**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение**

**Межшкольный учебный комбинат**

**Бавлинский межшкольный учебный комбинат**

**Республики Татарстан**

**РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ**

**по учебной дисциплине**

**«ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

**В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»**

**профессия «ПОВАР» код 16675**

обучающегося \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

группы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[](http://i.allday.ru/uploads/posts/2009-02/1234391615_shutterstock_3228715.jpg)

**Составила преподаватель**

**Куликова Светлана Ивановна**

**Рекомендации для использования рабочей тетради.**

Предлагаемая рабочая тетрадь предназначена для изучения дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» в межшкольных учебных комбинатах, профессиональных училищах, где проводится подготовка учащихся по специальностям «Продавец продовольственных товаров», «Повар».

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с действующей рабочей программой.

Уровень заданий рабочей тетради соответствует требованиям, предъявляемым Государственным образовательным стандартам начального профессионального образования по предмету «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

В тетради представлены различные варианты заданий по материалу учебного пособия:, тесты, задания для самостоятельной работы.

Задания для самостоятельной работы в форме тестов позволяют учащимся, работая с учебными пособиями, отбирать и систематизировать материал, развивает способность к анализу.

Таким образом, предлагаемая рабочая тетрадь предназначена для самоконтроля знаний учащимися, а также для контроля знаний учащихся преподавателем.

**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 соответствии 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 раздельной обработки сырья и готовых

продуктов.

**Тема № 1«ПОНЯТИЕ О МИКРОБИОЛОГИИ»**

1. *Заполните таблицу, используя учебный материал*:

|  |  |
| --- | --- |
| Ф.И.О. | Основные научные открытия и изобретения |
| 1. Антоний Левенгук |  |
| 2. Луи Пастер |  |
| 3. Роберт Кох |  |
| 4. И.И. Мечников |  |
| 5. С.В. Виноградский |  |
| 6. Д.И. Ивановский |  |
| 7. А.А. Лебедев |  |

*2. Допишите фразы*:

Микробиология – это наука, изучающая\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Полезные микробы участвуют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вредные микробы вызывают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Микробы могут находиться в\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Что такое бактерии?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Какую форму имеют кокки?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. При какой температуре погибают споры бактерий?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Тема № 2**

**«ФИЗИОЛОГИЯ МИКРОБОВ. ВЛИЯНИЕ УСЛОВИЙ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ**

**НА МИКРООРГАНИЗМЫ»**

*1. Используя учебный материал, заполните таблицу*:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Вид микробов | Формы | Строение | Размножение | Использование в  промышленности |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

*2. Допишите фразу:*

Микробы состоят из\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Микробы питаются белками\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оптимальная температура для большинства микробов\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*3. По способу питания микробы делятся на:*

|  |  |
| --- | --- |
|  | усваивают углерод и азот из неорганических соединений. |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (сапрофиты) | – усваивают готовые органические соединения мертвой природы (гнилостные бактерии, плесневые грибы, дрожжи). |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (паразиты) | – нуждаются в сложных органических соединениях живых организмов (болезнетворные микробы). |

*4. Вставьте пропущенные слова в данный текст:*

Микробы широко распространены в природе: в воде, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, воздухе, которые являются очагами деятельности разнообразной микрофлоры.

Самой благоприятной средой для развития микробов является\_\_\_\_\_\_\_\_

Губительно действует на микробы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Тема № 3 «РАСПРОСТРАНЕНИЕ МИКРОБОВ В ПРИРОДЕ»**

*1. Используя учебный материал, заполните таблицу*:

**Возбудители каких заболеваний могут находиться в:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| почве? | воде? | воздухе? | на теле человека? |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

*2. Письменно ответьте на вопросы*:

Как можно обеззараживать воду, предназначенную для питья?

Какие части тела человека наиболее благоприятны для обитания микробов?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Какие микробы могут находиться в воздухе, и от каких факторов зависит их количество? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*3. Выберите правильный ответ*:

Какой свет губительно действует на микробы?

а) дневной;

б) вечерний;

в) солнечный.

Какая максимальная температура ведёт к гибели микробов?

а) +35 С;

б) +50 С;

в) +80 С;

г) +120 С.

