

Перечень теоретических вопросов для государственного экзамена  
по учебному предмету «Гигиена питания»  
по специальности 5-04-0911-04 «Медико-профилактическое дело»

1. Государственный контроль (надзор) по разделу гигиены питания. Предупредительный и текущий государственный контроль (надзор). Обязанности помощника врача-гигиениста отделения гигиены питания ЦГЭ.
2. Белки как основа рационального питания. Простые и сложные белки, основные функции, источники. Болезни белковой недостаточности.
3. Жиры. Состав и свойства, значение в питании. Основные источники.
4. Углеводы, значение в питании. Гигиеническая характеристика моно-, дисахаридов и полисахаридов. Основные источники.
5. Классификация минеральных элементов. Основные функции. Минеральные элементы щелочного действия, физиологическое значение, источники.
6. Классификация витаминов. Витамины: А, Д, Е, К. Физиологическое значение, источники, проявление недостаточности.
7. Рациональное питание, определение. Основные принципы (законы). Особенности питания населения на современном этапе.
8. Понятие о диетическом (лечебном) питании. Показания к назначению, виды щажения пищи, диетические продукты. Стандартные диеты.
9. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Цели и задачи. Основные этапы проведения.
10. Пищевая и биологическая ценность мяса. Характеристика мышечной, жировой и соединительной ткани. Виды порчи мяса.
11. Пищевая и биологическая ценность рыбы. Гигиенические показатели качества. Эпидемиологическое значение.
12. Пищевая и биологическая ценность молока. Причины изменения органолептических свойств. Эпидемиологическое значение.
13. Пищевая и биологическая ценность овощей и плодов. Эпидемиологическое значение. Гигиенические требования к хранению.
14. 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.
15. Понятие о личной гигиене работников пищевых объектов. Гигиенические требования к использованию и хранению санитарной одежды.

Гигиенические требования к содержанию рук, тела, полости рта работников пищевых объектов.

16. Цель и порядок проведения обязательных медицинских осмотров работников пищевых объектов. Предварительные, периодические и внеочередные медицинские осмотры. Противопоказания к работе на пищевых объектах.

17. Санитарно-эпидемиологические требования к территории объекта мясоперерабатывающей промышленности. Функциональное зонирование. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу первичной обработке туш.

18. Санитарно - эпидемиологические требования к устройству и содержанию молочно-товарных ферм. Требования к доению молока, молочно-доильному оборудованию. Первичная обработка молока.

19. Санитарно - эпидемиологические требования к приемке молока в объектах молокоперерабатывающей промышленности. Требования к пастеризации, стерилизации и розливу молока. Контроль за пастеризацией и стерилизацией молока.

20. Санитарно-гигиенические требования к составу помещений объектов хлебопекарной промышленности. Гигиеническая характеристика способов хранения муки. Санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления теста и выпечки хлеба.

21. Типы объектов общественного питания. Санитарно-гигиенические требования к размещению, набору помещений. Санитарно - эпидемиологические требования к содержанию оборудования, инвентаря.

22. Кулинарная обработка пищевых продуктов. Гигиенические требования к холодной (первичной) обработке. Гигиенические требования к тепловой обработке сырья и полуфабрикатов в объектах общественного питания.

23. Особенности работы и характеристика различных типов объектов торговли. Санитарные требования к содержанию помещений, торгового оборудования и инвентаря магазинов. Санитарные требования к условиям реализации пищевой продукции.

24. Санитарные требования к территории, благоустройству и содержанию рынков. Функциональные зоны. Санитарные требования к условиям реализации пищевой продукции.

25. Определение понятия «Пищевые отравления», классификация. Пищевые токсикозы (стафилококковая интоксикация, ботулизм), источники, факторы передачи, причины возникновения, лабораторная диагностика. Профилактика стафилококковой интоксикации и ботулизма.

26. Пищевые токсикоинфекции, вызванные условно-патогенной микрофлорой (эшерихиозы, протеозы, токсикоинфекции, вызванные спорообразующими микроорганизмами). Источники, факторы передачи, причины возникновения, лабораторная диагностика. Профилактика пищевых токсикоинфекций.

27. Пищевые отравления немикробной природы, классификация. Пищевые отравления, вызываемые нитритами, нитратами; примесями, мигрирующими в продукты из оборудования, инвентаря, тары и упаковочных пленок. Профилактика.

28. Расследование пищевых отравлений. Оперативные и перспективные мероприятия по их ликвидации. Разработка и проведение профилактических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения пищевых отравлений среди населения.

Перечень практических навыков для государственного экзамена  
по учебному предмету «Гигиена питания»  
по специальности 5-04-0911-04 «Медико-профилактическое дело»

1. Оформление акта отбора образцов пищевой продукции.
2. Оценка результатов лабораторных испытаний образца мясной продукции. Оформление заключения на соответствие образца техническим нормативным правовым актам.
3. Оценка результатов лабораторных испытаний образца рыбы. Оформление заключения на соответствие образца техническим нормативным правовым актам.
4. Составление программы лабораторных испытаний молока по показателям безопасности.
5. Оценка результатов лабораторных испытаний образца молочных продуктов. Оформление заключения на соответствие образца техническим нормативным правовым актам.
6. Оценка результатов лабораторных испытаний образца овощей. Оформление заключения на соответствие образца техническим нормативным правовым актам.
7. Оценка результатов лабораторных испытаний образца баночных консервов. Оформление заключения на соответствие образца техническим нормативным правовым актам.
8. Оценка результатов лабораторных испытаний образца кондитерских изделий. Оформление заключения на соответствие образца техническим нормативным правовым актам.
9. Оформление предписания на проведение выборочной проверки организации, осуществляющей производство хлебобулочных изделий.
10. Составление алгоритма проверки объекта общественного питания.
11. Составление протокола об административном правонарушении, с использованием данных акта проверки объекта общественного питания.
12. Взятие смывов на микробиологические исследования со столовой посуды, столовых приборов и рук.
13. Оформление аналитической записки по результатам мониторинга продовольственного магазина.
14. Составление алгоритма расследования пищевого отравления.

Перечень ситуационных задач для государственного экзамена

по учебному предмету «Гигиена питания»  
по специальности 5-04-0911-04 «Медико-профилактическое дело»

1. Определение витаминной недостаточности рациона питания и ее профилактике.
2. Гигиеническая оценка режима питания на основании суточного рациона питания.
3. Гигиеническая оценка достаточности пищевых нутриентов, энергии в рационе питания, в соответствии с физиологическими нормами питания.
4. Гигиеническая оценка соответствия направленности диетического рациона.
5. Гигиеническая оценка правильности соблюдения правил личной гигиены работниками пищевого объекта.
6. Анализ информационных данных надзорных мероприятий объекта, осуществляющего производство мяса и мясной продукции.
7. Анализ информационных данных надзорных мероприятий объекта, осуществляющего производство молока.
8. Анализ информационных данных надзорных мероприятий объекта, осуществляющего производство молочных продуктов.
9. Анализ информационных данных надзорных мероприятий объекта, осуществляющего производство хлебобулочных изделий.
10. Анализ информационных данных по результатам проверки объекта общественного питания.
11. Гигиеническая оценка соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на торговом объекте при обращении пищевой продукции.
12. Гигиеническая оценка соблюдения санитарно-эпидемиологических требований на рынке.
13. Проведение расследования пищевого отравления микробной этиологии.
14. Проведение расследования пищевого отравления немикробной этиологии.

