

**Вопросы к зачету по дисциплине ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена.**

**Преподавателя Королевой М.С. ПКД-18.**

1. Рассказать о предмете, целях и задачах микробиологии, санитарии и гигиены. Охарактеризовать науки, входящие в состав микробиологии.
2. Указать основные этапы развития микробиологии. Какие ученые оказали влияние на развитие микробиологии.
3. Назвать основные систематические группы микроорганизмов. Укажите основные отличия эукариот и прокариот.
4. Назвать основные принципы классификации микроорганизмов (форма, виды колоний, тинкториальные свойства).
5. Описать особенности строения, основные группы, значение микроорганизмов для человека.
6. Описать характерные особенности дрожжевых грибов. Укажите роль дрожжевых грибов в изготовлении хлебобулочных изделий, использование в виноделии, пивоварении.
7. Рассказать о генетических и химических основах наследственности и формах изменчивости микроорганизмов.
8. Дать характеристику микрофлоры организма человека. Назвать различия нормальной и патогенной микрофлоры организма человека.
9. Дать характеристику микрофлоры воды, воздуха и почвы.
10. Перечислить основные группы плесневых грибов (особенности, необходимые условия для роста) и их значение для человека.
12. Рассказать о микробиологии консервов. Объяснить, как нарушение целостности, бомбаж консервов влияет на качество продукта. Перечислить причины возникновения ботулизма.
13. Назовите особенности микробиологии яиц и яичных продуктов.
14. Назвать способы обсеменения микроорганизмами молока. Перечислите виды противомикробной обработки молока.
15. Изложить особенности микробиологии кисломолочных продуктов. Назвать группы кисломолочных бактерий.
16. Назвать способы обсеменения микроорганизмами зелени, овощей и фруктов.
17. Назвать виды микробиологической порчи мясных продуктов. Перечислить способы оценки качества мяса.
18. Назвать виды микробиологической порчи молока.
19. Определить способы обсеменения микроорганизмами мяса, полуфабрикатов и мясных субпродуктов.
20. Перечислить способы предотвращения микробиологической порчи продуктов.
21. Определить отличия нормальной и патогенной микрофлоры продуктов питания.
22. Рассказать о способах передачи, симптомах и профилактике основных пищевых инфекций.

23. Перечислить ферменты, используемые в пищевой промышленности

24. Назвать, какие санитарные требования предъявляются к хранению пищевых продуктов.