

- **Содержание**

- Введение
- **Раздел I. ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ**
- **Глава 1. Морфология микроорганизмов**
- 1.1. Бактерии
- 1.2. Плесневые грибы
- 1.3. Дрожжи
- 1.4. Вирусы
- **Глава 2. Физиология микроорганизмов**
- 2.1. Состав клеток микроорганизмов
- 2.2. Питание микроорганизмов
- 2.3. Дыхание микроорганизмов
- 2.4. Процессы, вызываемые микроорганизмами при производстве и хранении пищевых продуктов
- 2.5. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы
- **Глава 3. Распространение микроорганизмов в природе**
- 3.1. Микрофлора почвы
- 3.2. Микрофлора воды
- 3.3. Микрофлора воздуха
- 3.4. Микрофлора тела человека
- **Глава 4. Микробиология важнейших пищевых продуктов**
- 4.1. Значение микробиологии пищевых продуктов
- 4.2. Микробиология мяса и мясных продуктов
- 4.3. Микробиология рыбы и морепродуктов
- 4.4. Микробиология стерилизованных баночных консервов
- 4.5. Микробиология молока и молочных продуктов
- 4.6. Микробиология кисломолочных продуктов
- 4.7. Микробиология пищевых жиров
- 4.8. Микробиология яиц и яичных продуктов
- 4.9. Микробиология овощей, плодов и продуктов их переработки
- 4.10. Микробиология зернопродуктов
- 4.11. Микробиологическая стойкость продукта при хранении
- 4.12. Показатели микробиологической обсемененности
- **Раздел II. ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**
- **Глава 5. Личная гигиена работников предприятий общественного питания**
- 5.1. Значение соблюдения правил личной гигиены
- 5.2. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию тела в чистоте
- 5.3. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию рук в чистоте
- 5.4. Санитарно-эпидемиологические требования к состоянию полости рта
- 5.5. Требования к санитарной одежде
- **Глава 6. Пищевые инфекционные заболевания**
- 6.1. Общие понятия об инфекционных заболеваниях

- 6.2. Острые кишечные инфекции
- 6.3. Зоонозы
- **Глава 7. Пищевые отравления**
- 7.1. Общие понятия о пищевых отравлениях
- 7.2. Пищевые отравления бактериального происхождения
- 7.3. Микотоксикозы
- 7.4. Пищевые отравления немикробного происхождения
- **Глава 8. Глистные заболевания**
- 8.1. Общие понятия
- 8.2. Виды и характеристика гельминтов
- **Глава 9. Санитарно-гигиенические требования к помещениям оборудованию, инвентарю**
- 9.1. Санитарный режим поведения и медицинские обследования работников общественного питания
- 9.2. Санитарные требования к территории предприятия общественного питания
- 9.3. Уборка помещений, виды и способы уборки
- 9.4. Дезинфекция, дератизация и дезинсекция
- 9.5. Санитарно-лабораторный контроль качества обработки посуды, рук, инвентаря и оборудования на предприятиях общественного питания
- 9.6. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию инвентарю и посуде
- 9.6. Требования к мытью посуды
- **Приложения**
- 1. Сроки выживания возбудителей кишечных инфекций в пищевых продуктах
- 2. Вредные для здоровья пищевые добавки
- Список литературы