

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Методические указания и контрольные задания

для студентов-заочников

по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Методические указания по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Составитель: *Большова Александра Федоровна, преподаватель*

Данные методические указания представляют материал для организации учебных действий студентов по изучению тем дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» и выполнению домашней контрольной работы. Методические указания содержат характеристику и описание заданий для самостоятельной работы, требования к представлению и оформлению результатов. Методические указания рекомендованы для студентов заочной формы обучения по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
1. Методические указания по изучению дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»	8
2. Требования по оформлению контрольной работы	14
3. Контрольные задания	16
4. Перечень экзаменационных вопросов	21
5. Перечень рекомендуемой литературы	23
6. Приложения	
Приложение 1. Перечень дополнительных вопросов	24
Приложение 2. Образец титульного листа домашней контрольной работы студента-заочника	26
	28

Пояснительная записка

Домашняя контрольная работа (далее - контрольная работа), выполняемая обучающимися заочной формы обучения, является основной формой самостоятельной работы в межсессионный период и средством контроля выполнения ими учебного плана и усвоения учебного материала в объеме рабочей программы дисциплины.

В процессе работы над контрольной работой обучающийся должен:

- уметь подбирать и анализировать литературу, выбирать наиболее существенный материал;
- вырабатывать навыки логически последовательного и грамотного изложения своих мыслей;
- приобретать навыки работы с нормативными документами;
- закреплять и углублять пройденный материал по изучаемой дисциплине.

Данные методические указания предназначены для студентов по специальности «Технология продукции общественного питания» и рассчитаны на самостоятельную внеаудиторную работу студентов по изучению дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

Наряду с теоретическим обучением рабочей программы предусмотрено проведение лабораторных работ и практических занятий, целью которых является закрепление теоретических знаний, формирование умений и навыков.

С целью осуществления контроля знаний и проверки усвоения материала учебным планом предусмотрено проведение одной домашней контрольной работы, и по окончании курса экзамен по данной учебной дисциплине.

В результате освоения дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» студент должен

знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 □ 1.3

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 □ 2.3

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 □ 3.4

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1 □ 4.4

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1 □ 5.2

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. –6.5.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утверждённую учётно-отчётную документацию.

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ «МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

РАЗДЕЛ 1 Основы микробиологии

Тема 1.1 Понятие о микроорганизмах. Микрофлора пищевых продуктов

Студент должен:

Знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля.

Уметь:

- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.

Методические рекомендации по изучению темы.

В рамках данной темы необходимо изучить: основные понятия и термины микробиологии; историю развития микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их

развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; основные лабораторные оборудования для микробиологических исследований; строение микроскопа и правила работы с ним.

Контрольные вопросы:

1. Что такое микробы?
2. В производстве каких пищевых продуктов участвуют микробы?
3. Какие открытия в микробиологии сделали ученые: Л. Пастер, Р. Кох, И.И. Мечников?
4. Назовите основные виды микробов.
5. Как бактерии различаются по форме клетки?
6. Что такое споры и при каких условиях их образуют бактерии?
7. Что такое вирусы и бактериофаги?
8. Чем питаются микробы и каков путь проникновения питательных веществ в клетку микробов?
9. Перечислите факторы, влияющие на развитие микробов.
10. Почему соленая рыба хорошо хранится?
11. Почему почва является самой благоприятной средой в природе для развития микробов?
12. Какими путями микробы обсеменяют мясо?
13. Почему пастеризованное молоко хранится дольше?
14. Каким видам порчи подвергается хлеб при его неправильном хранении?
15. Назовите схему микробиологического контроля.

Рекомендованная литература:

1. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 352 с.
2. Мартинчик, А. Н., Королев, А. А., Несвижский, Ю. В. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс] : учебник для учреждений СПО / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, А. А. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016 – 352 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 256 с.

РАЗДЕЛ 2 Пищевые инфекции и пищевые отравления

Тема 2.1 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления

Студент должен:

Знать: основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

Уметь: разрабатывать комплекс мер для профилактики пищевых отравлений, инфекционных, паразитарных заболеваний, связанных с приемом пищи

Методические рекомендации по изучению темы.

В рамках данной темы необходимо изучить: определения и понятия «Пищевые отравления», «Пищевые инфекции»; классификацию пищевых отравлений; характеристики пищевых отравлений микробного происхождения; характеристики пищевых отравлений немикробного происхождения; кишечные и зоонозные инфекции; гельминтозы; профилактики заболеваний, вызванных недоброкачественной пищей.

Контрольные вопросы:

1. Какова характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний?
2. Почему острые кишечные инфекции называют болезнями «грязных рук»?
3. Какие пищевые инфекционные заболевания передаются человеку от больных животных?
4. Назовите общие санитарно-эпидемиологические правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.
5. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?
6. Что такое ботулизм и чем он опасен?
7. Каковы меры предупреждения ботулизма?
8. Как предупредить стафилококковое отравление?
9. Каковы причины и источники заражения человека глистами?
10. Назовите глисты, в развитии которых человек является «основным хозяином».
11. Какова причина заражения человека бычьим цепнем?
12. Какие общие профилактические меры по предупреждению глистных заболеваний следует соблюдать работникам предприятий общественного питания?

Рекомендованная литература

1. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 352 с.
2. Мартинчик, А. Н., Королев, А. А., Несвижский, Ю. В. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс] : учебник для учреждений СПО / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, А. А. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016 – 352 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 256 с.

