**Перечень заданий для подготовки к дифференцированному зачету по учебной дисциплине ОП. 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»**

**Теоретическая часть**.

1. Классификация микроорганизмов
2. Санитарные требования к процессу приготовления скоропортящихся блюд и изделий.
3. Химический состав микробной клетки.
4. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд.
5. Питание микроорганизмов
6. Бракераж готовой продукции.
7. Дыхание микроорганизмов
8. Санитарные требования к раздаче готовой продукции на предприятиях питания.
9. Влияние физических факторов на микроорганизмы
10. Санитарные требования к обслуживанию потребителей.
11. Влияние химических факторов на микроорганизмы
12. Санитарный контроль: виды, кто осуществляет, порядок проведения.
13. Распространение микроорганизмов и их роль в природе
14. Уборка помещений, виды и способы уборки, требования к уборочному инвентарю
15. Микрофлора почвы, тела человека
16. Пищеварение. Органы пищеварительной системы.
17. Микрофлора воды, воздуха
18. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования.
19. Общая характеристика бактерий, вирусов
20. Дезинфицирующие средства и правила их использования.
21. Общая характеристика дрожжей, плесневых грибов.
22. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека
23. Общая характеристика риккетсий, актиномицетов.
24. Минеральные вещества. Витамины.
25. Микрофлора мяса и мясопродуктов
26. Основные пищевая вещества: названия, функции для организма.
27. Микрофлора рыбы и рыбопродуктов
28. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов
29. Микрофлора баночных консервов
30. Санитарные требования к первичной обработке основных продуктов.
31. Микрофлора молока и молочных продуктов
32. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов
33. Микрофлора пищевых жиров
34. Санитарные требования к кухонной посуде.
35. Микрофлора овощей, плодов и продуктов их переработки
36. Санитарные требования к производственному инвентарю предприятий питания.
37. Микрофлора зернопродуктов
38. Санитарные требования к торговым помещениям предприятий питания
39. Инфекции. Инфекционные заболевания. Пищевые инфекционные заболевания.
40. Санитарные требования к складским помещениям предприятий питания.
41. Зоонозы.
42. Санитарные требования к производственным помещениям предприятий питания.
43. Микробные пищевые отравления.
44. Медицинское обследование работников общественного питания.
45. Пищевые токсикоинфекции.
46. Личная гигиена повара.
47. Пищевые инфекции небактериального происхождения.
48. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.
49. Глистные заболевания.
50. Гигиена. Санитария. Гигиена труда.

**Практическая часть**.

1. Определить энергетическую ценность 250 г пельменей, если в 100 г пельменей содержат 12,1 г белков, 40,2 г жира, 28,2 г углеводов.

2. Калорийность обеда составляет 1600 ккал. Определите общую калорийность суточного рациона при 3-х разовом питании, если на завтрак и ужин - по 25% суточного рациона, на обед – 50 % суточного рациона. Найдите по таблице пол и трудовую труппу граждан, которым можно предложить данный обед. Рассчитайте количество пищевых веществ.

3. Калорийность обеда составляет 1500 ккал. Определите общую калорийность суточного рациона при 3-х разовом питании, если на завтрак и ужин - по 25% суточного рациона, на обед – 50 % суточного рациона. Найдите по таблице пол и трудовую труппу граждан, которым можно предложить данный обед. Рассчитайте количество пищевых веществ.

4. Калорийность ужина составляет 600 ккал. Определите общую калорийность суточного рациона при 4-х разовом питании, если на завтрак и ужин - по 25% суточного рациона, на обед – 40 % суточного рациона, на полдник – 10 % суточного рациона. Найдите по таблице пол и трудовую труппу граждан, которым можно предложить данный обед. Рассчитайте количество пищевых веществ.

5. Калорийность полдника составляет 450 ккал. Определите общую калорийность суточного рациона при 4-х разовом питании, если на завтрак и ужин - по 25% суточного рациона, на обед – 40 % суточного рациона, на полдник – 10 % суточного рациона. Найдите по таблице пол и трудовую труппу граждан, которым можно предложить данный обед. Рассчитайте количество пищевых веществ.

6. Рассчитать суточный расход энергии шахтера 42 лет при весе 75 кг, росте 178 см.

7. Рассчитать суточный расход энергии студента 18 лет при весе 78 кг, росте 183 см.

