**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение**

**Межшкольный учебный комбинат**

**Материалы для проведения теоретического этапа промежуточной аттестации обучающихся**

**по специальности «Повар» 16675**

**11 класс**

**Предмет: «Основы микробиологии санитарии и гигиены»**

 **Составил преподаватель**

 **первой квалификационной категории**

 **Куликова С.И.**

**Контрольная работа**

**Предмет: «Основы микробиологии санитарии и гигиены»**

**Вариант № 1**

1. Допишите предложение

а) Бактерии - …………………., наиболее изученные микроорганизмы размером ………………….

б) Белки – основа жизненных структур ……………………

в) Наиболее благоприятная концентрация для питания микробов содержание 0,5 % …………………………………. в окружающей среде.

г) По способу дыхания микробы делят на …………….., нуждающиеся в кислороде воздуха.

2.Найдите правильный ответ.

 2.1 Губительная температура для развития микробов:

 а) +120+130 С; б) +28+35 С; в) +135 С; г) +100+120С.

2.2. Какие продукты сильно загрязнены микроорганизмами:

 а) субпродукты; б) колбасные изделия; в) соленая рыба; г) копчености.

2.3 К зоонозам относятся:

 а) брюшной тиф, туберкулез, холера; б) туберкулез, бруцелез, ящур;

 в) ОРЗ, грипп, туберкулез; г) брюшной тиф, холера, дизентерия

3. Найдите и подчеркните ошибки в тексте:

*3.1Дизентерия — заболевание, возникающее при попадании микроорганизма — дизентерийной палочки — с пищей в желудок человека. Инкубационный период болезни 5-8 дней. Признаки болезни: елабость, пониженная температура, боли в области кишечника, много­кратный густой стул иногда с кровью и слизью. После выздоровления человек может остаться бактерионосителем.*

*Возбудители дизентерии — неподвижные палочки, аэнаробы, спор не образуют. Оптимальная температура их развития 37°С, погибают при температуре 30°С в течение 1—5 мин, хорошо переносят oxлаждение.*

*Дезентирия передается через овощи, фрукты,лед, молочные продукты, употребляемые в сыром виде, и любую готовую пищу, обсемененную в процессе приготовления и хранения в санитарных условиях.*

3.2 Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприя­тиях общественного питания сводятся к следующему:

1.Обследование поваров, кондитеров и других работников об­щественного питания на бактерионосительство не реже двух в раз в год.

2. Соблюдение правил личной гигиены повара, кондитера, осо­бенно содержание спец. одежды в чистоте.

3. Тщательно мыть столовую посуду и столовый инвентарь, соблюдать название разделочных досок.

4. Строгое соблюдение чистоту на рабочем месте, в цехе.

4. Найдите правильный ответ.

4.1Чаще всего человека поражают следующие глисты:

 а) солитер, аскариды, трипсы; б) солитер, аскариды, личинки;

 в) аскариды, трихинеллы, эхинококк; г) трихинеллы, эхинококк, двуустка;

4.2 Медицинское обследование дерматовенерологом работники общественного питания должны проходить:

 а) 1 раз в год; б) 2 раза в год; в) 3 раза в год;

4.3 Где располагают овощной цех?

 а) в ряду заготовочных цехов; б) рядом с мясным цехом;

 в) рядом с кухней; г) ближе к складу с овощами;

4.4 Где располагают хлеборезку?

 а) в ряду заготовочных цехов; б) в близи раздаточной;

 в) рядом с кухней; г) ближе к складу с овощами;

4.5 Оптимальная температура в мясном цехе:

 а) 18-22; б)18-20; в) 17-19;

4.6 В производственных цехах полы следует мыть раствором кальцинированной соды:

 а) 1 раз; б) 4 раза; в) 3 раз; г) 2 раза.

4.7 К физическим методам дезинфекции относятся:

 а) обработка паром, мылом, хлоромином ;

 б) обработка паром, кипятком, ультрафиолетом ;

 в) горячим воздухом, раствором хлорной извести, раствором хлорамина;

4.8 Самое гигиеническое оборудование:

 а) немеханическое оборудование;

 б) тепловое оборудование ;

 в) механическое оборудование;

4.9 Установите цифрами последовательность мытья кухонной посуды :

 *Моют в ванне мочалками и щетками моющими средствами при температуре 45-50 градусов;*

*Посуду освобождают от остатков пищи;*

 *Ополаскивают горячей водой, при температуре 65 градусов ;*

*Просушивают в верх дном на стеллаже.*

5.Запишите санитарные правила перевозки скоропортящихся продуктов:

*1.*

*2.*

*3.*

*4.*

*5.*

*6.*

1. Дайте определение.

