МИнистерство образования и науки

Архангельской области

Государственное автономное образовательное учреждение

среднего профессионального образования Архангельской области

«Коряжемский индустриальный техникум»

(Гаоу СПО Архангельской области

«Коряжемский индустриальный техникум»)

|  |  |
| --- | --- |
| Регистрационный № | УТВЕРЖДАЮ  Зам. директор по УМиНР  Гаоу СПО Архангельской области «Коряжемский индустриальный техникум»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Т.К. Белокашина «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г. |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Комплект**

**контрольно-оценочных оценочных средств**

**учебной дисциплины**

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

2015

Организация-разработчик: Государственное автономное образовательное учреждение среднего профессионального образования Архангельской области «Коряжемский индустриальный техникум»

Разработчик:

*ФИО – преподаватель Аксенова Е С.*

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на заседании  Методической комиссии  (*название МК)*  Протокол №\_\_\_\_  от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_ 201 года  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ФИО председателя МК/ |  |

**Содержание**

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств:  
*1.1 Область применения комплекта оценочных средств  
1.2 Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации*  
2. Комплект оценочных средств  
*2.1 Задания практические  
2.2 Пакет экзаменатора*

1. **Паспорт комплекта**

**контрольно - оценочных средств**

**1.1 *Область применения***

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального цикла (для НПО) учебной дисциплины ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» по профессии 260807.01 «Повар, кондитер».

Результатом освоения учебной дисциплины ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер».

Формой аттестации по учебной дисциплине ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» является дифференцированный зачет.

Итогом дифференцированного зачета является получение оценки («2», «3», «4», «5»)

**1.2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты освоения**  **(объекты оценивания)** | **Основные показатели оценки результата и их критерии** | **Тип задания;**  **№ задания** | **Форма аттестации**  **(в соответствии**  **с учебным планом)** |
| Уметь:  -соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи  -производить санитарную обработку оборудования и инвентаря  -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств  - выполнять простейшие микробиологические исследования и давать оценку полученных результатов | Знание определений гигиены, санитарии, основных санитарных требований работников общепита, виды медицинских обследований работников общепита  Знать средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.  Знание дезинфицирующих средств, определение  Гигиены труда. Какие средства используются для уничтожения микробов; Санитарные требования к столовой посуде  Знание дезинфицирующих средств; Знать какие средства используются для уничтожения микробов  Знать описание кишечных инфекций, дизентерии, холеры, сальмонеллеза, кишечной палочки; Что такое микробы; Знать влияние внешней среды на микроорганизмы и каковы отличительные признаки отдельных микробов | письменный ответ на вопрос  письменный ответ на вопрос  письменный ответ на вопрос  письменный ответ на вопрос | Дифференци  рованный зачет  Дифференци  рованный зачет  Дифференци  рованный зачет  Дифференци  рованный зачет |
| Знать:  - основные группы микроорганизмов  -основные пищевые инфекции и пищевые отравления  -возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве  - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде  -правила личной гигиены работников пищевых производств  -классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения  - правила проведения дезинфекции, дезинсекации, дератизации. | Дать определение основы микробиологии; основных групп микроорганизмов; Отличительные признаки некоторых видов групп микробов.  Знать определение, виды инфекционных заболеваний; Ответить: почему кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»  Знать основные источники микробиологического загрязнения и основные правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой.  Знать что входит в комплект одежды повара и кондитера; назначение маркировки разделочных досок и ножей; требования к территории предприятий общепита, к планировке и устройству помещений, к инвентарю и инструментам, к кухонной посуде и таре  Знать определение личной гигиены работников общепита; Гигиена труда. Какие средства используются для уничтожения микробов; Вред наркомании и алкоголизма;  Знать классификацию моющих средств; правила применения и условия хранения моющих средств  Знать общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; Что такое дезинфекция и дезинфицирующие средства и способы борьбы с грызунами, мухами и тараканами. | письменный ответ на вопрос  письменный ответ на вопрос  письменный ответ на вопрос  письменный ответ на вопрос  письменный ответ на вопрос  письменный ответ на вопрос  письменный ответ на вопрос | Дифференци  рованный зачет  Дифференци  рованный зачет  Дифференци  рованный зачет  Дифференци  рованный зачет  Дифференци  рованный зачет  Дифференци  рованный зачет  Дифференци  рованный зачет |

**2.КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (дифференцированный зачет)**

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по учебной дисциплине профессионального цикла ОП.01. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» по профессии «Повар, кондитер».

**2.1 Задания для проведения экзамена**

**ЗАДАНИЕ**  *письменное в форме экзаменационных билетов, содержащих 3 вопроса.*

**Текст задания: понятная форма изложения вопроса, требующая письменного ответа на поставленный вопрос.**

**Условия выполнения задания**

1. Место выполнения задания: учебная аудитория, 10-00 часов.
2. Максимальное время выполнения задания: 40 мин.
3. Вы можете воспользоваться: письменными принадлежностями.
   1. **Пакет экзаменатора Билеты**

**Билет № 1**

1. Дайте определение микробиологии, как науки.

2. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?

3. Дайте определение санитарии.

**Билет № 2**

1. Что такое микробы?

2. Дайте определение гигиены.

3. Почему микробы быстро развиваются в пищевых продуктах «

**Билет № 3**

1. Какие средства используются в п.о.п. для уничтожения микробов?

2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?

3. Характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний?

**Билет № 4**

1. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?

2. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?

3. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?

.

**Билет № 5**

1. Что такое гигиена труда?

2. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?

3. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?

**Билет № 6**

1. Какой вред здоровью приносит наркомания и алкоголизм?

2. Определение: личной гигиены работников общепита и её требования?

3. Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера?

**Билет № 7**

1. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?

2. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник п.о.п.?

3. Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.

.

**Билет № 8**

1. Что такое микробы?

2. Каково назначение маркировки разделочных досок и ножей?

3. Требования к территории предприятий общепита?

**Билет № 9**

1. Требования к планировке и устройству помещений?

2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?

3. Дезинфекция и дезинфицирующие средства?

.

**Билет № 10**

1. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?

2. Борьба с грызунами, мухами и тараканами?

3. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?

**Билет № 11**

1. Требования к инвентарю и инструментам?

2. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?

3. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?

**Билет № 12**

1. Требования к кухонной посуде и таре?

2. Определение: личной гигиены работников общепита и её требования?

3. Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера?

**Билет № 13**

1. Требования к столовой посуде.

2. Дайте определение гигиены.

3. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.

**Билет № 14**

1. Определение, виды инфекционных заболеваний?

2. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?

3. Что такое иммунитет?

**Билет № 15**

1. Какие средства используются в п.о.п. для уничтожения микробов?

2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?

3. Что такое микробы?

**Билет № 16**

1. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?

2. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?

3. Острые кишечные инфекции: дизентерия, холера, сальмонеллез?

