



Министерство здравоохранения Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

Северо-Западный государственный медицинский университет имени И.И. Мечникова"  
Министерства здравоохранения Российской Федерации

(ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России)

«УТВЕРЖДАЮ»

экз. № \_\_\_\_\_

И.о. проректора по учебной работе, науке и  
инновационной деятельности

\_\_\_\_\_/ А.В. Силин/  
«31» августа 2017

### ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

<i>Специальность (код, название)</i>	32.08.02 Гигиена питания
<i>Форма обучения</i>	очная

<i>Вид практики</i>	Производственная (клиническая)
<i>Структура практики</i>	Обучающий симуляционный курс
<i>Способ проведения практики</i>	Стационарная
<i>Объем практики (ЗЕ)</i>	3
<i>Продолжительность производственной практики (в акад. часах)</i>	108

Санкт-Петербург – 2017

Программа практики составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 32.08.02 Гигиена питания, утвержденного в 2014 году и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. № 1383

***Составители рабочей программы:***

**Зав. кафедрой гигиены питания, профессор, д.м.н. В.В.Закревский**

**Доцент кафедры гигиены питания, д.м.н. Л.В.Мосийчук**

**Доцент кафедры гигиены питания, к.м.н. И.В. Мелешкова**

***Рецензент:***

Карелин Александр Олегович - заведующий кафедрой общей гигиены ГБОУ ВПО «Первый Санкт-Петербургский государственный медицинский университет имени акад. И.П. Павлова» Министерства здравоохранения Российской Федерации, д.м.н., профессор

Белова Людмила Васильевна – профессор кафедры профилактической медицины и охраны здоровья СЗГМУ им. И.И. Мечникова, доктор медицинских наук, профессор

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры **Гигиены питания**  
« 04 » июня 2017 г.

## **1. Цели практики**

совершенствование и закрепление компетенций, приобретенных в процессе обучения, личностных качеств необходимых специалисту в его профессиональной деятельности, занимающемуся целенаправленным развитием и применением технологий, средств, способов и методов врачебной деятельности в области гигиены питания, направленной на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранение и улучшение его здоровья, путем оказания профилактической, лечебно-диагностической, медико-социальной и других видов помощи.

## **2. Задачи практики**

производственно-технологическая деятельность

осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, связанных с питанием населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;

проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);

проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, связанных с питанием населения;

проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;

оценка состояния здоровья населения;

оценка состояния среды обитания человека;

проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия различных групп населения;

## **3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Практика относится к базовой части Блока 2 «Практики» ФГОС ВО по специальности 32.08.02 Гигиена питания.

## **4. Формы проведения практики**

Практика проводится дискретно путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

## **5. Время и место проведения практики**

В соответствии с учебным планом практика проводится на 1 курсе.

Место проведения практики определяется Договором об организации практической подготовки обучающихся, заключаемым между образовательной или научной организацией и медицинской организацией либо организацией, осуществляющей производство лекарственных средств, организацией, осуществляющей производство и изготовление медицинских изделий, аптечной организацией, судебно-экспертным

учреждением или иной организацией, осуществляющей деятельность в сфере охраны здоровья.

## 6. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Практика направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО)

№ п/п	Компетенции		Результаты практики		
	Код	Содержание	Знать	Уметь	Владеть
1	ПК-1	<p>Готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Законы и иные нормативные правовые акты РФ, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. В сфере ЗПП;</li> <li>- Теоретические и организационные основы Госсанэпиднадзора и его обеспечения;</li> <li>- Цели задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;</li> <li>- Методы эпидемиологического анализа в изучении инфекционных и неинфекционных заболеваний человека, связанных с фактором питания;</li> <li>- Эпидемиологию массовых инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пользоваться учебной, справочной, научной, научно-популярной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности;</li> <li>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- Применять нормативные правовые акты РФ в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</li> <li>- Выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;</li> <li>- Проводить эпидемиологический анализ при возникновении инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</li> <li>- Проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;</li> <li>- Выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;</li> <li>- Методикой сбора, обработки и анализа данных о качестве и безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- Алгоритмом проведения эпидемиологического надзора за отдельными группами и нозологическими формами инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания, оценкой эффективности противоэпидемиологических мероприятий;</li> <li>- Методами установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения;</li> <li>- Текстовой и графической обработкой</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методы установления причинно-следственных связей между качеством пищевых продуктов, состоянием фактического питания и здоровьем населения;</li> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</li> <li>- Осуществление противоэпидемических мероприятий при возникновении массовых инфекционных заболеваний, обусловленных фактором питания;</li> <li>- Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>профилактические мероприятия при них;</li> <li>- Оценивать параметры деятельности систем организма;</li> <li>- Определять показатели и проводить анализ влияния отдельных факторов окружающей среды на человека;</li> <li>- Формулировать обобщающие выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>документов с использованием стандартных программных средств.</li> </ul>
2	ПК-2	Готовность к применению физиологических норм питания человека	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного законодательства, права и обязанности должностных лиц Роспотребнадзора и юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного надзора (контроля);</li> <li>- Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей;</li> <li>- Теоретические и организационные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применять действующие инструктивные и нормативные документы в области гигиены питания для выполнения конкретных задач по изучению и оптимизации фактического питания различных групп населения;</li> <li>- Оценивать фактические рационы питания организованных коллективов и индивидуального питания;</li> <li>- Обосновывать потребности различных возрастных и профессиональных групп населения и конкретного человека в энергии и пищевых веществах;</li> <li>- Исследовать и анализировать показатели,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методиками изучения семейного (индивидуального) и коллективного питания;</li> <li>- Методиками расчета суточных энергозатрат и определения индивидуальных потребностей в пищевых веществах и энергии;</li> <li>- Методикой измерения антропометрических показателей, способами оценки витаминной адекватности фактического питания по клиническим, биохимическим, физиологическим данным;</li> </ul>