**Тема № 4 «МИКРОБИОЛОГИЯ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

*1. Используя учебный материал, заполните таблицу*:

**Название микробов, вызывающих порчу продуктов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| мясо и  мясопродукты | рыба и  рыбные  продукты | баночные  консервы | молоко и  молочные  продукты | пищевые  жиры | яичные  продукты | овощи и  фрукты | зернопродукты |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

*2. Читая утверждения, впишите в таблицу комментарий* «*ДА*» *или* «*НЕТ*»:

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

*3. Письменно ответьте на вопрос*:

Зачем работникам общественного питания знание микробиологии пищевых продуктов? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Тест по теме "Основы микробиологии"**

1. **К микроорганизмам мы относим:**

* Бактерии
* Грибы
* Дрожжи
* Растения
* Вирусы
* Фаги
* Животных

1. **Какие микроорганизмы называют аэробными?**

* микроорганизмы, которые нуждаются в кислороде воздуха;
* микроорганизмы, которые могут обходиться без кислорода;
* микроорганизмы, для которых кислород воздуха губителен

1. **Какие микроорганизмы называются паразитами?**

* питаются органическими веществами живых организмов;
* для синтеза органических веществ получают углерод и азот из неорганических веществ;
* питаются органическими веществами мертвых организмов.

1. **Какие условия внешней среды влияют на жизнедеятельность микроорганизмов?**

* физические факторы;
* температурные факторы;
* химические факторы;
* ядовитые вещества;
* биологические факторы.

1. **Процесс, при котором происходит разложение белков или субстратов, богатых ими:**

* брожение;
* окисление;
* гниение.

1. **Наиболее обсеменены микроорганизмами:**

* почва;
* вода;
* воздух.

1. **Пути передачи инфекции:**

* прямой контакт;
* воздушно-капельный;
* обратный контакт;
* воздушно-пылевой;
* фекально-оральный;
* воздушный;
* водный;
* трансмиссионный.

1. **Вирулентность - это ...**

* способность патогенных микроорганизмов вырабатывать ядовитые вещества (токсины);
* степень болезнетворного действия микроба;
* способность определенного вида микробов приживаться в макроорганизмах.

**9. К пищевым заболеваниям микробной природы относятся:**

* брюшной тиф;
* отравления растениями;
* отравления нитратами;
* гельминтозы.

**10. Пищевые инфекции - это** ...

* заразные болезни, при которых пищевые продукты являются лишь передатчиками токсикогенных микробов, в них они не размножаются, но сохраняют жизнеспособность и вирулентность;
* болезни, при которых возбудители пищевых инфекций активно размножаются в пищевых продуктах.

**тема № 5«ПИЩЕВЫЕ ИНФЕКЦИОННЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ»**

*1. Письменно ответьте на вопросы*:

Что такое инфекция и как она может передаваться?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Что такое иммунитет?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

По каким признакам различают иммунитет?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Почему острые кишечные инфекции называют болезнями «грязных рук»?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Пищевые инфекционные заболевания подразделяются на:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*2. Используя учебный материал, заполните таблицу*:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Название инфекционных заболеваний | Возбудитель | Пути заражения | Меры предупреждения |
| **дизентерия** |  |  |  |
| **брюшной тиф** |  |  |  |
| **холера** |  |  |  |
| **эпидемический**  **гепатит** |  |  |  |
| **сальмонеллёз** |  |  |  |
| **бруцеллёз** |  |  |  |
| **туберкулёз** |  |  |  |
| **сибирская язва** |  |  |  |
| **ящур** |  |  |  |

**Практическая работа № 6 по теме «ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ»**

*1. Письменно ответьте на вопросы*:

Что такое пищевые отравления и вследствие чего они возникают у человека?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Каковы санитарные правила обработки проросшего картофеля?\_\_\_\_\_\_

В каких случаях возникает отравление цинком и медью?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*2. Заполните недостающие звенья и поставьте стрелки в схеме пищевых отравлений*

ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| БАКТЕРИАЛЬНЫЕ | | МИКОТОКСИКОЗЫ  (МИКРОСКОПИЧЕСКИЕ  ГРИБЫ) |  | |
|  | ТОКСИКОЗЫ | 1.  2.  3. Афлотоксикоз | | 1. Продуктами,  ядовитыми по своей природе  2.  3. |
| Отравление условно-патогенными грибами | 1. Ботулизм  2. |