РАЗДЕЛ 3 Санитария и гигиена

Тема 3.1 Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания

Студент должен:

Знать:

- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

Уметь:

- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря.

Методические рекомендации по изучению темы.

В рамках данной темы необходимо изучить: понятие «Дезинфекция»; моющие и дезинфицирующие средства; требования к дезинсекционным и дератизационным мероприятиям; требования к здоровью, личной гигиене персонала и соблюдение требований безопасности; санитарно - технологические требования к одежде; требования к гигиеническому обучению персонала; требования к территории и размещению предприятий общественного питания; требования к водоснабжению, канализации, микроклимату, отоплению, вентиляции, кондиционированию воздуха, освещению и условиям труда; требования к планировке, устройству и содержанию производственных, торговых, складских, административно – бытовых помещений; санитарно-технологические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре;

последовательность мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря ручным и механизированным способом; санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд; виды кулинарной обработки; правила первичной обработки пищевых продуктов; требования к тепловой обработке продуктов; санитарно-эпидемиологические требования к раздаче и реализации готовой продукции, к обслуживанию потребителей; санитарное законодательство и санитарный надзор; ответственность за несоблюдение санитарного надзора.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите средства, обладающие моющими и дезинфицирующими свойствами.
2. Каковы общие профилактические меры в борьбе с мухами, тараканами, грызунами?
3. Что такое «личная гигиена»?
4. Каким требованиям должен отвечать внешний вид рук повара, кондитера, официанта?
5. В каких случаях в течение рабочего дня повар, кондитер обязаны снимать санитарную одежду?
6. Какие виды медицинского обследования обязаны проходить работники предприятия общественного питания?
7. Какие основные мероприятия предупреждают профессиональный травматизм на производстве?
8. Какую первую медицинскую помощь следует оказать при ожоге небольшого или обширного участка тела?
9. Какие инфекционные заболевания недопустимы у персонала предприятий общественного питания?
10. Каковы основные санитарно-гигиенические требования к планировке помещений предприятий общественного питания?
11. Назовите особенности устройства канализационной системы предприятий общественного питания.
12. Какие требования предъявляют к размещению холодного цеха?
13. Какие санитарно-эпидемиологические требования предъявляют к материалу для изготовления оборудования, посуды, инвентаря?
14. Перечислите виды технологического оборудования, используемого на предприятиях общественного питания?
15. Как следует правильно мыть, дезинфицировать и хранить производственный инвентарь и инструменты?
16. Какого значения маркировки разделочных досок и ножей?

17. Каковы основные санитарно-эпидемиологические условия хранения пищевых продуктов?
18. Какие основные санитарные требования предъявляются к первичной обработке мяса для приготовления сложной кулинарной продукции и полуфабрикатов?
19. Какие основные санитарные требования предъявляются к первичной обработке рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции и полуфабрикатов?
20. Что такое пищевые добавки? Какова их роль в производстве пищевых продуктов?
21. По каким показателям проводят органолептическую оценку качества кулинарных изделий?
22. Какой запас пищи допустим на раздаче?
23. Какие санитарные правила следует соблюдать повару при обслуживании потребителей?
24. Какие мероприятия по производственному контролю должны обеспечивать санитарно-эпидемиологическую безопасность выпускаемой продукции?
25. Какими документами и законодательными актами по санитарии руководствуются в своей работе предприятия общественного питания?

Рекомендованная литература

1. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 352 с.
2. Мартинчик, А. Н., Королев, А. А., Несвижский, Ю. В. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс] : учебник для учреждений СПО / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, А. А. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016 – 352 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>
3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 256 с.

2. ТРЕБОВАНИЯ ПО ОФОРМЛЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Основной задачей раздела «Требования по оформлению контрольной работы» является ознакомление студентов с правилами выбора варианта и оформлением контрольной работы.

Задания для выполнения контрольных работ выдаются студентам на предыдущей сессии. Дата получения работы отмечается методистом учебной части в журнале регистрации контрольных работ отдельно по каждой дисциплине и каждой группе. После регистрации, студент забирает задание контрольной работы.

Домашняя контрольная работа выполняется в компьютерном варианте, на листах формата А4, шрифт Times New Roman, кегль шрифта 12-14 пунктов, межстрочный интервал – полуторный. Указывается вариант – шифр студента. Текст вопроса должен быть написан перед ответом. Ответы должны иметь четкую формулировку, быть полными по существу заданного вопроса и кратки по форме. Ответы составляются самостоятельно, стилистически правильно, написаны собственноручно, без помарок.

Допускается выполнение работы в отдельной тетради (12 – 18 листов) (титульный лист оформлен в соответствии с требованиями). При оформлении рукописным способом работа пишется разборчивым почерком. Высота букв и цифр должна быть не менее 2,5 мм. Для пометок рецензента должны быть оставлены поля шириной 3-4 см. В тетради необходимо писать через строчку (если тетрадь в клетку).

Текстовая часть может сопровождаться таблицами, рисунками, которые должны быть выполнены аккуратно карандашом (разрешается рисунки копировать из учебников и аккуратно их приклеивать). Каждый вопрос контрольной работы и ответ на него необходимо начинать с новой страницы. Если в варианте есть задача или ситуация, то прежде, чем начать ее решать, нужно полностью списать условие. В конце контрольной работы ставится дата выполнения и личная подпись студента. Далее после ответов приводится список использованной литературы, в котором указывается фамилия и инициалы автора, название учебника, год издания и место издания.

