

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

1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы развития, основоположники, вклад ученых в развитие гигиены питания.
2. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания, права и обязанности фельдшера-гигиениста.
3. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения по разделу «Гигиена питания».
4. Обмен веществ и энергии в организме. Ассимиляция и диссимиляция. Энергетический баланс, виды обмена энергии, энергетические затраты организма.
5. Белки, значение в питании. Болезни белковой недостаточности. Основные источники, рекомендуемые нормы потребления.
6. Жиры, значение в питании. Жиры как источник биологически активных веществ. Значение в питании полиненасыщенных жирных кислот и липоидов. Нормы потребления жиров.
7. Углеводы, значение в питании. Гигиеническая характеристика отдельных углеводов. Источники и нормы потребления.
8. Минеральные элементы, классификация. Минеральные элементы щелочного действия. Основные источники, нормирование в питании.
9. Минеральные элементы кислотного действия и биомикроэлементы. Основные источники, нормирование в питании.
10. Витамины, классификация, значение витаминов в жизнедеятельности организма. Значение, потребность, проявление недостаточности и источники водорастворимых витаминов.
11. Значение, потребность, проявление недостаточности и источники жирорастворимых витаминов и витаминоподобных веществ.
12. Рациональное питание, принципы. Сбалансированность пищевого рациона по содержанию основных пищевых веществ, энергетическая ценность пищевого рациона, режим питания. Экологически чистые продукты. Ксенобиотики.
13. Питание в пожилом возрасте и старости. Классификация возрастных групп населения. Обмен веществ в пожилом возрасте, потребность в основных пищевых ингредиентах, режим питания.
14. Диетическое питание. Основные требования, характеристика основных лечебных диет, диетических продуктов.
15. Лечебно-профилактическое питание, назначение. Рационы, молоко и кисломолочные продукты, витаминные препараты.
16. Понятие о качестве и безопасности пищевых продуктов. Виды порчи, влияние микроорганизмов и факторов внешней среды на свойства пищевых продуктов.
17. Гигиенические основы консервирования пищевых продуктов. Методы консервирования. Консервирование воздействием температурных факторов и обезвоживанием.
18. Гигиеническая характеристика методов консервирования химическими веществами и изменением свойств среды. Комбинированные методы консервирования.
19. Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов, цели и задачи. Плановая и внеплановая санитарно-гигиеническая экспертиза, основные этапы проведения государственной санитарно-гигиенической экспертизы, заключение.

20. Мясо. Состав. Пищевая и биологическая ценность.
21. Гигиенические показатели качества мяса. Мясо птиц, пищевая и биологическая ценность.
22. Мясо больных инфекционными болезнями животных, условия его использования.
23. Гельминтозы, условия использования мяса.
24. Колбасы, пищевая ценность. Добавки, используемые при производстве колбасных изделий. Гигиенические показатели качества колбасных изделий.
25. Значение яиц в питании, строение яйца. Пищевая и биологическая ценность.
26. Пороки яиц. Эпидемиологическое значение.
27. Рыба. Пищевая и биологическая ценность.
28. Эпидемиологическое значение рыбы, рыба как фактор передачи гельминтозов. Профилактика дифиллоботриоза и описторхоза.
29. Молоко. Пищевая и биологическая ценность.
30. Гигиенические показатели качества молока.
31. Кисломолочные продукты, классификация, значение в питании.
32. Зерно. Строение и химический состав. Причины снижения качества зерна.
33. Мука. Химический состав. Гигиенические показатели качества муки.
34. Крупы. Пищевая и биологическая ценность. Гигиеническая характеристика.
35. Хлеб. Пищевая и биологическая ценность. Гигиенические показатели качества. Изменения хлеба, вызванные развитием микроорганизмов.
36. Овощи, плоды и грибы. Пищевая и биологическая ценность. Эпидемиологическое значение.
37. Баночные консервы, их виды, пищевая ценность, гигиенические показатели качества. Гигиенические требования к таре.
38. Пищевые жиры. Классификация, пищевая и биологическая ценность. Изменение жиров в процессе хранения.
39. Безалкогольные напитки. Классификация. Газированные прохладительные напитки, минеральные воды. Химический состав, гигиенические показатели качества, условия и сроки хранения.
40. Сиропы, соки, экстракты, напитки брожения и тонизирующие напитки. Химический состав, гигиенические показатели качества, условия и сроки хранения.
41. Кондитерские изделия. Пищевая ценность. Эпидемиологическое значение кондитерских кремовых изделий. Условия и сроки хранения.
42. Пищевые добавки. Классификация, гигиенические требования к применению.
43. Гигиеническая характеристика материалов, применяемых для изготовления инвентаря, оборудования, посуды, упаковки для пищевых продуктов.
44. Пестициды. Классификация. Гигиеническая характеристика основных групп пестицидов (хлорорганические соединения, фосфорорганические соединения, ртутьорганические соединения, карбаматы). Условия применения их в сельском хозяйстве.
45. Личная гигиена работников организаций пищевой промышленности.
46. Порядок прохождения медицинских осмотров, работниками пищевых предприятий, медицинские противопоказания к работе.
47. Санитарно-эпидемиологические требования к хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов. Сроки годности и сроки хранения.
48. Гигиенические требования к транспортированию продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные требования к транспорту.