			<p>основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противозидемическое обеспечение населения;</li> <li>- Основы радиационной безопасности;</li> <li>- Действие ионизирующих излучений на здоровье человека;</li> <li>- Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства в отношении обеспечения различных групп населения страны рациональным здоровым питанием и (или) устранению последствий таких нарушений, выдачи предписаний об устранении выявленных нарушений требований санитарного законодательства и привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения;</li> <li>- Методы изучения фактического питания населения;</li> <li>- Гигиенические требования к построению рационального здорового питания;</li> <li>- Методы определения потребности организма в энергии и пищевых веществах;</li> <li>- Способы и особенности оценки состояния здоровья в связи с питанием по</li> </ul>	<p>характеризующие пищевой статус;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Исследовать и анализировать показатели, характеризующие пищевой статус;</li> <li>- Формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей;</li> <li>- Прослеживать возможности использования результатов исследования фактического питания различных групп населения в профилактике алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний;</li> <li>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе изучения фактического как коллективного, так и индивидуального питания различных групп населения</li> </ul> <p>- Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</p> <p>- Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности.</p> <p>- Оценивать параметры системы организма в процессе осуществления программы изучения пищевого статуса</p> <p>- Проводить анализ влияния количественных и качественных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методикой отбора проб готовой пищи и кулинарных изделий и рационов , проведение их исследований в отношении энергоценности и химического состава;</li> <li>- Оформлением протокола отбора проб и исследования готовой пищи и кулинарных блюд;</li> <li>- Составлением акта расследования;</li> <li>- Проведение лабораторных исследований блюд готовой пищи, кулинарных изделий и рационов.</li> <li>- оформление протокола исследования</li> </ul>
--	--	--	---	--	--

			<p>показателям, характеризующим пищевой статус различных групп населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы и принципы организации рационального здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения;</li> <li>- Основы и принципы организации лечебного питания в ЛПУ;</li> <li>- Основы и принципы организации лечебно-профилактического питания;</li> <li>- Основы и принципы организации питания населения, проживающего в зонах экологической, в т.ч. радиационной нагрузки;</li> <li>- Научные основы разработки рекомендаций с целью оптимизации индивидуального или коллективного питания;</li> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния нерационального питания на организм человека;</li> <li>- Показатели состояния фактического питания населения и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга;</li> <li>- Методы установления причинно-следственных связей между состоянием фактического питания и здоровьем населения;</li> <li>- Основные принципы и методику планирования</li> </ul>	<p>характеристик изучаемого фактического питания на пищевой статус человека, на заболеваемость различных групп населения и на другие медико-статистические показатели, характеризующие состояние здоровья населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выявлять степень риска различных нарушений фактического питания алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия;</li> <li>- Осуществлять прогнозирование влияния фактического питания на здоровье населения;</li> <li>- Оценивать эффективность профилактических мероприятий;</li> <li>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой;</li> <li>- Делать обобщающие выводы.</li> </ul>	
--	--	--	---	--	--

			<p>профилактических мероприятий в отношении алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;</li> <li>- Принципы гигиенического нормирования потребностей различных возрастных и профессиональных групп населения в энергии, пищевых веществах, в минорных биологически активных веществах с установленным физиологическим действием, а также гигиенические требования к режиму питания, к ферментной адекватности питания и его безопасности;</li> <li>- Современные подходы к изучению и оценке пищевого статуса различных групп населения, состояния здоровья населения;</li> <li>- Принципы и методы проведения санитарно-просветительской работы по пропаганде здорового образа жизни.</li> </ul>		
3	ПК-3	<p>Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человека;</li> <li>- Основы алиментарной адаптации, организация питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, в т.ч.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучать и оценивать состояние питания различных групп населения;</li> <li>- Оценивать показатели здоровья населения в связи с фактором питания, разрабатывать мероприятия по профилактике расстройства болезней питания и алиментарно-зависимых</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценкой качества пищевых продуктов по результатам органолептических и лабораторных исследований – санитарно-химических, микробиологических, радиологических</li> </ul>

			<p>радиационной нагрузки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Болезни расстройства питания, избыточное и недостаточное питание, алиментарно-зависимые заболевания;</li> <li>- Нутрициологические факторы риска их возникновения;</li> <li>основные алиментарные дисбалансы; макро- и микроэлементозы;</li> <li>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного, законодательства, права, права и обязанности врача и пациента;</li> <li>- Основы законодательства о здравоохранении, законодательство об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, нормативные правовые акты, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения.</li> </ul>	<p>заболеваний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разрабатывать и осуществлять мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов;</li> <li>- Изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания;</li> <li>- Оценивать параметры деятельности систем организма;</li> <li>- Проводить забор биологического материала от пациента для исследований;</li> <li>- Определять показатели и проводить анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду;</li> <li>- Выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;</li> <li>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой;</li> <li>- Делать обобщающие выводы;</li> <li>- Оценить полученные данные;</li> <li>- Проводить мероприятия по первичной и вторичной профилактике наиболее часто встречающихся в медицинской организации заболеваний;</li> <li>- Проявить комплексный подход к</li> </ul>	<p>паразитологических;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Методами изучения питания населения и методами оценки статуса питания;</li> <li>- Методами нутрициологической коррекции питания населения.</li> </ul>
--	--	--	--	---	---

				<p>назначению лабораторных обследований с учетом характеристик лабораторных тестов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Уметь интерпретировать результаты лабораторных исследований;</li> <li>- Организовывать и проводить медицинские осмотры и профилактические мероприятия;</li> <li>- Определять группы повышенного риска заболевания;</li> <li>- Оценивать результаты стандартных лабораторных и иных методов исследования;</li> <li>- Проводить санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия в чрезвычайной ситуации;</li> <li>- Применять навыки установления профессионального контакта, формировать доверительные отношения с больным.</li> </ul>	
4	ПК-4	<p>Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалами и изделиями и технологиями их производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей;</li> <li>- Основы взаимодействия человека и окружающей среды, принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• - Использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания и в сфере защиты прав потребителей;</li> <li>• - Оценивать состояние и осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за организацией лечебного (диетического) питания в ЛПУ, по</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией (СанПиНами, ГОСТами, Техническим регламентами, ГН и др.) в пределах профессиональной деятельности специалиста;</li> <li>- Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов;</li> <li>- Методикой санитарно-</li> </ul>

