Департамент образования и науки Кемеровской области

**ГБОУ СПО юргинский технологический колледж**

Цикловая комиссия специальных дисциплин отделения ТПОП

|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д. Б. Рогова  «\_\_\_» \_\_\_ 20 \_\_\_ г. |

**Перечень вопросов и заданий для промежуточной аттестации**

**по дисциплине Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве**

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

учебный год 2016-2017 курс 1 семестр 1, 2 группа 546-з

форма проведения аттестации дифференцированный зачет

**Вопросы:**

1 Роль микробов в природе и жизни человека. Использование микробиологических процессов в промышленности и сельском хозяйстве.

2 Бактерии: основные формы, строение клетки, размеры, подвижность, размножение, спорообразование.

3 Плесневые грибы: строение, размножение. Характеристика отдельных представителей грибов-возбудителей порчи пищевых продуктов.

4 Дрожжи (особенности строения и размножения, систематика, использование).

5 Ферменты, их роль в жизнедеятельности микроорганизмов, свойства, условия, влияющие на активность ферментов.

6Питание микроорганизмов: особенности. Классификация микроорганизмов по типу питания.

7 Дыхание микроорганизмов. Аэробные и анаэробные микроорганизмы.

8 Спиртовое брожение: возбудители, химизм и условия, промышленное использование. Участие в процессах порчи.

9 Молочнокислое брожение: возбудители, химизм, условия, промышленное использование. Участие в процессах порчи пищевых продуктов.

10 Масляно-кислое брожение: возбудители, химизм, значение. Роль масляно-кислых бактерий в процессах порчи пищевых продуктов.

11 Окислительные брожения: возбудители, условия, их промышленное использование. Участие в процессах порчи.

12 Гниение: возбудители, химизм. Роль гнилостных процессов в природе, порче пищевых продуктов.

13 Влияние высоких и низких температур на жизнедеятельность микроорганизмов.

14 Влияние химических факторов (рН среды, антисептики) на жизнедеятельность микроорганизмов.

15 Влияние биологических факторов на развитие микроорганизмов. Антибиотики и фитонциды.

16 Микрофлора почвы: типичные сапрофитные микробы, выживаемость патогенных микроорганизмов. Процессы самоочищения.

17 Микрофлора воды, ее эпидемиологическая роль. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям.

18 Микрофлора тела человека. Бактерионосительство.

19 Патогенные микроорганизмы и их биологические особенности. Защитные силы организма человека. Иммунитет и его виды.

20 Источники и способы передачи инфекций. Пути попадания патогенных микроорганизмов на продукты питания.

21 Микрофлора мясных продуктов. Условия, способствующие проникновению микроорганизмов в толщу мяса.

22 Микрофлора рыбных товаров. Условия, способствующие быстрой порче рыбы.

23 Микрофлора яиц и яичных продуктов. Изменения, происходящие в яйце под влиянием микроорганизмов.

24 Микрофлора молочных продуктов. Изменение состава микрофлоры молока и молочных продуктов в зависимости от температуры продукта и условий хранения. Опасность инфицирования молока патогенными микроорганизмами.

25 Микрофлора зерна, крупы и муки. Основные виды микробной порчи хлеба.

26 Микрофлора плодов и овощей, основные виды порчи. Микрофлора квашеных овощей.

27 Микрофлора жиров и стерилизованных баночных консервов.

28 Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

29 Медицинские осмотры и обследования. Их цели, значение и сроки проведения.

30 Кишечные инфекции. Источники и пути передачи, меры профилактики.

31 Сальмонеллезы, причины возникновения и меры профилактики.

32 Понятие о зоонозных инфекциях, источники заражения, меры профилактики.

33 Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Меры профилактики.

34 Ботулизм и меры его профилактики.

35 Стафилококковое отравление и его профилактика.

36 Микотоксикозы: причины возникновения, меры профилактики.

37 Пищевые отравления немикробного происхождения, меры профилактики.

48 Глистные инвазии. Пути заражения человека гельминтами. Виды гельминтов, меры профилактики.

39 Гигиена воздуха. Вентиляция предприятий общественного питания.

40 Санитарно-гигиенические требования к отоплению и освещению предприятий общественного питания.

41 Водоснабжение предприятий общественного питания. Способы очистки и дезинфекции воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды.

42 Гигиенические требования к планировке и устройству помещений предприятий общественного питания.

43 Уборка помещений предприятий общественного питания, виды и способы, уборочный инвентарь.

46 Дезинфекция в условиях работы предприятий общественного питания. Способы физические и химические. Дезинфицирующие средства и правила их использования.

47 Методы и средства дезинсекции и дератизации.

48 Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

49 Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря, оборудования.

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О. А. Усова

*подпись*

СОГЛАСОВАНО:

На заседании ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ протокол № \_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Е.Бояринова