

## **САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА**

Специальность Повар, кондитер, 1 курс

**Дисциплина: Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом  
производстве**

### Раздел 1

1. Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем):
  - «Влияние микроорганизмов и факторов внешней среды на свойства пищевых продуктов».
  - «Микотоксикозы».
  - «Пищевые отравления солями тяжёлых металлов. Нитраты».
  - Неотложные меры при пищевых отравлениях.
2. Подготовка рефератов, докладов, сообщений по темам:
  - «Плесень погубит и спасёт мир».
  - «Опасность птичьего и свиного гриппа».
  - «Микробиологические основы консервирования пищевых продуктов».

### Раздел 2

1. Работа с конспектами, учебной и специальной литературой (по параграфам, главам учебных пособий, указанных преподавателем):
  - «Краткие сведения из истории развития науки».
  - «Санитарное обследование столовой».
  - «Сыроедение. Щадящая тепловая обработка».
2. Подготовка рефератов, докладов, сообщений по темам:
  - «Современные материалы для изготовления посуды, её устойчивость».
3. Выполнение индивидуальных заданий:

- Составление графика уборки помещений.
- Расчёта концентрации дезинфицирующего раствора.