			<p>влияния факторов окружающей среды на организм;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - Цели, задачи, содержание и методы работы по гигиене питания, организационно-правовые основы деятельности в органах и учреждениях Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека;</li> <li>• - Нормативно-правовые документы и законодательные акты по гигиене питания;</li> <li>• санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и продовольственной торговли пищеблокам ЛПУ;</li> <li>• Технологию производства пищевых продуктов;</li> <li>• - Методику обследования</li> <li>• пищевых объектов;</li> <li>• - Санитарно-противоэпидемические требования к организации производственного контроля на пищевых объектах;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;</li> <li>- Принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест;</li> </ul>	<p>месту работы, учебы и жительства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• - Оформлять акты по результатам контрольно-надзорных мероприятий пищевых объектов, составлять документы по мерам административных взысканий;</li> <li>- Проводить отбор образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды, проведение их исследований, испытаний и (или) привлечение экспертов для осуществления отбора образцов (проб) в случаях, когда требуется применение специальных знаний, навыков, специальных технических средств;</li> <li>- Оформлять протоколы отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды;</li> <li>-Составлять акты расследования;</li> <li>-Составлять акт проверки;</li> <li>- Вручение или направление акта проверки лицам, подлежащим проверке;</li> <li>- Направление в орган прокуратуры копии акта проверки в случае, если для проведения выездной проверки требовалось согласование ее проведения органом прокуратуры;</li> <li>- Вносить в журнал учета проверок записи о проведенной проверке;</li> <li>- Выдача предписания лицу, подлежащему проверке, об устранении выявленных нарушений;</li> <li>- Выдавать предписания;</li> </ul>	<p>эпидемиологического обследования и проведения проверок предприятий общественного питания, продовольственной торговли, предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности; пищеблоков ЛПУ.</p>
--	--	--	--	---	---

			<p>- Гигиенические требования к качеству питьевой воды; санитарно-гигиенические требования к качеству воды водоемов, атмосферного воздуха, почвы.</p>	<p>об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- О прекращении реализации не соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям продукции, в том числе продовольственного сырья и пищевых продуктов;</li> <li>- О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;</li> <li>- О проведении лабораторного обследования граждан, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, и медицинского наблюдения за такими гражданами;</li> <li>- Контролировать за устранением выявленных нарушений при проверке, их предупреждению, предотвращению возможного причинения вреда жизни, здоровью граждан, предупреждению возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера (в том числе оформление: временного запрета деятельности; отзыва продукции, представляющей опасность для жизни, здоровья граждан и для окружающей среды, из оборота; доведение до сведения граждан, а также других юридических лиц, индивидуальных предпринимателей</li> </ul>	
--	--	--	---	---	--

				любым доступным способом информации о наличии угрозы причинения вреда и способах его предотвращения); - Оформлять документы для привлечения лиц, допустивших выявленные нарушения, к ответственности; - Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности;	
5	ПК-5	Готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	- Основы законодательной базы в сфере охраны здоровья и защиты прав потребителей; законодательные и нормативные документы – СанПиНы, ГОСТы, СН, ГН; Технические регламенты, Единые санитарные требования Таможенного Союза; - Научные основы нормирования вредных веществ в пищевых продуктах; - Пищевых добавок, остаточных количеств чужеродных химических веществ в пищевых продуктах; - Научные основы и принципы гигиенического нормирования вредных факторов; - Методику постановки токсикологического эксперимента; - Основы взаимодействия человека и окружающей среды; - Методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов; - Основы радиационной безопасности; - Санитарно-	- Уметь анализировать результаты проведенных лабораторных исследований, испытаний, проведенных санитарно-эпидемиологических экспертиз, а также токсикологических и гигиенических оценок; - Решать вопрос о соответствии (несоответствии) пищевых продуктов гигиеническим требованиям; - Проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами; - Пользоваться аппаратом Сокслета, аппаратом Кьельдаля, аналитическими весами, сахариметром, рефрактометром, термостатом, жирометром, лактоденсиметром, центрифугой; - Проводить отбор проб от объектов среды обитания	- Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, БАД к пище; - Методикой санитарно-химического исследования изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов полимерных материалов; - Методикой отбора проб пищевых продуктов; - Методикой расследования массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (пищевых отравлений).

			<p>эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований;</li> <li>- Порядок государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, продуктов из ГМО;</li> <li>- Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, ТР; и привлечения к ответственности лиц, совершивших такие нарушения;</li> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</li> <li>- Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды;</li> <li>- Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.</li> </ul>	<p>(пищевых продуктов);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять перечень и оценивать информацию, содержащуюся в документах (формы статистического наблюдения, истории болезни, амбулаторные карты, результаты клинико-лабораторных исследований, технологические карты, личные медицинские книжки);</li> <li>- Определять причинно-следственную связь между фактором и угрозой жизни и здоровью людей;</li> <li>- Устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений) во взаимосвязи с фактором питания.</li> </ul>	
--	--	--	---	---	--

## 7. Структура и содержание практики

### Учебно-тематический план

#### 7.1 Обучающий симуляционный курс – 1 курс

№ п/п	Тема	Час.	Вид деятельности	Манипуляции
<b>Смежные дисциплины (Сердечно легочная реанимация)</b>				
1	Базисная сердечно-легочная реанимация	18	Изучение современных принципов базисной сердечно-легочной реанимации. Отработка навыков базисной сердечно-легочной реанимации на манекенах. Отработка навыка использования автоматического наружного дефибриллятора	10  10
2.	Расширенная сердечно-легочная реанимация	18	Изучение современных принципов расширенной сердечно-легочной реанимации. Отработка навыков проведения ИВЛ с приспособлениями. Изучение принципов диагностики и лечения шока. Изучение принципов диагностики и лечения острого коронарного синдрома	10
<b>Специальные профессиональные умения и навыки</b>				
3.	Освоение методики санитарно-эпидемиологической экспертизы	72	Документы, представленные заявителем, протоколы лабораторных и инструментальных исследований; акты и протоколы обследований объектов; экспертные заключения	2 2 2 2
	Итого	108		

