**27-28 группа Микробиология**

**Задания с 6.04-11.04**

1. Тема Источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве **Задание: Конспект учебник глава 7 Микробиология крупы, муки, макаронных изделий и хлеба**
2. Микроорганизмы – вредители хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства. **Задание Схему в тетрадь.**



1. **Тема Контрольная работа по разделу. (Письменно присылать а личные сообщения)**

**Основы микробиологии. Микробиология в пищевом производстве.**

1) К микроорганизмам, не имеющим клеточного строения, относятся:

1. бактерии 2. Вирусы 3. прионы 4. простейшие

2) Бактерии, питающиеся за счет готовых органических соединений:

1. аутотрофы 2. Гетеротрофы 3. паразиты 4. фагоциты

3) Основным регулятором поступления органических веществ в клетку является:

1. цитоплазматическая мембрана 2. Ядро 3. Хлоропласты 4. плазмиды

4) Микроорганизмы одного вида или подвида, выращенные в лабораторных условиях на искусственных питательных средах:

1. чистая культура 2. смешанная культура 3. Клон 4. штамм

5) Микроорганизмы почвы, способные получать необходимую им энергию от окисления минеральных соединений:

1. олиготрофы 2. Сапрофиты 3. Автохтоны \*4. автотрофы

6) Бактерии, имеющие на одном или обоих концах тела пучок жгутиков, называются:

1. монотрихами 2. Перитрихами 3. Лофотрихами 4. амфитрихами

7) Скопления бактерий, напоминающие внешне грозди винограда, называются:

1. Стафилококками 2. Сарцинами 3. Стрептококками 4. диплококками

8) О свежем фекальном загрязнении почвы свидетельствует обнаружение:

1. стафилококков 2. Сальмонелл 3. яиц гельминтов 4. энтерококков

9) При загрязнении органическими веществами в почве обнаруживают микроорганизмы:

1. энтерококки 2. семейства кишечных бактерий 3. паратифа А и В

4. сальмонеллы

10) Плесневый гриб, имеющий мицелий белого цвета с перегородками:

1. шоколадная плесень 2. гроздевидная плесень 3. головчатая плесень

4. молочная плесень

11) К осветительной системе биологического микроскопа не относится:

1. конденсор 2. Диафрагма 3. Окуляр 4. зеркало

12) Актиномицеты-это:

1. грибы 2. палочковидные бактерии 3. ветвящиеся бактерии

4. простейшие

13) Бактерии, образующие цепочку при делении кокков:

1. микрококки 2. Стрептококки 3. Диплококки 4. сарцины

14) Бактерии по типу дыхания подразделяются на:

1. олиготрофы и сапрофиты 2. анаэрофобы и анаэрофаги

3. аэрофобы и анаэрофобы 4. аэробы и анаэробы

15) Один из первых микроскопов изобрел в 1610 году:

1. А.-В. Левенгук 2. Л. Пастер 3. Р. Гук 4. Г. Галиллей

16) Представьте рисунок морфологических признаков грибов, отметьте

соответствующие обозначения цифрами:

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
|  |

Мукор Пенициллиум Аспергиллус

17) Что называется брожением?

а) окислительно- восстановительный процесс без участия кислорода;

б) глубокое размножение белковых веществ микроорганизмами;

в) окислительно- восстановительный процесс с участием кислорода?

18) Возбудителями брожения теста являются:

а) микрококки б) дрожжи в) молочнокислые бактерии

19) Возбудителями тягучей болезни хлеба являются:

а) сенная палочка б) микрококки в) кишечная палочка

20) Этот порок хлеба возникает при плотной укладке , при повышенной влажности (более 70 %), при температуре 25-30 С:

а) пьяный хлеб б) тягучая болезнь в) плесневение

21) Этот вид микробной порчи макаронных изделий характеризуется появлением на поверхности бугорков, а на разломе – пустот:

а) прокисание б) вспучивание в) плесневение

22) Данная порча хлеба характеризуется появлением на корке и в мякише пятен желтого, красного цветов:

а) пигментация б) плесневение в) меловая болезнь

23) Этот вид микробиологической порчи вызывают микроскопические грибы рода Фузариум:

а) пьяный хлеб б) тягучая болезнь в) плесневение

24) Возбудители кишечных инфекционных болезней.

25) Укажите причины возникновения пищевых отравлений бактериального

происхождения.

1. Практическая работа. Причины попадания вредных микроорганизмов в готовую продукцию на пищевых предприятиях. Микробиологический контроль пищевого производства. **Задание письменно в тетради.**

**Практическая работа №8**

**Причины попадания вредных микроорганизмов в готовую продукцию на пищевых предприятиях. Микробиологический контроль пищевого производства.**

**Цель**: ознакомиться с причинами попадания вредных микроорганизмов в готовую продукцию на пищевых предприятиях.

**Краткие теоретические и справочно-информационные материалы**

**по теме занятия:**

**Причины попадания вредных микроорганизмов в готовую продукцию**

**на предприятиях общественного питания**

1. Работа больных лиц и носителей инфекций

2. Прием недоброкачественного продовольствия

3. Нарушение поточности технологического процесса и санитарно-

гигиенических требований к производству

4. Несоблюдение условий и сроков хранения пищевых продуктов и блюд

5. Нарушение личной гигиены

**Основные меры по профилактике кишечных инфекций, пищевых**

**отравлений и гельминтозов:**

1. Оздоровление источников инфекции.

2. Предотвращение попадания возбудителей инфекции и их токсинов в

пищевые продукты.

3. Предотвращение возможности накопления возбудителей и их

токсинов в пище.

4. Уничтожение возбудителей инфекций и их токсинов в пище.

5. Гигиеническое обучение работающих на предприятиях питания и

продовольственной торговли.

(Кишечная палочка попадает в пищевые продукты при нарушении правил

личной гигиены, особенно с грязных рук повара, при нарушении санитарных

правил приготовления и хранения пищи, при антисанитарном содержании

рабочих мест, цеха, кухонного инвентаря, посуды.)

**Отчет по практической работе №8**

**Название практической работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Цель работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Краткое содержание работы:**

**1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Заполните таблицу:**

**Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала ПОП**

|  |  |
| --- | --- |
| **Заболевание** | **Пути передачи, симптомы** |
| Туберкулез |  |
| Сифилис |  |
| Гонорея |  |
| ВИЧ-инфекция |  |

**Ответьте на контрольные вопросы.**

**Контрольные вопросы:**

1. Каковы причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой?

2. Чем опасен туберкулез?

3. Главные меры предупреждения сифилиса и гонореи?