

Перечень
теоретических вопросов для государственного экзамена
по учебной дисциплине «Гигиена питания»
по специальности 2 - 79 01 03
«Медико-профилактическое дело»

1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Связь с другими науками и дисциплинами. Основные этапы развития. Основоположники отечественной гигиены. Вклад ученых в развитие гигиены питания.
2. Организация санитарного надзора по разделу гигиены питания.
3. Обмен веществ и энергии в организме. Энергетический баланс, влияние положительного и отрицательного энергетического баланса на состояние организма.
4. Виды обмена энергии. Энергетические затраты организма.
5. Белки как основа рационального питания, их состав. Простые и сложные белки.
6. Основные функции, источники белков, рекомендуемые нормы потребления. Болезни белковой недостаточности.
7. Жиры. Состав и свойства. Значение жиров в питании.
8. Жиры как источник биологически активных веществ (полиненасыщенные жирные кислоты, липоиды). Основные источники жиров, нормы потребления.
9. Углеводы, значение в питании. Гигиеническая характеристика моно и дисахаридов.
10. Гигиеническая характеристика полисахаридов. Основные источники и нормы потребления углеводов.
11. Минеральные элементы, классификация. Минеральные элементы щелочного действия. Основные источники. Нормирование в питании.
12. Минеральные элементы кислотного действия и биомикроэлементы. Основные источники. Нормирование в питании.
13. Витамины. Классификация. Водорастворимые витамины группы В (В₁, В₂, В₆, В₁₂). Физиологическое значение, источники, суточная потребность, проявление недостаточности.
14. Водорастворимые витамины (аскорбиновая кислота, никотиновая кислота, биофлавоноиды, фолиевая кислота). Физиологическое значение, источники, суточная потребность, проявление недостаточности.
15. Жирорастворимые витамины (А, Д, Е, К) и витаминоподобные вещества. Физиологическое значение витаминов, источники, суточная потребность, проявление недостаточности.
16. Рациональное питание, понятие, принципы. Энергетическая адекватность. Сбалансированность пищевого рациона по содержанию основных пищевых веществ. Режим питания.

17. Понятие о диетическом (лечебном) питании. Показания к назначению, основные требования, виды щажения пищевых продуктов, диетические продукты.
18. Характеристика основных лечебных диет.
19. Лечебно-профилактическое питание, назначение, влияние на организм работающих. Молоко, кисломолочные продукты, пектины, витамины.
20. Рационы лечебно-профилактического питания, назначение, перечень продуктов. Санитарно-гигиенический контроль за организацией лечебно-профилактического питания.
21. Питание в пожилом и старческом возрасте. Обмен веществ в пожилом возрасте, принципы питания, потребность в основных пищевых ингредиентах, режим питания.
22. Питание сельскохозяйственных рабочих. Особенности энерготрат в течение года. Режим и нормы питания.
23. Понятие о качестве пищевых продуктов. Влияние факторов внешней среды на качество и безопасность пищевой продукции.
24. Консервирование пищевых продуктов. Консервирование воздействием температурных факторов и обезвоживанием.
25. Гигиеническая характеристика методов консервирования изменением свойств среды.
26. Гигиеническая характеристика методов консервирования химическими веществами. Комбинированные методы консервирования.
27. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов, ее цели и задачи. Основные этапы проведения.
28. Лабораторный контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов.
29. Мясо. Состав. Пищевая и биологическая ценность.
30. Гигиенические показатели качества мяса. Пищевая и биологическая ценность мяса птиц.
31. Мясо больных инфекционными болезнями животных, условия его использования.
32. Гельминтозы, условия использования мяса.
33. Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность. Добавки, используемые при производстве колбасных изделий. Гигиенические показатели качества.
34. Молоко. Состав, пищевая и биологическая ценность.
35. Гигиенические показатели качества молока.
36. Кисломолочные продукты, классификация, значение в питании.
37. Условия использования молока, полученного от больных инфекционными болезнями животных.
38. Зерно. Строение и химический состав. Причины снижения качества зерна.
39. Мука. Химический состав. Гигиенические показатели качества муки.
40. Крупы. Пищевая и биологическая ценность. Гигиеническая характеристика круп.