**Билет № 17**

1. Какой вред здоровью приносит наркомания и алкоголизм ?

2. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?

3. Какие факторы повышают работоспособность поваров и кондитеров?

**Билет № 18**

1. Что такое гигиена труда?

2. Определение: личной гигиены работников общепита и её требования?

3. Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера?

**Билет № 19**

1. Дайте определение микробиологии, как науки.

2. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?

3. Дайте определение санитарии.

**Билет № 20**

1. Что такое микробы?

2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?

3. Санитарные требования к столовой посуде.

**Билет № 21**

44

1 Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук» ?

2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?

3. Характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний?

.

**Билет № 22**

1. Какие средства используются в п.о.п. для уничтожения микробов? 2. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?

3. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?

.

**Билет № 23**

1. Что такое гигиена труда?

2. Инфекционные заболевания персонала п.о.п?

3. Дайте определение санитарии.

**Билет № 24**

1. Какой вред здоровью приносит наркомания и алкоголизм?

2. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник п.о.п.?

3. Что входит в комплект форменной одежды повара и кондитера?

**Билет № 25**

1. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?

2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания?

3. Назовите средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.

**Билет № 26**

1. Что такое микробы?

2. Каково назначение маркировки разделочных досок и ножей?

3. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?

**Билет № 27**

1. Каким требованиям должен отвечать внешний вид повара и официанта?

2. Общие правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания? 3. Дезинфекция и дезинфицирующие средства?

**Билет № 28**

1. Почему острые кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук»?
2. Борьба с грызунами, мухами и тараканами?
3. Меры предупреждения ботулизма (баночными консервами, мясными)?

**Эталоны ответов на билеты**

**Билет №1**

1. Микробиология – наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

2.Одни микробы играют положительную, а другие отрицательную роль в жизни человека. Полезные микробы участвуют в производстве пищевых продуктов (сыр, творог, хлеб, квас), вредные микробы вызывают различные заболевания человека, а также порчу пищевых продуктов( гниение, плесневение).

3.Санитария – практическое осуществление гигиенических норм и правил, направлена на соблюдение строгого санитарно режима в процессе хранения, транспортирования, приготовления пищевых продуктов, реализации пищи и обслуживания потребителей.

**Билет №2**

1.Микробы – одноклеточные организмы – широко распространенны в почве, воде, воздухе. Они участвуют в процессах круговорота веществ в природе.

2. Гигиена – наука о здоровье человека изучающая влияние внешней среды на его организм.

3.Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются: температура, влажность, действие света, характер питательной среды. Пищевые продукты являются благоприятной средой для развития микробов.

**Билет №3**

1. Для уничтожения микробов, используют специальные лампы БУВ, используют химические вещества. Они называются антисептиками или дезинфицирующими веществами. Так хлорная известь применяется для дезинфекции рук, посуды и оборудования (0.2%). Антибиотики используют в борьбе с болезнетворными микробами.

2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов,, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленных полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных блюд в процессе приготовления, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6ᵒС или в горячем виде не ниже 65ᵒС, проводить повторную тепловую обработку долгот хранящейся пищи.

3.Инфекционные заболевания – это заболевания заразные, т.е. способными передаваться от больных к здоровым. Источником являются человек и животное. Кроме больного источником инфекции может быть бактерионоситель.

**Билет №4**

1. Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез и другие болезни, поражающих кишечник, называют « болезнью грязных рук» так, как они передаются от больных людей или бактерионосителей, выделяющих во внешнюю среду из кишечника возбудителей болезни, которые проникают в организм человека только через рот с пищей, обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях.

2.Причинами обсеменения является несоблюдение правила обработка сырья, приготовления блюд и реализации готовой пищи, хранения и транспортирования. Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов. Повышенная температура и влажность окружающего воздуха также способствуют обсеменению продуктов кишечной палочкой.

3. Для предупреждения ботулизма на п.о.п. необходимо: проверять все баночные консервы на бомбаж и хранить их в холодильном шкафу; не допускать приготовления баночных консервов в домашних условиях; не допускать приготовление домашних консервов из грибов, так как они могут быть обсеменены спорами ботулинуса. Принимать на производство свежую осетровую рыбу только в мороженном виде; хранить ветчину, окорока, колбасы при температуре 2-6ᵒ С, строго соблюдая сроки реализации. Соблюдать правила санитарного режима и тщательной тепловой обработки в процессе приготовления пищи. Соблюдать условия, сроки хранения и реализации готовой пищи.

**Билет №5**

1. Гигиена труда – отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека и разрабатывающая гигиенические мероприятия, нормы и правила, направленные на сохранение здоровья трудящихся, повышение работоспособности и производительности труда.

2. Инфекционными заболеваниями персонала п.о.п. являются: туберкулез , венерические заболевания сифилис и гонорея, ВИЧ-инфекция (СПИД).

Работники общественного питания должны соблюдать определенные моральные принципы в личном поведении, правила личной гигиены. Они подвергаются обязательному регулярному осмотру дерматовенерологом и сдают анализ крови на РВ(сифилис), анализ на гонококк.

3. Повышение работоспособности человека зависит от степени овладения производственными навыками, чередованием труда и отдыха, проведение специальной производственной гимнастики в течение рабочего дня. Подбором оборудования определенных размеров и высоты. Работник должен стоять, прямо не сутулясь. Правильно организованное рабочее место помогает избежать лишних движений, что предупреждает преждевременное утомление.

**Билет №6**

1. От употребления алкоголя наступает физическая и психическая зависимость приводящая к деградации человека. Появляется пристрастие к алкогольным напиткам, потеря чувства меры, контроля. Страдают сердечно - сосудистая система, функция печени, в целом обмен веществ, оказывает влияние на рост и развитие подростков и женщин, представляя, угрозу здоровья потомства и сокращает жизнь. У пьяного человека, нарушается координация движения, ослабевает контроль над своими поступками и действиями что приводит к преступлениям. Наркомания – заболевание возникает вследствие систематического употребления наркотических веществ. Идет процесс деградации личности. К 30 годам наступает одряхление организма и наступает смерть.

2. Личная гигиена – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания. Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания. Всем работникам предприятий общественного питания, особенно поварам, кондитерам, официантам, необходимо содержать тело в чистоте. Рекомендуется ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки или непос­редственно перед работой тщательно вымыть руки до локтя.

3. В комплект санитарной одежды повара и кондитера входят: куртка или халат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки или юбка, специальная обувь.

**Билет №7**

1. У мужчин поваров, кондитеров, официантов должна быть короткаястрижка волос, они должны быть хорошо выбриты. Официанты должны быть тщательно и красиво причесаны. Официанты должны умеренно употреблять косметические средства и не пользоваться сильно пахнущими духами. Внешний вид рук работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям: коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы. Официанты, кроме того, должны иметь ухоженные ногти, систематически делать производственный маникюр.