## 8. Формы отчетности и аттестации по практике

### Формы отчетности:

- дневник ординатора
- Форма аттестации: промежуточная, в форме зачета

## 9. Фонд оценочных средств

### 9.1. Критерии оценки

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Примерные критерии оценивания
-------	----------------------------------	--	---	-------------------------------

1.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	Полнота раскрытия темы; Знание основных понятий в рамках обсуждаемого вопроса, их взаимосвязей между собой и с другими вопросами дисциплины (модуля); Знание основных методов изучения определенного вопроса; Знание основных практических проблем и следствий в рамках обсуждаемого вопроса; Наличие представления о перспективных направлениях разработки рассматриваемого вопроса
2.	Тестовое задание	Система заданий, позволяющая стандартизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий (варианты)	Критерии оценки вопросов теста в зависимости от типов формулируемых вопросов.

## 9.2. Оценочные средства

### Перечень вопросов для собеседования

1. Цель и основные задачи работы отделения гигиены питания в органах и учреждениях Роспотребнадзора.
2. Организационно-правовые основы государственного санитарного надзора по разделу гигиены питания.
3. Планирование, формы и методы работы врача по гигиене питания.
4. Критерии оценки и показатели качества деятельности отделений гигиены питания органов и учреждений Роспотребнадзора.
5. Цель, задачи и основные направления предупредительного санитарного надзора в области гигиены питания. Правовые и нормативные документы, регламентирующие предупредительный санитарный надзор.
6. Особенности гигиенического надзора за размещением пищевых предприятий.
7. Гигиенический надзор за новыми видами пищевых продуктов, пищевыми добавками и новыми пищевыми технологиями.
8. Гигиенический надзор за новыми видами материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.

9. Цель, основные задачи, формы и методы текущего санитарного надзора. Плановый и внеплановый надзор на пищевых объектах.
10. Особенности санитарного надзора за предприятиями молочной промышленности.
11. Особенности санитарного надзора за предприятиями мясной промышленности.
12. Особенности санитарного надзора за рыбоперерабатывающими предприятиями.
13. Особенности санитарного надзора за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности.
14. Особенности санитарного надзора за предприятиями консервной промышленности.
15. Санитарная охрана и гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Ее цель, задачи, основные этапы. Организация и порядок проведения.
16. Современные требования к сертификации пищевых продуктов. Гигиеническая сертификация. Цель, задачи, порядок проведения.
17. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
18. Санитарно-гигиенический надзор за использованием в питании продуктов, загрязненных чужеродными веществами химической и биологической природы.
19. Гигиеническая экспертиза продуктов, загрязненных пестицидами. Принципы нормирования остаточных количеств пестицидов.
20. Гигиеническая экспертиза продуктов, загрязненных радионуклидами.
21. Санитарно-гигиенический надзор за применением пищевых добавок в пищевой промышленности.
22. Основные гигиенические требования к организации рационального питания в различных условиях жизни и деятельности человека.
23. Физиолого-гигиенические принципы питания детей. Социальное значение проблемы.
24. Физиолого-гигиенические принципы организации питания лиц пожилого возраста. Социальное значение проблемы.
25. Физиолого-гигиеническое обоснование организации питания лиц, занятых умственным трудом. Социальное значение проблемы.
26. Физиолого-гигиеническое обоснование рациональной организации питания рабочих на промышленных предприятиях и сельскохозяйственных рабочих.
27. Особенности организации питания людей в различных климатических зонах.
28. Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо-вредными и вредными условиями труда. Его разновидности. Санитарно-гигиенический контроль за организацией, оценка эффективности.
29. Гигиеническая характеристика рационов лечебно-профилактического питания на предприятиях с особо-вредными условиями труда. Основные защитные механизмы действия рационов ЛПП.
30. Пищевые отравления. Современная классификация. Этиология. Профилактика.
31. Клинико-эпидемиологические особенности пищевых токсикоинфекций.
32. Клинико-эпидемиологические особенности пищевых токсикозов.
33. пищевые микотоксикозы. Этиология, распространенность, профилактические мероприятия.
34. Особенности клиники, диагностики и профилактики различных пищевых отравлений немикробной этиологии.
35. Факторы риска и первичная алиментарная профилактика соматических заболеваний
36. Алиментарные факторы риска и первичная профилактика онкологических заболеваний.
37. Гигиеническая оценка организации лечебного (диетического) питания в

- лечебно-профилактических учреждениях, санаториях и системе общественного питания как вторичная алиментарная профилактика заболеваний.
38. Принципы лечебного питания при заболеваниях органов пищеварения.
  39. Принципы лечебного питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
  40. Принципы лечебного питания при заболеваниях обмена веществ.
  41. Алиментарные факторы риска развития ожирения. Ожирение как социальная проблема.
  42. Болезни недостаточного питания. Этиопатогенез. Клиника. Профилактика.
  43. Организация, принципы планирования работы аккредитованных пищевых лабораторий и центров. Их взаимодействие с отделениями гигиены питания.
  44. Роль и значение лабораторной диагностики в осуществлении контроля за качеством пищевых продуктов. Современные методы исследования пищевых продуктов.
  45. Особенности условий труда на пищевых предприятиях и объектах. Методы оценки состояния здоровья работников пищевых объектов. Профилактика заболеваемости.
  46. Оценка состояния здоровья населения как показатели качества деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора.
  47. Теоретические основы рационального питания.
  48. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения в процессе изготовления, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов.
  49. Проблемы организации производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, торговли.
  50. Организация и проведение санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания, складской, торговой сети и перерабатывающей промышленности.
  51. Биологическая и питательная ценность различных пищевых продуктов.
  52. Санитарно-гигиенический мониторинг структуры фактического питания населения.
  53. Санитарно-гигиенический мониторинг остаточных количеств чужеродных веществ и продовольственном сырье и пищевых продуктах.
  54. Методы изучения питания и здоровья населения.
  55. Научные основы лечебно-профилактического питания рабочих с вредными и особо вредными условиями труда.
  56. Санитарно-гигиенический контроль и надзор за качеством и безопасностью пищевых продуктов.
  57. Гигиеническая сертификация продовольственного сырья и пищевых продуктов.
  58. Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний.
  59. Эколого-гигиенические проблемы питания и здоровья населения.
  60. Медицинский контроль при организации питания в регионах с осложненной экологической ситуацией.
  61. Основные программы алиментарной профилактики заболеваний, обусловленных питанием.
  62. Законодательные материалы, регламентирующие положение, права и обязанности санитарно-эпидемиологической службы по гигиене питания.
  63. Планирование работы отделения гигиены питания.
  64. Организация и проведение гигиенической экспертизы пищевых продуктов.
  65. Классификация пищевых отравлений.
  66. Методика расследования пищевых отравлений.
  67. Правила отбора, подготовки и направления проб для лабораторного исследования.