41. Хлеб. Пищевая и биологическая ценность. Гигиенические показатели качества хлеба. Изменения хлеба, вызванные развитием микроорганизмов.
42. Овощи и плоды. Пищевая и биологическая ценность. Эпидемиологическое значение. Гигиенические требования к хранению овощей, плодов и продуктов их переработки.
43. Рыба. Пищевая и биологическая ценность. Гигиенические показатели качества рыбы.
44. Эпидемиологическое значение рыбы. Рыба как фактор передачи гельминтозов (описторхоз и дифиллоботриоз). Профилактика.
45. Яйца. Строение. Пищевая и биологическая ценность.
46. Пороки яиц. Эпидемиологическое значение.
47. Баночные консервы, их виды, пищевая ценность. Гигиенические показатели качества, требования к таре.
48. Пищевые концентраты. Требования к упаковке и хранению.
49. Пищевые жиры. Классификация. Гигиенические показатели фритюрного жира, санитарно-гигиенический контроль качества.
50. Кондитерские изделия. Пищевая ценность. Эпидемиологическое значение кондитерских кремовых изделий. Условия и сроки хранения.
51. Газированные прохладительные напитки, минеральные воды. Химический состав, гигиенические показатели качества. Эпидемиологическое значение, условия и сроки хранения.
52. Сиропы, соки, экстракты, напитки брожения и тонизирующие напитки. Гигиенические показатели качества. Эпидемиологическое значение, условия и сроки хранения.
53. Пестициды, классификация, гигиеническая характеристика основных групп, условия применения в сельском хозяйстве.
54. Пути реализации продуктов, содержащих пестициды в количествах, превышающих предельно допустимые концентрации.
55. Пищевые добавки. Классификация. Гигиенические требования к применению пищевых добавок.
56. Гигиеническая характеристика материалов, применяемых для изготовления инвентаря, оборудования, посуды, упаковки для пищевых продуктов.
57. Гигиенические требования к хранению пищевых продуктов. Сроки годности и сроки хранения пищевых продуктов. Гигиенические требования к транспортированию и реализации готовой пищи.
58. Гигиенические требования к специальному транспорту по перевозке пищевых продуктов.
59. Понятие о личной гигиене работников организаций пищевой промышленности и торговых объектов. Соблюдение правил личной гигиены.
60. Цель и порядок проведения обязательных медицинских осмотров работниками пищевых предприятий. Медицинские противопоказания к работе на пищевых предприятиях.

61. Порядок проведения гигиенического обучения и аттестации работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевой продукции.
62. Гигиена труда и профилактика травматизма на объектах пищевой промышленности.
63. Санитарно - эпидемиологические требования к планировке организации, осуществляющей производство мяса и мясных продуктов. Санитарный блок. Предубойное содержание животных.
64. Санитарно - эпидемиологические требования к мясо-жировому цеху и технологическому процессу первичной переработки туш в организациях мясоперерабатывающей промышленности.
65. Санитарно - эпидемиологические требования к производству колбас.
66. Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию территории, производственных помещений молочно-товарных ферм. Назначение молочных.
67. Санитарно - эпидемиологические требования к доению молока, молочно-доильному оборудованию. Первичная обработка молока на молочно-товарных фермах.
68. Санитарно - эпидемиологические требования к содержанию территории, производственных помещений и оборудования организаций молокоперерабатывающей промышленности.
69. Санитарно - эпидемиологические требования к приемке молока, обработке, пастеризации, стерилизации, розливу в организациях молокоперерабатывающей промышленности.
70. Соблюдение санитарных требований в заквасочной организации молокоперерабатывающей промышленности.
71. Санитарно-гигиенические требования к составу помещений, способам хранения муки в организациях хлебопекарной промышленности.
72. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к процессам приготовления теста и выпечки хлеба в организациях хлебопекарной промышленности.
73. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим производство кондитерских изделий. Требования к содержанию производственных помещений, технологического оборудования, тары, инвентаря.
74. Санитарные требования к размещению, набору, планировке, внутренней отделке и содержанию помещений объектов общественного питания.
75. Типы объектов общественного питания. Задачи специалистов центров гигиены и эпидемиологии по контролю за работой объектов общественного питания.
76. Санитарные требования к оборудованию, технологическому инвентарю, посуде объектов общественного питания, правила их санитарной обработки.
77. Кулинарная обработка пищевых продуктов. Гигиенические требования к холодной (первичной) и тепловой обработке.

