

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
областное государственное автономное профессиональное
общеобразовательное учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»



РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

ОП.01 «ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ»

для специальности 43.02.15 «Поварское и
кондитерское дело»

г. Алексеевка, 2019 г.

Разработчик:
преподаватель специальных дисциплин
Васильченко Екатерина Сергеевна

Рекомендации для использования рабочей тетради.

Предлагаемая рабочая тетрадь предназначена для изучения дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» профессиональных техникумах, где проводится подготовка учащихся по специальностям «Специалист по поварскому и кондитерскому делу», «Повар, кондитер».

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, развивают 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 отдельной обработки сырья и готовых продуктов.

Тема № 1 «ПОНЯТИЕ О МИКРОБИОЛОГИИ»

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 _____

Гигиена-это

Санитария-это

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? _____

Опишите жизнедеятельность :

- бактерий,
- плесневых грибов,
- дрожжей
- вирусов

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 мясопродук ты	рыба и рыбные продукт ы	баночн ые консерв ы	молоко и молочн ые продукт ы	пищев ые жиры	яичные продукт ы	овощ и и фрукт ы	зернопродук ты
----------------------------	----------------------------------	------------------------------	---	---------------------	------------------------	---------------------------	-------------------

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

1. На мясе размножаются микробы в процессе убоя скота и разделки туш
2. Мясо может приобретать синюшный 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

2. Какие микроорганизмы называют аэробными?

микробы, которые нуждаются в кислороде воздуха;

микроорганизмы, которые могут обходиться без кислорода;

микроорганизмы, для которых кислород воздуха губителен

3. 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.

4. Какие условия внешней среды влияют на жизнедеятельность микроорганизмов?

физические факторы;

температурные факторы;

химические факторы;

ядовитые вещества;

биологические факторы.

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

брожение;

окисление;

гниение.

6. Наиболее обсеменены микроорганизмами:

почва;

вода;

воздух.

7. Пути передачи инфекции:

прямой контакт;

воздушно-капельный;

обратный контакт;

воздушно-пылевой;

фекально-оральный;

воздушный;

водный;

трансмиссионный.

8. 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			

Тема № 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	ТОКСИКОЗЫ	МИКОТОКСИКОЗЫ (МИКРОСКОПИЧЕСКИЕ ГРИБЫ)	Продуктами, ядовитыми по своей природе

3. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Пищевое отравление	Возбудитель	Признаки заболевания	Причины возникновения
ботулизм			
эрготизм			
стафилококковое отравление			

Тест по теме: Пищевые инфекции и пищевые отравления

1. Возбудители пищевых отравлений:

1 – бациллус цереус (*bac.cereus*)

2 – энтеровирусы

3 – сальмонеллы

4 – энтеропатогенные стафилококки

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 токсикоинфекциях:

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 – тенидоз

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. Эхинококк			
6. Описотрихи (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	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 санодержки, 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

1. Ежегодные 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 – ознакомиться 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 по теме « ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ, ДЕРАТИЗАЦИЯ»

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 аммониевые 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 ХРАНЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

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 ОБРАБОТКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

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 ОБСЛУЖИВАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ»

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 – _____

Используя учебный материал, заполните таблицу:

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

Тесты по теме Санитарное законодательство

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 относятся 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.

Рецензия

на рабочую тетрадь по учебной дисциплине ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»

для специальности 43.02.15 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», разработанную преподавателем профессионального цикла ОГАОУ «Алексеевского агротехнического техникума»

Васильченко Екатериной Сергеевной

Представленная на рецензирование рабочая тетрадь учебной дисциплины «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» разработана для обеспечения выполнения требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования к подготовке специалистов среднего звена по

специальности 43.02.15 – Специалист по поварскому и кондитерскому делу. В тетради представлены различные варианты заданий по материалу учебного пособия: тесты, задания для самостоятельной работы.

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности. Представленная тетрадь содержательна, имеет практическую направленность, включает достаточное количество разработанных элементов, направленных на развитие умственных, творческих способностей обучающихся, формирование профессиональных и общих компетенций.

Рабочая тетрадь содержательна, ориентирована на подготовку студентов к использованию получаемых навыков своей профессиональной деятельности.

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

Рабочая тетрадь может быть рекомендована для использования в учебном процессе преподавателями и студентами.

Рецензент
