**Дифференцированный зачет по учебной дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питании, санитарии и гигиене»**

**для обучающихся 1 курса профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Вариант1  
1.Основные группы микроорганизмов. Их роль в пищевом производстве.  
2.Основные пищевые инфекции.  
3.Основные пищевые вещества.  
4.Источники, роль в структуре питания.

5.Рациональное сбалансированное питание.

6.Личная и производственная гигиена работников.

7.Санитарно – гигиенические требования к приготовлению пищевых продуктов.

8.Блюда и изделия повышенного риска: студни, заливные, салаты, винегреты, котлеты, кондитерские кремовые изделия.

9.Гигиеническая оценка различных методов дезинфекции.

10.Борьба с насекомыми и грызунами.

Вариант 2  
1.Основы физиологии питания.  
2.Основные пищевые отравления.  
3. Пищеварение и усвояемость пищи.  
4.Обмен веществ и энергии.   
5.Санитарно – гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю.  
6.Санитарные требования к хранению, раздаче и приему пищи.  
7.Санитарные требования к отпуску, транспортировке и реализации пищи.  
8Санитарно – гигиенические требования к транспорту, хранению продуктов.  
9.Санитарно – гигиенические требования к складским помещения. Требования к таре.  
10.Гельминтозы и их профилактика.