78. Гигиенические требования к организации питания в лечебно-профилактических организациях.
79. Особенности работы и характеристика различных типов объектов торговли. Санитарные требования к размещению магазинов.
80. Санитарные требования к набору и содержанию помещений, планировке объектов торговли, торговому оборудованию и инвентарю.
81. Санитарные требования к приему, хранению, подготовке и реализации пищевых продуктов в объектах торговли.
82. Санитарные требования к стационарным объектам мелкорозничной сети, их планировка, оборудование, условия реализации продуктов питания.
83. Санитарные требования к территории, зонированию, благоустройству и содержанию рынков, условиям реализации продуктов. Работа лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы.
84. Определение понятия «Пищевые отравления». Классификация. Общие признаки.
85. Пищевые токсикоинфекции, вызванные бактериями рода сальмонелла. Источники. Факторы передачи. Причины возникновения. Лабораторная диагностика. Профилактика.
86. Пищевые токсикоинфекции, вызванные условно-патогенной микрофлорой (эшерихиозы, протеозы, токсикоинфекции, вызванные спорообразующими микроорганизмами, энтерококками). Источники. Факторы передачи. Причины возникновения. Лабораторная диагностика. Профилактика.
87. Стафилококковая интоксикация. Источники. Факторы передачи. Причины возникновения. Лабораторная диагностика. Профилактика.
88. Ботулизм. Источники. Факторы передачи. Причины возникновения. Лабораторная диагностика. Профилактика.
89. Пищевые отравления, вызываемые нитритами, нитратами; примесями, мигрирующими в продукты из оборудования, инвентаря, тары и упаковочных пленок. Профилактика.
90. Пищевые отравления, вызываемые пестицидами. Профилактика.
91. Пищевые отравления ядовитыми по своей природе продуктами растительного и животного происхождения. Профилактика.
92. Пищевые отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях. Профилактика.
93. Расследование пищевых отравлений. Оперативные и перспективные мероприятия по их ликвидации.

**Перечень
практических навыков и задач**

1. Общие правила отбора проб пищевых продуктов на показатели безопасности (метод конверта, квартования, с помощью пробоотборника).
2. Порядок оформления акта отбора проб пищевых продуктов.
3. Оформление протокола об административном правонарушении.
4. Правила отбора проб мяса на показатели безопасности.
5. Органолептическая оценка мяса.
6. Пробная варка мяса.
7. Органолептическая оценка рыбы.
8. Методика проведения реакции на аммиак (исследование рыбы).
9. Методика проведения реакции на сероводород (исследование рыбы).
10. Правила отбора проб колбасных изделий на органолептические и физико-химические показатели.
11. Органолептическая оценка колбасы.
12. Методика определения содержания влаги в колбасных изделиях.
13. Правила отбора проб молока на показатели безопасности.
14. Органолептическая оценка молока.
15. Методика определения кислотности молока.
16. Методика определения плотности молока.
17. Методика определения жира в молоке.
18. Методика определения качества пастеризации молока (фосфатазы).
19. Правила отбора проб муки.
20. Органолептическая оценка муки.
21. Методика определения влаги в муке.
22. Методика определения в муке амбарных вредителей, металлопримесей.
23. Органолептическое исследование хлеба.
24. Методика определения нитратов в овощах.
25. Методика определения герметичности консервных банок.
26. Правила отбора проб готовых блюд на микробиологические исследования.
27. Правила отбора проб готовых блюд на физико-химические исследования.
28. Методика взятия смывов в объектах общественного питания.
29. Задача по санитарной экспертизе пастеризованного коровьего молока.
30. Задача по санитарной экспертизе колбасы вареной высшего сорта.
31. Задача по пищевым отравлениям.