Варка на пару\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. При температуре от 2 до 6 градусов отварной нарезанный картофель хранят:

 а) 12 ч; б) 18 ч; в) 6 ч; г) 3 ч.

8. Пирожные и торты после отделки с творожным кремом хранят в холодильнике при температуре 2-4 градуса:

 а) 12 ч; б) 36 ч; в) 6 ч; г) 24 ч.

9 Определите какую оценку получают блюда в , которые приготовлены с более значительными нарушениями технологии про­изводства, но допускающими их реализацию без доработки или пос­ле доработки (недосол, частичное подгорание, неглубокие трещины, нарушение формы).

а) «от­лично», б) «хорошо»,

в) «удовлетворительно», в) «неудовлетворительно».

 10.Температура горячих напитков:

а) 75 градусов, б) 65 градусов,

в) 85-90 градусов, г) 7-14 градусов.

**Контрольная работа**

**Предмет: «Основы микробиологии санитарии и гигиены»**

**Вариант № 2**

1. Допишите предложение

а) Плесневелые грибы - ………………….и…………………. низшие растительные организмы, в своей жизнедеятельности нуждаются в ……………. пищевых веществах и в доступе воздуха.

б) Углеводы – входят в состав ………………., слизистых капсул, протоплазмы.

в) По способу питания микробы делят на …………………….. – нуждающиеся в сложных органических соединениях живых организмов..

г) По способу дыхания микробы делят на …………….., живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода.

2.Найдите правильный ответ.

 2.1 Максимальная температура для приостанавления развития микробов:

 а)+ 20+30 С; б) +18+35 С; в) +65+75 С; г) +45+50С.

2.2. Какие продукты сильно загрязнены микроорганизмами:

 а) молоко пастерилизованное; б) молоко стерилизованное;

 в) сухое молоко; г) сгущенное молоко.

2.3 К острым кишечным инфекциям относятся:

 а) брюшной тиф, грипп, холера; б) сольманелез, дизентирия, пневмония;

 в) ОРЗ, грипп, туберкулез; г) брюшной тиф,холера, дизентерия

3. Найдите и подчеркните ошибки в тексте:

*3.1 Брюшной тиф - легкое инфекционное заболевание, вызванное палочкой брюшного тифа. Инкубационный период заболеваяния 3-5 дней. Признаки болезни: острое расстройство функции кишечника, резкая потливость, сыпь, длительная высокая температура (до 40°С), судороги, головная боль, бессонница. После выздоровления возможно длительное бактерионосительство.*

*Возбудители брющного тифа — подвижные палочки, образующие спор, условные анаэробы. Оптимальная температура их развития 27°С. Неустойчивы к холоду и высушиванию, но погибают при 45 через 5-15 мин.*

*Заражение человека происходит через овощи, различные пищевые продукты, блюда, которые приготавливают, хранят, перевозят с нарушении санитарно-гигиенических правил, особенно молоко, молочные продукты, студни, заливные блюда, колбасные изделия.*

3.2 Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприя­тиях общественного питания сводятся к следующему:

1. Уничтожение мух, тараканов и грызунов как переносчиков возбудителей пищевых заболеваний.

2. Тщательное мытье и дезинфицирование столовой посуды.

 3. Нагревание воды из открытых водоемов при использовании ее в пищу и для питья.

4.Тщательное обтирание овощей, фруктов, ягод, особенно идущих в пищу в варером виде.

4. Найдите правильный ответ.

4.1Производственные травмы в виде механического повреждения тканей могут привести к кровотечениям:

 а) капиллярное, сонное, венозное; б)капиллярное, венозное, артериальное;

 в) голеностопное, сонное, сухожильное; г) артериальное, венозное, струйное.

4.2 Медицинское обследование на туберкулез работники общественного питания должны проходить:

 а) 1 раз в год; б) 2 раза в год; в) 3 раза в год;

 4.3 Где располагают мясной цех?

 а) в ряду заготовочных цехов; б) рядом с мясным цехом;

 в) рядом с кухней; г) ближе к складу с овощами;

4.4 Где располагают моечную кухонной посуды?

 а) в ряду заготовочных цехов; б) рядом с мясным цехом;

 в) рядом с кухней; г) ближе к складу с овощами;

 4.5 Оптимальная температура в холодном цехе:

 а) 18-22; б)18-20; в) 17-19;

4.6 В складских помещениях полы следует мыть раствором кальцинированной соды:

 а) 1 раз; б) 4 раза; в) 3 раз; г) 2 раза.