2. Лица при поступлении на работу на предприятия общественного питания и уже работающие на нем обязаны проходить следующие медицинские осмотры и обследования. Осмотр дермо­товенерологом - 2 раза в год, обследование на туберкулез (флюорогра­фия) — 1 раз в год, исследование крови на сифилис (РВ) — 1 раз в год, мазки на гонорею — 2 раза в год, исследование на бактерионо­сительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое об­следование на брюшной тиф, исследование на глистоносительство не реже 1 раза в год.

На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных прививках и сдаче зачета по санитарному минимуму.

Ежедневно перед началом смены медработник, проводят осмотр открытых поверхно­стей тела (руки, лицо, шея) поваров и кондитеров на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи (фурункулы и т.д.), нагноившимися порезами, ожогами, сса­динами, а также с катарами верхних дыхательных путей, к работе в этих цехах не допускаются, а переводятся на другие участки. Резуль­таты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

3. Лучшими моющими средствами для рук считаются;

— мыло, обладающее дезинфицирующим свойством;

— хозяйственное мыло 70 %-ное;

— «Детское» мыло.

Дезинфицируют руки 0,2 %-ным осветленным раствором хлор­ной извести или раствором хлорамина.

При повреждении кожи рук рану следует обработать дезинфицирующим раствором перекиси водорода или бриллиантовой зелени, закрыть ее стерильной повязкой и надеть резиновый напальчник.

**Билет №8**

1. Микробы – одноклеточные организмы – широко распространенны в почве, воде, воздухе. Они участвуют в процессах круговорота веществ в природе.

2.  Разделочные доски  должны быть из древесины твердых пород, гладкими, без щелей и достаточной толщины. Они должны иметь на боковой поверхности маркировку: СМ и ВМ (сырое и вареное мясо), СР и ВР (сырая и вареная рыба), СО и ВО (сырые и вареные овощи), «зелень», КО (квашеные овощи), «гастр» (гастрономия), «сельд» и т.д. Разделочный инвентарь в производственных цехах закрепляется за каждым рабочим местом. Поэтому рядом с названием продукта наносят начальные буквы названия цеха ХЦ (холодный цех), МЦ (мясной цех) и т.д. Хранятся разделочные доски установленными на ребро, на специальных стеллажах с ячейками.

3. Участок должен быть сухим, на возвышенном, ровном месте, удаленным не менее 1км от свалок и не менее 100м от предприятий, загрязняющих атмосферный воздух и почву. На территории должны быть водопроводные краны для полива и канализационные трапы для стока атмосферных вод. Бетонные площадки для мусоросборников на расстоянии не менее 25м от здания. Производственные помещения должны быть обращены на север и северо-восток, а торговые на юг и юго-восток. территория должна содержаться в чистоте: зимой очищаться от снега, летом поливаться водой.

**Билет №9**

1. В соответствии с санитарно- гигиеническими требованиями планировка помещений должна обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, кратчайший путь прохождения сырья с момента его получения до выпуска готовой продукции. Нельзя допускать перекрещивания потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, грязной и чистой посуды, чтобы исключить обсеменение пищи микробами и возможность возникновения пищевых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов,, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленных полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6ᵒС или в горячем виде не ниже 65ᵒС, проводить повторную тепловую обработку долгот хранящейся пищи.

3. Для дезинфекции используют хлорсодержащие препараты - хлорную известь, монохлорамины. Для проведения дезинфекции готовят 10%-ный осветленный раствор хлорной извести.   
Рабочие растворы хлорной извести используют в течение одного дня или смены. 0,2%-ный раствор хлорной извести применяют для дезинфекции посуды, инвентаря и рук персонала; 0,2-0,5%-ные растворы - для обработки оборудования; 1%-ный раствор - для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей); 2%-ный раствор - для уборочного инвентаря, кузовов машин и др.; 5%-ный - для унитазов; 10%-ный - для ванн, где обрабатывали яйца, а также для мусоросборников.   
 Растворы уксусной кислоты используют для обработки мест хранения хлеба с целью профилактики «картофельной болезни» хлеба. 

**Билет №10**

1. Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез и другие болезни, поражающих кишечник, называют « болезнью грязных рук» так, как они передаются от больных людей или бактерионосителей, выделяющих во внешнюю среду из кишечника возбудителей болезни, которые проникают в организм человека только через рот с пищей, обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях.

2. Истребляют крыс, мышей и других грызунов с помощью ловушек, капканов и химическими способами (дератизация), которые применяют специалисты дератизаторы. Для борьбы с мухами применяют липкую ленту, хлопушки, мухоловки с приманкой, электроловушки ( дезинсекция ). Для уничтожения тараканов применяется химические вещества в виде отравленных приманок, либо в виде жидких и порошкообразных препаратов, а также аэрозолей (дезинсекция), а также своевременное удаление отходов и уборка помещений. Администрация предприятий должна ежегодно заключать договора с гордезстанцией о проведении профилактической дезинфекции.  
    
 3. Для предупреждения ботулизма на п.о.п. необходимо: проверять все баночные консервы на бомбаж и хранить их в холодильном шкафу; не допускать приготовления баночных консервов в домашних условиях; не допускать приготовление домашних консервов из грибов, так как они могут быть обсеменены спорами ботулинуса. Принимать на производство свежую осетровую рыбу только в мороженном виде; хранить ветчину, окорока, колбасы при температуре 2-6ᵒ С, строго соблюдая сроки реализации. Соблюдать правила санитарного режима и тщательной тепловой обработки в процессе приготовления пищи. Соблюдать условия, сроки хранения и реализации готовой пищи.

**Билет №11**

1. Разделочные доски изготавливают из целого куска дерева твердых пород с гладкой поверхностью. Все доски должны быть промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: МС-мясо сырое, МВ- мясо вареное, ОС-овощи сырые, ОВ-овощи вареные, РС-рыба сырая, РВ-рыба вареная, МГ-мясная гастрономия, РГ-рыбная гастрономия, «Сельдь», Х-хлеб, ОК-овощи квашеные и т. д. после каждой операции моют горячей водой с моющими средствами и щеткой, ошпаривают и хранят поставив на ребро на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цеху. Инструменты содержат в чистоте. Поварские ножи также как и доски маркируют и закрепляют за рабочим местом, все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокаливают в жарочном шкафу. Хранят в специальных шкафах или закрытых стеллажах.

2. Инфекционными заболеваниями персонала п.о.п. являются: туберкулез , венерические заболевания сифилис и гонорея, ВИЧ-инфекция (СПИД).

Работники общественного питания должны соблюдать определенные моральные принципы в личном поведении, правила личной гигиены. Они подвергаются обязательному регулярному осмотру дерматовенерологом и сдают анализ крови на РВ(сифилис), анализ на гонококк.

