

Согласовано  
Заседании методической комиссии  
Председатель \_\_\_\_\_  
Протокол № от \_\_\_\_\_

Утверждаю  
Заместитель директора по УПР  
Лосева М.Н. Лосев

**Перечень экзаменационных билетов по УД ОПД 01 Основы микробиологии,  
физиологии питания, санитарии и гигиены**

Экзаменационные билеты №1

- 1) Понятие определение микробиологии. История развития микробиологии
- 2) Пищевые инфекции.
- 3) Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.

Экзаменационные билеты №2

- 1) Морфология микроорганизмов: бактерии. Строение клетки. Формы. Размножение.
- 2) Основные сведения о гигиене и санитарии. Определения: гигиена, санитария, гигиена труда, гигиена питания, производственная санитария
- 3) Пищевые вещества и их значение. Белки.

Экзаменационные билеты №3

- 1) Морфология микроорганизмов: грибы. Строение клетки. Размножение.
- 2) Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение.
- 3) Зоонозы. Меры предупреждения.

Экзаменационные билеты №4

- 1) Морфология микроорганизмов: дрожжи. Строение клетки. Формы. Размножение.
- 2) Острые кишечные инфекции. Меры предупреждения.
- 3) Понятие об обмене энергии.

Экзаменационные билеты №5

- 1) Морфология микроорганизмов: вирусы. Формы.
- 2) Пищевые отравления. Основные понятия. Классификация.
- 3) Пищевые вещества и их значение. Жиры.

Экзаменационные билеты №6

- 1) Физиология микроорганизмов.
- 2) Пищевые отравления бактериального происхождения. Меры предупреждения.
- 3) Пищевые вещества и их значение. Углеводы.

Экзаменационные билеты №7

- 1) Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.
- 2) Стафилококковое отравление. Меры предупреждения
- 3) Пищевые вещества и их значение. Витамины.

Экзаменационные билеты №8

- 1) Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду.
- 2) Распространение микроорганизмов в природе: микрофлора почвы, воздуха.

3) Пищевые вещества и их значение. Минеральные вещества.

Экзаменационные билеты №9

- 1) Распространение микроорганизмов в природе: микрофлора воды, тела человека.
- 2) Пищевые отравления немикробного происхождения.
- 3) Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.

Экзаменационные билеты №10

- 1) Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов.
- 2) Глистные заболевания.
- 3) Понятие об обмене энергии.

Экзаменационные билеты №11

- 1) Действие биологических факторов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания
- 2) Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания. Причины порчи пищевых продуктов.
- 3) Схема микробиологического контроля.

Экзаменационные билеты №12

- 1) Пищевые вещества и их значение. Вода
- 2) Суточный расход энергии человека.
- 3) Требования к содержанию санитарной одежды.

Экзаменационные билеты №13

- 1) Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
- 2) Энергетический баланс организма.
- 3) Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.

Экзаменационные билеты № 14

- 1) Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах.
- 2) Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы.
- 3) Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.

Экзаменационные билеты № 15

- 1) Значение разнообразного питания и смешивания различных продуктов
- 2) Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков.
- 3) Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их приготовления, применения, условия и сроки хранения.

Экзаменационные билеты № 16

- 1) Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое.
- 2) Процесс пищеварения. Схема пищеварительного аппарата.

3) Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.

Экзаменационные билеты № 17

- 1) Методики составления рационов питания.
- 2) Пищеварение в ротовой полости.
- 3) Гигиенические требования к освещению, водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции.

Экзаменационные билеты № 18

- 1) Пищеварение в тонком и толстом кишечнике.
- 2) Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды.
- 3) Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре

Экзаменационные билеты № 19

- 1) Понятия: аппетит и голод. Непереносимость пищи.
- 2) Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.
- 3) Способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.

Экзаменационные билеты № 20

- 1) Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов
- 2) Общие понятия об обмене веществ.
- 3) Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения. Основание для проведения работ.

Экзаменационные билеты № 21

- 1) Способы витаминизирующие пищу на предприятиях общественного питания.
- 2) Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека.
- 3) Требования к материалам. Основные полимерные и синтетические материалы, разрешенные для контакта с пищевой продукцией.

Экзаменационные билеты № 22

- 1) Процессы ассимиляции и диссимиляции.
- 2) Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.
- 3) Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья.

Экзаменационные билеты № 23

- 1) Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания.
- 2) Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания.
- 3) Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.