

**Перечень теоретических вопросов для семестрового экзамена
по учебному предмету «Гигиена питания»
специальность 5-04-0911-04 «Медико-профилактическое дело»**

1. Государственный контроль (надзор) по разделу гигиены питания.
2. Белки как основа рационального питания, их состав. Простые и сложные белки, основные функции, источники.
3. Жиры. Состав и свойства, значение в питании, основные источники.
4. Углеводы, значение в питании. Гигиеническая характеристика моно, дисахаридов и полисахаридов, основные источники.
5. Минеральные элементы, классификация, основные функции. Минеральные элементы щелочного действия, физиологическое значение, источники.
6. Витамины. Классификация. Витамины: А, Д, С, группы В (В₁, В₂, В₁₂). Физиологическое значение, источники, проявление недостаточности.
7. Рациональное питание, понятие, основные принципы (законы).
8. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов, ее цели и задачи. Основные этапы проведения.
9. Мясо. Пищевая и биологическая ценность.
10. Рыба. Пищевая и биологическая ценность. Гигиенические показатели качества. Эпидемиологическое значение.
11. Молоко. Пищевая и биологическая ценность.
12. Овощи и плоды. Пищевая и биологическая ценность. Эпидемиологическое значение, гигиенические требования к хранению.
13. Баночные консервы, их виды. Гигиенические показатели качества, требования к таре. Эпидемиологическое значение.
14. Личная гигиена работников организаций пищевой промышленности.
15. Порядок прохождения медицинских осмотров работниками пищевых предприятий, диагностические исследования.
16. Проведение гигиенического обучения работников пищевых объектов.
17. Санитарно-эпидемиологические требования к хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов. Сроки годности и сроки хранения.
18. Гигиенические требования к транспортированию продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные требования к транспорту.
19. Принципы планировки организации, осуществляющей производство мяса и мясных продуктов, требования к территории, устройство санитарного блока. Предубойное содержание животных.
20. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу производства мяса.

21. Санитарные требования к производству колбас. Контроль за использованием нитритов. Производство изделий из субпродуктов.
22. Устройство и назначение молочно-товарных ферм. Соблюдение требований к доению коров, первичная обработка молока.
23. Санитарно-эпидемиологические требования к территории, приемке, хранению и обработке молока в организациях молокоперерабатывающей промышленности.
24. Санитарно-эпидемиологические требования к приемке, хранению и обработке молока, пастеризации и стерилизации. Контроль за качеством пастеризации и стерилизации.
25. Основные принципы производства кисломолочных продуктов. Соблюдение санитарных требований в заквасочной.
26. Санитарно-гигиенические требования к составу помещений, способам хранения и очистке муки в организациях хлебопекарной промышленности.
27. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к процессам приготовления теста и выпечки хлеба в организациях хлебопекарной промышленности.
28. Гигиенические требования, предъявляемые к кондитерским цехам: состав помещений, санитарная обработка оборудования, тары, отсадочных мешков и яиц в кондитерских цехах.
29. Типы объектов общественного питания, их размещение.
30. Набор помещений, планировка объектов общественного питания. Гигиенические требования к оборудованию, санитарной обработке инвентаря, посуды.
31. Особенности работы объектов общественного питания. Факторы санитарно-эпидемиологического риска.
32. Особенности санитарного режима заготовочных, доготовочных, магазинов кулинарии.
33. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, правилам приемки и хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий в объектах общественного питания.
34. Кулинарная обработка пищевой продукции. Значение, виды. Первичная (холодная) кулинарная обработка.
35. Гигиеническая характеристика и требования к варке пищевых продуктов.
36. Гигиеническая характеристика и требования к жарке, в т. ч. во фритюре мясных и рыбных полуфабрикатов.
37. Санитарно-гигиенические требования к реализации готовых блюд и кулинарных изделий в объектах общественного питания.

38. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в организациях здравоохранения. Требования к приготовлению пищи, принципы диетического питания, основные диеты.
39. Особенности работы и характеристика различных типов объектов торговли. Санитарные требования к размещению магазинов.
40. Санитарные требования к набору и содержанию помещений, планировке объектов торговли, торговому оборудованию и инвентарю.
41. Санитарные требования к приему и хранению сырья и пищевых продуктов в объектах торговли.
42. Санитарные требования к подготовке и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов в объектах торговли.
43. Санитарные требования к территории, зонированию, содержанию рынков. Требования к условиям реализации продуктов на рынках.
44. Определение понятия «Пищевые отравления». Классификация. Общие признаки.
45. Пищевые токсикоинфекции, вызванные условно-патогенной микрофлорой: эшерихиозы, протеозы. Источники. Факторы передачи. Причины возникновения. Лабораторная диагностика. Профилактика.
46. Стафилококковая интоксикация. Источники. Факторы передачи. Причины возникновения. Лабораторная диагностика. Профилактика.
47. Ботулизм. Источники. Факторы передачи. Причины возникновения. Лабораторная диагностика. Профилактика.
48. Пищевые отравления, вызываемые нитритами и нитратами, а также примесями, мигрирующими в продукты из оборудования, инвентаря, тары и упаковочных пленок. Профилактика.
49. Пестициды. Классификация. Условия применения в сельском хозяйстве, профилактика отравлений.
50. Пищевые отравления ядовитыми и условно-съедобными грибами. Профилактика.
51. Пищевые отравления ядовитыми по своей природе продуктами растительного и животного происхождения. Профилактика.
52. Пищевые отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях. Профилактика.
53. Расследование пищевых отравлений. Оперативные и перспективные мероприятия по их ликвидации.
54. Разработка и проведение профилактических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения пищевых отравлений среди населения.

Перечень
практических навыков и задач для семестрового экзамена
по учебному предмету «Гигиена питания»
специальность 5-04-0911-04 «Медико-профилактическое дело»

1. Оценка результатов лабораторных испытаний образца мясной продукции. Оформление заключения на соответствие образца техническим нормативным правовым актам.
2. Оценка результатов лабораторных испытаний образца рыбы. Оформление заключения на соответствие образца техническим нормативным правовым актам.
3. Составление программы лабораторных испытаний молока по показателям безопасности.
4. Оценка результатов лабораторных испытаний образца молочных продуктов. Оформление заключения на соответствие образца техническим нормативным правовым актам.
5. Оценка результатов лабораторных испытаний образца овощей. Оформление заключения на соответствие образца техническим нормативным правовым актам.
6. Составление схемы санитарного обследования мясокомбината.
7. Составление схемы санитарного обследования молочно-товарной фермы.
8. Составление схемы санитарного обследования молокозавода.
9. Составление схемы санитарного обследования хлебозавода.
10. Составление схемы санитарного обследования объекта общественного питания.
11. Составление схемы санитарного обследования продовольственного магазина.
12. Составление протокола об административном правонарушении, с использованием данных акта проверки объекта общественного питания.
13. Порядок проведения простейших инструментальных методов контроля: качественное и количественное определение моющего вещества в воде моечных ванн.
14. Порядок проведения простейших инструментальных методов контроля: определение хлорсодержащих дезинфицирующих веществ на инвентаре, руках работников пищеблоков, в воде моечных ванн.
15. Правила отбора проб готовых блюд и кулинарных изделий на санитарно-химические исследования.
16. Правила отбора проб готовых блюд и кулинарных изделий на микробиологические исследования.

17. Правила взятия смывов в объектах общественного питания.
18. Оформление аналитической записки по результатам мониторинга магазина.
19. Составление алгоритма расследования пищевого отравления.
20. Задача по оценке достаточности пищевых нутриентов, энергии в рационе питания, в соответствии с физиологическими нормами питания.
21. Задача по расчету калорийности готовых блюд.
22. Задача по проведению анализа данных надзорных мероприятий объекта, осуществляющего производство мяса и мясной продукции.
23. Задача по проведению анализа данных надзорных мероприятий объекта, осуществляющего производство молочных продуктов.
24. Задача по проведению анализа данных надзорных мероприятий объекта, осуществляющего производство кондитерских изделий.
25. Задача по проведению анализа результатов проверки столовой.
26. Задача по расследованию пищевого отравления микробной этиологии.
27. Задача по расследованию пищевого отравления немикробной этиологии.