3. Повышение работоспособности человека зависит от степени овладения производственными навыками, чередованием труда и отдыха, проведение специальной производственной гимнастики в течение рабочего дня. Подбором оборудования определенных размеров и высоты. Работник должен стоять, прямо не сутулясь. Правильно организованное рабочее место помогает избежать лишних движений, что предупреждает преждевременное утомление.

**Билет №12**

1. Кухонную посуду изготавливают из нержавеющей стали, алюминия. И дюралюминия с гладкой поверхностью. Закрепляют за определенными цехами и маркируют в зависимости от приготавливаемых блюд. Новые формы прокаливают в печах, для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. Вначале освобождают от остатков пищи, затем моют в первом отделении мочалками и щетками с моющими средствами при температуре 45-50ᵒС, во втором ополаскивают горячей водой не ниже 65ᵒС, просушивают и хранят кухонную посуду вверх дном на стеллажах на высоте не менее 0,5-0,7м от пола. Кухонную посуду не дезинфицируют. Тару для полуфабрикатов изготавливают алюминия, дерева, полипропилена. Маркируют. Моют в специальных моечных помещениях с применением моющих средств и дезинфицируют 2% раствором хлорной известью, ополаскивают. На п.о.п. запрещается использовать эмалированную посуду.

2. Личная гигиена – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания. Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания. Всем работникам предприятий общественного питания, особенно поварам, кондитерам, официантам, необходимо содержать тело в чистоте. Рекомендуется ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки или непос­редственно перед работой тщательно вымыть руки до локтя.

3. В комплект санитарной одежды повара и кондитера входят: куртка или халат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки или юбка, специальная обувь.

**Билет №13**

1.На п.о.п. используют посуду фарфоровую, фаянсовую, стеклянную и хрустальную, из нержавеющей стали, мельхиора; столовые приборы только из стали и мельхиора. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов не менее з-х кратного количества по числу мест. Моют столовую посуду в посудомоечной машине и ручным способом. Посуда в посудомоечной машине проходит через зоны обработки: чистка холодной водой от остатков пищи, мытье моющим раствором с температурой не менее 50ᵒС, ополаскивание горячей водой с температурой 60ᵒС, вторичное ополаскивание горячей водой температурой 96-98ᵒС.

Ручным способом в 3-х секционных моечных ваннах: в 1-ой-освобождение от остатков пищи, обезжиривают, моют щеткой в воде температурой 50ᵒС с добавлением моющих средств; 2-й-дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести при температуре 50ᵒС не менее 10 минут, в 3-й –ополаскивают горячей проточной водой температурой 65ᵒС в специальных сетках-корзинах. Обсушивают посуду уложенной вверх дном или на ребро на специальных полках-сушилках. Столовые приборы моют в внне с добавлением моющих средств. А затем ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65ᵒС. Прокаливают в жарочном шкафу.

Запрещено использовать посуду с трещинами, отбитыми краями, а мельхиоровую с потертыми пятнами

2. Гигиена – наука о здоровье человека изучающая влияние внешней среды на его организм

3. Основными факторами влияющими на жизнедеятельность микробов, являются: температура, влажность, действие света, характер питательной среды.

**Билет №14**

1.Инфекционные заболевания - это заболевания, характеризующиеся особыми признаками, они являются заразными, передаются от больных к здоровым. Источник инфекции больной человек и животное, бактерионоситель. Заболевания, возникающие у человека от микробов, попавших в организм с пищей, называются пищевыми инфекционными. К пищевым инфекциям относят острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез, которыми болеют только люди. Некоторые заболевания передаются человеку от больных животных: туберкулез, бруцеллез, ящур, сибирская язва.

2. Одни микробы играют положительную, а другие отрицательную роль в жизни человека. Полезные микробы участвуют в производстве пищевых продуктов (сыр, творог, хлеб, квас), вредные микробы вызывают различные заболевания человека, а также порчу пищевых продуктов( гниение, плесневение).

3. Иммунитет – это защитные силы человека, которые зависят от его общего состояния здоровья. Невосприимчивость человека к инфекционным заболеваниям.

**Билет №15**

1. Для уничтожения микробов, используют специальные лампы БУВ, используют химические вещества. Они называются антисептиками или дезинфицирующими веществами. Так хлорная известь применяется для дезинфекции рук, посуды и оборудования (0.2%). Антибиотики используют в борьбе с болезнетворными микробами.

2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов,, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленных полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных блюд в процессе приготовления, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6ᵒС или в горячем виде не ниже 65ᵒС, проводить повторную тепловую обработку долгот хранящейся пищи.

3. Микробы – одноклеточные организмы – широко распространенны в почве, воде, воздухе. Они участвуют в процессах круговорота веществ в природе.

**Билет №16**

1. Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез и другие болезни, поражающих кишечник, называют « болезнью грязных рук» так, как они передаются от больных людей или бактерионосителей, выделяющих во внешнюю среду из кишечника возбудителей болезни, которые проникают в организм человека только через рот с пищей, обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях.

2. Причинами обсеменения является несоблюдение правила обработка сырья, приготовления блюд и реализации готовой пищи, хранения и транспортирования. Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов. Повышенная температура и влажность окружающего воздуха также способствуют обсеменению продуктов кишечной палочкой.

3.Дизентерия-заболевание возникает при попадании микроба дизентерийной палочки-с пищей в кишечник человека. Признаки: слабость, повышение температуры, боли в области кишечника многократный стул с кровью и слизью. Передается через овощи, фрукты, воду, молочные продукты, употребляемые в сыром виде, и любую готовую пищу обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях. Холера -особо опасная инфекция проникающая в организм человека через рот. Признаки болезни: внезапные понос, рвота, сильное обезвоживание организма, слабость, головная боль, температура, головокружение, судороги. Бывает смертельный исход. Возбудитель-холерный вибрион. Передается через воду и пищу обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях. Сальмонеллез-заболевание, вызванное микробами сальмонеллами возникает через 3-5часов после приема пищи обсемененными бактериями. Вызывают воспалительный процесс в кишечнике. У больного наблюдается тошнота, рвота, боли в животе, понос, головная боль, высокая температура. Заболевание длится 2-7 суток. Источником распространения являются животные, особенно водоплавающие птицы.

**Билет №17**

1. От употребления алкоголя наступает физическая и психическая зависимость приводящая к деградации человека. Появляется пристрастие к алкогольным напиткам, потеря чувства меры, контроля. Страдают сердечно - сосудистая система, функция печени, в целом обмен веществ, оказывает влияние на рост и развитие подростков и женщин, представляя, угрозу здоровья потомства и сокращает жизнь. У пьяного человека, нарушается координация движения, ослабевает контроль над своими поступками и действиями что приводит к преступлениям. Наркомания – заболевание возникает вследствие систематического употребления наркотических веществ. Идет процесс деградации личности. К 30 годам наступает одряхление организма и наступает смерть.

