

Вопросы для промежуточного зачета
по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в
пищевом производстве» для группы №3, 1 курс до 24.04

Вопрос № 1

Личная гигиена пекаря: содержание рук

Вопрос № 2

Личная гигиена пекаря: содержание тела.

Вопрос № 3

Личная гигиена пекаря: требование к медицинскому обследованию.

Вопрос № 4

Приготовление основного маточного раствора хлорной извести. Характеристика
хлорной извести.

Вопрос № 5

Характеристика хлорамина. Приготовление растворов из хлорамина.

Вопрос № 6

Личная гигиена кондитера: требования к санитарной одежде.

Вопрос № 7

Личная гигиена пекаря: требования к содержанию полости рта.

Вопрос № 8

Что такое дезинфекция? Перечислить дезинфицирующие средства.

Приготовление раствора хлорной извести для рук.

Вопрос № 9

Что такое дератизация? Меры профилактики.

Вопрос № 10

Что такое дезинсекция? Меры профилактики.

Вопрос № 11

Что такое дезинфекция. Методы дезинфекции.

Вопрос № 12

Что такое дезинфекция. Физические методы дезинфекции.

Вопрос № 13

Профилактические меры в борьбе с мухами, тараканами, грызунами.

Вопрос № 14

Требования к инвентарю и инструментам.

Вопрос № 15

Личная гигиена пекаря: санитарный режим поведения работников пищевого производства

Вопросы для проверочной работы для группы №3, 1 курс
по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены
в пищевом производстве» до 17.04

- 1в. Пищевые отравления
Микробного происхождения *Не микробного происхождения*
- 2в. Пищевые отравления
Кишечная палочка *Ботулизм*
- 3в. Предупреждение производственного травматизма и
оказание доврачебной помощи
- 4в. Что такое гигиена труда. Рациональная организация трудового
процесса