Экзаменационные вопросы по дисциплине ОП.01.Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве. Для заочного отделения.

1. Морфология микроорганизмов. Характеристика бактерий: размеры, особенности строения, размножения, классификация. Значение бактерий в производстве и хранение пищевых продуктов.
2. Морфология микроорганизмов. Характеристика дрожжей: размеры, особенности строения и размножения. Значение дрожжей в производстве и хранении пищевого сырья.
3. Морфология микроорганизмов. Характеристика плесневых грибов: размер, особенности строения и размножения. Значение плесневых грибов в производстве и хранении пищевого сырья.
4. Особенности обмена веществ у микроорганизмов. Химический состав клетки микроорганизмов.
5. Морфология микроорганизмов. Характеристика вирусов: размер, особенности строения и размножения. Значение бактериофагов в борьбе с инфекциям.
6. Питание микроорганизмов. Способы проникновения питательных веществ в клетку микроорганизма. Классификация микроорганизмов по способу питания.
7. Дыхание микроорганизмов. Аэробные и анаэробные микроорганизмы.
8. Объяснить спиртовое брожение с участием микроорганизмов и его практическое значение.
9. Объяснить молочнокислое брожение с участием микроорганизмов и его практическое значение.
10. Объяснить уксуснокислое брожение с участием микроорганизмов и его практическое значение.
11. Объяснить лимоннокислое брожение с участием микроорганизмов и его практическое значение.
12. Дать характеристику пропионовокислому и маслянокислому брожению: микроорганизмы, условия, химизм процесса, практическое применение.
13. Объяснить процесс гниения белка пищи и его значение в хранении продуктов питания.
14. Объяснить методы борьбы с микроорганизмами, основанные на физических факторах внешней среды: температура, влажность, концентрация среды, излучение.
15. Объяснить методы борьбы с микроорганизмами, основанные на химических факторах внешней среды: реакция среды, антисептики.
16. Патогенные микроорганизмы. Пищевые инфекции: общая характеристика, классификация. Источники и пути проникновения патогенных микроорганизмов. Иммунитет и его виды.
17. Объяснить методы борьбы с микроорганизмами, основанные на биологических факторах внешней среды: антибиотики, фитонциды.
18. Дать характеристику пищевого заболевания ботьулизм, меры профилактики в организациях общественного питания.
19. Дать характеристику пищевого заболевания сальмонеллез, меры профилактики в организациях общественного питания.
20. Дать характеристику пищевого заболевания сибирская язва, меры профилактики в организациях общественного питания.
21. Дать характеристику пищевого заболевания туберкулез, меры профилактики в организациях общественного питания.
22. Дать характеристику пищевого заболевания холера, меры профилактики в организациях общественного питания.
23. Гельминтозы, Меры предупреждения, пути заражения, жизненный цикл развития гельминтов.
24. Объясните. Что изучает пищевая микробиология и ее значение для работников организаций общественного питания
25. Пищевые отравления: общая характеристика, причины, классификация, профилактика.
26. Дать характеристику пищевого заболевания дизентерия и меры профилактики в организациях общественного питания.
27. Распространение микроорганизмов. Микрофлора почва.
28. Микрофлора воды. Гигиена воды. Водоснабжение организаций общественного питания.
29. Распространение микроорганизмов в природе. Микрофлора тела человека.
30. Микрофлора и гигиена воздуха.
31. Гигиена и санитария: определение, цели, задачи, значение для организации работы в организациях общественного питания.
32. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения.
33. Санитарные требования к размещению организаций общественного питания.
34. Санитарные требования к водоснабжению организаций общественного питания.
35. Санитарные требования к канализации организаций общественного питания.
36. Санитарные требования к территории организаций общественного питания.
37. Санитарные требования к вентиляции и отоплению организаций общественного питания.
38. Санитарные требования к уборке организаций общественного питания.
39. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде организаций общественного питания.
40. Санитарные требования к мытью столовой посуды в организациях общественного питания.
41. Санитарные требования к мытью кухонной посуды в организациях общественного питания.
42. Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов для организаций общественного питания. Сопроводительные документы.
43. Санитарные требования к приему пищевых продуктов в организации общественного питания. Необходимые документы на пищевые продукты.
44. Санитарные требования к хранению пищевых продуктов в организациях общественного питания.
45. Цели и задачи дезинфекции в организациях общественного питания.
46. Санитарные требования к инвентарю и инструментам в организациях общественного питания: маркировка, мытье, дезинфицирование и хранение.
47. Санитарные требования к санитарной одежде для работников организаций общественного питания.
48. Объясните в каких случаях работник организации общественного питания не допускается до работы.
49. Санитарные требования к тепловой обработке пищевых продуктов в организациях общественного питания.
50. Санитарные требования к производству продукции в организациях общественного питания.
51. Санитарные требования к раздаче блюд, отпуску и качеству кулинарной продукции.
52. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов в организациях общественного питания.
53. Санитарные требования к планировке организаций общественного питания.
54. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами в организациях общественного питания.
55. Микробиология мяса и мясных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к приемке и хранению мяса и мясных продуктов.
56. Микробиология яиц и яичных продуктов. Санитарно гигиенические требования к приемке и хранению яиц и яичных продуктов.
57. Микробиология рыбы и рыбных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к приемке и хранению рыбы и рыбных продуктов.
58. Микробиология молока и молочных продуктов. Санитарно-гигиенические требования к приемке и хранению молока и молочных продуктов.
59. Микробиология плодов и овощей. Санитарно-гигиенические требования к приемке и хранению плодов и овощей.
60. Микробиология зерновых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к приемке и хранению зерновых продуктов.