

**Перечень теоретических вопросов для государственного экзамена
по учебному предмету «Гигиена питания»
специальность 2 - 79 01 03 «Медико-профилактическое дело»**

1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Связь с другими науками и дисциплинами. Основоположники отечественной гигиены. Вклад ученых в развитие гигиены питания.
2. Организация государственного санитарного надзора по разделу гигиены питания.
3. Организация социально-гигиенического мониторинга по разделу гигиены питания. Лабораторный контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов.
4. Обмен веществ и энергии в организме. Анаболизм и катаболизм. Энергетический баланс, виды обмена энергии. Энергетические затраты организма.
5. Белки как основа рационального питания, их состав. Простые и сложные белки, основные функции, источники. Болезни белковой недостаточности.
6. Жиры. Состав и свойства, значение в питании, основные источники.
7. Углеводы, значение в питании. Гигиеническая характеристика моно, дисахаридов и полисахаридов, основные источники.
8. Минеральные элементы, классификация. Минеральные элементы щелочного действия, физиологическое значение, источники.
9. Основные функции минеральных элементов. Минеральные элементы кислотного действия, физиологическое значение, источники.
10. Витамины. Классификация. Водорастворимые витамины: С, группы В (В₁, В₂, В₆, В₁₂). Физиологическое значение, источники, проявление недостаточности.
11. Жирорастворимые витамины (А, Д, Е, К). Физиологическое значение, источники, проявление недостаточности.
12. Рациональное питание, понятие, принципы. Энергетическая адекватность. Сбалансированность пищевого рациона по содержанию основных пищевых веществ. Режим питания.
13. Основные современные проблемы питания человека. Ксенобиотики. Экологически чистые пищевые продукты.
14. Понятие о диетическом (лечебном) питании. Показания к назначению, основные требования, виды щажения пищей, диетические продукты.
15. Лечебно-профилактическое питание, назначение, влияние на организм работающих. Рационы, молоко, кисломолочные продукты, пектины, витамины.

16. Понятие о качестве пищевых продуктов. Влияние факторов внешней среды на качество и безопасность пищевой продукции.
17. Консервирование пищевых продуктов. Консервирование воздействием температурных факторов и обезвоживанием.
18. Гигиеническая характеристика методов консервирования изменением свойств среды, химическими веществами. Комбинированные методы консервирования.
19. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов, ее цели и задачи. Основные этапы проведения.
20. Мясо. Состав. Пищевая и биологическая ценность.
21. Гигиенические показатели качества мяса. Пищевая и биологическая ценность мяса птиц.
22. Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность. Добавки, используемые при производстве колбасных изделий. Гигиенические показатели качества.
23. Молоко. Состав, пищевая и биологическая ценность.
24. Гигиенические показатели качества молока.
25. Кисломолочные продукты, классификация, значение в питании.
26. Зерно. Строение и химический состав. Причины снижения качества зерна.
27. Мука. Химический состав. Гигиенические показатели качества муки.
28. Хлеб. Пищевая и биологическая ценность. Гигиенические показатели качества хлеба. Изменения хлеба, вызванные развитием микроорганизмов.
29. Овощи и плоды. Пищевая и биологическая ценность. Эпидемиологическое значение, гигиенические требования к хранению.
30. Рыба. Пищевая и биологическая ценность. Гигиенические показатели качества.
31. Эпидемиологическое значение рыбы. Рыба как фактор передачи гельминтозов (описторхоз и дифиллоботриоз). Профилактика.
32. Яйца. Пищевая и биологическая ценность, пороки. Эпидемиологическое значение.
33. Баночные консервы, их виды, пищевая ценность. Гигиенические показатели качества, требования к таре.
34. Пищевые жиры. Классификация. Гигиенические показатели фритюрного жира, санитарно-гигиенический контроль качества.
35. Кондитерские изделия. Пищевая ценность. Эпидемиологическое значение кондитерских кремовых изделий. Условия хранения.
36. Гигиеническая характеристика хлорорганических, фосфорорганических и ртутьорганических пестицидов, основные представители, условия применения в сельском хозяйстве.
37. Пищевые добавки. Классификация. Гигиенические требования к применению.

38. Гигиеническая характеристика материалов, применяемых для изготовления инвентаря, оборудования, посуды, упаковки для пищевых продуктов.
39. Гигиенические требования к хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов. Сроки годности и сроки хранения.
40. Гигиенические требования к транспортированию пищевых продуктов и продовольственного сырья. Гигиенические требования к специальному транспорту.
41. Понятие о личной гигиене работников организаций пищевой промышленности и торговых объектов. Соблюдение правил личной гигиены.
42. Цель и порядок проведения обязательных медицинских осмотров работниками пищевых предприятий. Медицинские противопоказания к работе.
43. Порядок проведения гигиенического обучения и аттестации работников, деятельность которых связана с обращением пищевой продукции.
44. Санитарно - эпидемиологические требования к территории, планировке организации, осуществляющей производство мяса и мясных продуктов. Санитарный блок. Предубойное содержание животных.
45. Санитарно - эпидемиологические требования к мясо-жировому цеху и технологическому процессу первичной переработки туш в организациях мясоперерабатывающей промышленности.
46. Санитарно - эпидемиологические требования к производству колбас.
47. Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию молочно-товарных ферм, требования к доению молока, молочно-доильному оборудованию. Первичная обработка молока.
48. Санитарно - эпидемиологические требования к приемке молока, обработке, пастеризации, стерилизации, розливу в организациях молокоперерабатывающей промышленности.
49. Соблюдение санитарных требований в заквасочной организации молокоперерабатывающей промышленности.
50. Санитарно-гигиенические требования к составу помещений, способам хранения муки в организациях хлебопекарной промышленности.
51. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к процессам приготовления теста и выпечки хлеба в организациях хлебопекарной промышленности.
52. Особенности планировки организаций, осуществляющих производство кондитерских изделий. Требования к содержанию производственных помещений, технологического оборудования, тары, инвентаря.
53. Типы объектов общественного питания, размещение, набор помещений, санитарное содержание.
54. Особенности работы объектов общественного питания. Факторы санитарно-эпидемиологического риска.

