.е. соль и
сахар) и действие света) на жизнедеятельность микробов

13.Бомбаж –

это _____

14.меры предупреждения кишечных инфекций _____

15.Маркировка разделочных досок для нарезания вареных овощей:

- а) «ОС»;
- б) «ОВ» и «ОС»
- в) «ОВ»

16.микробиология – это наука

17Глистные заболевания возникают у человека в результате _____

18.товарное соседство –

это _____

Часть В задания закрытой формы
(несколько вариантов ответа)

1.На предприятиях общественного питания лучше использовать следующие способы нормализации микроклимата и подачи чистого воздуха:

- а) естественная вентиляция
- б) искусственная вентиляция
- в) приточная вентиляция
- 4) кондиционирование.

2. При отделке учебного кулинарного цеха необходимо учитывать следующие гигиенические требования:

- а) стены должны быть побелены
- б) полы должны быть легко моющимися
- в) стены должны быть облицованы плиткой
- г) необходимо использовать яркие теплые тона при оформлении

(Один вариант ответа)

3.Маркировка разделочных досок для нарезания вареных овощей:

- а) «ОС»;
- б) «ОВ» и «ОС»;
- в) «ОВ»

4. На предприятии общественного питания разрешается использовать следующие источники водоснабжения

- а) поверхностные водоемы
- б) подземные воды
- в) централизованные системы хозяйственно-питьевого водоснабжения

**«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)**

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Дифференцированный зачет По учебной дисциплине: ОП. 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ А.Б.Аюшиева
--	--	--

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания – 90 мин.

Задание

Задание состоит из двух частей: часть А и часть В. Часть А – решение тестовых заданий открытой формы. Часть В – решение задач

Вариант № 1

Часть А Задания открытой формы

1. Органолептические показатели качества продукции – это

2. Дезинсекция – это

3. Дезинфекция – это

4. Физические методы дезинфекции

5. Химические методы дезинфекции

6. Необходимые виды медицинского обследования на ПОП _____

7. Случаи, при которых повар обязан не только мыть, но дезинфицировать руки _____

8. Правила обработки яиц:

а) _____

б) _____

с) _____

9. Бракераж – это _____

10. При мытье столовой посуды ручным способом соблюдают следующие правила:

- а)
- б)
- в)
- г)

11. Инкубационный период - это _____

12. Значение маркировки разделочных досок _____

13. 10%-ый (исходный или маточный) раствор хлорной извести, готовится _____

14. Зоонозы – это _____

13. Объясните, как влияют основные факторы (т.е. температура внешней среды, влажность внешней среды, действие среды с повышенной концентрацией (т.е. соль и сахар) и действие света) на жизнедеятельность микробов _____

14. Бомбаж – это _____

15. меры предупреждения кишечных инфекций _____

16. яйца водоплавающих птиц запрещено использовать на ПОП, т.к. _____

17. Товарное соседство – это _____

18. Расход питательных веществ организмом называется _____

19. Процесс накопления питательных веществ организмом называется _____

20. Раздельное питание – это _____

21. Вегетарианство – это _____

22. Избыточное потребление витаминов в виде аптечных препаратов приводит к отравлению организма называемому _____

23. Лечебно – профилактическое питание – это _____

Часть В Решение задач

1. Задача.

Рассчитайте, пользуясь таблицей суточный расход энергии для девушки студентки 18 лет и весом 55 кг. 1 группа – работники преимущественно умственного труда, очень легкая физическая активность, КФА – 1,4. К этой группе относят учителя, студенты.

Мужчины (основной обмен)		Женщины (основной обмен)	
Масса тела	Возраст 18-29	Масса тела	Возраст 18-29
50	1450	40	1080
55	1520	45	1150
60	1590	50	1230
65	1670	55	1300
70	1750	60	1380
75	1830	65	1450
80	1920	70	1530

2. Задача

Определить энергетическую ценность 100 г фасоли, если в нем содержится 22,3 % белков; 1,7 % жиров, 54,5 % углеводов. Определить энергетическую ценность 1 кг фасоли.

Белки – 4 ккал/г Жиры - 9 ккал/г Углеводы – 4 ккал/г

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ С БРИЭТ)

Рассмотрено на заседании ЦК РП Русина М.В. _____ «__» _____ 20__ г	Дифференцированный зачет По учебной дисциплине: ОП. 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»	«Утверждаю»: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ А.Б.Аюшиева
--	--	--

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Время выполнения задания – 90 мин.