4.7 К химическим методам дезинфекции относятся:

 а) обработка паром, мылом, хлоромином ;

 б) обработка паром, кипятком, ультрафиолетом ;

 в) раствор гипохлорида кальция, раствором хлорной извести, раствором хлорамина;

4.8 Производственные столы должны иметь:

 а) деревянную, ровную, гладкую поверхность,

 б) гигиеническую, прочную, металлическую поверхность.

 в) нержавеющую, ровную, гладкую поверхность.

*4.*9 Установите цифрами последовательность прохождение посуды в посудомоечной машине через зоны обработки :

 Мытье моющим раствором температурой не менее 50°С в тече­ние 70 с;

 Струйная очистка холодной водой от мелких остатков пищи в течение 10 с;

 Ополаскивание горячей водой температурой 60°С в течение 10 мин;

 В процессе работы необходимо 2-3 раза в смену следить за нали­чием моющего средства в бачке и беспрепятственной подачей его в

 Вторичное ополаскивание горячей водой температурой 96—98°С в течение 10 с.

5. Запишите санитарные требования и условия хранения продуктов:

1.

2.

3.

4.

5.

6

6 Дайте определение.

Приускание - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

7. При температуре от 2 до 6 градусов отварную нарезанную свеклу хранят:

 а) 12 ч; б) 18 ч; в) 6 ч; г) 3 ч.

8. Пирожные и торты после отделки с заварным кремом хранят в холодильнике при температуре 2-4 градуса:

 а) 12 ч; б) 36 ч; в) 6 ч; г) 24 ч.

9 *Определите какую оценку получают блюда* с незначительны­ми, легко устранимыми дефектами внешнего вида (цвет, нарезка продукта) и вкуса (слегка недосоленные).

 а) «от­лично», б) «хорошо»,

в) «удовлетворительно», в) «неудовлетворительно».

10.Температура порционных блюд:

а) 75 градусов, б) 65 градусов,

в) 85-90 градусов, г) 7-14 градусов.

**Контрольная работа**

**Предмет: «Основы микробиологии санитарии и гигиены»**

**Вариант № 3**

1. Допишите предложение.

а ) Дрожжи - …………………, неподвижные микроорганизмы, клетки которых размером до ………………

б) Жиры – в небольшом количестве входят в состав ………………………..

в) По способу питания микробы делят на …………………….. – усваивающие готовые органические соединения мертвой природы.

г) По способу дыхания микробы делят на …………….., развивающиеся как в присутствии кислорода, так и без него.

2.Найдите правильный ответ.

 2.1 Температура, при которой прекращается развитие микробов:

 а) -20-30 С; б) -6-20 С; в)- 25-35 С; г) -3-35С.

2.2. Какие продукты сильно загрязнены микроорганизмами:

 а) квашеные овощи; б) свежие овощи;

 в) сушеные овощи; г) замороженные овощи.

2.3 Иммунитет бывает:

 а) пассивным и активным; б) искусственными и наследственным;

 в) приобретенным и создаваемым; г) врожденным и активным.

3. Найдите и подчеркните ошибки в тексте:

*3.1Холера — неособо опасная инфекция, проникающая в организм человека через руки. Инкубационный период заболевания 6-10 суток. Признаки болезни: запланированне, неудержимые поносы и рвота, сильное обезвоживающие организм,возбудимость, головная боль, головокружение, температура 38°С, судороги, бывает смертельный исход. После выздоровления невозможно бактерионосительство.*

*Возбудитель заболевания — холерный вибрион, имеющий форму запятой, неподвижный (один жгутик). Оптимальная температура развития 17°С. Плохо переносит низкие температуры и замораживание, но погибает при высушивании, от действия солнечных лучей при кипячении в течение 1 мин, в кислой среде — мгновенно.*

*Инфекция передается через воду и пищевые продукты, приговленные и хранящиеся в антисанитарных условиях.*

3.2 Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприя­тиях общественного питания сводятся к следующему:

1. .Проверять наличие на мясе надписи, свидетельствующего о про­хождении ветеринарно-санитарного контроля.
2. Быстро вести процесс приготовления рубленых полуфабрика­тов, в том числе и из котлетной массы, не допуская тем самым размножения вирусов.
3. Тщательно проваривать и обжаривать мясные и рыбные блю­ла, особенно изделия из котлетной массы.

4.Проводить первичную тепловую обработку скоропортящихся овощных блюд (студня, заливных, фаршей для блинчиков, паштетов, отварного мяса и птицы после нарезки) в процессе приготовлениия.

4. Найдите правильный ответ.