2. Инфекционными заболеваниями персонала п.о.п. являются: туберкулез , венерические заболевания сифилис и гонорея, ВИЧ-инфекция (СПИД).

Работники общественного питания должны соблюдать определенные моральные принципы в личном поведении, правила личной гигиены. Они подвергаются обязательному регулярному осмотру дерматовенерологом и сдают анализ крови на РВ(сифилис), анализ на гонококк.

3. Повышение работоспособности человека зависит от степени овладения производственными навыками, чередованием труда и отдыха, проведение специальной производственной гимнастики в течение рабочего дня. Подбором оборудования определенных размеров и высоты. Работник должен стоять, прямо не сутулясь. Правильно организованное рабочее место помогает избежать лишних движений, что предупреждает преждевременное утомление.

**Билет №18**

1. Гигиена труда – отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека и разрабатывающая гигиенические мероприятия, нормы и правила, направленные на сохранение здоровья трудящихся, повышение работоспособности и производительности труда.

2. Личная гигиена – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания. Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания. Всем работникам предприятий общественного питания, особенно поварам, кондитерам, официантам, необходимо содержать тело в чистоте. Рекомендуется ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки или непос­редственно перед работой тщательно вымыть руки до локтя.

3. В комплект санитарной одежды повара и кондитера входят: куртка или халат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки или юбка, специальная обувь.

**Билет №19**

1. Микробиология – наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

2 . Инфекционными заболеваниями персонала п.о.п. являются: туберкулез , венерические заболевания сифилис и гонорея, ВИЧ-инфекция (СПИД).

Работники общественного питания должны соблюдать определенные моральные принципы в личном поведении, правила личной гигиены. Они подвергаются обязательному регулярному осмотру дерматовенерологом и сдают анализ крови на РВ(сифилис), анализ на гонококк.

3. Санитария – практическое осуществление гигиенических норм и правил, направлена на соблюдение строгого санитарно режима в процессе хранения и транспортирования пищевых продуктов, приготовления. Реализации пищи и обслуживания потребителей.

**Билет №20**

1. Микробы – одноклеточные организмы – широко распространенны в почве, воде, воздухе. Они участвуют в процессах круговорота веществ в природе.

2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов,, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленных полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6ᵒС или в горячем виде не ниже 65ᵒС, проводить повторную тепловую обработку долгот хранящейся пищи.

3. На п.о.п. используют посуду фарфоровую, фаянсовую, стеклянную и хрустальную, из нержавеющей стали, мельхиора; столовые приборы только из стали и мельхиора. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов не менее з-х кратного количества по числу мест. Моют столовую посуду в посудомоечной машине и ручным способом. Посуда в посудомоечной машине проходит через зоны обработки: чистка холодной водой от остатков пищи, мытье моющим раствором с температурой не менее 50ᵒС, ополаскивание горячей водой с температурой 60ᵒС, вторичное ополаскивание горячей водой температурой 96-98ᵒС.

Ручным способом в 3-х секционных моечных ваннах: в 1-ой-освобождение от остатков пищи, обезжиривают, моют щеткой в воде температурой 50ᵒС с добавлением моющих средств; 2-й-дезинфицируют 0,2% раствором хлорной извести при температуре 50ᵒС не менее 10 минут, в 3-й –ополаскивают горячей проточной водой температурой 65ᵒС в специальных сетках-корзинах. Обсушивают посуду уложенной вверх дном или на ребро на специальных полках-сушилках. Столовые приборы моют в внне с добавлением моющих средств. А затем ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65ᵒС. Прокаливают в жарочном шкафу.

Запрещено использовать посуду с трещинами, отбитыми краями, а мельхиоровую с потертыми пятнами.

**Билет №21**

1. Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез и другие болезни, поражающих кишечник, называют « болезнью грязных рук» так, как они передаются от больных людей или бактерионосителей, выделяющих во внешнюю среду из кишечника возбудителей болезни, которые проникают в организм человека только через рот с пищей, обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях.

2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов,, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленных полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6ᵒС или в горячем виде не ниже 65ᵒС, проводить повторную тепловую обработку долгот хранящейся пищи.

3. Инфекционные заболевания – это заболевания заразные, т.е. способными передаваться от больных к здоровым. Источником являются человек и животное. Кроме больного источником инфекции может быть бактерионоситель.

**Билет №22**

1. Для уничтожения микробов, в том числе и болезнетворных, и дезинфекции воды, воздуха, помещений используют специальные лампы БУВ. Так, как ультрафиолетовые лучи солнца губительно действуют на микробы. Также используют и химические вещества. Они называются антисептиками или дезинфицирующими веществами. Так хлорная известь применяется для дезинфекции рук, посуды и оборудования (0.2%). Антибиотики используют в борьбе с болезнетворными микробами.

2. Причинами обсеменения является несоблюдение правила обработка сырья, приготовления блюд и реализации готовой пищи, хранения и транспортирования. Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов. Повышенная температура и влажность окружающего воздуха также способствуют обсеменению продуктов кишечной палочкой.

3. Для предупреждения ботулизма на п.о.п. необходимо: проверять все баночные консервы на бомбаж и хранить их в холодильном шкафу; не допускать приготовления баночных консервов в домашних условиях; не допускать приготовление домашних консервов из грибов, так как они могут быть обсеменены спорами ботулинуса. Принимать на производство свежую осетровую рыбу только в мороженном виде; хранить ветчину, окорока, колбасы при температуре 2-6ᵒ С, строго соблюдая сроки реализации. Соблюдать правила санитарного режима и тщательной тепловой обработки в процессе приготовления пищи. Соблюдать условия, сроки хранения и реализации готовой пищи.

**Билет №23**

1. Гигиена труда – отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека и разрабатывающая гигиенические мероприятия, нормы и правила, направленные на сохранение здоровья трудящихся, повышение работоспособности и производительности труда.

2. К работе на предприятиях общественного питания не допускают лиц, больных туберкулезом, дизентерией, брюшным тифом, эпиде­мическим гепатитом (инфекционной желтухой), сифилисом и ост­рой гонорей, кожными заразными заболеваниями (чесоткой, стри­гущим лишаем, паршой), а также лиц, у которых в семье есть боль­ные заразными заболеваниями, до предъявления справки о госпитализации больных и проведении дома дезинфекции.

3. Санитария – практическое осуществление гигиенических норм и правил, направлена на соблюдение строгого санитарно режима в процессе хранения и транспортирования пищевых продуктов, приготовления. Реализации пищи и обслуживания потребителей.

