

# Higiena ir valymas jūros gėrybių tvarkymo pramonėje – internetinis studijų žurnalas

Pildykite šį dokumentą mokydamiesi ir saugokite jį. Užpildytas žurnalas yra pagrindinių maisto higienos žinių egzamino dalis.

**Jūsų vardas, pavardė:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Skyriaus Nr.** | **Skyriaus pavadinimas** | **Užbaigi-mo data** | **Laikas, praleistas mokantis\*** |
|  | Įvadas |  |   |
| 1 | Pirmasis segmentas – higiena prieš bakterijas |  |  |
| 2 | Antrasis segmentas – išsamesnis žvilgsnis į bakterijas |  |  |
| 3 | Trečiasis segmentas – žmonės sukelia problemas |  |  |
| 4 | Ketvirtasis segmentas – taršos vengimas |  |  |
| 5 | Penktasis segmentas – švaros palaikymas |  |  |
| 6 | Šeštasis segmentas – tarša |  |  |
| 7 | Septintasis segmentas – Jūs ir įstatymas |  |  |
| 8 | Aštuntasis segmentas – RVASVT |  |  |
| 9 | Devintasis segmentas – Alergenų |  |  |
|  10 | Dešimtasis segmentas – elementarimaisto higiena žuvies kepėjams |  |  |
| 11 | Įsivertinimo klausimų atsakymai |  |  |
| 12 | Priedas – pagrindinių punktų santrauka |  |  |

\* 15, 30, 45 ar 60 min.

Testo atlikimo data ir jūsų testo rezultatas

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Užpildykite internetinį praktikos testą |  | % |

# Kokių atsiliepimų ar komentarų turite dėl internetinio paketo? Prašome pateikti juos žemiau esančiame laukelyje.

|  |
| --- |
|  |

Norėdami užsisakyti egzaminą ar užduoti klausimus apie maisto higieną, rašykite el. paštu onshore@seafish.co.uk .

Pasirašykite ir pažymėkite datą, kada būsite pasiruošę laikyti egzaminą: **/ /**

© SFIA 2024