Для рецензии преподавателя необходимо оставить примерно 2 чистых листа. В рецензии кратко указываются достоинства контрольной работы. Рецензия на работу, которая не имеет отрицательных замечаний, не должна ограничиваться только указанием на то, что работа зачтена. Контрольная работа, признанная рецензентом удовлетворительной, должна оцениваться словом «зачтено». Преподаватель

указывает дату рецензии.

Преподаватели в обязательном порядке дают консультации по выполнению контрольных работ.

Контрольная работа направляется в техникум за 2 недели до начала сессии методисту в учебную часть для проверки, или в указанные графики сдачи контрольных работ. Срок проверки контрольной работы составляет 7 дней, исключая выходные и праздничные дни. Получив работу, с отзывом рецензента, в нее нужно внести все исправления по сделанным замечаниям и повторить недостаточно усвоенный материал. Преподаватель имеет право провести собеседование по контрольной работе. После проверки преподавателем, контрольная работа возвращается студенту. Контрольная работа оценивается «зачет» либо «незачет». Преподаватель делает пометку о проверке на обложке контрольной работы. «Зачет» выставляется преподавателем в журнал регистрации контрольных работ, методистом – в итоговую сводную ведомость. «Незачет» также выставляется преподавателем в журнал регистрации контрольных работ. Информацию об итогах проверки контрольной работы студенты получают в учебной части самостоятельно в сессионный период.

Проверенные контрольные работы возврату не подлежат.

Таблица 1

Таблица соответствия вопросов контрольной работы

Контрольные вопросы выбираются по правилу: в таблице по вертикали «А» размещены цифры 0 и 1,2 каждая из которых соответствует первой цифре списка студентов, а по горизонтали «Б» также размещены цифры от 0 до 9, соответствующие последней цифре списка студентов. Пересечение вертикальной и горизонтальной линий определяет клетку с номерами вопросов контрольной работы. Например, студент по списку 01. Пересечение 0-ой строки и 1-го столбца определяют клетку с номерами контрольных вопросов 1, 20,29,38,47.

А \ Б		Последняя цифра списка студента									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Первая цифра списка	0		1	2	3	4	5	6	7	8	9
		20	11	12	13	14	15	16	17	18	
		29	30	21	22	23	24	25	26	27	
		38	39	40	31	32	33	34	35	36	
		47	48	49	50	41	42	43	44	45	
	1	10	9	8	10	6	7	5	4	2	3
		19	11	12	13	14	15	16	17	18	19
		28	22	21	23	24	25	26	27	29	30

сту ден та		37	33	35	21	39	32	37	34	38	36
		46	51	52	59	58	57	56	55	54	53
	2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		19	21	22	23	24	25	26	27	29	29
		39	38	40	37	36	35	34	33	32	31
40		41	42	43	44	45	46	47	48	50	
	60	57	50	49	52	51	55	56	58	42	

2. КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Варианты состоят из 4 теоретических вопросов и 1 практического задания.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. История открытия и изучения микробов. Основной вклад отечественных ученых.
2. Понятие о микроорганизмах. Классификация микроорганизмов.
3. Морфология, физиология микробов.

4. Бактерии: основные формы, строение клетки, размеры, подвижность, размножение, спорообразование.
5. Плесневые грибы: их форма, строение, размножение. Характеристика отдельных представителей грибов-возбудителей порчи пищевых продуктов.
6. Дрожжи: их форма, особенности строения, размножения и использование в производстве пищевых продуктов.
7. Вирусы и их особенности.
8. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы. Основные факторы внешней среды, влияющие на микробы (влажность, температура, рН среды, концентрация сахара и соли, свет, химические и биологические факторы).
9. Распространение микробов в природе.
10. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки.
11. Микробиология мяса и мясопродуктов. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. Условия, способствующие проникновению микроорганизмов в толщу мяса. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.
12. Микробиология баночных консервов.
13. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. Условия, способствующие быстрой порче рыбы. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.
14. Микрофлора молока и молочных продуктов. Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.
15. Микрофлора яиц и яичных продуктов. Изменения, происходящие в яйце под влиянием микроорганизмов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.
16. Микробиология пищевых жиров. Изменения, происходящие в жирах под влиянием микроорганизмов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.
17. Микробиология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
18. Пищевые инфекционные заболевания. Изучение микроорганизмов, вызывающих пищевые инфекции.
19. Острые кишечные инфекции. Меры предупреждения острых кишечных инфекций.
20. Основные понятия об инфекционных заболеваниях. Зоонозы. Источники и

способы передачи инфекций. Меры профилактики зооноз.

21. Пищевые отравления бактериального происхождения. Источники и способы передачи инфекций. Меры профилактики.
22. Возникновение микотоксикозов, пищевые отравления немикробного происхождения.
23. Глистные заболевания. Виды и характеристика гельминтов. Меры предупреждения глистных заболеваний.
24. Способы борьбы с переносчиками инфекций: дезинфекция, дезинсекция, дератизация.
25. Основы гигиены и санитарии.
26. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи.
27. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
28. Санитарно-бактериологическое исследование смывов с рук персонала, одежды, инвентаря, оборудования.
29. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.
30. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, инструментам, посуде и таре.
31. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке продуктов.
32. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд.
33. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.
34. Санитарные требования к обслуживанию потребителей.
35. Санитарный контроль качества готовой пищи.
36. Санитарные требования к транспортировке и хранению.
37. Санитарные требования к реализации готовой продукции.
38. Производственный контроль. Санитарно-эпидемиологический надзор.
39. Устройство микроскопа, принцип его действия и правила работы с ним.
40. Техника приготовления препаратов: «раздавленная капля», «висячая капля».