**Билет №24**

1. От употребления алкоголя наступает физическая и психическая зависимость приводящая к деградации человека. Появляется болезненное пристрастие к алкогольным напиткам, потеря чувства меры, контроля. Страдают сердечно - сосудистая система, функция печени, в целом обмен веществ, оказывает влияние на рост и развитие подростков и женщин, представляя, угрозу здоровья потомства и сокращает жизнь. У пьяного человека, нарушается координация движения, ослабевает контроль над своими поступками и действиями что приводит к преступлениям. Наркомания – заболевание возникает вследствие систематического употребления наркотических веществ. Идет процесс деградации личности. К 30 годам наступает одряхление организма и наступает смерть.

2. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных прививках и сдаче зачета по санминимуму.

Медицинское обследование работников общественного питания проводят для предупреждения распространения инфекционных заболеваний через пищу.

Лица при поступлении на работу на предприятия общественного питания и уже работающие на нем, обязаны проходить следующие медицинские осмотры и обследования: осмотр дермато­венерологом - 2 раза в год, обследование на туберкулез (флюорогра­фия) — 1 раз в год, исследование крови на сифилис (РВ) — 1 раз в год, мазки на гонорею — 2 раза в год, исследование на бактерионо­сительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое об­следование на брюшной тиф, исследование на глистоносительство не реже 1 раза в год.

Ежедневно перед началом смены начальник цеха или медработник, проводят осмотр открытых поверхно­стей тела (руки, лицо, шея) поваров и кондитеров на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи (фурункулы и т.д.), нагноившимися порезами, ожогами, сса­динами, а также с катарами верхних дыхательных путей, к работе не допускаются, а переводятся на другие участки. Резуль­таты осмотра заносятся в журнал установленной формы.

С целью предупреждения возникновения инфекционных заболе­ваний и создания иммунитета всем работающим в общественном пи­тании делают профилактические прививки.

3. В комплект санитарной одежды повара и кондитера входят: куртка или халат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки или юбка, специальная обувь.

**Билет №25**

1. У мужчин поваров, кондитеров, официантов должна быть короткаястрижка волос, они должны быть хорошо выбриты. Официанты должны быть тщательно и красиво причесаны. По­правлять прически и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах. Официанты должны умеренно употреблять косметические средства и не пользоваться сильно пахнущими духами. Содержание рук в чистоте имеет особо важное значение для работников общественного питания, которые в процессе приготовления пищи постоянно соприкасаются с продуктами. Внешний вид рук работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям: коротко стриженые ногти, без лака, чистое подногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы. Официанты, кроме того, должны иметь ухоженные ногти, систематически делать производственный маникюр.

2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов,, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленных полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных блюд в процессе приготовления, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6ᵒС или в горячем виде не ниже 65ᵒС, проводить повторную тепловую обработку долгот хранящейся пищи.

3. Руки следует мыть и дезинфицировать перед нача­лом работы после посещения туалета, при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи. Во всех остальных случаях руки в процессе приготовления пищи нужно мыть с мылом после каждой производственной операции, а официантам - после сбора остатков пищи и переноса использованной столовой посуды.

Лучшими моющими средствами для рук считаются;

— мыло, обладающее дезинфицирующим свойством;

— хозяйственное мыло 70 %-ное;

— «Детское» мыло.

Дезинфицируют руки 0,2 %-ным осветленным раствором хлор­ной извести или раствором хлорамина.

Для мытья рук на производстве (в цехах, в туалете) устанавлива­ют умывальники с подводом холодной и горячей воды, снабженные мылом, щеткой для ногтей, дезинфицирующим раствором и полотенцем (лучше электрополотенцем). При повреждении кожи рук рану следует обработать дезинфицирующим раствором перекиси водорода или бриллиантовой зелени, закрыть ее стерильной повязкой и надеть резиновый напальчник. Повара, кондитеры, имеющие гнойничковые заболевания на руках, к работе не допускаются, так как они могут стать источником пище­вых отравлений.

**Билет №26**

1. Микробы – одноклеточные организмы – широко распространенны в почве, воде, воздухе. Они участвуют в процессах круговорота веществ в природе, расщепляя сложные органические вещества на простые неорганические вещества.

2. Для разделочных досок используют древесину твердых пород. Они должны быть гладкими, без щелей и достаточной толщины, чтобы их можно было состругивать по мере износа поверхности. Лучшими с гигиенической точки зрения являются доски из цельных кусков дерева. Они должны иметь на боковой поверхности маркировку: СМ и ВМ (сырое и вареное мясо), СР и ВР (сырая и вареная рыба), СО и ВО (сырые и вареные овощи), «зелень», КО (квашеные овощи), «гастр» (гастрономия), «сельд» и т.д. Разделочный инвентарь в производственных цехах целесообразно закреплять за каждым рабочим местом. Поэтому рядом с названием продукта наносят начальные буквы названия цеха ХЦ (холодный цех), МЦ (мясной цех) и т.д. Хранятся разделочные доски установленными на ребро, на специальных стеллажах с ячейками; хранить их навалом запрещается. Необходимо иметь запас досок (не менее 6 шт.). Для хранения ножей оборудуются специальные полки-ножны.   
3. Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез и другие болезни, поражающих кишечник, называют « болезнью грязных рук» так, как они передаются от больных людей или бактерионосителей, выделяющих во внешнюю среду из кишечника возбудителей болезни, которые проникают в организм человека только через рот с пищей, обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях.

**Билет №27**

1. У мужчин поваров, кондитеров, официантов должна быть короткаястрижка волос, они должны быть хорошо выбриты.

Официанты должны быть тщательно и красиво причесаны. По­правлять прически и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах. Официанты должны умеренно употреблять косметические средства и не пользоваться сильно пахнущими духами. Содержание рук в чистоте имеет особо важное значение для работников общественного питания, которые в процессе приготовления пищи постоянно соприкасаются с продуктами. Внешний вид рук работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям: коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы. Официанты, кроме того, должны иметь ухоженные ногти, систематически делать производственный маникюр.

2. Обследование поваров и кондитеров на бактерионосительство не реже 1 раза в год, соблюдение личной гигиены, тщательно мыть кухонную посуду, инвентарь, соблюдать маркировку разделочных досок. Соблюдение чистоты на рабочем месте, в цехе, уничтожение мух, тараканов и грызунов,, тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды, кипячение воды из открытых водоемов, тщательное мытье овощей и фруктов, проверять наличие клейма на мясе, быстро вести процесс приготовления рубленных полуфабрикатов, тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блюда. Проводить вторичную тепловую обработку скоропортящихся мясных блюд в процессе приготовления, проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовлению полуфабрикатов на разных рабочих местах, применять яйца водоплавающей птицы только в хлебопекарной промышленности. Куриные яйца перед использованием мыть, молоко кипятить, предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками, хранить эти блюда в заправленном виде не более 1часа. Хранить всю готовую пищу не более установленных сроков при температуре 2-6ᵒС или в горячем виде не ниже 65ᵒС, проводить повторную тепловую обработку долгот хранящейся пищи.