4.1К работе в общественном питании не допускаются работники имеющие следующие заболевания:

 а) туберкулез, сифилис, гонорею; б) туберкулез, грипп, парадонтоз;

 в) ВИЧ, СПИД, ОРЗ; г) СПИД, ВИЧ, ОРВИ.

4.2 Медицинское обследование на сифилис работники общественного питания должны проходить:

 а) 1 раз в год; б) 2 раза в год; в) 3 раза в год;

4.3 Где располагают рыбный цех?

 а) в ряду заготовочных цехов; б) рядом с мясным цехом;

 в) рядом с кухней; г) ближе к складу с овощами;

4.4 Где располагают кондитерский цех?

 а) в ряду заготовочных цехов; б) рядом с мясным цехом;

 в) рядом с кухней; г) изолированно от всех;

4.5 Оптимальная температура в горячем цехе:

 а) 18-22; б)18-20; в) 17-19;

4.6 В мясном цехе полы следует мыть раствором кальцинированной соды:

 а) 1 раз ; б) 4 раза; в) 2 раз; г) 3 раза.

4.7 К профилактическим мерам относятся:

 а) уборка помещений , борьба с грызунами

 б) обработка паром, кипятком, ультрафиолетом ;

 в) борьба с грызунами, мухами, тараканами.

4.8 После работы поверхность стула-колоды –

 а) зачищают ножом и посыпают солью;

 б) зачищают ножом и накрывают чехлом;

 в) посыпают солью и обдают кипятком.

4.9 . Установите цифрами последовательность мытья столовой посуды ручным способом:

В ванне посуду ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65°С в специальных сетках-корзинах

В ванне посуду дезинфицируют 0,2 %-ным раствором хлорной извести (или хлорамина) при температуре 50°С не менее 10 мин или моют с добавлением моющих средств в количестве, вдвое меньшем, чем в первой ванне, а дезинфицируют посуду после окон­чания работы;

 В ванне освобожденную от остатков пищи посуду обез­жиривают и моют мочалкой или щеткой в воде температурой 50°С с добавлением моющих средств;

 Обсушивают посуду уложенной вверх дном или на ребро на специальных решеткх-сушилках.

5.В процессе изготовления мясных п/ф необходимо соблюдать следующие санитарные правила:

1.

2

3

4

5

6.Дайте определение.

Жарка - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

7.При температуре от 2 до 6 градусов салаты и винегреты в заправленном виде хранят:

 а) 12 ч; б) 18 ч; в) 6 ч; г) 1 ч.

8. Пирожные и торты после отделки с сливочным кремом хранят в холодильнике при температуре 2-4 градуса:

 а) 12 ч; б) 36 ч; в) 6 ч; г) 24 ч.

9 *Определите какую оценку получают блюда* отвечающие полно­стью требованиям, которые установлены рецептурой и технологией производства, и всем органолептическим показателям, соответству­ющим продукции высокого качества.

 а) «от­лично», б) «хорошо»,

в) «удовлетворительно», в) «неудовлетворительно».

 10.Температура холодных блюд:

а) 75 градусов, б) 65 градусов,

в) 85-90 градусов, г) 7-14 градусов.

**Контрольная работа**

**Предмет: «Основы микробиологии санитарии и гигиены»**

**Вариант № 4**

1. Допишите предложение

а) Вирусы - ……………., не имеющее ………………… строения, обладающие своеобразным обменом веществ, способностью к ……………………..

б) Ферменты - вещества ……………………. биохимические процессы находятся внутри клетки микробов.

в) По способу питания микробы делят на …………………….. – усваивающие углерод и азот из неорганических соединений.

г) Минеральные вещества играют важную роль в ………………………..сложных белков, витаминов, ферментов микробной среды.

2.Найдите правильный ответ.

 2.1 Оптимальная температура для развития микробов:

 а) 20-30 С; б) 28-35 С; в) 25-35 С; г) 30-35С.

2.2. Какие продукты сильно загрязнены микроорганизмами:

 а) сгущенное молоко; б) копченности;

 в) яйца куриные свежие; г) яичный порошок.

2.3 Иммунитет бывает:

 а) наследственным и врожденным; б) естественным и искусственным;

 в) приобретенным и создаваемым; г) врожденным и активным.

3. Найдите и подчеркните ошибки в тексте:

*3.1Сальмонеллез — заболевание, вызванное микробами — саль­монеллами, возникает через 3—5 дней после приема пищи, обсеменен­ной бактериями. В желудке сальмонеллы вызывают воспалитель­ный процесс его слизистой оболочки. При гибели бактерий выделя­ется ферменты, который вместе с мертвыми микробами всасывается в* кровь. У больного наблюдаются тошнота, рвота, боли в животе, по­нос, головная боль, головокружение, высокая температура (38-39°С). Заболевание длится 12—17 дней. Смертность при сальмонеллезе составля­ет 1 %. После выздоровления возможны случаи бактерионосительства.

