

Вопросы к экзамену по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Понятие о микроорганизмах
2. Место и значение микробиологии в подготовке современного специалиста в сфере общественного питания
3. Основные этапы развития микробиологии. Работы Л. Пастера, Р. Коха и др. ученых, их значение
4. Основные принципы классификации микроорганизмов
5. Морфология микроорганизмов
6. Распространение микроорганизмов в природе
7. Типы питания: аутотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты
8. Температура среды: психрофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы
9. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном и замороженном виде
10. Термоустойчивость вегетативных клеток и спор: пастеризация и стерилизация
11. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микроорганизмы
12. Влияние концентрации веществ, распространенных в среде обитания микроорганизмов
13. Влияние различных излучений, использование УФ-лучей для дезинфекции воздуха
14. Влияние химических факторов (реакция среды pH, антисептики) Антисептики, возможность их практического использования
15. Влияние биологических факторов на микроорганизмы: симбиоз, метаболизм, паразитизм, антагонизм
16. Физиология микроорганизмов
17. Пищевые заболевания: классификация, общая характеристика
18. Пищевые инфекционные заболевания: условия и причины возникновения, симптомы проявления заболеваний, способы лечения и профилактика
19. Пищевые отравления и их классификация
20. Пищевые отравления микробной природы: токсикозы (ботулизм, стафилококковые отравления, микотоксикозы). Причины их возникновения, меры профилактики
21. Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика.
22. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики
23. Бактерионосительство, его вред. Понятие об инкубационном периоде заболевания
24. Понятие об иммунитете и его виды

25. Микробиология основных пищевых продуктов
26. Микробиология мяса и мясных продуктов: состав, происхождение, условия способствующие размножению микроорганизмов.
27. Микробиология яиц и яичных продуктов: состав, происхождение, условия способствующие размножению микроорганизмов
28. Микробиология рыбы и рыбных продуктов: состав, происхождение, условия способствующие размножению микроорганизмов
29. Микробиология плодоовощных товаров: состав, происхождение, условия способствующие размножению микроорганизмов.
30. Микробиология молока и молочных продуктов: состав, происхождение, условия способствующие размножению микроорганизмов
31. Микробиология зерномучных товаров: состав, происхождение, условия способствующие размножению микроорганизмов
32. Микрофлора тела здорового человека, ее состав и значение
33. Личная гигиена работников предприятий общественного питания
34. Производственная гигиена, санитарная одежда, санитарный режим поведения, медицинские обследования работников ПОП
35. Санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий
36. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений ПОП
37. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию пищевых продуктов
38. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции
39. Санитарно-эпидемиологические требования к обработке сырья, производству и реализации кондитерских изделий
40. Санитарно-эпидемиологические требования к приемке и хранению пищевых продуктов
41. Контроль качества готовой продукции.
42. Сальмонеллез, причины возникновения и меры профилактики, продукты, представляющие наибольшую опасность
43. Зоонозы. Туберкулез, возбудитель заболевания, пути передачи возбудителя, меры профилактики
44. Государственный санитарный надзор: цели и задачи. Правила и обязанности представителей санитарного надзора
45. Санитарное законодательство. Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии, гигиены, охраны окружающей среды
46. Санитарные требования к производственным помещениям
47. Гигиеническая культура человека. Вредные привычки и борьба с ними
48. Инфекционные заболевания, недопустимые у работников ПОП

Практические задания к экзамену по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве».

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Определить морфологию микроорганизмов путем микроскопии в световом микроскопе (по готовым микропрепаратам).
2. Изучить форму (кокки, палочки, спирохеты), размеры, расположение микроорганизмов на предложенных микропрепаратах.
3. Приготовить мазок зубного налета.
4. Способы приготовления дезинфицирующих растворов. Приготовить дезинфицирующий раствор для обработки рук.
5. Способы приготовления дезинфицирующих растворов. Приготовить дезинфицирующий раствор для обработки помещений и оборудования.
6. Назовите возможные причины несчастных случаев на производстве.
7. Правила и порядок оказания первой помощи пострадавшему при ожогах.
8. Правила и порядок оказания первой помощи пострадавшему при тепловом ударе с потерей сознания.
9. Правила и порядок оказания первой помощи пострадавшему при кровотечениях.
10. Правила и порядок оказания первой помощи пострадавшему при поражении электрическим током.