

Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, Ч. 2

ЭЛЕКТРОННЫЙ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

[Демо-версия](#)

Структура курса

Информация для пользователей

Сведения об электронном издании	Демо-версия
- Об электронном учебно-методическом комплексе	✓

Морфология микробов

Введение/Предисловие	Демо-версия
- Предисловие	✓

Глава 5. Введение в общую микробиологию	Демо-версия
- Введение в главу	✓
- 5.1. Мир микробов	✓
- 5.2. Цель и задачи микробиологии	✓

Глава 6. Классификация и морфология микроорганизмов	Демо-версия
- Введение в главу	✓
- 6.1. Систематика и номенклатура микроорганизмов	✓
- 6.2. Классификация и морфология бактерий	✓
- 6.3. Строение и классификация грибов	✓
- 6.4. Строение и классификация простейших	✓
- 6.5. Структура и классификация вирусов	✓
- 6.6. Методы изучения морфологии микробов	✓

Задания. Морфология микробов	Демо-версия
- Морфология микробов. Задание 1	✓
- Морфология микробов. Задание 2	✓
- Морфология микробов. Задание 3	✓
- Морфология микробов. Задание 4	✓
- Морфология микробов. Задание 5	✓
- Морфология микробов. Задание 6	✓
- Морфология микробов. Задание 7	✓
- Морфология микробов. Задание 8	✓

Физиология микробов

Глава 7. Физиология микробов
- Введение в главу
- 7.1. Физиология бактерий
- 7.2. Особенности физиологии грибов и простейших
- 7.3. Физиология вирусов

Глава 8. Генетика микробов
- Введение в главу

- 8.1. Строение и репликация генома бактерий
- 8.2. Изменчивость генома бактерий
- 8.3. Особенности генетики вирусов
- 8.4. Применение генетических методов в диагностике инфекционных болезней

Задания. Физиология микробов

- Физиология микробов. Задание 1
- Физиология микробов. Задание 2
- Физиология микробов. Задание 3
- Физиология микробов. Задание 4
- Физиология микробов. Задание 5
- Физиология микробов. Задание 6
- Физиология микробов. Задание 7
- Физиология микробов. Задание 8

Влияние внешней среды на микроорганизмы

Глава 9. Экология микроорганизмов

- Введение в главу
- 9.1. Распространение микробов в окружающей среде
- 9.2. Микрофлора организма человека
- 9.3. Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы
- 9.4. Уничтожение микробов в окружающей среде

Задания. Влияние внешней среды на организмы

- Влияние внешней среды на организмы. Задание 1
- Влияние внешней среды на организмы. Задание 2

Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов

Глава 10. Учение об инфекции

- Введение в главу
- 10.1. Понятие об инфекционном процессе
- 10.2. Стадии инфекционного процесса
- 10.3. Свойства микроба. Понятие о патогенности и вирулентности
- 10.4. Факторы патогенности микробов
- 10.5. Роль макроорганизма и окружающей среды
- 10.6. Характерные особенности инфекционных болезней
- 10.7. Формы инфекционного процесса
- 10.8. Основы эпидемиологии инфекционных болезней

Задания. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов

- Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Задание 1
- Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Задание 2
- Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов. Задание 3

Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика

Глава 3. Основные причины возникновения и профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений

- Введение в главу
- 3.1. Кишечные инфекции
- 3.2. Классификация пищевых отравлений
- 3.3. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика
- 3.4. Пищевые бактериальные токсикозы и их профилактика
- 3.5. Пищевые микотоксикозы
- 3.6. Общие факторы развития пищевых отравлений микробной этиологии
- 3.7. Пищевые отравления немикробной природы
- 3.8. Отравления химическими веществами (ксенобиотиками)
- 3.9. Требования к здоровью, личной гигиене персонала и соблюдению требований безопасности
- 3.10. Требования к гигиеническому обучению персонала
- 3.11. Требования к дезинсекционным и дератизационным мероприятиям

Задания. Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика

- Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика. Задание 1
- Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика. Задание 2
- Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика. Задание 3
- Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика. Задание 4
- Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика. Задание 5
- Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика. Задание 6
- Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика. Задание 7
- Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика. Задание 8
- Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика. Задание 9
- Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика. Задание 10
- Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика. Задание 11

Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала

Глава 1. Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания	Демо-версия
- Введение в главу	✓
- 1.1. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания	✓
- 1.2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	✓

- 1.3. Основные полимерные и синтетические материалы, разрешенные для контакта с пищевой продукцией ✓

Глава 4. Порядок обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на предприятии общественного питания Демо-версия

- Введение в главу ✓

- 4.1. Требования к организации производственного контроля ✓

- 4.2. Система управления качеством на пищевых объектах ✓

- 4.3. Ответственность за несоблюдение санитарного законодательства ✓

Задания. Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала Демо-версия

- Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала. Задание 1 ✓

- Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала. Задание 2 ✓

- Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала. Задание 3 ✓

Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

Глава 2. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу

- Введение в главу

- 2.1. Транспортирование, прием и правила хранения пищевой продукции

- 2.2. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

- 2.3. Правила первичной обработки пищевых продуктов

- 2.4. Требования к выработке кондитерских изделий с кремом

- 2.5. Требования к производству мягкого мороженого

- 2.6. Требования к раздаче и реализации готовых изделий

- 2.7. Санитарные требования к организации общественного питания быстрого обслуживания

Задания. Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

- Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Задание 1

- Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Задание 2

- Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов. Задание 3

Задания. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов

- Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Задание 1

- Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Задание 2

- Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Задание 3

- Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Задание 4

- Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Задание 5
- Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Задание 6
- Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Задание 7
- Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Задание 8
- Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Задание 9
- Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Задание 10
- Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов. Задание 11

Приложение

Приложения	Демо-версия
- Приложение 1	✓
- Приложение 2	✓
- Приложение 3	✓
- Приложение 1 к МР (справочное)	✓
- Приложение 2 к МР	✓
- Приложение 3 к МР	✓
- Приложение 4 к МР	✓
- Приложение 5 к МР	✓
- Приложение 6 к МР	✓
- Приложение 7 к МР	✓
- Приложение 8 к МР	✓
- Список литературы	✓