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.

41 На ПОП была зафиксирована стафилококковая интоксикация. При проверке работы предприятия было установлено использование не пастеризованного творога без тепловой обработки.

Задание: Явилось ли это нарушением санитарных норм по использованию продовольственного сырья? О чем свидетельствует обнаружение стафилококковой интоксикации? Ответ обоснуйте.

42 43. Заболевание возникло после употребления консервов из черемши домашнего приготовления. В семье заболели двое. Первые признаки заболевания наступили через 12 часов после употребления консервов и проявились в головокружении, сухости во рту, жажде. Наблюдалась рвота и судороги. Через сутки состояние ухудшилось, и больные были госпитализированы. В стационаре наблюдались: ухудшение зрения, затруднение глотания, резкая слабость, расширение зрачков, температура тела была нормальной. Больные умерли на 2 и 3 день болезни. Из 5 банок консервов, сохранившихся к началу заболевания, 4 оказались бомбажными.

Задание: Дайте анализ каждой ситуации, ответив на следующие вопросы: Какое пищевое отравление имело место в данном случае? На основании каких данных Вы пришли к такому заключению? Какой продукт послужил причиной отравления? Какие нарушения наблюдались в данном случае? Какие профилактические мероприятия необходимы?

43. Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта. ПОП³ закупило партию сырой куриной продукции импортного производства. Часть мяса не поместилось в холодильник и в течение 3-х суток использовалось для приготовления блюд. Заболевание людей возникло через 3-5 часов после употребления кур жареных в гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела в 17-18 час. повысилась до 38-39 °С, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 4-5 дней. Дайте анализ каждой ситуации, ответив на следующие вопросы: Какое пищевое отравление имело место в данном случае? На основании каких данных Вы пришли к такому заключению? Какой продукт послужил причиной отравления? Какие нарушения наблюдались в данном случае? Какие профилактические мероприятия необходимы?

Результаты исследования состояния микроклимата на ПОП показали, что в горячем цехе в

летний период времен физические параметры воздуха были следующими: Температура воздуха - 25 °С; Относительная влажность - 60%; Скорость движения воздуха - 0,3 м/с.

Задание: Сделайте заключение о том, являются ли параметры микроклимата оптимальными, допустимыми или недопустимыми. В случае если наблюдаются отклонения физических характеристик воздуха от нормативных, укажите причину этих отклонений, последствия для работников цеха и возможные пути разрешения сложившейся ситуации.

44. В одном из детских садов к обеду были поданы блины с мясом. Через шесть часов после употребления их у некоторых детей появились симптомы интоксикации: головная боль, повышение температуры, рвота, потеря сознания. Врач, проводивший расследование вспышки, обнаружил на руках повара гнойнички.

Задание: Дайте анализ каждой ситуации, ответив на следующие вопросы:

- Какое пищевое отравление имело место в данном случае?
- На основании каких данных Вы пришли к такому заключению?
- Какой продукт послужил причиной отравления?
- Какие нарушения наблюдались в данном случае?
- Какие профилактические мероприятия необходимы?

45. Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта.

В сельской местности в течение 2-х суток заболели 9 человек. У заболевших наблюдались одинаковые клинические признаки: боли в животе, тошнота, многократная рвота, понос, общая слабость, головная боль, головокружение, температура тела повышена на 0,5 °С или оставалась нормальной. Двое из пострадавших были госпитализированы. Причиной болезни послужило употребление жареного мяса из телятины. Теленок был вынужденно убит по причине травмы конечности. Эта травма вызвала воспалительные процессы внутренних органов. Ветеринарно - санитарная экспертиза после убоя животного не проводилась.

Задание: Дайте анализ каждой ситуации, ответив на следующие вопросы:

- Какое пищевое отравление имело место в данном случае?
- На основании каких данных Вы пришли к такому заключению?
- Какой продукт послужил причиной отравления?
- Какие нарушения наблюдались в данном случае?
- Какие профилактические мероприятия необходимы?

46. Каковы основные признаки недоброкачества мяса:

- Внешний вид и цвет поверхности туши местами увлажнена, слегка липкая, потемневшая . Мышцы на разрезе влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета. Консистенция на разрезе мясо менее плотное и менее упругое; образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно (1 мин), жир мягкий. Запах слегка кисловатый или с оттенком затхлости . Состояние жира имеет серовато-матовый оттенок, слегка липнет к пальцам, присутствует легкий запах осаливания. Сухожилия менее плотные, матово-белового цвета. Суставные поверхности слегка покрыты слизью

- Мясо плотное, эластичное, поверхность его после надавливания пальцем быстро выравнивается; на разрезе мясо имеет красноватый цвет с оттенком; на разрезах мясо не прилипает к пальцам; сок прозрачный; на поверхности мяса - сухая, незагрязненная корочка, при ощупывании поверхности пальцы остаются сухими. Жир имеет белый цвет, твердую консистенцию (при надавливании не мажется, а крошится). Запах мяса и жира приятный.