*3. Используя учебный материал, заполните таблицу*:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Пищевое отравление | Возбудитель | Признаки заболевания | Причины возникно-  вения |
| ботулизм |  |  |  |
| эрготизм |  |  |  |
| стафилококковое  отравление |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | [**Тест**](http://supplice.ru/food-infections-and-food-poisoning/73-tests-on.html) [**Пищевые инфекции и пищевые отравления**](http://supplice.ru/food-infections-and-food-poisoning.html)  ***1. Возбудители пищевых отравлений:***  1 – бациллус цереус (bac.cereus)  2 – энтеровирусы  3 – сальмонеллы  4 – энтеропатогенные стафилоккоки  5 – клостридиум ботулинум (Cl.botulinum) | |

***2. Споры Cl.botulini погибают при температуре:***

А – 600С через 30 минут

Б - 600С мгновенно

В - 1200С через час

Г - 1200С мгновенно

Д - 1200С через 20 минут

***3. Максимальная длительность инкубационного периода при пищевых токсикоинфекция*х:**

А – 12-24 часа

Б – 2-3 дня

В – 4-5 дней

Г – 6-7 дней

Д – 7-10 дней

**4. Шигеллезы относятся к**

А – антропонозам

Б – зоонозам

В – сапронозам

Г – зооантропонозам

**5*. Основные продукты питания, с которыми чаще всего связаны пищевые отравления стафилококковой этиологии:***

А – рыба домашнего посола

Б – хлебобулочные изделия

В – гусиные яйца

Г – кондитерские изделия с кремом

Д – компоты домашнего приготовления из косточковых плодов

***6. Гельминтозы, передающиеся человеку при употреблении в пищу мяса:***

1 – тениидоз

2 – описторхоз

3 – аскаридоз

4 – энтеробиоз

5 – трихинеллез

6 – дифиллоботриоз

7 – эхинококкоз

***7. Заболевания животных, которые могут передаваться человеку с молоком*:**

1 – бруцеллез

2 – ботулизм

3 – сальмонеллез

4 – туберкулез

5 – эхинококкоз

6 – трихинеллез

**Тема № 7 «ГЛИСТНЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ»**

*1. Письменно ответьте на вопросы*:

Что собой представляют глисты?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Назовите стадии развития гельминтов\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Какие органы могут поражаться глистами?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Как называются гельминты, которые поражают органы человека?\_\_\_\_\_

Как происходит заражение человека гельминтами?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Какие меры профилактики глистных заболеваний необходимо выполнять на рабочем месте предприятия общественного питания?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*2. Используя учебный материал, заполните таблицу*:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Виды гельминтов | Размер и форма | Паразитирует  в органах: | Человек заражается  через: |
|  | *Круглые гельминты* | |  |
| **1. Аскариды** |  |  |  |
| **2.Трихинеллы** |  |  |  |
|  | *Ленточные гельминты* | |  |
| **3.Цепень бычий или свиной (солитёр)** |  | |  |
| **4. Широкий лентец** |  | |  |
| **5. Эхиноккок** |  | |  |
| **6. Описторхисы**  **(кошачья двуустка)** |  | |  |

**Тема № 8«ОСНОВНЫЕ СВЕДЕНИЯ О ГИГИЕНЕ И САНИТАРИИ ТРУДА»**

*1. Допишите фразы*:

а) Гигиена труда – это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

б) Для оздоровления условий труда работников предприятий необходимо:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

в) Здоровый образ жизни способствует\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

г) Для повышения защитных свойств организма каждому человеку следует соблюдать:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

д) Производственная травма – это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*2. Используя учебный материал, заполните таблицу*:

***Опасные инфекционные заболевания человека и меры их предупреждения***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование заболевания | Возбудитель  заболевания | Источник распространения | Меры профилактики |
| **Туберкулёз** |  |  |  |
| **Сифилис** |  |  |  |
| **Гонорея** |  |  |  |
| **ВИЧ-инфекция**  **(СПИД)** |  |  |  |

**Тема № 9«ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

*1. Письменно ответьте на вопросы*:

В каких случаях повар, кондитер, официант обязаны дезинфицировать руки?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Какими средствами для мытья и дезинфекции рук должен пользоваться персонал предприятий общественного питания?\_\_\_\_\_\_

Каким требованиям должен отвечать внешний вид рук повара, кондитера,официанта?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Что входит в комплект санитарной одежды повара и кондитера?\_\_\_\_\_\_

Каковы правила ношения санитарной одежды повара, официанта?\_\_\_\_

Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятия общественного питания?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*2. Используя учебный материал, заполните таблицу*:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование профессии | Наименование санодежды, санобуви и  санпринадлежностей |
| 1. Директор или заведующий предприятия  и их заместители; администратор  \_\_\_\_\_\_\_ зала; \_\_\_\_\_\_\_ зав. производством; начальники цехов и их заместители | Халат белый, … |
| 2. Повара, кондитеры, пекари, тестомесы | Халат белый или куртка + брюки  (юбка)… |
| 3. Кухонные рабочие | Куртка белая … |

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | **Тест** [**Личная гигиена работников на пищевом предприятии**](http://supplice.ru/lichnaya-gigiena-rabotnikov-pishtevom-of-enterprises.html)  ***1. Ежесменные медицинские осмотры проводятся у работников вырабатывающих кондитерские изделия с кремом с целью выявления*:**  1 – гриппа  2 – гнойничковых заболеваний кожи рук  3 – язвенной болезни желудочно-кишечного тракта  4 – ангины и катаральных явлений  5 – порезов, ссадин, ожогов  6 – остеохондроза позвоночника | |

***2. Кто может проводить ежесменные медицинские осмотры:***

А – начальник смены

Б – медицинским работником медсанчасти предприятия

В – бригадир участка

Г - медицинским работником лечебно-профилактического учреждения, работающим с предприятием по договору

Д – всеми вышеперечисленными

***3. Что не запрещается работникам производственных цехов:***

А – применять пуговицы, крючки и т.д. вместо завязок

Б – застегивать санитарную одежду булавками, иголками

В – принимать пищу и курить в специально отведенных помещениях

Г – хранить в карманах халатов папиросы, бусы, булавки, деньги

Д – носить на рабочих местах серьги, клипсы, бусы

***4. Кто несет ответственность за соблюдение личной гигиены работником:***

А – администрация предприятия

Б – местные органы Госсанэпиднадзора

В – работник предприятия

Г – профсоюзная организация

Д – все вышеперечисленные

***5. Что должны выполнить работники предприятия перед выходом в смену****:*

А – пройти медицинское обследование

Б – пройти обучение по санитарному минимуму и сдать экзамены

В – ознакомится с правилами личной гигиены

Г – получить медицинскую книжку

Д - пройти ежесменный медицинский осмотр

Г – все вышеперечисленное

**Тема № 10 «САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ И СОДЕРЖАНИЮ**

**ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**1. Допишите фразы:**

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

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

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

Питьевая вода по качеству должна соответствовать\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Для очистки воздуха используется вентиляция

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

Все производственные помещения должны освещаться

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

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

*2. Дайте определение следующим понятиям*:

Дезинфекция это –\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дератизация это –\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дезинсекция это –\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*3. Используя учебный материал, заполните таблицу*:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование цеха | Место размещения цеха |
| **Овощной цех** |  |
| **Мясной цех** |  |
| **Рыбный цех** |  |
| **Горячий цех** |  |
| **Холодный цех** |  |
| **Кондитерский цех** |  |
| **Раздаточная** |  |
| **Буфет** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | [**Тест ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ**](http://supplice.ru/disinfection-insect-exterminating/74-3-disinfection-disinsection-exterminating.html)  ***1. Из методов дезинсекции наиболее важной специфичностью действия имеет метод***:  А – физический  Б – химический  В – биологический  Г – механический  Д – все вышеперечисленное | |

