

## **Задания по дисциплине: Технологии кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд**

1. Самостоятельное изучение следующих тем по «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»:

1.1 Предмет и задачи основ физиологии питания, гигиены и санитарии.
1.2. Пищевые вещества и их значение.
1.3. Процесс пищеварения.
1.4. Усвояемость пищи.
1.5. Общее понятие об обмене веществ.
1.6. Суточный расход энергии человека.
1.7. Понятие об энергетической ценности пищи.
1.8. Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы.
1.9. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков.
1.10. Санитарные требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.
1.11. Задачи и принципы построения лечебного питания.
1.12. Характеристика диет.
1.13. Понятие о микроорганизмах.
1.14. Морфология микробов.
1.15. Физиология микробов.
1.16. Распространение микробов в природе.
1.17. Микробиология основных пищевых продуктов.
1.18. Пищевые инфекционные заболевания.
1.19. Острые кишечные инфекции. Зоонозы
1.20. Пищевые отравления.
1.21. Глистные заболевания.
1.22. Основные сведения о гигиене и санитарии труда.

1.23. Рациональная организация трудового процесса.
1.24. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи.
1.25. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.
1.26. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.
1.27. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.
1.28. Санитарные требования к складским помещениям и хранению пищевых продуктов.
1.29. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.
1.30. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов и процессу приготовления блюд.
1.31. Санитарный контроль качества готовой продукции.

**Для самостоятельного изучения тем рекомендую воспользоваться учебником:**

Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 3 – е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 184с.

**Выполнить ТЕСТ!!!!**

**ТЕСТ по разделу :Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены.**

Группа: ХЗ - 16 , курс 3

Фамилия,Имя \_\_\_\_\_

**I вариант**

**1.Функции ротовой полости в процессе пищеварения:**

- а) механическая переработка и начальное расщепление крахмала
- б) расщепление жиров, белков и углеводов
- в) переваривание жиров

**2.В связи с процессами роста потребность в витаминах:**

- а) увеличивается
- б) уменьшается
- в) никак не изменяется

**3.По сбалансированным нормам потребления пищевых веществ соотношение белков, жиров и углеводов должно составлять:**

- а) 1:1:4
- б) 1:2:1
- в) 1:1:1

**4.Употребление избытка калорийной пищи может привести**

- а) к анемии
- б) к гипертонии
- в) к ожирению

**5.Что не учитывают при определении основного энергетического обмена человека?**

- а) массу человека
- б) возраст человека
- в) степень интенсивности труда
- г) занятие спортом

**6.Ассимиляция – это**

- а) процесс накопления питательных веществ и энергии в организме
- б) процесс расхода питательных веществ организмом
- в) процесс накопления и расхода питательных веществ организмом

**7.Обмен веществ и энергии – это**

- а) процесс ассимиляции
- б) процесс диссимиляции
- в) процессы ассимиляции и диссимиляции, протекающие одновременно

**8.К какой группе интенсивности труда относятся студенты?**

- а) первой
- б) второй
- в) третьей
- г) четвертой

**9.Как называется наука, изучающая жизнь и свойства микробов:**

- а) история
- б) биология
- в) микробиология

**10. Микробы – это...:**

- а) плоские организмы
- б) одноклеточные (иногда многоклеточные) организмы
- в) только многоклеточные организмы

**11. Инфекционные заболевания – это:**

- а) заболевание, возникающее от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества
- б) заболевания, характеризующиеся особыми признаками и являющиеся заразными, т. е. передающимися от больных к здоровым
- в) отравления, связанные с интенсивным размножением патогенных микробов в продуктах

**12. При употреблении пищи содержащей ядовитые вещества возникают**

- а) пищевые инфекции      б) пищеварение      в) пищевое отравление
- г) глистное заболевание

**13. Как называется период от момента проникновения микробов в организм до проявления болезни.**

- а) инкубационный период
- б) болезнетворный период
- в) заразный период

**14. Оптимальная температура для развития микробов**

- а) 37°C                      б) 100°C                      в) -10°C

**15. Гельминтозы – это заболевания:**

- а) возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества
- б) в результате поражения организма глистами, яйца или личинки которых попали с пищей
- в) отравления, связанные с интенсивным размножением патогенных микробов в продуктах

**16. В какое время в течение рабочего дня работоспособность максимальна:**

- а) через 1,5 часа после начала рабочего дня
- б) перед обеденным перерывом
- в) в конце рабочего дня

**17. Гигиена – это:**

- а) отрасль здравоохранения, занимающаяся разработкой и проведением практических санитарно-гигиенических мероприятий
- б) наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм
- в) практическое осуществление гигиенических норм и правил

**18.Сколько комплектов санитарной одежды должно приходиться на 1 работника:**

- а) 1                                      б) 2                                      в) 3

**19.Можно ли использовать на предприятиях общественного питания моющие средства?**

- а) да можно, но только разрешенные СанПиНом  
б) нет, нельзя  
в) не имеет значения

**20.Почему кухонную посуду не дезинфицируют?**

- а) потому что из неё не едят посетители столовой  
б) потому что она постоянно подвергается тепловой обработке  
в) потому что она очень большая по размеру и это создает трудности

**21.Что такое дезинфекция?**

- а) комплекс мер по уничтожению грызунов  
б) комплекс мер по уничтожению насекомых  
в) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде

**22.Мясо дефростируют:**

- а) быстро размораживают при температуре +220С и выше  
б) медленно размораживают при температуре от 0 до +60С  
в) около или в нагревательных приборах  
г) в воде

**23.Какие яйца можно использовать на предприятиях общественного питания?**

- а) гусиные  
б) куриные  
в) утиные

**24.Механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве — это.....(дополни предложение)**

2. Самостоятельное изучение следующих тем по «Товароведение пищевых продуктов»:

2.1. Предмет и задачи товароведения.
2.2. Качество пищевых продуктов и методы его определения.
2.3.Хранение пищевых продуктов.
2.4.Консервирование пищевых продуктов.
2.5.Классификация свежих овощей.
2.6.Классификация свежих плодов.
2.7.Классификация свежих грибов.
2.8. Квашеные (соленые) овощи и грибы.
2.9. Сушеные овощи, плоды, грибы.
2.10.Консервы овощные и плодово - ягодные.
2.11. Быстрозамороженные овощи, плоды и кулинарные изделия.
2.12. Строение тела рыбы, химический состав и пищевая ценность.
2.13.Живая, охлажденная, мороженая рыба.
2.14.Соленая, вяленая, сушеная, копченая рыба.
2.15.Балычные изделия, рыбные консервы и презервы, икра.
2.16. Мясо убойных животных. Химический состав. Пищевая ценность.
2.17.Ткани мяса, классификация мяса. Требования к качеству мяса.
2.18.Мясные полуфабрикаты, субпродукты.
2.19.Мясо птицы.
2.20. Колбасные изделия, мяскопчености, мясные консервы.
2.21. Молоко коровье, сливки.
2.22.Сухие молоко и сливки, сгущенные молоко и сливки.
2.23.Кисломолочные продукты.
2.24.Сыры.
2.25.Яйца куриные, яйцепродукты.
2.26.Растительные масла. Масло коровье.

2.27. Животные, топленые жиры, маргарин, кулинарные жиры.
2.28. Крупа.
2.29. Мука.
2.30.Макаронные изделия. Хлеб и хлебобулочные изделия.
2.31.Крахмал, сахар.
2.32.Кондитерские изделия.
2.33. Чай, кофе и кофейные напитки.
2.34. Пряности. Приправы.
2.35.Поваренная соль, пищевые кислоты.
2.36. Алкогольные напитки. Хлебный квас и напитки из хлебного сырья.
2.37. Хлебопекарные дрожжи, химические разрыхлители.
2.38.Желирующие вещества, пищевые красители.

**Для самостоятельного изучения тем рекомендую воспользоваться учебником:**

Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач.проф.образования: Учеб. пособие для сред.проф.образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 3 – е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 272 с.

**Написать реферат по одной из вышеперечисленных тем!**

3.Самостоятельное изучение следующих тем по «Механическая кулинарная обработка сырья»:

3.1. Обработка овощей и грибов
3.2. Централизованное производство овощных полуфабрикатов.
3.3.Характеристика сырья рыбы.
3.4.Предварительная обработка рыбы.
3.5.Обработка осетровых рыб.
3.6.Особенности обработки некоторых видов рыб.
3.7.Приготовление полуфабрикатов из рыбы.
3.8.Обработка морепродуктов.
3.9. Предварительная обработка мяса.
3.10. Разделка говяжьих полутуш.
3.11.Приготовление мясных полуфабрикатов.
3.12. Разделка туш мелкого скота.
3.13.Приготовление полуфабрикатов.
3.14. Обработка туш диких животных.
3.15.Обработка субпродуктов и костей.
3.16. Характеристика сырья птицы, дичи и кроликов.
3.17.Механическая кулинарная обработка птицы, дичи и кроликов.
3.18. Полуфабрикаты из птицы и дичи.

**Для самостоятельного изучения тем рекомендую воспользоваться учебником:**

Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11 – е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.

**По каждой теме написать мини – конспект в тетрадь!**

4. Самостоятельное изучение следующих тем по «Технологическое оборудование для обработки, хранения продуктов и приготовления пищи»:

4.1. Классификация оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.
4.2. Общие правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности.
4.3. Универсальные приводы. Правила эксплуатации и техники безопасности универсальных приводов.
4.4. Сменные механизмы универсальных, специализированных и малогабаритных приводов.
4.5. Картофелеочистительные машины.
4.6. Овощерезательные машины.
4.7. Протирорезательные машины.
4.8. Мясорубки.
4.9. Фаршемешалки. Машины для рыхления мяса.
4.10. Котлетоформовочная машина.
4.11. Рыбоочистительные машины.
4.12. Оборудование для подготовки кондитерского сырья.
4.13. Просеивательные машины.
4.14. Тестомесильные машины.
4.15. Взбивальные машины.
4.16. Машины для нарезания хлеба.
4.17. Машины для нарезания гастрономических продуктов.
4.18. Пищеварочные котлы и автоклавы.
4.19. Пароварочные аппараты.
4.20. Аппараты для жаренья и выпечки.
4.21. Варочно - жарочное оборудование.
4.22. Холодильное оборудование.
4.23. Типовая инструкция по охране труда для повара.

**Для самостоятельного изучения тем рекомендую воспользоваться учебником:**

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13 – е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.

**Написать реферат по одной из вышеперечисленных тем!**