3 . На предприятиях общественного питания для дезинфекции используют хлорсодержащие препараты - хлорную известь, монохлорамины. Для проведения дезинфекции готовят 10%-ный осветленный раствор хлорной извести.   
Рабочие растворы хлорной извести используют в течение одного дня или смены. Так, 0,2%-ный раствор хлорной извести применяют для дезинфекции посуды, инвентаря и рук персонала; 0,2-0,5%-ные растворы - для обработки оборудования; 1%-ный раствор - для дезинфекции помещений (полов, стен, дверей); 2%-ный раствор - для уборочного инвентаря, кузовов машин и др.; 5%-ный - для унитазов; 10%-ный - для ванн, где обрабатывали яйца, а также для мусоросборников.   
 Дезинфицирующей способностью в разной степени обладают кислоты и щелочи.   
Растворы уксусной кислоты используют для обработки мест хранения хлеба с целью профилактики «картофельной болезни» хлеба.   
Молочная кислота также оказывает бактерицидное действие на микроорганизмы, находящиеся в воздухе.    
Дезинфекцию предприятий общественного питания проводят работники, прошедшие специальную подготовку. В отдельных случаях для проведения дезинфекции следует привлекать работников дезинфекционной службы санэпидстанции.

**Билет №28**

1. Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез и другие болезни, поражающих кишечник, называют « болезнью грязных рук» так, как они передаются от больных людей или бактерионосителей, выделяющих во внешнюю среду из кишечника возбудителей болезни, которые проникают в организм человека только через рот с пищей, обсемененную в процессе приготовления и хранения в антисанитарных условиях.

2. Дезинсекция - это меры борьбы с насекомыми. Для борьбы с мухами применяют физические и химические способы.

Физические способы - применение липучей бумаги, хлопушек, мухоловок с приманкой.   
Химический способ дезинфекции заключается в применении различных химических препаратов: салицилата натрия, формалина, .   
 Из физических способов борьбы с тараканами широко применяется ошпаривание мест их скопления кипятком (деревянное оборудование) и выжигание паяльной лампой (металлическое оборудование). Химические вещества используют либо в виде отравленных приманок, либо в виде жидких и порошкообразных препаратов, а также аэрозолей В качестве отравленных приманок нередко применяют фтористый натрий в смеси с мукой или сахаром.   
 Дератизация - это истребление различными способами крыс, мышей и других грызунов, которые являются переносчиками возбудителей кишечных инфекций, пищевых отравлений и ряда заболеваний, которым они п Профилактические мероприятия обязательно следует сочетать с истребительными. На практике применяют три способа уничтожения грызунов: механический, химический и биологический.

3.Для предупреждения ботулизма на п.о.п. необходимо: проверять все баночные консервы на бомбаж и хранить их в холодильном шкафу; не допускать приготовления баночных консервов в домашних условиях; не допускать приготовление домашних консервов из грибов, так как они могут быть обсеменены спорами ботулинуса. Принимать на производство свежую осетровую рыбу только в мороженном виде; хранить ветчину, окорока, колбасы при температуре 2-6ᵒ С, строго соблюдая сроки реализации. Соблюдать правила санитарного режима и тщательной тепловой обработки в процессе приготовления пищи. Соблюдать условия, сроки хранения и реализации готовой пищи.

**Вопросы для промежуточного зачета№1**

**Вопрос № 1**

Личная гигиена повара: содержание рук

**Вопрос № 2**

Личная гигиена повара: содержание тела.

**Вопрос № 3**

Личная гигиена повара: требование к медицинскому обследованию.

**Вопрос № 4**

Приготовление основного маточного раствора хлорной извести. Характеристика

хлорной извести.

**Вопрос № 5**

Характеристика хлорамина. Приготовление растворов из хлорамина.

**Вопрос № 6**

Личная гигиена кондитера: требования к санитарной одежде.

**Вопрос № 7**

Личная гигиена повара: требования к содержанию полости рта.

**Вопрос № 8**

Что такое дезинфекция? Перечислить дезинфицирующие средства.

Приготовление раствора хлорной извести для рук.

**Вопрос № 9**

Что такое дератизация? Меры профилактики.

**Вопрос № 10**

Что такое дезинсекция? Меры профилактики.

**Вопрос № 11**

Что такое дезинфекция. Методы дезинфекции.

**Вопрос № 12**

Что такое дезинфекция. Физические методы дезинфекции.

**Вопрос № 13**

Профилактические меры в борьбе с мухами, тараканами, грызунами.

**Вопрос №14**

Требования к инвентарю и инструментам.

**Вопрос №15**

Личная гигиена повара: санитарный режим поведения работников п.о.п

**Вопросы для проверочной работы№3**

**по предмету**

«Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»

1вариант 2вариант

1в. Пищевые отравления

***Микробного происхождения Не микробного происхождения***

2в. Пищевые отравления

***Кишечная палочка Ботулизм***

3в. Предупреждение производственного травматизма и

оказание доврачебной помощи

4в. Что такое гигиена труда. Рациональная организация трудового процесса

**Эталон ответов к проверочной работе №3**

**Вариант1**

**1в. Пищевые отравления микробного происхождения.**

Пищевые интоксикации бактериальной природы. К пищевым от­равлением, вызываемым бактериями, относятся ботулизм, стафилококковая интоксикация. Стафилококковые интоксикации могут возникнуть из-за грубых нарушений санитарных условий производства. Для предотвраще­ния образования энтеротоксина в готовых кондитерских изделиях с кремом существенное значение имеет концентрация сахарного сиропа для их пропитки, которая составляет 50 %.

**2в. Кишечная палочка.**

Пищевые инфекции. Наиболее опасными патогенными микроорганизмами, вызывающими кишечные инфекции, являются бак­терии кишечной группы. Они размножаются в желу­дочно-кишечном тракте человека и животных. Салмонеллы размножаются при температуре 25-40 °С, при нагревании до 60оС они погибают «течение нескольких минут.

Бактерии рода (Шигелла) являются возбудителями ди­зентерии. Они размножаются в слизистой оболочке толстых кишок и вызывают ее воспаление. Шигеллы представляют собой непод­вижные палочки. Они относятся к факультативным анаэробам. Размножение происходит при температуре 10-45оС. Устойчивы к условиям внешней среды и могут длительное время сохраняться на различных продуктах. В водопроводной воде возбу­дители дизентерии живут от нескольких суток до 1,5 мес. В зависимости от состава микрофлоры и других условий бакте­рии могут сохранять жизнеспособность на фруктах до 7 сут, в мар­гарине - до 50-60 сут. Причиной заболевания дизентерией может стать употребление молока и молочных продуктов, обсемененных возбудителями дизентерии. Продолжительность инкубационного периода от 2 до 7 сут.

