

Уважаемый студент! Выполнение задания строго обязательно!

МДК.01.03 Физиология питания, санитария и гигиена

Группа ООП 2/1

Дата: 06.05.2022г.

Преподаватель: Сидорук Л.Б.

Семинарское занятие

Тема: Микробиология. Санитария и гигиена

Цели занятия:

- образовательные: определить уровень усвоения теоретического материала разделов программы МДК 01.03 Физиология питания, санитария и гигиена;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Литература

1. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. среднего проф.образования/ Т.А. Лаушкина.- 2 -е изд., стер. - М.: издательский центр «Академия», 2018.- 240с.
2. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]: учебник / З. П. Матюхина. - 8-е изд., стереотип. – Москва: Академия, 2015. – 256 с.
3. Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве [Текст]: учебник / Л. В. Мармузова. - 3-е перераб. и доп. – Москва: Академия, 2013. – 160 с.
4. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учеб. пособие для студ. высш.учеб. заведений / Елена Александровна Рубина. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 288 с.
5. Химический состав российских продуктов питания / под редакцией И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи - принт, 2012.,
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Вопросы семинара

Задание 1. Дайте ответы на вопросы тестов

№ п/п	Вопросы	Ответы
1	Какие из перечисленных минеральных веществ входят в состав крови?	1-Кальций 2-Магний 3 –Железо 4 – Йод
2	Какому заболеванию приводит избыточное потребление витаминов А и D?	1-Гипервитаминоз 2 – Авитаминоз 3 – Гиповитаминоз 4 – Пищевое отравление
3	Какова суточная потребность человека в белках?	1 – 2 г на 1 кг массы тела 2- 100 -150 г 3- 257 – 586 г 4 – 2000 – 2500 г
4	Чем обуславливается высокая пищевая ценность молочных продуктов?	1 – Содержанием воды 2 – Содержанием гликогена 3 – Содержанием полноценного белка 4 – Содержанием насыщенных жирных кислот
5	Какие блюда Вы включите в меню обеда?	1-Горячие напитки, возбуждающие секрецию желудочного сока. 2 – Легкоперевариваемые молочно – растительные блюда. 3 – Супы на концентрированных бульонах.
6	На сколько % в среднем усваивается в организме человека пища растительного происхождения?	1 – 65% 2 – 85% 3 – 90% 4 – 50%
7	На какие группы делятся аминокислоты по биологической ценности?	1 – Полноценные и неполноценные 2 – Растворимые и нерастворимые 3 – Заменяемые и незаменимые
8	Как называется питание, назначаемое больному в целях лечения того или иного заболевания?	1 – Профилактическим 2 – Лечебным 3 – Поддерживающим 4- Питательным
9	Какую диету (лечебный стол) Вы предложили бы больному с язвой желудка?	1- 7 лечебный стол 2 – 15 лечебный стол 3 – 3 лечебный стол 4 – 1 лечебный стол
10	Какой из принципов является принципом рационального сбалансированного питания?	1 – Употребление измельчённых продуктов 2 – Обязательное голодание 3 – Употребление продуктов с высокой энергетической ценностью 4 – Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества и витамины должны находиться в строго определённом соотношении
11	Как называется основной фермент кишечника, осуществляющий переваривание жиров?	1 – Пепсин. 2- Липаза 3 - Амилаза 4 – Мальтаза
12	В каком виде белки всасываются в пищеварительном тракте?	1 – Жирных кислот и глицерина. 2- Ксилозы 3 - Аминокислот 4 - Нуклеотидов

13	Чем обуславливается высокая усвояемость коровьего масла?	1 – Содержанием солей кальция 2 – Содержанием витаминов 3 - Низкой температурой плавления молочного жира 4 – Содержанием молочной кислоты
14	Что такое обмен веществ?	1 – Поступление веществ в организм 2 – Удаление из организма не переваренных остатков 3 – Удаление жидких продуктов распада 4 – Потребление, превращение, использование, накопление и потери веществ и энергии.
15	Какова энергетическая ценность 100 г творожного сырка, содержащего жира 20,8%, белка 7,3 %, углеводов – 31,1% .	1 – 3,408 ккал 2 – 34,08 ккал 3 – 340,8 ккал 4 – 3408 ккал
16	Как называется документ, подтверждающий соответствие качества продукта требованиям стандарта?	1-Заборный лист 2-Накладная 3-Сертификат 4-Стандарт
17	Почему при хранении сухих продуктов влажность воздуха должна быть 65 %?	1 – для предупреждения увлажнения 2 – для предупреждения появления плесени 3 – для продления срока хранения
18	Что может послужить источником микробиологического загрязнения кремовых изделий?	1- отсутствие ежедневного осмотра состояния кожи рук кондитера 2- ожоги и порезы на руках работника 3- все ответы верны
19	Какие методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции используются при организации перевозки продуктов?	1- совместная перевозка сырых полуфабрикатов и готовой продукции при температуре не выше +6 °С; 2- раздельная перевозка сырых полуфабрикатов и готовой продукции при температуре не выше +6 °С; 3- приготовление блюд и изделий, подлежащих перевозке за 12 часов до транспортировки.
20	Какова основная цель тепловой обработки продуктов?	1 – получение готового продукта 2 – разнообразие блюд 3 – уничтожение микроорганизмов
21	Какие требования предъявляются к планировке заготовочного цеха предприятий общественного питания?	1- цех должен располагаться вблизи от холодного цеха; 2- цех должен располагаться вблизи от раздаточной; 3- цех должен располагаться между складскими помещениями и горячим цехом.
22	Какие требования предъявляются к отделке производственных помещений?	1- внутренняя отделка должна быть без лишних архитектурных деталей 2- потолки и стены выкладывают керамической плиткой 3- все ответы верны
23	Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к разделочным доскам?	1 - доски должны быть маркированы; 2 - доски должны быть целые без трещин и зазоров 3 - все ответы верны

