

«Основи мікробіології, санітарії та гігієни» група №16

13.03. Тема: Коротка характеристика деяких процесів життєдіяльності мікроорганізмів тіста.

Тема: Поняття про живлення мікроорганізмів.

16.03. Тема: Поняття про ріст мікроорганізмів.

Тема: Поняття про обмін та інші процеси мікроорганізмів.

23.03. Тема: Розповсюдження мікроорганізмів у природі.

Тема: Фізичні та хімічні фактори зовнішнього середовища і їх дія на мікроорганізми. Поняття про психрофільні, мезофільні та термофільні мікроорганізми; вологість оптимальна і мінімальна.

27.03. Тема: Вплив хімічних речовин на мікроорганізми. Біологічні фактори. Поняття про симбіоз, метабіоз, антагонізм, паразитизм. Приклади цих взаємовідносин між мікроорганізмами.

Тема: Загальні поняття про санітарію і гігієну праці. Закон про охорону праці підлітків. Санітарне законодавство. Органи санітарного нагляду їх завдання і функції. Залежність якості виготовленої продукції від санітарного стану харчового підприємства і дотримання санітарно-гігієнічних правил. Професійна шкідливість і професійні захворювання

30.03. Тема: Заходи щодо їх профілактики. Нормативи температурно-вологого режиму в цеху обумовлені технологічними вимогами виробництва. Дія високої температури і підвищеної вологості повітря на організм людини. Поняття про теплообмін, основні шляхи віддачі.

Тема: Дезінфекція, її значення в боротьбі з хвороботворними мікробами на виробництві, засоби і способи дезінсекції. Поняття про дезінсекцію і дератизацію, засоби і заходи боротьби з комахами і гризунами. Шкода, яку завдають гризуни сировині, напівфабрикатам і готовим виробам харчової промисловості. Вплив дезінсекції, дезінфекції і дератизації на якість готової продукції та здоров'я працівників хлібопекарської і кондитерської промисловості.