Задание

Задание состоит из двух частей: часть А и часть В. Часть А – решение тестовых заданий открытой формы. Часть В – решение задач

Вариант № 2

Часть А Задания открытой формы

7. Дегатизация – это _____

8. Дезинфекция – это _____

Физические методы _____

Химические методы _____

9. В санитарный комплект одежды повара входит _____

10. Случаи, при которых повар обязан не только мыть, но дезинфицировать
руки _____

11. Правила обработки яиц:

а) _____

б) _____

с) _____

12. Бракераж – это _____

7. При мытье столовой посуды ручным способом соблюдают следующие
правила:

а)

б)

в)

г)

8. Иммуитет - это _____

9. Значение маркировки ножей _____

10. 1%-ый (рабочий) раствор хлорной извести, готовится _____

11. Зоонозы – это _____

12. Объясните, как влияют основные факторы (т.е. температура внешней среды,
влажность внешней среды, действие среды с повышенной концентрацией (т.е. соль и
сахар) и действие света) на жизнедеятельность микробов

13. Бомбаж – это _____

14. Меры предупреждения кишечных инфекций _____

15.Маркировка разделочных досок для нарезания вареных овощей:

- а) «ОС»;
- б) «ОВ» и «ОС»
- в) «ОВ»

16.микробиология – это наука

17.Глистные заболевания возникают у человека в результате _____

18.Товарное соседство – это _____

19.Лечебное питание – это _____

20.Для механического щажения из пищи исключают _____

21.Для химического щажения из пищи исключают _____

22.Для термического щажения из рациона исключают _____

23.Недостаток витаминов организме – это _____

Часть В

1. Задача

Определить энергетическую ценность 100 г масла, если в нем содержится 0,6 % белков; 82,5 % жиров, 0,9 % углеводов. Определить энергетическую ценность 1 кг. Масла; если: Белки – 4 ккал/г Жиры - 9 ккал/г Углеводы – 4 ккал/г

2. Задача.

Рассчитайте, пользуясь таблицей суточный расход энергии для юноши студента массой 60 кг и возрастом 20 лет. 1 группа – работники преимущественно умственного труда, очень легкая физическая активность, **КФА – 1,4**. К этой группе относят учителя, студенты.

Мужчины (основной обмен)		Женщины (основной обмен)	
Масса тела	Возраст 18-29	Масса тела	Возраст 18-29
50	1450	40	1080
55	1520	45	1150
60	1590	50	1230
65	1670	55	1300
70	1750	60	1380
75	1830	65	1450
80	1920	70	1530

КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 1 по УД ОП 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

Вопрос № 1. Цели лечебного питания. Виды щажения.

Вопрос № 2. Что такое калорийность? Метод расчета калорийности

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 2 по УД ОП 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	--

Вопрос № 1. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы

Вопрос № 2. Опишите особенности профилактического питания.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 3 по УД ОП 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	--

Вопрос № 1. Каковы отличительные признаки диетического питания от лечебного?

Вопрос № 2. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 4 по УД ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

Вопрос № 1. Пищевые инфекции

Вопрос № 2. Каковы особенности питания детей и подростков? ·

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 5 по УД ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

Вопрос № 1. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания

Вопрос № 2. Санитарная одежда повара, кондитера: назначение, правила пользования

.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 6 по УД ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

Вопрос № 1. Личная гигиена работников предприятий общественного питания

Вопрос № 2. Усвояемость пищи

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 7 по УД ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

Вопрос № 1. Пищевые отравления микробного происхождения.

Вопрос № 2. Понятие дезинфекции; методы

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 8 по УД ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

Вопрос № 1. Гельминтозные заболевания.

Вопрос № 2. Понятие процесса пищеварения. Органы пищеварения человека

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 9 по УД ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	---	---

Вопрос № 1. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

Вопрос № 2. Пищевые отравления немикробного происхождения

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 10 по УД ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	--	---

Вопрос № 1. Микотоксикозы: понятие, виды

Вопрос № 2. Пищевые отравления. Их отличие от пищевых инфекций

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 11 по УД ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	--	---

Вопрос № 1. Правила санитарной обработки яиц.

Вопрос № 2. Дезинфекция: понятие, методы

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 12 по УД ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	--	---

Вопрос № 1. Бракеражная комиссия: состав, проведение бракеража.

Вопрос № 2. Суточный расход энергии человека.

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 13 по УД ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	--	---

Вопрос № 1. Меры предупреждения пищевых инфекций на предприятиях питания

Вопрос № 2. Пищевые инфекционные заболевания

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ БРИЭТ)

Рассмотрено На заседании ЦК РП « ____ » _____ 20__	Билет № 14 по УД ОП 01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер	УТВЕРЖДАЮ: Замдиректора ГБПОУ «БРИЭТ» _____ « ____ » _____ 20__
--	--	---

Вопрос № 1. Требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов.

Вопрос № 2. Режим питания: значение, оптимальное распределение пищи в течение дня

Преподаватель профессионального цикла

Русина М.В.

Критерии оценивания

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

Приложение

Нормативная документация:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов, вырабатываемых по нормативной и /или технической документации.
2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения (с изменениями от 30 декабря 2001 г., 10 января, 30 июня 2003 г., 22 августа 2004 г., 9 мая, 31 декабря 2005 г.)

Основные источники:

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования.- 3-е изд., испр. и допол. – М.: Издательский центр « Академия», 2012.-256 с.