68. Составление акта расследования пищевого отравления.
69. Организация и проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений микробной и немикробной этиологии.
70. Общие вопросы эпидемиологии острых кишечных инфекций.
71. Эпидемиологический анализ и диагностика острых кишечных инфекций.
72. Основные принципы профилактики и меры борьбы с кишечными инфекциями.
73. Санитарно-гигиенический и производственный контроль за применением пищевых добавок в производстве пищевых продуктов.
74. Гигиеническая оценка пищевых продуктов, полученных при использовании минеральных удобрений, и с полей орошаемых сточными водами.
75. Гигиенические требования к полимерным материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.
76. Основные направления работы учреждений Роспотребнадзора по предупредительному санитарно-гигиеническому надзору в области гигиены питания.
77. Предупредительный санитарно-гигиенический надзор за выпуском новых видов продуктов, посуды, упаковочных материалов.
78. Гигиенические требования к предприятиям общественного питания и торговли пищевыми продуктами.
79. Гигиенические требования к технологии приготовления пищи на предприятиях общественного питания.
80. Требования к санитарному режиму на пищевых предприятиях.
81. Организация и проведение периодических и предварительных медицинских осмотров на пищевых объектах.
82. Основные направления деятельности по производству пищевых продуктов высоких качественных характеристик.
83. Планирование работы отдела по надзору за питанием населения Управления Роспотребнадзора. Делопроизводство. Учетные и отчетные формы документов.
84. Цель, задачи и сущность надзорных мероприятий, проводимых органами Роспотребнадзора на стадиях отвода земельного участка под строительство пищевого объекта, а также строительства, реконструкции или капитального ремонта пищевого объекта.
85. Документы санитарного законодательства, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов.
86. Показатели пищевой, биологической ценности и безопасности отдельных групп пищевых продуктов, определенных документами санитарного законодательства.
87. Взаимосвязь здоровья населения с питанием. Методы изучения здоровья и питания населения.
88. Физиолого-гигиеническое обоснование уровня энергетической адекватности питания различных профессиональных и возрастных групп населения. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения России.
89. Болезни недостаточного и избыточного питания. Этиопатогенез. Клиника. Профилактика.
90. Витамины, их классификация, биологическое значение и факторы, определяющие величину потребности. Экзо-и эндогенные факторы развития витаминной недостаточности.
91. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Основные санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу и санитарному режиму на предприятиях молочной промышленности. Методика обследования предприятия молочной промышленности.

92. Гигиенические требования к качеству мяса и мясопродуктов. Основные санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу и санитарному режиму на мясоперерабатывающих предприятиях. Методика обследования предприятия мясоперерабатывающей промышленности. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.
93. Основные санитарно-эпидемиологические требования к производству колбасных изделий.
94. Показатели пищевой, биологической ценности и безопасности хлеба, хлебо-булочных и кондитерских изделий. Основные санитарно-эпидемиологические требования к производству хлеба и хлебобулочных изделий. Методика обследования предприятий по производству хлебобулочных изделий.
95. Концепция оценки качества и безопасности пищевой продукции, полученной из ГМО растительного происхождения. Блок исследований медико-биологической оценки такой продукции.
96. Государственная охрана качества пищевых продуктов. Современные гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
97. Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Организация и порядок проведения сертификации. Виды сертификатов.
98. Гигиеническая характеристика пестицидов (хлорорганических, фосфорорганических, ртутьорганических и карбаматов) и санитарно-гигиенический контроль за остаточными количествами их в пищевых продуктах. Пути реализации продуктов, содержащих пестициды в количествах, превышающих допустимые уровни.
99. Классификация пищевых добавок и гигиенические требования к ним. Санитарно-гигиенический надзор за применением добавок в пищевых продуктах.
100. Основные гигиенические требования к биологически активным добавкам. Нутрицевтики и парафармацевтики. Санитарно-гигиенический контроль за их применением.
101. Классификация и методика санитарно-эпидемиологического расследования пищевых отравлений. Общие принципы профилактики микробных и немикробных пищевых отравлений.
102. Пищевые микробные токсикозы, вызываемые энтеротоксигенными штаммами стафилококков. Характеристика и свойства стафилококкового энтеротоксина. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов. Роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек, лабораторная диагностика, профилактика.
103. Ботулизм. Характеристика и свойства ботулинического токсина. Связь ботулизма с определенными пищевыми продуктами. Роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек, лабораторная диагностика, профилактика.
104. Пищевые микотоксикозы. Классификация, этиология, распространенность. Особенности клинических проявлений. Профилактические мероприятия.
105. Пищевые отравления, вызванные потенциально патогенной микрофлорой. Возбудители, источники инфицирования и пути обсеменения пищевых продуктов. Роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек, лабораторная диагностика, профилактика.
106. Цель и основные задачи санитарно-эпидемиологического надзора за объектами общественного питания, продовольственной торговли и пищевой промышленности.

107. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий общественного питания и торговли. Медицинский контроль за здоровьем обслуживающего персонала пищевых предприятий. Виды и порядок медицинского обследования.
108. Цель, задачи и основные направления государственного санитарного надзора за новыми видами пищевых продуктов, новыми пищевыми технологиями, пищевыми добавками и материалами, контактирующими с пищевыми продуктами.
109. Цель, задачи и основные направления государственного санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми продуктами, изготовленными с использованием компонентов ГМО растительного происхождения.
110. Значение лечебного питания. Принципы организации лечебного питания. Характеристика основных лечебных столов.
111. Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо вредными и вредными условиями труда, его разновидности. Задачи работников практического здравоохранения по контролю за лечебно-профилактическим питанием.
112. Значение эколого-гигиенической концепции питания как методологического подхода к вопросам охраны внешней и внутренней среды организма от загрязнения химического и биологического происхождения.
113. Санитарно-эпидемиологическая оценка пищевых продуктов, полученных с использованием минеральных удобрений.
114. Пищевая и биологическая ценность овощей, фруктов, ягод; их значение в питании здорового и больного человека. Задачи санитарно-эпидемиологического контроля за получением и реализацией.

Перечень тестовых заданий.

№	Варианты вопросов	Поле для отметки правильного ответа (+)
<b>Выберите номер правильного ответа:</b>		
01.	Дифференциация потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола начинается а) с 7 лет б) с 11 лет в) с 14 лет г) с 18 лет	б
02.	Оптимальным соотношением белков, жиров и углеводов в рационах взрослого трудоспособного населения является а) 1:1:4 б) 1. 1,1.4,8 в) 1:1:6 г) 1:0,8:5	в
03.	Анкетно-опросный метод относится в основном к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) лечебного питания в больницах	а
04.	Лабораторный метод относится в основном к группе методов	

	изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	б
05.	Балансовый метод относится к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	в
06.	Метод изучения питания позволяющий охватить обследованием наибольшую группу людей за сравнительно короткий срок а) Опросно-весовой б) Весовой в) Анкетный г) Опросно-анкетный д) Лабораторный	в
07.	Метод, позволяющий судить исключительно о среднестатистическом потреблении продуктов а) Балансовый б) Бюджетный в) Опросно-весовой г) Весовой д) Анкетный	а
08.	Содержание белка в рационе лабораторным методом можно определить методом а) Гербера б) Сокслета в) Кьельдаля г) Тернера	в
09.	Минимальный уровень потребности в белке составляет: а) 0 г б) 30 г в) 40 г г) 50 г	в
10.	Оптимальный уровень потребности в белке для взрослого населения составляет а) 20-40 г б) 40-60 г в) 60-90 г г) 90-130 г	в
11.	Основной признак дефицита в питании белка: а) нарушение иммунитета б) сухость кожи в) анемия г) запоры	а
12.	Белковое голодание у детей играет ведущую роль в развитии а) кариеса б) рахита в) маразма г) квашиоркора	г
13.	Доля жиров в общей потребности в энергии человека живущего на Севере а) 27%	

	б) 30% в) 35% г) 12%	В
14.	Оптимальная сбалансированность жирных кислот в жировом продукте: а) 20% полиненасыщенных жирных кислот, 50% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты б) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 60% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты в) 10 % полиненасыщенных жирных кислот, 30% насыщенных жирных кислот и 60% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты	В
15.	Углевод, оказывающий существенное влияние на характер микрофлоры кишечника а) фруктоза б) сахароза в) лактоза г) гликоген	В
16.	Потребность взрослого человека в витамине В, (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	а
17.	Потребность взрослого человека в витамине А 9в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	а
18.	Витамин В <sub>1</sub> участвует преимущественно: а) в синтезе аминокислот б) в белковом обмене в) в липидном обмене г) в углеводном обмене д) в минеральном обмене	Г
19.	Потребность взрослого здорового человека в витамине С (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	б
20.	Формулировка, наиболее полно отражающая понятие «статус питания» а) Состояние фактического питания отдельных групп населения б) Состояние е физического развития в зависимости от питания в) Различные варианты режима питания отдельных групп населения г) Состояние здоровья и работоспособности в зависимости от питания	Г
21.	Продуктами одной партии считаются продукты а) одного наименования, выпущенные в один день разными сменами при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение б) разного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие	

	<p>качественное удостоверение</p> <p>в) одного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение</p> <p>г) одного наименования, выпущенные одной сменой на разных технологических линиях одного предприятия, имеющие качественное удостоверение</p>	в
22.	<p>Гигиеническая экспертиза партии продуктов не проводится, если</p> <p>а) условия хранения на складе не соответствуют требуемым нормам</p> <p>б) на партию продуктов нет документации</p> <p>в) имеются изменения органолептических показателей продукта</p> <p>г) внешние дефекты (ржавые крышки и т.д.)</p>	б
23.	<p>Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является:</p> <p>а) определение энергетической потребности человека</p> <p>б) решение вопросов усвояемости пищевых продуктов</p> <p>в) контроль за витаминными качеством питания организованных коллективов</p> <p>г) выявление свойств характеризующих пищевую ценность и безвредность пищевых продуктов</p> <p>д) нормирование основных пищевых веществ в питании населения</p>	г
24.	<p>Сроки хранения в лаборатории образцов продуктов, в которых обнаружены вредные вещества</p> <p>а) до выдачи анализа</p> <p>б) 3 дня</p> <p>в) 20 дней</p>	в
25.	<p>При экспертизе пищевых продуктов обнаружено что все продукты находятся в поврежденной таре. Сколько упаковок должно быть вскрыто</p> <p>а) согласно соответствующему ГОСТу или ТУ</p> <p>б) 5-10% неповрежденной тары</p> <p>в) до 5-10% мест от партии</p> <p>г) вскрываются все упаковки</p>	г
26.	<p>В соответствии с санитарными правилами на молочные заводы необходимо предъявлять справки о ветеринарно-санитарном благополучии в животноводческих хозяйства</p> <p>а) 1 раз в месяц</p> <p>б) 1 раз в квартал</p> <p>в) 1 раз в месяц</p> <p>г) 1 раз в год</p>	а
27.	<p>Для лабораторного исследования из средней пробы молока в лабораторию доставляют средний образец в объеме;</p> <p>а) не менее 1 литра</p> <p>б) не более 0.5 литра</p> <p>в) не менее 0.2 литра</p> <p>г) не более 1.3 литра</p>	б
28.	<p>Реакция на обнаружение в молоке фосфатазы используется для выявления</p> <p>а) кислотности молока</p> <p>б) термической обработки молока</p> <p>в) бактериальной обсемененности молока</p> <p>г) молока от больных животных</p>	б