8. При проверке соответствия плана реконструкции ресторана гигиеническим требованиям было установлено: набор складских помещений соответствует принятой классификации по видам продуктов и правилам товарного соседства, проектирован рядом с овощным цехом, имеет разгрузочную площадку и освещен искусственным и естественным светом. Соответствует ли требованиям СанПиНа данная частичная характеристика планировки складских помещений? Если есть недостатки, то какие?

9. Используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учитывая особенности механической и тепловой обработки блюд, составить рацион дневного питания при четырехразовом приеме пищи для пациента санатория с заболеванием желчного пузыря.

10. Используя Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учитывая особенности механической и тепловой обработки блюд, составить рацион дневного питания при четырехразовом приеме пищи для пациента санатория с язвой двенадцатиперстной кишки.

11. В детском оздоровительном лагере вспышка инфекционного заболевания. Какие санитарно-эпидемиологические мероприятия Вы обязаны провести на ПОП в этом случае.

12. Мужчина 40 лет, любитель рыбных продуктов (особенно «строганины» и вяленых рыб), жалуется на нарушения сна, неустойчивый стул, тошноту, боли в животе, раздражительность. Ухудшение самочувствия продолжается около полугода. Когда после приема алкоголя в кале он обнаружил ленту «червя» длиной 30 - 40 см. он обратился к врачу. С его слов выделение «червя» повторялось несколько раз. На заражение каким гельминтом указывает данная клиническая картина болезни?

13. В детском саду вспышка инфекционного заболевания. Какие санитарно-эпидемиологические мероприятия Вы обязаны провести на ПОП в этом случае.

14. Пользуясь справочником «Химический состав пищевых продуктов» определите пищевую ценность 250 г напитка яблочно-морковного.

15. Пользуясь справочником «Химический состав пищевых продуктов» определите пищевую ценность 75 г полуфабриката «Котлета домашняя».

16. Рассчитать суточный расход энергии металлурга 38 лет с массой тела 72

17. Рассчитать суточный расход энергии бухгалтера 35 лет с массой тела 65 кг.

18. Рассчитать суточный расход энергии каменщика 60 лет с массотела75кг.

19. Рассчитать суточный расход энергии медсестры 50 лет с массой тела 80 кг.

20. Составить меню ужина школьника 7 лет при четырехразовом питании.

21. Составить меню полдника мужчины – вахтера при четырехразовом питании.

22. Составить завтрак школьника 10 лет при четырехразовом питании.

23. Распределить суточный рацион женщины, кассира 28 лет при четырехразовом питании.

24. Рассчитать калорийность блюда «Жаркое куриное с грибами»

Рецептура и химический состав продуктов блюда «Жаркое куриное с грибами»

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Кол-во(г) | Белки | | жиры | | углеводы | |
| в 100 г продукта | в блюде  (ккал) | в 100 г продукта | в блюде  (ккал) | в 100г продукта | в блюде  (ккал) |
| Курица | 125 | 18,2 |  | 18,4 |  | 0,7 |  |
| Грибы | 50 | 3,2 |  | 0,7 |  | 1,6 |  |
| Масло растительное | 40 | 10,6 |  | 1,3 |  | 67,6 |  |
| Сметана | 50 | 2,4 |  | 30,0 |  | 3,1 |  |
| Лук репчатый | 30 | 1,4 |  | - |  | 9,0 |  |
| **Итого:** |  |  |  |  |  |  |  |

25. Рассчитать калорийность блюда «Рыба жареная в тесте»

Рецептура и химический состав продуктов блюда «Рыба жареная в тесте»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Кол во(г) | Белки | | Жиры | | | Углеводы | |
| в 100г продукта | в блюде (ккал) | | в 100г продукта | в блюде (ккал) | в 100г продукта | в блюде (ккал) | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | 5 | 6 | 7 | 8 |
| Треска | 92 | 16,0 | 0,6 | | - |  |  |  |
| Масло растительное | 5 |  |  | | 99,9 |  |  |  |
| Мука пшеничная | 40 | 10,6 |  | | 1,3 |  | 67,6 |  |
| Молоко | 40 | 2,8 |  | | 3,2 |  | 4,7 |  |
| Яйцо | 40 | 12,7 |  | | 11,5 |  | 0,7 |  |
| **Итого:** |  |  |  | |  |  |  |  |