***2. Универсальным антимикробным действием обладают:***

А – гипохлориты кальция

Б – четвертичные аммонивые соединения

В – амфотензиды

Г – спирты

Д – антибиотики тетрациклинового ряда

***3. Биологический метод дератизации с использованием культур микробов применяют:***

А – в жилых помещениях

Б – на пищевых предприятиях

В – на открытых территориях

Г – складских помещений

Д – в торговых точках

***4. Химические дезинфицирующие средства должны отвечать следующим требованиям*:**

А – активно действующее вещество должно растворяться в воде

Б – быстро убивать микроорганизмы

В – обладать широким спектром антимикробного действия

Г – быть стабильным при хранении в виде препарата и рабочих растворов

Д – не повреждать обрабатываемые объекты

Е – все ответы правильны

***5. Дератизационные мероприятия – это борьба:***

А – с насекомыми

Б – с источниками инфекций

Г – с глистами и яйцами глистов

В – с грызунами

Д – с птицами

**Тема № 11 «САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ, ТАРЕ»**

*1. Письменно ответьте на вопросы*:

Что относится к кухонной посуде?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Для чего маркируют посуду?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Что относится к столовой посуде?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Какие материалы допускаются для производства оборудования и инвентаря для предприятий общественного питания? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В чем состоит принципиальная разница при мытье столовой посуды и столовых приборов? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*2. Используя учебный материал, заполните таблицу*:

|  |  |
| --- | --- |
| Объект  санитарно-гигиенического  контроля | Санитарно-гигиенические требования |
| **Механическое**  **оборудование** |  |
| **Немеханическое**  **оборудование** |  |
| **Инвентарь** |  |
| **Инструменты** |  |
| **Посуда** |  |
| **Тара** |  |

*3. Проверка степени усвоения материала*

В ы б е р и т е п р а в и л ь н ы й о т в е т :

1. Самым гигиеничным является следующее оборудование:

а) электрическое;

б) механическое.

2. На предприятиях общественного питания могут использоваться оборудование, инвентарь, посуда и тара только из разрешённых Минздравом материалов?

а) да;

б) нет.

3. Все ли виды оборудования ополаскивают горячей водой?

а) да;

б) нет.

4. Обязательно ли дезинфицировать инвентарь и инструменты?

а) да;

б) нет.

5. Какую посуду разрешается использовать на предприятиях общественного питания?

а) стеклянную;

б) пластмассовую;

в) алюминиевую.

6. С какой целью производится маркировка инвентаря?

а) для предотвращения микробного заражения продуктов;

б) для определения последовательности использования разделочных досок;

в) в целях эстетического оформления.

7. Каким образом работники ЦГСЭН берут смывы на предприятиях общественного питания?

а) просят поваров вымыть руки с дезинфицирующими средствами;

б) протирают влажным стерильным тампоном поверхности изучаемого объекта;

в) смывают горячей водой микроорганизмы с поверхности изучаемого объекта.

**Тема № 12 «САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТРАНСПОРТИРОВКЕ И**

**ХРАНЕНИЮПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

1. *Используя учебный материал, заполните таблицу*:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид складских помещений | Складируемый  продукт | Температурный  режим | Срок реализации |
| Холодильная камера для хранения мяса |  |  |  |
| Холодильная камера для хранения рыбы |  |  |  |
| Холодильная камера для молочных продуктов |  |  |  |
| Холодильная камера для гастрономических продуктов |  |  |  |
| Холодильная камера для фруктов и зелени |  |  |  |
| Склад сухих продуктов |  |  |  |
| Склад овощей |  |  |  |
| Хранение хлеба |  |  |  |

*2. Перечислите правила и требования*:

2.1. Санитарные правила перевозки полуфабрикатов:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.2. Санитарные правила хранения пищевых продуктов:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Тема № 13 «САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»**

1. *Используя учебный материал, заполните таблицу*:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид продукта | Санитарно-гигиенические требования | Сроки хранения |
| **Мясо** |  |  |
| **Птица** |  |  |
| **Рыба** |  |  |
| **Овощи** |  |  |
| **Сыпучие продукты** |  |  |
| **Молоко и молочные**  **продукты** |  |  |
| **Яйца и яичные продукты** |  |  |
| **Кондитерские изделия** |  |  |

*2. Выберите правильный ответ*:

2.1. Какова основная цель тепловой обработки продуктов?

а) получение готового продукта;

б) разнообразие блюд;

в) уничтожение микробов.