	д) фальсификации молока	
29.	Содержимое нитритов в вареных колбасных изделиях не должно превышать а) 0,1 мг% б) 0,5 мг% в) 1,0 мг% г) 5,0 мг%	Г
30.	Мясо считается безопасным по гельминтологическим показателям, если на 40 см площади туши найдено а) 1 финна б) 2 финны в) 3 финны г) 4 финны д) ни одной финны	Д
31.	Радикальные мероприятия по профилактике дифиллоботриоза а) замораживание рыбы б) жарка тонкими кусками в) копчение и посол г) исключение возможности заражения водоемов	Г
32.	Повышенную санитарно-эпидемиологическую опасность имеют а) изделия с белково-сбивным кремом б) изделия с масляным кремом в) изделия с заварным кремом г) изделия со сливочным кремом	В
33.	Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов а) нарушение герметичности банки б) развитие остаточной микрофлоры в) действие кислотности продукта на стенке металлической банки	Б
34.	Пастеризация молока считается эффективной, если коли-титр не менее а) 3 мл б) 8 мл в) 10 мл	В
35.	Инактивация стафилококкового энтеротоксина обеспечивается только а) при пастеризации (75-80 С) б) при кипячении в) при стерилизации (112 С-55 мин) г) при стерилизации (120 С-35 мин)	В
36.	Пути реализации молока, содержащего ДДТ а) использование в питании без ограничений б) использование после кипячения в) переработка после сепарирования на тощий творог, а сливки на технические цели г) использование на корм скоту по согласованию с ветнадзором д) использованием лишь для технических целей	В
37.	Ответственным за организацию диетического питания в больнице является а) главный врач б) зам. Главного врача по медицинской части	

	в) врач-диетолог	а
38.	Смесь, состоящая из хозяйственно бытовых сточных вод населенного пункта, сточных вод предприятий коммунально-бытового обслуживания и сточных вод предприятий пищевой промышленности, - это а) промышленные сточные воды б) городские сточные воды в) хозяйственно-бытовые сточные воды	в
39.	Причины загрязнения почвы тяжелыми металлами может быть внесение в почву: а) пестицидов б) калийных удобрений в) фосфорных удобрений г) полимикродобрений д) азотных удобрений	в
40.	В цехах пищевых предприятий с пылевыделением используется а) общая приточная и общая вытяжная вентиляция б) общая приточная и местная вытяжная вентиляция в) общая вытяжная и местная приточная вентиляция г) местная вытяжная и местная приточная вентиляция	б
<b>Часть 2. Выберите номера правильных ответов:</b>		
41.	Суточные энерготраты слагаются из расхода энергии а) во время сна б) га основной обмен в) на занятия спортом г) связанного со специфически-динамическим действием пищи д) на умственную работу е) связанного со всеми видами физической и умственной деятельности	б,г,е
42.	В понятие «нерегулируемые энерготраты» входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятие спортом	а,в
43.	В понятие «регулируемые энерготраты» входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятие спортом	б,г,д
44.	Величина основного обмена человека зависит от: а) массы тела б) роста в) возраста г) интенсивности труда д) состояние нервной системы е) состояния эндокринной системы	а,в,д,е
45.	Био-регуляторную функцию в организме осуществляют а) витамины б) углеводы в) белки	

	г) макроэлементы д) микроэлементы	а,д
46.	Пластическую функцию в организме осуществляют а) витамины б) углеводы в) белки г) макроэлементы д) микроэлементы	б,в,г
47.	Социально-гигиенические основы питания изучаются а) балансовым методом б) анкетным методом в) опросно-весовым методом г) бюджетным методом д) лабораторным методом	б,в,д
48.	Социально-экономические основы питания изучаются а) балансовым методом б) анкетным методом в) опросно-весовым методом г) бюджетным методом д) лабораторным методом	а,г
49.	Для изучения семейного и индивидуального питания используют а) анкетный метод б) изучение питания по отчетам в) опросно-весовой метод г) весовой д) лабораторный метод е) изучение питания по меню-раскладкам	а,в,г
50.	Для изучения организованного питания в коллективах используют а) анкетный метод б) изучение питания по отчетам в) опросно-весовой метод г) весовой д) лабораторный метод е) изучение питания по меню-раскладкам	б,д,е
51.	Содержание жира в рационе лабораторным методом можно определить методом а) Гербера б) Сокслета в) Кьельдаля г) Тернера	а,б
52.	Факторы определяющие потребность человека в белках а) возраст б) пол в) интенсивность труда г) состояние здоровья	а,б,в,г
53.	Белково-энергетическое голодание играет ведущую роль в развитии таких заболеваний, как: а) алиментарная дистрофия б) рахит в) маразм г) квашиоркор	а,в
54.	Симптомы характерные для квашиоркора: а) Атрофия мышц	