55. Санитарные требования к оборудованию, технологическому инвентарю, посуде объектов общественного питания, правила их санитарной обработки.
56. Санитарно-гигиенические требования к приему в объекты общественного питания продовольственного сырья, пищевых продуктов, правила их хранения.
57. Кулинарная обработка пищевых продуктов. Значение, виды. Гигиенические требования к холодной (первичной) обработке.
58. Гигиенические требования к проведению тепловой обработки (варке) сырья и полуфабрикатов в объектах общественного питания.
59. Гигиеническая характеристика и требования к жарке, в т. ч. во фритюре, мясных и рыбных полуфабрикатов в объектах общественного питания.
60. Гигиенические требования к организации питания в организациях здравоохранения, устройство пищеблока, буфетных-раздаточных.
61. Особенности работы и характеристика различных типов объектов торговли. Санитарные требования к размещению магазинов.
62. Санитарные требования к набору и содержанию помещений, планировке объектов торговли, торговому оборудованию и инвентарю. Требования к подготовке и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья.
63. Санитарные требования к приему и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов в объектах торговли.
64. Санитарные требования к территории, зонированию, благоустройству и содержанию рынков. Работа лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы.
65. Санитарные требования к условиям реализации продуктов на рынках.
66. Определение понятия «Пищевые отравления». Классификация. Общие признаки.
67. Пищевые токсикоинфекции, вызванные условно-патогенной микрофлорой (эшерихиозы, протеозы). Источники. Факторы передачи. Причины возникновения. Лабораторная диагностика. Профилактика.
68. Пищевые токсикоинфекции, вызванные спорообразующими микроорганизмами, энтерококками. Источники. Факторы передачи. Причины возникновения. Лабораторная диагностика. Профилактика.
69. Стафилококковая интоксикация. Источники. Факторы передачи. Причины возникновения. Лабораторная диагностика. Профилактика.
70. Ботулизм. Источники. Факторы передачи. Причины возникновения. Лабораторная диагностика. Профилактика.
71. Пищевые отравления, вызываемые нитритами, нитратами; примесями, мигрирующими в продукты из оборудования, инвентаря, тары и упаковочных пленок. Профилактика.
72. Пищевые отравления ядовитыми по своей природе продуктами растительного и животного происхождения, в т.ч. сорными растениями злаковых культур. Профилактика.

73. Пищевые отравления ядовитыми и условно-съедобными грибами. Профилактика.
74. Расследование пищевых отравлений. Оперативные и перспективные мероприятия по их ликвидации.
75. Разработка и проведение профилактических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения пищевых отравлений среди населения.

**Перечень практических навыков и задач
для государственного экзамена
по учебному предмету «Гигиена питания»
специальность 2 - 79 01 03 «Медико-профилактическое дело»**

1. Порядок проведения и оформления результатов выборочной проверки.
2. Порядок проведения и оформления результатов мониторинга.
3. Порядок проведения и оформления результатов мероприятий технического (технологического, поверочного) характера.
4. Порядок приема и рассмотрения заявлений граждан и юридических лиц.
5. Порядок оформления протокола об административном правонарушении.
6. Порядок оформления предписания об изъятии из обращения продукции.
7. Порядок оформления требования (предписания) о приостановлении (запрете) производства и (или) реализации товаров (работ, услуг), эксплуатации транспортных средств.
8. Общие правила отбора проб пищевых продуктов на показатели безопасности (метод конверта, квартования, с помощью пробоотборника).
9. Порядок оформления акта отбора проб пищевых продуктов.
10. Правила отбора проб мяса на показатели безопасности.
11. Органолептическая оценка мяса.
12. Органолептическая оценка рыбы.
13. Правила отбора проб колбасных изделий на органолептические и санитарно-химические показатели.
14. Органолептическая оценка колбасы.
15. Правила отбора проб молока на показатели безопасности.
16. Органолептическая оценка молока.
17. Правила отбора проб готовых блюд на микробиологические исследования.
18. Правила отбора проб готовых блюд на санитарно-химические исследования.
19. Методика взятия смывов в объектах общественного питания.
20. Задача по соблюдению санитарно-гигиенических требований на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.
21. Задача по соблюдению санитарно-гигиенических требований на предприятиях молокоперерабатывающей промышленности.
22. Задача по соблюдению санитарно-гигиенических требований в кондитерских цехах.
23. Задача по соблюдению санитарно-гигиенических требований в объектах общественного питания.
24. Задача по соблюдению санитарно-гигиенических требований в объектах торговли.
25. Задача по пищевым отравлениям.

