**Питання Мікробіологія**

1. Вплив на мікроорганізми високих температур. Термостійкість спор бактерій.
2. Антибіотики мікробного, рослинного та тваринного походження, їх дія на мікроорганізми.
3. Сибірка.
4. Туберкульоз.
5. Бруцельоз.
6. Лептоспіроз.
7. Ящур.
8. Загальна характеристика харчових токсикоінфекцій та токсикозів.
9. Ботулізм.
10. Причини прижиттєвого ендогенного обсіменіння мікроорганізмами м’язової тканини і внутрішніх органів тварин.
11. Шляхи і джерела прижиттєвого і після забійного обсіменіння мікроорганізмами м’язової тканини і внутрішніх органів тварини.
12. Мікробіологічний контроль м’яса, випадки його обов’язкового проведення.
13. Обсіменіння м’яса при видаленні внутрішніх органів.
14. Види мікробного псування охолодженого та мороженого м’яса.
15. Мікрофлора розсолів і солених м’ясопродуктів.
16. Бактеріологічне дослідження м’яса.
17. Види мікробного псування ковбасних виробів.
18. Джерела мікробного обсіменіння консервів (напівфабрикатів): умови, що сприяють розмноженню в них мікроорганізмів.
19. Стерилізація консервів.
20. Залишкова мікрофлора консервів, їх характеристика і вплив на якість готових продуктів.
21. Санітарно-мікробіологічний контроль виробництва м’яса і м’ясних продуктів.
22. Мікробіологічне дослідження м’ясних консервів.
23. Поняття про стерильність свіжих яєць, одержаних від здорової птиці.
24. Мікробіологічний контроль яєць та яйце продуктів.
25. Розвиток мікроорганізмів в яйці під час зберігання.
26. Мікрофлора гематогену, інсуліну, сичужного порошку, сухого пепсину.
27. Вплив умов первинної обробки, зберігання і транспортування молока на його мікрофлору.
28. Вплив технологічних прийомів обробки молока на його мікрофлору.
29. Мікробіологія заквасок.
30. Мікробіологія кисломолочних продуктів і сиру.
31. Види мікробного псування яєць.
32. Мікробіологічний контроль яєць та яйце продуктів.
33. Риба як джерело збудників інфекційних хвороб людини і тварини.
34. Санітарна оцінка риби та рибної продукції.
35. Методи виявлення збудників гнильних хвороб у меді.
36. Мікроскопічне дослідження меду.
37. Особиста гігієна працівників м’ясної промисловості.
38. Медичний огляд робітників харчових підприємств.
39. Санітарний інструктаж. Санітарний мінімум.
40. Дезінфекція. Методи та засоби дезінфекції.
41. Санітарні вимоги, які необхідно дотримуватись при перед-забійному утриманні тварин.
42. Здійснення санітарної обробки обладнання, інвентарю, посуду в забійному цеху.
43. Профілактична дезінфекція в цеху забою худоби.
44. Способи знезараження м’яса.
45. Вимоги до сировини для виробництва медичних препаратів.
46. Використовування методів і засобів для санітарної обробки обладнання в цеху з виробництва медичних препаратів.
47. Виконання вимог гігієни і санітарії в холодильниках.
48. Санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень і обладнання під час виробництва консервів, ковбас і напівфабрикатів.
49. Здійснення санітарної обробки обладнання, тари та інвентарю в ковбасно-кулінарному та консервному виробництві?
50. Методи і засоби, що використовуються для знезараження шкур при інфекційних захворюваннях тварин.

Варіант 1 питання 1,26 Варіант 13 питання 13,38

 Варіант 2 питання 2,27 Варіант 14 питання 14,39

 Варіант 3 питання 3,28 Варіант 15 питання 15,40

 Варіант 4 питання 4,29 Варіант 16 питання 16,41

Варіант 5 питання 5,30 Варіант 17 питання 17,42

Варіант 6 питання 6,31 Варіант 18 питання 18,43

Варіант 7 питання 7,32 Варіант 19 питання 19,44

 Варіант 8 питання 8,33 Варіант 20 питання 20,45

Варіант 9 питання 9,34 Варіант 21 питання 21,46

Варіант 10 питання 10,35 Варіант 22 питання 22,47

Варіант 11 питання 11, 36 Варіант 23 питання 23,48

Варіант 12 питання 12, 37 Варіант 24 питання 24,49

Варіант 25 питання 25,50