- Сильно подсохшая, покрыта слизью серовато-коричневого цвета или плесенью. Мышцы на разрезе влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, липкие, красно-коричневого цвета. Консистенция на разрезе мясо дряблое; образующаяся при надавливании ямка не выравнивается, жир мягкий, запах кислый или затхлый, или слабогнилостный. Состояние жира имеет серовато-матовый оттенок, при раздавливании мажется. Запах прогорклый. Сухожилия размягчены, сероватого цвета. Суставные поверхности покрыты слизью.

Задание: По органолептическим показателям определите вид порчи мяса. Сделайте по результатам заключение и дайте рекомендации об использовании продукта. Каковы меры профилактики мяса?

47. Расследуйте случай заболевания, вызванного употреблением пищевого продукта. Овощные салаты послужили причиной массового заболевания людей, обедающих в одном из частных предприятий общественного питания города. После обследования условий приготовления пищи было установлено низкое санитарное состояние предприятия, нарушение режимов хранения готовых блюд на раздаче без учета жаркого летнего времени. Первые признаки заболевания появились через 3-4 часа после еды. Заболевание сопровождалось (тошнота, рвота, боли в животе, диарея . Выздоровление наступило через 2-3 дня.

Задание: Дайте анализ каждой ситуации, ответив на следующие вопросы: Какое пищевое отравление имело место в данном случае? На основании каких данных Вы пришли к такому заключению? Какой продукт послужил причиной отравления? Какие нарушения наблюдались в данном случае? Какие профилактические мероприятия необходимы?

48. На ПОП после окончания работы остались нереализованными следующие блюда:

- борщ украинский;
- суп молочный;
- мясо заливное;
- блинчики с творогом;
- гуляш из говядины;
- рыба жареная.

Задание: Какие блюда можно оставлять на следующий день? Какие методы предотвращения порчи необходимо использовать для блюд оставленных на следующий день?

49. После посещения ПОП работником СЭС в акте были отражены следующие замечания:

- не все ножи промаркированы;
- разделочные доски овощного и мясного цехов хранятся в моечной;
- отсутствует хлебрезка;
- обработка яиц производится в моечной ванне горячего цеха.

Задание: Укажите правомерное замечание, обоснуйте ответ? Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к разделочным доскам, ножам?

50. Бракеражная комиссия при раздаче проверяла температуру отпуска блюд. Первые блюда имели температуру + 80 °С, вторые блюда + 61 °С, холодные: закуски, супы, напитки и сладкие блюд +15°С., горячие напитки солянки + 85 °С.

Задание: Какие замечания были сделаны комиссией и почему? Ответ обоснуйте.

51. В детском саду на обед в качестве закуски была дана баклажанная икра (консервы промышленного производства одного из колхозных консервных заводов Краснодарского края). Спустя 7 ч у двоих детей появились рвота, боли в животе, слабость, затрудненное глотание, неравномерное расширение зрачков. Позднее появились такие симптомы, как опущение века, охриплость голоса, гнусавая речь. Температура тела оставалась нормальной, при этом отмечалась тахикардия. Дети были госпитализированы. Несмотря на проводимое лечение, оба ребенка скончались через сутки. Для еще пяти детей с аналогичными жалобами, появившимися через 12-48 ч, была организована врачебная комиссия, в состав которой вошли врач-инфекционист, невропатолог и педиатр. Комиссия поставила диагноз «пищевое отравление микробной природы». При этом было установлено, что все заболевшие дети получили во время обеда баклажанную икру из одной консервной банки. В результате проведенного лечения пять последних детей были спасены.

Задание: Дайте анализ каждой ситуации, ответив на следующие вопросы: Какое пищевое отравление имело место в данном случае? На основании каких данных Вы пришли к такому

заключению? Какой продукт послужил причиной отравления? Какие нарушения наблюдались в данном случае? Какие профилактические мероприятия необходимы?

52. В районную больницу в течение 1 января обратились 47 человек. Жалобы однотипны: тошнота, многократная рвота, диарея, схваткообразные боли в подложечной области, реж в животе, температура чаще нормальная, реж – субфебрильная. У 5 человек наблюдалось падение артериального давления, мышечные судороги, нитевидный пульс и цианоз. Инкубационный период продолжался 2-4 часа. После проведенного лечения все больные выздоровели через 3-5 дней. Санитарное расследование показало, что все эти люди в новогоднюю ночь ели торты с кремом из взбитых сливок, купленные в ближайшем магазине. Выяснилось, что партия тортов была реализована через 18-36 часов после изготовления. Обследование кондитеров, готовивших крем для подозрительной партии тортов в 1-ю рабочую смену 30 декабря, позволило выявить человека с нагноившейся раной после пореза на пальце.

Задание: Дайте анализ ситуации, ответив на следующие вопросы: Какое пищевое отравление имело место в данном случае? На основании каких данных Вы пришли к такому заключению? Какой продукт послужил причиной отравления? Какие нарушения наблюдались в данном случае? Какие профилактические мероприятия необходимы?

53. Гражданка купила в магазине вареную севрюгу. Утром следующего дня часть рыбы съели члены ее семьи. Оставшаяся часть рыбы хранилась в течение 2 суток при комнатной температуре. Вечером на второй день она без дополнительной тепловой обработки вновь употреблялась в пищу. Ели рыбу все члены семьи. Однако на следующий день заболела только дочь в возрасте 17 лет. У нее были следующие симптомы заболевания: головокружение, боли в животе, тошнота, рвота, неравномерное расширение зрачков, опущение век, гнусавая речь, температура 35°C, частый пульс.

