

Перечень теоретических вопросов для семестрового экзамена по учебному предмету «Гигиена питания»

1. Государственный контроль (надзор) по разделу гигиены питания.
2. Обмен веществ и энергии в организме, «Анаболизм» и «Катаболизм». Энергетический баланс, энергетические затраты организма.
3. Белки как основа рационального питания, их состав. Простые и сложные белки, основные функции, источники.
4. Жиры. Состав и свойства, значение в питании, основные источники.
5. Углеводы, значение в питании. Гигиеническая характеристика простых и сложных углеводов, основные источники.
6. Минеральные элементы щелочного действия: кальций, магний, натрий, калий, физиологическое значение, источники.
7. Физиологическое значение жирорастворимых витаминов: А, Д, Е, К. проявление недостаточности, основные источники.
8. Рациональное питание, понятие, основные принципы (законы).
9. Основные современные проблемы питания человека. Общие тенденции, основные направления повышения качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
10. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов, ее цели и задачи. Основные этапы проведения.
11. Назначение лечебно-профилактического питания, виды. Влияние лечебно-профилактического питания на организм работающих.
12. Назначение диетического (лечебного) питания. Методы щажения пищи. Основные стандартные диеты и диетические продукты.
13. Основные факторы внешней среды, влияющие на качество пищевой продукции. Виды порчи пищевых продуктов. Условия, способствующие снижению качества продуктов питания.
14. Мясо. Пищевая и биологическая ценность. Характеристика мышечной, жировой ткани, экстрактивных веществ.
15. Рыба. Пищевая и биологическая ценность. Характеристика мышечной ткани, жира, экстрактивных веществ.
16. Молоко. Пищевая и биологическая ценность.
17. Инфекционные болезни животных, передающиеся человеку через молоко: туберкулез, бруцеллез, ящур, мастит. Изменение органолептических свойств молока при этих заболеваниях, условия тепловой обработки.
18. Микрофлора зерна. Фитопатогенная микрофлора и ее нормирование. Примеси сорных растений и их нормирование.
19. Овощи и плоды. Пищевая и биологическая ценность. Характеристика углеводов, белков, жиров, витаминов, минеральных элементов, органических кислот, эфирных масел и фитонцидов.
20. Пищевые добавки, определение, классификация. Гигиенические требования к применению пищевых добавок.
21. Пестициды, определение, гигиеническая характеристика хлорорганических, фосфорорганических и ртутьорганических пестицидов, их представители.

22. Личная гигиена работников организаций пищевой промышленности.
23. Порядок прохождения медицинских осмотров работниками пищевых предприятий, диагностические исследования.
24. Проведение гигиенического обучения работников пищевых объектов.
25. Санитарно-эпидемиологические требования к хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов. Сроки годности и сроки хранения. Характеристика особо скоропортящихся, скоропортящихся и нескоропортящихся продовольственного сырья и пищевых продуктов.
26. Гигиенические требования к транспортированию продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные требования к транспорту.
27. Принципы планировки организации, осуществляющей производство мяса и мясных продуктов, требования к территории, функциональные зоны. Состав производственных цехов.
28. Санитарные требования к производству колбас. Контроль за использованием нитритов. Производство изделий из субпродуктов.
29. Устройство и назначение молочно-товарных ферм, функциональные зоны территории, принципы планировки помещений. Санитарно-гигиенические требования к доильно-молочному оборудованию.
30. Санитарно-эпидемиологические требования к приемке, очистке, гомогенизации, пастеризации и стерилизации молока на молокозаводе. Контроль за качеством пастеризации и стерилизации.
31. Санитарно-гигиенические требования к составу помещений, способам хранения и очистке муки в организациях хлебопекарной промышленности.
32. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к процессам приготовления теста и выпечки хлеба в организациях хлебопекарной промышленности.
33. Гигиенические требования, предъявляемые к кондитерским цехам: состав помещений, санитарная обработка оборудования, тары, отсадочных мешков и яиц в кондитерских цехах.
34. Типы объектов общественного питания, их размещение.
35. Набор помещений, планировка объектов общественного питания. Гигиенические требования к оборудованию, санитарной обработке инвентаря, посуды.
36. Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, правилам приемки и хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов, готовых блюд и кулинарных изделий в объектах общественного питания.
37. Кулинарная обработка пищевой продукции. Значение, виды. Первичная (холодная) кулинарная обработка.
38. Гигиеническая характеристика и требования к варке пищевых продуктов.
39. Гигиеническая характеристика и требования к жарке, в т. ч. во фритюре мясных и рыбных полуфабрикатов.
40. Санитарно-гигиенические требования к реализации готовых блюд и кулинарных изделий в объектах общественного питания.
41. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в организациях здравоохранения. Требования к приготовлению пищи, принципы диетического питания, основные диеты.
42. Особенности работы и характеристика различных типов объектов торговли. Санитарные требования к размещению магазинов.

43. Санитарные требования к набору и содержанию помещений, планировке объектов торговли, торговому оборудованию и инвентарю.
44. Санитарные требования к приему и хранению сырья и пищевых продуктов в объектах торговли.
45. Санитарные требования к подготовке и реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов в объектах торговли.
46. Санитарные требования к территории, зонированию, содержанию рынков. Требования к условиям реализации продуктов на рынках.
47. Определение понятия «Пищевые отравления». Классификация. Общие признаки.
48. Пищевые токсикоинфекции, вызванные условно-патогенной микрофлорой: эшерихиозы, протеозы. Пищевые токсикоинфекции, вызванные клостридиями перфрингенс. Источники. Факторы передачи. Причины возникновения. Лабораторная диагностика. Профилактика.
49. Стафилококковая интоксикация. Источники. Факторы передачи. Причины возникновения. Лабораторная диагностика. Профилактика.
50. Ботулизм. Источники. Факторы передачи. Причины возникновения. Лабораторная диагностика. Профилактика.
51. Пищевые отравления, вызываемые нитритами и нитратами, а также примесями, мигрирующими в продукты из оборудования, инвентаря, тары и упаковочных пленок. Профилактика.
52. Пищевые отравления ядовитыми по своей природе продуктами растительного и животного происхождения. Пищевые отравления ядовитыми и условно-съедобными грибами. 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»**

1. Составление программы лабораторных испытаний колбасных изделий по показателям безопасности.
2. Составление программы лабораторных испытаний молока пастеризованного по показателям безопасности.
3. Оценка результатов лабораторных испытаний образца молочных продуктов. Оформление заключения на соответствие образца техническим нормативным правовым актам.
4. Оценка результатов лабораторных испытаний образца овощей. Оформление заключения на соответствие образца техническим нормативным правовым актам.
5. Проведение государственного санитарного надзора за организацией производственного контроля субъектом хозяйствования.
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. Порядок проведения простейших инструментальных методов контроля: качественное и количественное определение моющего вещества в воде моечных ванн.
12. Порядок проведения простейших инструментальных методов контроля: определение хлорсодержащих дезинфицирующих веществ на инвентаре, руках работников пищеблоков, в воде моечных ванн.
13. Правила отбора проб готовых блюд и кулинарных изделий на санитарно-химические исследования.
14. Правила отбора проб готовых блюд и кулинарных изделий на микробиологические исследования.
15. Правила взятия смывов в объектах общественного питания.
16. Составление протокола об административном правонарушении, с использованием данных акта проверки объекта общественного питания.
17. Составление схемы санитарного обследования продовольственного магазина.
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 объекта общественного питания.
26. Задача по расследованию пищевого отравления микробной этиологии.
27. Задача по расследованию пищевого отравления немикробной этиологии.