

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

1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Связь с другими дисциплинами.
2. Основные этапы развития гигиены питания. Основоположники отечественной гигиены. Вклад ученых в развитие гигиены питания.
3. Предупредительный санитарный надзор по разделу гигиены питания.
4. Текущий санитарный надзор по разделу гигиены питания.
5. Права и обязанности фельдшера-гигиениста по разделу гигиены питания.
6. Обмен веществ и энергии в организме. Ассимиляция. Диссимиляция. Энергетический баланс.
7. Виды обмена энергии. Энергетические затраты организма.
8. Белки. Состав. Основные функции.
9. Основные источники белков, рекомендуемые нормы потребления. Болезни белковой недостаточности.
10. Жиры. Насыщенные и ненасыщенные жирные кислоты. Основные функции жиров.
11. Жиры как источник биологически активных веществ (полиненасыщенные жирные кислоты, липоиды). Основные источники жиров. Нормы потребления.
12. Углеводы, основные функции. Характеристика моно и дисахаридов.
13. Характеристика полисахаридов. Основные источники и нормы потребления углеводов.
14. Минеральные элементы, классификация. Минеральные элементы щелочного действия. Основные источники. Нормирование в питании.
15. Минеральные элементы кислотного действия и биомикроэлементы. Основные источники. Нормирование в питании.
16. Водорастворимые витамины группы В (В<sub>1</sub>; В<sub>2</sub>; В<sub>6</sub>; В<sub>12</sub>). Физиологическое значение, источники, суточная потребность, проявление недостаточности.
17. Водорастворимые витамины (аскорбиновая кислота, никотиновая кислота, биофлавоноиды, фолиевая кислота). Физиологическое значение, источники, суточная потребность, проявление недостаточности.
18. Жирорастворимые витамины и витаминоподобные вещества. Физиологическое значение, источники, суточная потребность, проявление недостаточности.
19. Рациональное питание, принципы. Сбалансированность пищевого рациона по содержанию основных пищевых веществ.
20. Энергетическая ценность пищевого рациона, разнообразие. Режим питания и его значение.
21. Диетическое питание. Показания к назначению, основные требования, виды щажения пищевых продуктов, диетические продукты.
22. Характеристика основных лечебных диет.

23. Лечебно-профилактическое питание, назначение. Рационы, молоко (кисломолочные продукты), витамины.
24. Питание детей и подростков. Особенности обмена веществ и режима питания детей.
25. Питание в пожилом возрасте и старости. Обмен веществ в пожилом возрасте, потребность в основных пищевых ингредиентах, режим питания.
26. Питание сельскохозяйственных рабочих. Особенности энергозатрат в течение года. Режим и нормы питания.
27. Понятие о качестве пищевых продуктов. Виды порчи пищевых продуктов. Влияние микроорганизмов и факторов внешней среды на свойства пищевых продуктов.
28. Консервирование пищевых продуктов. Консервирование воздействием температурных факторов и обезвоживанием.
29. Гигиеническая характеристика методов консервирования изменением свойств среды.
30. Гигиеническая характеристика методов консервирования химическими веществами. Комбинированные методы консервирования.
31. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов, ее цели и задачи. Плановая и внеплановая государственная санитарно-гигиеническая экспертиза.
32. Основные этапы проведения государственной санитарно-гигиенической экспертизы, заключение.
33. Лабораторный контроль за качеством пищевых продуктов.
34. Мясо. Состав. Пищевая и биологическая ценность.
35. Гигиенические показатели качества мяса. Пищевая и биологическая ценность мяса птиц.
36. Мясо больных инфекционными болезнями животных, условия его использования.
37. Гельминтозы, условия использования мяса.
38. Колбасы, пищевая ценность. Гигиенические показатели качества колбасных изделий.
39. Молоко. Пищевая и биологическая ценность.
40. Гигиенические показатели качества молока.
41. Кисломолочные продукты, их значение в питании.
42. Условия использования молока, полученного от больных инфекционными болезнями животных.
43. Зерно. Строение и химический состав. Причины снижения качества зерна.
44. Мука. Химический состав. Гигиенические показатели качества муки.
45. Крупы. Пищевая и биологическая ценность. Гигиеническая характеристика круп.
46. Хлеб. Пищевая и биологическая ценность. Гигиенические показатели качества хлеба. Изменения хлеба, вызванные развитием микроорганизмов.
47. Овощи и плоды. Пищевая и биологическая ценность. Эпидемиологическое значение. Гигиенические требования к хранению овощей, плодов и продуктов их переработки.