Задание: Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании клинических данных? Какую помощь необходимо немедленно оказать пострадавшей? Какие обстоятельства способствовали возникновению заболевания и почему заболел только один член семьи?

54. В августе была госпитализирована семья, состоявшая из 5 человек с жалобами на изнуряющую рвоту до 10 раз в сутки, сильные боли в животе, жидкий стул, сильную жажду, однако выпитая вода извергалась тут же при рвоте обратно, головную боль, головокружение. У бабушки отмечались судороги икроножных мышц. У всех заболевание протекало тяжело, но к концу 3 дня после госпитализации наметилось улучшение состояния, и они через две недели были выписаны из больницы.

При сборе анамнеза было установлено, что за 10 часов до заболевания семья собралась за обедом. На обед были приготовлены щи из свежей капусты, пироги с яблоками, грибы

жаренные со сметаной, отварной картофель и чай с конфетами. Капуста, картофель, грибы были куплены на колхозном рынке.

Задание: Дайте анализ данной ситуации, ответив на следующие вопросы: Какое пищевое отравление имело место в данном случае? На основании каких данных Вы пришли к такому заключению? Какой продукт послужил причиной отравления? Какие нарушения наблюдались в данном случае? Какие профилактические мероприятия необходимы?

55. В течение двух дней в больницу города было госпитализировано 16 человек. У больных заболевание протекало с тошнотой, обильной рвотой, жидким стулом, отмечалась резкая слабость, бледность кожных покровов, цианоз губ, у некоторых больных пульс был 96-120 ударов в минуту, у пятерых - температура повышалась до 37-38°C, у остальных температура тела была нормальной. Выздоровление наступило на следующий день после госпитализации.

Как показало расследование, все пострадавшие питались в разных местах. Общим продуктом для всех были торты с заварным кремом, изготовленные местной кондитерской фабрикой. Изготовление партии общим количеством 118 штук продолжалось 12 часов, продажа началась через сутки после приготовления.

При обследовании установлено: санитарное состояние кондитерской фабрики удовлетворительное. Холодильные установки в исправном состоянии. Инвентарь маркирован, используется строго по назначению. Все работники фабрики своевременно проходят медицинский осмотр, что отмечено в санитарных медицинских книжках. Выявлено, что к работе в бисквитном цехе допущены два кондитера, больных ангиной. Молочные продукты завозились с местного молочного комбината, сырье сертифицировано, хорошего качества.

Задание: Дайте анализ данной ситуации, ответив на следующие вопросы: Какое пищевое отравление имело место в данном случае? На основании каких данных Вы пришли к такому заключению? Какой продукт послужил причиной отравления? Какие нарушения наблюдались в данном случае? Какие профилактические мероприятия необходимы?

56. В посёлке был зарегистрирован случай пищевого отравления. Первым заболел учащийся 9 класса, который был госпитализирован. При поступлении больной жаловался на двоение в глазах, шаткую походку, затруднение глотания, язык сухой, обложен белым налетом, язычок отклонен влево, речь невнятная с гнусавым оттенком, зрачки расширены, не реагируют на свет. Стул отсутствует 2 суток, живот мягкий.

При расследовании выяснено, что в семье за 2 дня до госпитализации сына, отмечали день рождения матери. В пищу употребляли холодное блюдо из курицы, колбасу, салат из капусты, помидоры и кабачки домашнего приготовления, которые хранились 2 года, торт,

фрукты, купленные на центральном рынке.

Задание: Дайте анализ данной ситуации, ответив на следующие вопросы: Какое пищевое отравление имело место в данном случае? На основании каких данных Вы пришли к такому заключению? Какой продукт послужил причиной отравления? Какие нарушения наблюдались в данном случае? Какие профилактические мероприятия необходимы?

57. Весной в поселке А. зарегистрированы 12 случаев заболеваний, которые протекали со следующими симптомами: недомогание, жжение во рту, боли при глотании, тошнота, рвота, понос, повышенная температура тела. У 7 больных наблюдалось кровотечение из носа.

При обследовании выявлено поражение миндалин, мягкого неба и задней стенки глотки с развитием некротических процессов, мелкие кровоизлияния в виде геморрагической сыпи на различных участках кожи, выраженная анемия.

Установлено, что все заболевшие в течение двух недель питались хлебом, испеченным в домашних условиях из муки, которую получили со склада, где в течение последних двух лет протекает крыша. Мука была получена в качестве оплаты за выполненную работу. Хлеб, испеченный из такой муки, имел запах, характерный для плесени.

Задание: Дайте анализ данной ситуации, ответив на следующие вопросы: Какое пищевое отравление имело место в данном случае? На основании каких данных Вы пришли к такому заключению? Какой продукт послужил причиной отравления? Какие нарушения наблюдались в данном случае? Какие профилактические мероприятия необходимы?

58. В течение 2 дней в сельской местности имели место случаи пищевых отравлений.

Все больные поступили одинаковыми клиническими признаками: боли в животе, тошнота, многократная рвота, понос, общая слабость, головная боль, головокружение, температура тела повышена на 0,5 °С или оставалась нормальной. Двое из пострадавших были госпитализированы. При расследовании установлено, что все пострадавшие питались в гостях у односельчанина, употребляли различную пищу, в том числе квашенную капусту, варенье из черной смородины, жареное мясо из телятины. Теленок был вынужденно убит по причине травмы конечности. Эта травма вызвала воспалительные процессы внутренних органов. Ветеринарно - санитарная экспертиза после убоя животного не проводилась.