49. Принципы планировки организации, осуществляющей производство мяса и мясных продуктов, требования к территории, устройство санитарного блока. Предубойное содержание животных.
50. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу производства мяса. Требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарной обработке.
51. Санитарные требования к производству колбас. Контроль за использованием нитритов. Производство изделий из субпродуктов.
52. Гигиена молочно-товарных ферм. Требования к территории. Соблюдение требований к доению, первичная обработка молока.
53. Санитарно-эпидемиологические требования к приемке молока, обработке, пастеризации и стерилизации в организациях молокоперерабатывающей промышленности.
54. Основные принципы производства кисломолочных продуктов. Соблюдение санитарных требований в заквасочной.
55. Санитарно-гигиенические требования к составу помещений, способам хранения и очистке муки в организациях хлебопекарной промышленности.
56. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к процессам приготовления теста и выпечки хлеба в организациях хлебопекарной промышленности.
57. Гигиенические требования, предъявляемые к кондитерским цехам: состав помещений, санитарная обработка яиц, тары, инвентаря.
58. Типы торговых объектов общественного питания, их размещение, набор помещений, планировка, санитарное содержание. Факторы санитарно-эпидемиологического риска.
59. Гигиенические требования к оборудованию, санитарной обработке инвентаря, посуды объектов общественного питания.
60. Правила приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов в объектах общественного питания.
61. Кулинарная обработка пищевой продукции. Значение, виды. Первичная (холодная) кулинарная обработка.
62. Требования к тепловой обработке продовольственного сырья и полуфабрикатов.
63. Санитарно-гигиенические требования к реализации и транспортированию готовых блюд, кулинарных изделий в объектах общественного питания.
64. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в лечебно-профилактических организациях.

**Перечень практических навыков и задач для семестрового экзамена  
по специальности 2-79 01 03 «Медико-профилактическое дело» 2 курс  
по дисциплине «Гигиена питания»**

Общие правила отбора проб пищевых продуктов на показатели безопасности (по диагонали, по смежным сторонам, метод конверта, квартования, с помощью пробоотборника).

1. Порядок оформления акта отбора проб пищевых продуктов.
2. Порядок оформления протокола об административном правонарушении.
3. Порядок оформления информационной (аналитической записки).
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. Методика определения кислотности молока.
15. Методика определения плотности молока.
16. Методика определения жира в молоке.
17. Методика определения качества пастеризации молока (фосфатазы).
18. Правила отбора проб муки.
19. Органолептическая оценка муки.
20. Методика определения влаги в муке.
21. Методика определения в муке амбарных вредителей, металлопримесей.
22. Органолептическое исследование хлеба.
23. Методика определения нитратов в овощах.
24. Методика определения герметичности консервных банок.
25. Методика оценки суточного рациона питания (меню-раскладки) с использованием таблиц «Химического состава и энергетической ценности пищевых продуктов».
26. Экспресс – метод определения калорийности готовых блюд (метод Экземплярского).

**Задачи:**

1. Санитарно-гигиеническая экспертиза пастеризованного молока.
2. Санитарно-гигиеническая экспертиза свиного мяса.
3. Санитарно-гигиеническая экспертиза колбасы.
4. Санитарно-гигиеническая экспертиза рыбы охлажденной.
5. Санитарно-гигиеническая экспертиза пшеничного хлеба.