48. Рыба. Пищевая и биологическая ценность.
49. Эпидемиологическое значение рыбы. Рыба как фактор передачи гельминтозов (описторхоз и дифиллоботриоз). Профилактика.
50. Яйца. Строение. Пищевая и биологическая ценность.
51. Пороки яиц. Эпидемиологическое значение яиц.
52. Гигиенические требования к получению и хранению меланжа и яичного порошка.
53. Баночные консервы, их виды, пищевая ценность. Гигиенические показатели баночных консервов. Гигиенические требования к таре.
54. Пищевые концентраты. Требования к упаковке и хранению.
55. Пищевые жиры. Классификация пищевых жиров. Гигиенические показатели фритюрного жира.
56. Кондитерские изделия. Пищевая ценность. Эпидемиологическое значение кондитерских кремовых изделий. Условия и сроки хранения.
57. Газированные прохладительные напитки, минеральные воды. Гигиенические показатели качества. Эпидемиологическое значение, условия и сроки хранения.
58. Сиропы, соки, экстракты, напитки брожения и тонизирующие напитки. Гигиенические показатели качества. Эпидемиологическое значение, условия и сроки хранения.
59. Пестициды, классификация, гигиеническая характеристика, условия применения в сельском хозяйстве.
60. Пути реализации продуктов, содержащих пестициды в количествах, превышающих предельно допустимые концентрации.
61. Пищевые добавки. Классификация. Гигиенические требования к применению пищевых добавок.
62. Гигиеническая характеристика материалов, применяемых для изготовления инвентаря, оборудования, посуды, упаковки для пищевых продуктов.
63. Гигиенические требования к хранению пищевых продуктов. Сроки годности и сроки хранения пищевых продуктов.
64. Гигиенические требования к специальному транспорту по перевозке пищевых продуктов.
65. Гигиенические требования к реализации и транспортированию готовой пищи.
66. Соблюдение правил личной гигиены работниками пищевых предприятий.
67. Порядок прохождения медицинских осмотров работниками пищевых предприятий. Медицинские противопоказания к работе на пищевых предприятиях.
68. Гигиена труда и профилактика травматизма на объектах пищевой промышленности.
69. Санитарно - эпидемиологические требования к устройству предприятий мясоперерабатывающей промышленности, содержанию территории. Санитарный блок. Предубойное содержание животных.

70. Санитарно - эпидемиологические требования к мясо-жировому цеху и технологическому процессу первичной переработки туш в организациях мясоперерабатывающей промышленности.
71. Санитарно - эпидемиологические требования к производству колбас на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.
72. Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию территории, производственных помещений молочно-товарных ферм. Назначение молочных.
73. Требования к доению молока, молочно-доильному оборудованию. Первичная обработка молока на молочно-товарных фермах.
74. Санитарно - эпидемиологические требования к устройству, содержанию территории, производственных помещений и оборудования организаций молокоперерабатывающей промышленности.
75. Санитарно - эпидемиологические требования к приемке молока, обработке, пастеризации, стерилизации, розливу в организациях молокоперерабатывающей промышленности.
76. Соблюдение санитарных требований в заквасочной организации молокоперерабатывающей промышленности.
77. Санитарно-гигиенические требования к составу помещений, способам хранения муки в организациях хлебопекарной промышленности.
78. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к процессам приготовления теста и выпечки хлеба в организациях хлебопекарной промышленности.
79. Санитарные требования к размещению, набору и содержанию помещений, планировке, внутренней отделке объектов общественного питания.
80. Типы объектов общественного питания. Задачи специалистов центров гигиены и эпидемиологии по контролю за работой объектов общественного питания.
81. Санитарные требования к оборудованию, технологическому инвентарю, посуде объектов общественного питания, правила их санитарной обработки.
82. Кулинарная обработка пищевых продуктов. Гигиенические требования к холодной (первичной) и тепловой обработке.
83. Гигиеническая оценка санитарно-эпидемических факторов риска в объектах общественного питания.
84. Санитарные требования к содержанию помещений, оборудованию и инвентарю кондитерских цехов, вырабатывающих изделия с кремом.
85. Гигиенические требования к организации питания в лечебно-профилактических организациях.
86. Санитарные требования к устройству и содержанию пунктов питания на полевых станциях.
87. Особенности работы и характеристика различных типов объектов торговли. Санитарные требования к размещению магазинов.
88. Санитарные требования к набору и содержанию помещений, планировке объектов торговли, торговому оборудованию и инвентарю.