Задание: Дайте анализ данной ситуации, ответив на следующие вопросы: Какое пищевое отравление имело место в данном случае? На основании каких данных Вы пришли к такому заключению? Какой продукт послужил причиной отравления? Какие нарушения наблюдались в данном случае? Какие профилактические мероприятия необходимы?

59. В одном маленьком городке произошло массовое заболевание среди жителей одного

района. При обследовании было выявлено, что все заболевшие употребляли хлеб из пшеничной муки со слабым запахом плесени.

Первые симптомы заболевания у одних больных появились через сутки, у других - через 10-12 часов, а у третьих - через несколько дней после употребления хлеба. Они выражались в отсутствии аппетита, нарушении координации движений, судорогах и парезах конечностей, диарее. Печень у всех больных сильно выступала из-под края реберной дуги. У трех больных выраженные проявления асцита. Один больной умер в больнице. На вскрытии обнаружена жировая инфильтрация печени.

При дальнейшем расследовании установлено, что зерно, из которого испекли хлеб, хранилось на складе в условиях повышенной температуры и влажности. Обнаружив заплесневение зерна, работники зернохранилища попытались в срочном порядке это зерно смешать с незараженным зерном и пустить в реализацию. Муку из этого зерна доставили на хлебозавод района.

Среди детей подобное заболевание не выявлено. При обследовании детских учреждений этого района выяснилось, что медицинские работники детских учреждений, обнаружив неприятный запах, запретили выдачу этого хлеба детям и вернули его на хлебозавод. В отдельных семьях родители рассказали, что их дети не стали есть такой хлеб.

Задание: Дайте анализ данной ситуации, ответив на следующие вопросы: Какое пищевое отравление имело место в данном случае? На основании каких данных Вы пришли к такому заключению? Какой продукт послужил причиной отравления? Какие нарушения наблюдались в данном случае? Какие профилактические мероприятия необходимы?

60. Расследуйте случай заболевания, вызванный употреблением пищевого продукта. ПОП закупило партию сырой рыбной продукции импортного производства. Часть рыбы не поместилось в холодильник и в течение 2-х суток использовалась для приготовления блюд. Заболевание людей возникло через 10-12 часов после употребления рыбы жареный в гриле. Признаки заболевания были следующими: температура тела повысилась до 39 0, появились озноб, головная боль, слабость. Затем стали наблюдаться боли в животе, тошнота, жидкий стул. После оказания медицинской помощи больные выздоровели через 3-5 дней.

Задание: Дайте анализ данной ситуации, ответив на следующие вопросы: Какое пищевое отравление имело место в данном случае? На основании каких данных Вы пришли к такому заключению? Какие нарушения наблюдались в данном случае? Какие профилактические мероприятия необходимы?

5. ПЕРЕЧЕНЬ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫХ ВОПРОСОВ

1. Основные понятия и термины микробиологии. История развития микробиологии. Роль микробов в природе и жизни человека.
2. Бактерии: основные формы, строение клетки, размеры, подвижность, размножение, спорообразование.
3. Плесневые грибы: строение, размножение. Характеристика отдельных представителей грибов-возбудителей порчи пищевых продуктов.
4. Дрожжи /особенности строения и размножения, систематика, использование/.
5. Вирусы и их особенности.
6. Обмен веществ и состав микроорганизмов (ферменты, вода, органические вещества, минеральные вещества, витамины).
7. Физиология микроорганизмов. Питание микроорганизмов: особенности. Классификация микроорганизмов по типу питания. Дыхание микроорганизмов. Аэробные и анаэробные микроорганизмы.
8. Влияние факторов внешней среды на микроорганизмы (влажность, температура, pH среды, концентрация сахара и соли, свет, химические и биологические факторы).
9. Распространение микроорганизмов в природе: микрофлора почвы: типичные сапрофитные микробы, выживаемость патогенных микроорганизмов. Процессы самоочищения.
10. Распространение микроорганизмов в природе: микрофлора воды, ее эпидемиологическая роль. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям.
11. Распространение микроорганизмов в природе: микрофлора воздуха.
12. Распространение микроорганизмов в природе: микрофлора тела человека. Бактерионосительство.
13. Понятие об инфекциях. Источники и способы передачи инфекций. Пути попадания патогенных микроорганизмов на продукты питания.
14. Микрофлора мяса и мясных продуктов. Условия, способствующие проникновению микроорганизмов в толщу мяса.
15. Микрофлора рыб и рыбных товаров. Условия, способствующие быстрой порче рыбы.
16. Микрофлора молока и молочных продуктов. Изменение состава микрофлоры молока и молочных продуктов в зависимости от температуры продукта и условий хранения. Опасность инфицирования молока патогенными микроорганизмами.
17. Микрофлора зерна, крупы и муки. Основные виды микробной порчи хлеба.