**3в. Производственный травматизм.**

***Производственная травма*** — *это механическое или теп­ловое повреждение ткани организма человека на производстве.*

При­чинами производственных травм на предприятиях общественного пи­тания в основном являются: нарушение правил эксплуатации обору­дования и требований техники безопасности, неправильная организация труда, утомление и болезнь работника.

***Во избежание травматизма необходимо:***

1. Ознакомить всех работников предприятия с требованиями тех­ники безопасности.

2. Вывесить плакаты, инструкции, предупредительные надписи в особо опасных

местах работы.

3. Соблюдать санитарные правила расстановки оборудования и пре­дусматривать

свободный доступ к нему.

4. Строго соблюдать правила эксплуатации оборудования.

5. Не захламлять производственные помещения пустой тарой.

6. Соблюдать правила ношения санитарной одежды и обуви.

7. Организовывать тщательную и своевременную мойку полов в цехах.

8. Строго соблюдать производственные приемы открывания кры­шек котлов с кипящей пищей, передвижения котлов на плите, пе­реноски горячих противней, колющих и режущих инструментов, пра­вила работы ножом.

*Работнику, получившему производственную травму, срочно ока­зывают доврачебную помощь во избежание возможных осложнений*

**4в.Что такое гигиена труда.**

***Гигиена труда*** *— отрасль гигиенической науки, изучающая воз­действие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека и разрабатывающая гигиенические мероприятия, нормы и правила, направленные на сохранение здоровья трудящих­ся, повышение работоспособности и производительности труда.*

Труд поваров, кондитеров и официантов по энергетическим зат­ратам относят к III группе. Он сопряжен с работой в положении стоя, с переносом тяжестей, с напряжением мышц рук и ног, с работой в неблагоприятных условиях (высокая температура, повы­шенная влажность и загрязненность воздуха), а также с использова­нием механического оборудования и тепловых аппаратов.

При неправильной организации трудового процесса на п.о.п. все эти факторы могут оказывать не­благоприятные и даже вредные воздействия на работоспособность и здоровье работающих.

**Вариант2**

**1в. Пищевые отравления не микробного происхождения.**

Пищевые интоксикации бактериальной природы. К пищевым отравлениям вызываемым бактериями, относятся ботулизм, стафилококковая интоксикация.

**2в. Пищевые отравления. Ботулизм.**

Ботулизм - это тяжелое пищевое отравление человека, вызыва­емое употреблением в пишу продуктов, зараженных токсинами бактерий ботулиум**.** Это очень опасное отравление, может вызвать смертельный исход.

Бактерии имеют вид подвижных пало­чек: они образуют споры. Развиваются только в анаэробных условиях**,** чувствительны к кислотности среды; оптимальная темпера­тура 35оС.

Возбудители ботулизма устойчивы к воздействию факторов внеш­ней среды. Они хорошо перенося замораживания и остаются жизнеспособными при нагревании до 100-120 'С. Высокая термоустойчивость спор является главной причиной, осложняющей борьбу с ботулизмом. Споры устойчивы к химическим факторам и дезинфицирующимсредствам. Пищевые продукты, имеющие небольшую кислотность (рН 5,5-4,2), являются хорошей средой для размножения и образования токсинов. Симптомы ботулизма отличаются от симптомов других пище­вых отравлений. Попадая вместе с пищей в кишечник человека, токсин всасывается в кровь и поражает сердечно-сосудистую и центрально-нервную систему.

**3в. Производственный травматизм.**

***Производственная травма*** — *это механическое или теп­ловое повреждение ткани организма человека на производстве.*

При­чинами производственных травм на предприятиях общественного пи­тания в основном являются: нарушение правил эксплуатации обору­дования и требований техники безопасности, неправильная организация труда, утомление и болезнь работника.

***Во избежание травматизма необходимо:***

1. Ознакомить всех работников предприятия с требованиями тех­ники безопасности.

2. Вывесить плакаты, инструкции, предупредительные надписи в особо опасных

местах работы.

3. Соблюдать санитарные правила расстановки оборудования и пре­дусматривать

свободный доступ к нему.

4. Строго соблюдать правила эксплуатации оборудования.

5. Не захламлять производственные помещения пустой тарой.

6. Соблюдать правила ношения санитарной одежды и обуви.

7. Организовывать тщательную и своевременную мойку полов в цехах.

8. Строго соблюдать производственные приемы открывания кры­шек котлов с кипящей пищей, передвижения котлов на плите, пе­реноски горячих противней, колющих и режущих инструментов, пра­вила работы ножом.

*Работнику, получившему производственную травму, срочно ока­зывают доврачебную помощь во избежание возможных осложнений.*

**4в.Рациональная организация трудового процесса.**

Работоспособность человека в течение рабочего дня не постоян­на. Доказано, что она повышается в начале рабочего дня, достигает максимума через полтора часа работы и держится на этом уровне тем дольше, чем лучше организована выполняемая работа. Затем работоспособность снижается и снова достигает максимума после хорошо организованного перерыва.

Утомление организма наступает в результате тяжелой напряжен­ной или длительной работы, неправильной организации трудового процесса, неудобной рабочей позы, плохой организации отдыха, что приводит к ощущению усталости и ухудшению самочувствия.

Учитывая колебания работоспособности человека, целесообразно все трудоемкие процессы выполнять в первой половине дня и сразу после обеденного перерыва.

***Для снижения утомляемости*** в течение дня следует разнообразить виды работ, что на предприятиях обще­ственного питания вполне выполнимо.

*Очень важно в процессе работы* соблюдать правильную рабочую позу.

Это обеспечивается подбором оборудования определенных раз­меров и высоты. Работник должен стоять прямо, не сутулясь. Некото­рые операции повар и кондитер могут выполнять сидя на высоких табуретах.

Правильно организованное рабочее место помогает избе­жать лишних движений, а следовательно, предупреждает преждевре­менное утомление.

Работоспособность человека во многом зависит также от степени обучености, т.е. от овладения производственными навыками.

Важным фактором в правильной организации рабочего дня явля­ется чередование труда и отдыха, поэтому обеденный перерыв на предприятиях общественного питания следует использовать по пря­мому назначению

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Н.Г.Бутейкис «Организация производства предприятий общественного питания» М, 1998г
2. «Организация производства на предприятиях общественного питания» Л.А.Радченко, Ростов-на-Дону «Феникс», 2003г.
3. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» В.П.Золин, М:Изд.Центр «Академия», 2006г.
4. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В.Усов, М:Изд-Центр «Академия», 2005г.
5. «Калькуляция и учет в общественном питании» Т.И.Шестакова, Ростов-на-Дону «Феникс»,2005г
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2009.

**Дополнительные источники:**

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф.Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2000г.
2. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания», М.И.Ботов М:Изд-Центр «Академия»,2003г

**Интернет-ресурсы:**

1 «Кулинарный портал». Форма доступа: http:// www.kulina.ru, http:// povary.ru., http:// vkus.by.

2.Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http:// www.horeca.ru