Сальмонеллы — короткие подвижные палочки, образующие спор, анаэробы, получившие название по имени ученого Сальмона, открывшего их. Оптимум развития их 37°С, они хорошо развиваются при комнатной температуре, неприостанавливают разви­тие при 4°С, погибают при 70-75°С в течение 10 мин, во внешней среде стойки.

Источником распространения сальмонелл являются животные.

Причины загрязнения пищевых на предприятия общественного питания могут поступать продукты, обсемененные сальмонеллами. Обсеменение может быть первичным и многоступенчатым .

3.2 Меры предупреждения острых кишечных инфекций на предприя­тиях общественного питания сводятся к следующему:

1.Проводить механическую кулинарную обработку свежей рыбы и приготовление полуфабрикатов на одном рабочем месте, не до­пуская обсеменения их содержимым кишечника рыб.

2.Применять яйца водоплавающей птицы только в пищевой промышленности, куриные яйца перед использованием мыть, яичный меланж класть только в тесто.

3.Молоко кипятить, простоквашу-самоквас использовать в тесто, а непастеризованный творог - для приготовления блюд, неподвер­гаемых тепловой обработке.

4. Предохранять салаты, винегреты и другие холодные блюда от загрязнения руками в процессе их приготовления, хранить эти блю­ла в заправленном виде не более 3 ч.

4. Найдите правильный ответ.

4.1Лучшими моющими средствами для рук считаются:

 а) осветленный раствор хлорной извести, хозяйственное мыло;

 б) хозяйственное мыло, тулетное мыло, жидкое мыло;

 в) раствор хлорамина, осветленный раствор хлорной извести, хозяйственное мыло; г) дезинфицирующее мыло, хозяйственное мыло, детское мыло.

4.2 Медицинское обследование на кишечные заболевания работники общественного питания должны проходить:

 а) 1 раз в год; б) 2 раза в год; в) 3 раза в год;

4.3 Где располагают горячий цех?

 а) в ряду заготовочных цехов; б) рядом с мясным цехом;

 в) вблизи с холодным; г) ближе к складу с овощами;

4.4 Где располагают моечную столовой посуды?

 а) в ряду заготовочных цехов; б) рядом с мясным цехом;

 в) рядом с раздаточной; г) ближе к складу с овощами;

4.5 Оптимальная температура в овощном цехе:

 а) 18-22; б)18-20; в) 17-19;

4.6 В заготовочных цехах полы следует мыть раствором кальцинированной соды:

 а) 1 раз ; б) 4 раза; в) 3 раз; г) 2 раза.

4.7 Для приготовления 10% -ный осветленный раствор хлорной извести нужно взять:

 а) 2 кг сухой хлорной извести на 10 литров воды;

 б) 10 кг сухой хлорной извести на 10 литров воды;

 в) 1 кг сухой хлорной извести на 10 литров воды.

4.8 Из каких пород древесины изготавливают разделочные доски?

 а) из различных пород; б) из твердых пород;

 в) из гладких пород; г) сосновых пород.

4.9 Запишите последовательность мытья столовых приборов:

*ополаскивают горячей проточной водой температурой не ниже 65°С;*

 *обрабатывать в шкафных стерилизаторах ШСС-80;*

 *моют в ванне с добав­лением моющих средств;*

 *прокаливать в жарочном или духовом шкафу в течение 2—3 мин .*

1. Для предупреждения инфицирования холодных блюд и закусок необходимо соблюдать санитарные правила:

1

2

3

4

5

6

1. Дайте определение.

Варка - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. При температуре от 2 до 6 градусов заливные, студни хранят:

 а) 15 ч; б) 18 ч; в) 6 ч; г) 12 ч.

8. Пирожные и торты после отделки с белковым кремом хранят в холодильнике при температуре 2-4 градуса:

 а) 72 ч; б) 36 ч; в) 120 ч; г) 24 ч.

9 *Определите какую оценку получают блюда* с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонние запах и вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, нару­шение формы и т.д.). Лица, виновные в приготовлении блюд и изде­лий низкого качества

 а) «от­лично», б) «хорошо»,

в) «удовлетворительно», в) «неудовлетворительно».

 10.Температура горячих блюд и гарниров:

а) 75 градусов, б) 65 градусов,

в) 85-90 градусов, г) 7-14 градусов.