18. Микрофлора плодов и овощей, основные виды порчи. Микрофлора квашеных овощей.
19. Микрофлора жиров и стерилизованных баночных консервов.
20. Кишечные инфекции. Источники и пути передачи, меры профилактики.
21. Понятие о зоонозных инфекциях, источники заражения, меры профилактики.
22. Пищевые отравления. Основные понятия. Классификация. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Меры профилактики.
23. Пищевые отравления. Бактериальные токсикозы. Ботулизм и меры его профилактики. Стафилококковое отравление и его профилактика.
24. Микотоксикозы: причины возникновения, меры профилактики.
25. Глистные инвазии. Пути заражения человека гельминтами. Виды гельминтов, меры профилактики.
26. Санитарно – эпидемиологический надзор и санитарно – эпидемиологическое законодательство.
27. Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей.
28. Санитарный контроль за качеством готовой пищи.
29. Санитарные требования к пищевым добавкам.
30. Санитарные требования к приготовлению кондитерских и кремовых изделий.
31. Санитарные требования к приготовлению холодных и сладких блюд.
32. Санитарные требования к процессу приготовления скоропортящихся блюд и изделий.
33. Санитарные требования к тепловой кулинарной обработке пищевых продуктов.
34. Санитарные требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов .
35. Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов. Условия хранения и сроки реализации скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов.
36. Правила приема продуктов. Санитарная оценка качества продуктов, поступающих в предприятия общественного питания.
37. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов.
38. Санитарно - гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде.
39. Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению и к канализации, к освещению предприятий общественного питания.
40. Санитарно-гигиенические требования к вентиляции, отоплению и микроклимату.
41. Санитарно-гигиенические требования к планировке и устройству помещений, к отделке помещений предприятий общественного питания.
42. Санитарно-гигиенические требования к территории предприятий общественного питания.

43. Микробиологический контроль пищевого производства.
44. Гигиеническое и эпидемиологическое значение почвы. Санитарные правила сбора и удаления пищевых отходов и мусора на предприятиях общественного питания.
45. Гигиенические характеристики воды. Очистка воды. Гигиенические требования к качеству воды.
46. Гигиенические характеристики воздуха.
47. Методы и средства дезинсекции и дератизации.
48. Дезинфекция в условиях работы предприятий общественного питания. Способы физические и химические. Дезинфицирующие и моющие средства и правила их использования.
49. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
50. Основные сведения о гигиене и санитарии. Определения: гигиена, санитария, гигиена труда, гигиена питания, производственная санитария.

ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература:

4. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 352 с.
5. Мартинчик, А. Н., Королев, А. А., Несвижский, Ю. В. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс] : учебник для учреждений СПО / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, А. А. Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016 – 352 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 256 с.

Нормативные документы:

1. ГОСТ Р 53104-2008. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
2. СанПиН 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

ПЕРЕЧЕНЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ВОПРОСОВ

1. В течение какого времени необходимо варить мясо с крупным куском для обеспечения его санитарной безопасности при приготовлении сложной кулинарной продукции?
2. Какие основные санитарные требования предъявляются к первичной обработке мяса для приготовления сложной кулинарной продукции и полуфабрикатов?
3. Какие основные санитарные требования предъявляются к первичной обработке рыбы для приготовления сложной кулинарной продукции и полуфабрикатов?
4. Какие основные санитарные требования предъявляются к первичной обработке домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции?
5. К какому пищевому инфекционному заболеванию может привести нарушение технологии санитарной обработки рыбы, яиц при приготовлении сложной кулинарной продукции?
6. Почему домашняя птица поступает в пищевое производство полупотрошенной или потрошенной?
7. Почему нельзя пробовать в сыром виде полуфабрикаты, содержащие мясо, рыбу, яйца?
8. Почему запрещают принимать на склад ПОП мясные туши без клейма, утиные и гусиные яйца, бомбажные баночные консервы?
9. Каким образом обеззараживаются сырые листовые овощи и зелень перед приготовлением холодной кулинарной продукции?
10. Сколько времени можно хранить заправленные салаты?
11. Как называются микроорганизмы вызывающие пищевые инфекционные заболевания?
12. Что такое бомбаж и какие у него признаки?
13. Для чего необходимо проверять все баночные консервы на бомбаж?
14. В каких случаях повара, кондитеры и официанты должны не только мыть, но и дезинфицировать руки?
15. Почему при приготовлении горячей и холодной кулинарной продукции нельзя использовать позеленевший картофель?
16. Какой способ дезинфекции применяется при обработке тканевых кондитерских мешков и металлических наконечников после приготовления кондитерских изделий?
17. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к разделочным доскам, используемым в приготовлении кулинарных блюд и изделий?

18. Какое количество хлорамина необходимо для приготовления 0,5 % раствора на 10 литров воды?
19. С какой целью в сладкие горячие и холодные блюда добавляют лимонную кислоту?
20. Что такое бракеражный журнал?
21. С какой целью организовывается обучение по санитарному минимуму работников пищевого производства?
22. Какие данные о работнике пищевого производства учитываются в журнале контроля за состоянием здоровья?
23. Какие санитарные требования предъявляются к организации и приготовлению холодных десертов?
24. Каковы основные санитарно-гигиенические условия хранения пищевых продуктов?
25. Какие существуют виды санитарного контроля качества продукции?
26. Каковы задачи государственного санитарного надзора?
27. Как подразделяется санитарный надзор по функциям и конкретным задачам?
28. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник ПОП?
29. Как проверяют качество готовой продукции предприятий общественного питания?
30. Как осуществляет санитарный контроль за личной гигиеной работников ПОП?

Образец титульного листа домашней контрольной работы студента-заочника

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

Контрольная работа

по дисциплине _____

вариант _____

студентки _____

ФИО студента

Специальность _____

Курс, группа _____

Дата сдачи контрольной работы _____

Дата проверки преподавателем _____

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