Дополнительные источники:

1. Богатырева Е.А., Точкова Л.П., Соколова С.В., Елепин А.П. Основы физиологии питания, санитарии и гигиена – М.: Академкнига, 2009.
2. Мармузова Л.В. Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности – М.:ИЦ Академия, 2008.
3. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений. -М.: Издательский центр Академия, 2010.-352с.
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования: Учебное пособие для сред.проф. образования. - 4-е изд., стер. - М.: ИЦ Академия, 2010.

Интернет-ресурсы:

1. www.kodeks-a.ru. - Справочно-правовая система «Кодекс».
2. www.znaytovar.ru - Основы товароведения.

Учебники в электронном варианте:

1. Н.А.Анфимова «Кулинария»
Одобрено по профессионально-техническому образованию в качестве учебника для средних профессионально-технических училищ
2. Л.Е.Голунова Сборник рецептов 2003, издательство «Профикс» С-Петербург
3. З.П.Матюхина «Товароведение пищевых продуктов»
4. С.Н.Лебедева Курс
«Санитария и гигиена питания» в схемах и рисунках для студентов направления 260500 – Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания
5. Л.А.Радченко «Организация производства наПОП» Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с. (СПО.)
6. В.П.Золин «Технологическое оборудование ПОП» Рекомендовано
Экспертным советом по профессиональному образованию Минобрнауки России для учреждений начального профессионального образования, подготовки и переподготовки рабочих на производстве и в центрах занятости, профессионального обучения учащихся средней общеобразовательной школы, 2000
7. Л.В.Павлова «Практические занятия по технологии приготовления пищи»
8. В.И.Богушева «Технология приготовления пищи» Б 74 Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. — Ростов н/Д : Феникс, 2007. — 374, [1] : илл. — (Среднее профессиональное образование).
9. Качурина Т.А., Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб, пособие для нач. проф. образования/ Т.А.Качурина— М.: Издательский центр «Академия», 2011

ГЛОССАРИЙ ОСНОВНЫХ ПОНЯТИЙ И ТЕРМИНОВ

- Авитаминоз** – отсутствие витаминов в питании, вызывающее заболевание.
- Бактерии** – одноклеточные, наиболее изученные микроорганизмы размером 0,4...10 мкм.
- Бактерионоситель** – человек, в организме которого есть болезнетворные микробы, но сам остающийся практически здоровым.
- Бациллы** – спорообразующие бактерии.
- Ботулизм** – отравление пищей, содержащей сильнодействующий яд (токсин) микроба ботулинуса.
- Брюшной тиф** – тяжёлое инфекционное заболевание, вызванное палочкой брюшного тифа.
- Вирусы** – частицы, не имеющие клеточного строения, обладающие своеобразным обменом веществ и способностью к размножению.
- Гигиена** – наука о здоровье человека.
- Гигиена труда** – отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека и разрабатывающая гигиенические мероприятия.
- Дезинсекция** – борьба с мухами, уничтожение тараканов обработка помещений химическими средствами.
- Дезинфекция** – комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.
- Дератизация** – истребление грызунов с помощью ловушек, капканов и химическим способом.
- Иммунитет** – невосприимчивость к заболеваниям.
- Микробиология** – наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.
- Микробы** – одноклеточные организмы, широко распространённые в почве, воде, воздухе.
- Санитария** – практическое осуществление гигиенических норм и правил.
- Сальмонеллёз** – заболевание, вызванное микробами-сальмонеллами с инкубационным периодом 3...5 ч.
- Санитария** – практическое осуществление гигиенических норм и правил.

ПАМЯТКА

для тех, кто хочет стать профессионалом

1. Лица, поступающие на работу на предприятия общественного питания, обязаны пройти медицинский осмотр в соответствии с действующим приказом Минздрава России и прослушать курс по гигиенической подготовке со сдачей зачёта.
2. Основной целью медицинского обследования персонала является охрана его здоровья и предупреждение допуска к работе больных или бактерионосителей, которые могут быть источником массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.
3. При несоблюдении санитарно-гигиенических требований пища может стать причиной различных пищевых заболеваний микробной и немикробной природы – пищевых отравлений.
4. Грубые нарушения работниками требований личной гигиены могут отразиться не только на их собственном здоровье, но и послужить причиной массовых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.
5. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответ-

ствии с СанПиН 42-123-4117–86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

6. За качество готовой продукции и соблюдение правил её отпуска на предприятиях общественного питания несут ответственность администрация пищевого объекта и конкретные работники.

7. Качество пищевых продуктов проверяется представителями службы контроля качества предприятия.

8. До начала раздачи качество готовых блюд должно проверяться поваром, готовившим блюдо, а также бракеражной комиссией с соответствующей записью в бракеражном журнале.

9. Категорически запрещается смешивать остатки пищи предыдущего дня со свежеприготовленной.

10. Для предотвращения микробного загрязнения продуктов необходимо иметь набор маркированных досок для отдельной обработки сырья и готовых продуктов.