2.2. Почему необходимо соблюдать санитарные правила при изготовлении

мясных полуфабрикатов?

а) чтобы не было бактериального обсеменения;

б) для лучшего хранения.

2.3. Какое яйцо используют для приготовления белкового крема?

а) столовое;

б) диетическое.

**Тема № 14«САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ ГОТОВОЙ**

**ПРОДУКЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЮПОТРЕБИТЕЛЕЙ»**

*1. Допишите фразы*:

До начала раздачи качество готовых блюд должно

Категорически запрещается смешивать\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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.

В лечебно-профилактических и детских учреждениях в зимне-весенний период из-за недостатка в овощных блюдах \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ требуется обогащать этим некоторые блюда.

За качество готовой продукции и соблюдение правил её отпуска на предприятиях общественного питания несут ответственность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2. Ответьте на вопросы:**

Какой запас пищи допустим на раздаче?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Как нужно организовывать продажу полуфабрикатов на предприятии общественного питания?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Какие санитарные правила следует соблюдать повару при обслуживании потребителей?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Какие требования предъявляют к рабочему месту официанта?\_\_\_\_\_\_

Каковы санитарные правила подачи блюд официантами?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Тема № 14 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР И**

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО»**

*1. Допишите фразы*:

Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в нашей стране осуществляет\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Практическими учреждениями в государственной санитарно-

эпидемиологической службе являются центры Государственного санитарно-эпидемиологического надзора ( ЦГСЭН), в штатах которых

Цель предупредительного санитарно-пищевого надзора –\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Текущий санитарно-пищевой надзор –\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. *Используя учебный материал, заполните таблицу*:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование надзора | Где осуществляется? | С какой целью осуществляется? |
|  |  |  |
|  |  |  |

[**Тесты по теме**](http://supplice.ru/health-legislation/64-tests-on.html) [**Санитарное законодательство**](http://supplice.ru/health-legislation.html)

***1. Главной задачей Государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации является:***

А – осуществление комплекса социальных, экономических, медицинских и профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья человека и его будущих поколений

Б – обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, предупреждение, выявление и ликвидация опасного и вредного влияния среды обитания человека на его здоровье

В – осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора за выполнением предприятиями, организациями, учреждениями и гражданами санитарно-гигиенических и противоэпидемических правил и норм

Г – профилактика инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний населения РФ. Осуществление гигиенического воспитания и образования населения

Д – все, вышеперечисленное в п.п. А, Б, В, Г

*2****. За совершение санитарных правонарушений должностные лица и граждане Российской Федерации могут быть привлечены к ответственности:***

А - дисциплинарной и уголовной

Б – административной и уголовной

В – дисциплинарной и административной

Г – дисциплинарной, административной и уголовной

Д – дисциплинарной и уголовной

***3. В процессе своей профессиональной деятельности санитарному врачу гигиенисту и эпидемиологу приходится иметь дело с нормами и гигиеническими нормативами. Назовите, какие из нижеприведенных данных относится к нормам?***

А – ПДК вредных химических веществ

Б – коли-индекс, коли-титр

В – средняя длительность одного случая инфекционных заболеваний

Г – уровень профессиональной заболеваемости

Д – коэффициент ослабления гамма-излучения

**4. Главный принцип государственного санитарно-эпидемиологического надзора:**

А – государственный характер

Б – научно-плановая основа

В – использование научных исследований и прогнозирования

Г – единство санитарных и противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Д – единство санитарно-гигиенических мероприятий

***5. На территории хлебопекарного предприятия действуют санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы***

А - международный

Б – федеральные, местные (региональные)

В – местные (региональные)

Г – региональные

Д – государственные

***6. Правовыми основами деятельности госсанэпидслужбы являются:***

А – Конституция Российской Федерации

Б – Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

В – Гражданский кодекс РФ

Г – Приказы Минздрава России

Д – все вышеперечисленное

**1. Учебная литература**

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии /

З.П. Матюхина. – М. : Академия, 2004.

2. Богатырева, Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Теоре-

тические основы профессиональной деятельности : учебное пособие /

Е.А. Богатырева. – М. : Академкнига, 2005.

**СЛОВАРЬ 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.