24	Какая последовательность санитарной обработки механического оборудования является верной?	1 - разобрать, освободить от остатков продукта, промыть теплым раствором моющего средства, ополоснуть, рабочие части ошпарить кипятком; 2 - разобрать, ошпарить кипятком, промыть раствором хлорамина, ополоснуть холодной водой; 3 - промыть раствором моющего средства, разобрать, ополоснуть горячей водой.
25	Какой способ хранения чистой кухонной посуды является верным?	1 - вверх дном на столах в соответствующем цехе; 2 - вверх дном в моечном отделении на стеллажах; 3 - в моечном отделении на подтоварниках.
26	В какой последовательности осуществляют контроль технологического процесса производства продукции общественного питания?	1 - контролю подвергают сырьё; приготовленные полуфабрикаты; готовую продукцию 2 - контролю подвергают готовую продукцию, затем, обнаружив несоответствия, контролируют сырьё; 3 - контролю подвергают только сырьё;
27	В какой последовательности необходимо надевать санитарную одежду по правилам личной гигиены?	1 - халат, колпак, фартук; 2 - колпак, халат, фартук; 3 - фартук, халат, колпак.
28	Какие правила должен соблюдать работник ОП при ношении санитарной одежды?	1 - стирать одежду в индивидуальном порядке в домашних условиях 2 - менять санитарную одежду перед раздачей пищи 3 - все ответы верны
29	При наличии каких заболеваний работники ПОП не получают допуск к работе?	1 - туберкулез, глистные заболевания; 2 - гастрит, язва; 3 - ожоги, порезы.
30	Смывы с каких поверхностей подвергаются бактериологическому исследованию?	1 - только с рук и санитарной одежды работников; 2 - только с посуды, инвентаря, оборудования; 3 - с рук и санитарной одежды работников, с посуды, инвентаря, оборудования.

Задание 2. Решите ситуационные задачи

А) Работник предприятия ОП (повар) Смолина Т.М. как обычно, придя на работу, стала переодеваться: надела халат, фартук и подошла к зеркалу, надела колпак, выпустив красивую чёлку. Сегодня ей предстояло работать в горячем цехе. Она получила задание приготовить порционные крупнокусковые мясные блюда. Обжарив мясо до образования поджаристой корочки, Смолина Т.М. отдала мясо на раздачу.

- Какие правила личной гигиены были нарушены работником ОП?
- Какие санитарно – гигиенические требования необходимо соблюдать при приготовлении пищи?
- Указать последовательность надевания санитарной одежды.

Б) Работник предприятия ОП (кондитер) Семенова А.А., придя на работу, стала переодеваться: надела куртку, фартук, взяла полотенце, надела колпак.

Получила задание от бригадира: приготовить 24 кг тортов с кремовой отделкой. Подготовив рабочее место, приступила к прослаиванию бисквитов, при этом порезалась ножом. Семенова А.А. перевязала палец и продолжила работу.

- Какие правила личной гигиены были нарушены работником ОП?
- Какие санитарно-гигиенические требования необходимо соблюдать при приготовлении кремовых изделий?
- Указать последовательность надевания санитарной одежды.

Задание №3.

Указать последовательность приготовления дезинфицирующего и моющего раствора и последовательность обработки производственного оборудования:

- 1 – освободить от остатков продукта;
- 2 – разобрать;
- 3 - рабочие части ошпарить кипятком;
- 4 - промыть теплым раствором моющего средства;
- 5 – ополоснуть.

Выполненное задание подписать, сфотографировать, прислать на адрес электронной почты mikrobio_2021@mail.ua или вайбер 0951522766
06.05.2022г. до 17.00 ч.