89. Санитарные требования к приему, хранению, подготовке и реализации пищевых продуктов в объектах торговли.
90. Санитарные требования к стационарным объектам мелкорозничной сети, их планировка, оборудование, условия реализации продуктов питания.
91. Санитарные требования к территории, благоустройству и содержанию рынков.
92. Работа лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках.
93. Гигиенические требования к условиям реализации продуктов на рынках.
94. Понятие о пищевых отравлениях. Классификация. Общие признаки.
95. Пищевые токсикоинфекции. Источники. Факторы передачи. Лабораторные исследования. Профилактика.
96. Стафилококковая интоксикация. Источники. Факторы передачи. Лабораторные исследования. Профилактика.
97. Ботулизм. Источники. Факторы передачи. Лабораторные исследования. Профилактика.
98. Пищевые отравления, вызываемые примесями химических веществ. Профилактика.
99. Пищевые отравления ядовитыми по своей природе продуктами растительного и животного происхождения. Профилактика.
100. Пищевые отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях. Профилактика.
101. Порядок расследования пищевых отравлений.
102. Разработка мероприятий по ликвидации пищевого отравления.

### **Перечень практических навыков и задач**

1. Порядок оформления акта отбора проб пищевых продуктов.
2. Оформление протокола об административном правонарушении.
3. Правила отбора проб молока на показатели безопасности.
4. Органолептическая оценка молока.
5. Методика определения кислотности молока.
6. Методика определения плотности молока.
7. Методика определения жира в молоке.
8. Методика определения качества пастеризации молока (фосфатазы).
9. Правила отбора проб муки на показатели безопасности.
10. Органолептическая оценка муки.
11. Методика определения влаги в муке.
12. Методика определения в муке амбарных вредителей, металлопримесей.
13. Правила отбора проб мяса на показатели безопасности.
14. Органолептическая оценка мяса.
15. Пробная варка мяса.
16. Правила отбора проб колбасных изделий на показатели безопасности.
17. Методика определения содержания влаги в колбасных изделиях.

18. Органолептическая оценка рыбы.
19. Методика проведения реакции на аммиак (исследование рыбы).
20. Методика проведения реакции на сероводород (исследование рыбы).
21. Методика определения герметичности консервных банок.
22. Методика определения нитратов в овощах.
23. Правила отбора проб готовых блюд на микробиологические исследования.
24. Правила отбора проб готовых блюд на физико-химические исследования.
25. Методика взятия смывов в объектах общественного питания.
26. Методика оценки суточного рациона питания (меню-раскладки) с использованием таблиц «Химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов».
27. Задача по пищевым отравлениям.
28. Задача по санитарной экспертизе говядины охлажденной.
29. Задача по санитарной экспертизе колбасы вареной высшего сорта.
30. Задача по санитарной экспертизе рыбы охлажденной.
31. Задача по санитарной экспертизе куриных яиц.
32. Задача по санитарной экспертизе пастеризованного коровьего молока.
33. Задача по санитарной экспертизе ржаной муки.
34. Задача по санитарной экспертизе пшеничного хлеба.