	б) Снижение иммунитета в) Отеки г) Гнездное облысение	а,б,г
55.	Ранними симптомами белково-энергетической недостаточности являются: а) Снижение работоспособности б) Отвращение к пище в) Пониженная температура тела г) Учащение и увеличение мочеотделения	а,в,г
56.	Избыточное белковое питание неблагоприятно сказывается на здоровье ребенка, проявляясь в: а) перевозбуждении нервной системы б) нарушении костеобразования в) снижении иммунитете г) аллергических реакциях	а,в,г
57.	Аминокислоты, являющиеся незаменимыми только для детского организма а) Аргинин б) Валин в) Лизин г) Гистидин	а,г
58.	Биологическая роль жиров: а) источник энергии б) улучшают вкусовые свойства пищи в) источник витаминов групп "В" г) источник полиненасыщенных жирных кислот д) источник витаминов А и 0	а,б,г,д
59.	Значение для организма полиненасыщенных жирных кислот: а) структурные компоненты клеточных мембран б) участвуют в обмене холестерина в) участвуют в углеводном обмене г) оказывают нормализующее действие на стенке кровеносных сосудов д) участвуют в синтезе простагландинов	а,б,г,д
60.	При избыточном потреблении жира возможно развитие следующих заболеваний; а) панкреатит б) энтероколит в) диабет г) холецистит д) атеросклероз	а,г,д
61.	Снижение доли жира в рационе необходимо в питании а) жителей северных регионов России б) жителей южных регионов России в) спортсменов легкоатлетов г) спортсменов пловцов д) больных с заболеваниями поджелудочной железы	б,в,д
62.	Увеличение доли жира в рационе необходимо в питании	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) жителей северных регионов России</li> <li>б) жителей южных регионов России</li> <li>в) спортсменов легкоатлетов</li> <li>г) спортсменов пловцов</li> <li>д) больных с заболеваниями печени</li> </ul>	а,г
63.	<p>Алиментарные факторы, способствующие развитию атеросклероза:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) избыток моно- и дисахаридов</li> <li>б) избыток холестерина</li> <li>в) недостаточность животных жиров</li> <li>г) дефицит пищевых волокон</li> <li>д) недостаточность фосфолипидов</li> </ul>	б,г,д
64.	<p>Нутриенты, способствующие выведению холестерина из организма:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) фитостерины</li> <li>б) фосфолипиды</li> <li>в) казеин</li> <li>г) клетчатка</li> </ul>	а,б,г
65.	<p>К фосфолипидам относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) кефалин</li> <li>б) катехин</li> <li>в) сфингомиелин</li> <li>г) лецитин</li> <li>д) метионин</li> </ul>	а,в,г
66.	<p>Из холестерина в организме синтезируются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) фосфолипиды</li> <li>б) гормоны</li> <li>в) холин</li> <li>г) пептиды</li> <li>д) витамин D</li> </ul>	б,д
67.	<p>К продуктам, богатым холестерином, относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) мозги</li> <li>б) мука пшеничная высшего сорта</li> <li>в) масло растительное</li> <li>г) яйца</li> </ul>	а,г
68.	<p>Растительные масла содержат:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) витамин А</li> <li>б) витамин Э</li> <li>в) полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды</li> <li>г) витамин Е</li> </ul>	в,г
69.	<p>Изменения, наблюдающиеся в организме человека при дефиците углеводов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) усиливается распад жиров</li> <li>б) замедляется расход белков</li> <li>в) развивается гипогликемия</li> <li>г) ухудшается обезвреживающая функция печени</li> </ul>	а,в,г
70.	<p>Лабораторный контроль за С-витаминизацией осуществляется</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) в детских дошкольных учреждениях</li> <li>б) в общественных школах</li> <li>в) в школах-интернатах</li> <li>г) в столовых открытого типа</li> <li>д) в диетических столовых</li> </ul>	а,в,д

71.	Санитарными правилами разрешено использование для целей питания молока, полученного от животных с клиническими проявлениями а) бруцеллеза б) туберкулеза в) мастита г) ящура д) чумы рогатого скота	а,г
72.	Показатели эффективности пастеризации молока а) микробное число б) коли титр в) проба на фосфатазу г) проба на пероксидазу д) кислотность	б,в
73.	Особенности технологического процесса производства колбасных изделий, требующие строгого санитарного контроля а) применение нитритов б) длительный период созревания фарша в) высокая степень измельчения мяса г) необходимость достижения внутри изделия определенной температуры при тепловой обработке д) обвалка и жиловка	а,б,г
74.	Основные мероприятия на предприятиях кондитерской промышленности, предотвращающие обсеменение стафилококками сырья а) контроль за соблюдением санитарного режима обработки и мытья оборудования б) отстранение от работы лиц, страдающих гнойничковыми заболеваниями в) профилактика простудных заболеваний г) контроль за правильным использованием пищевых добавок	а,б,в
75.	При согласовании земельного участка пищевого объекта застройщик должен представить в ЦГСЭН а) ситуационный план местности б) проект предприятия в) сведения об источнике водоснабжения и составе сточных вод г) решение местных органов власти об отводе земельного участка с заключением госсанэпиднадзора	а,в,г
76.	В случае превышения МДУ нитратов более, чем в 2 раза, продукты могут быть использованы а) для приготовления закусок с многокомпонентной рецептурой б) для приготовления блюд в системе общественного питания без ограничений в) для приготовления блюд с ограниченным сроком реализации г) овощи могут быть реализованы после соления, квашения, маринования д) после 10 дневной выдержки	а,г
77.	Лабораторно-производственный контроль за качеством питьевой воды в распределительной сети проводится по показателям	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) запаха</li> <li>б) привкуса</li> <li>в) мутности</li> <li>г) цветности</li> <li>д) остаточного хлора (при обеззараживании)</li> <li>е) коли-индекса</li> <li>ж) общего числа микроорганизмов</li> <li>з) концентрации железа в воде</li> </ul>	б,в,г,е,ж
78.	<p>Размеры санитарно-защитных зон пищевых промышленных предприятий зависят</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) от мощности предприятия</li> <li>б) от условий осуществления технологического процесса</li> <li>в) от благоустройства территории санитарно-защитных зон</li> <li>г) от эффективности возможных методов очистки</li> <li>д) от размеров селитебной территории</li> </ul>	а,б,г
79.	<p>При работе в условиях нагревающего микроклимата у рабочих пищевых предприятий могут регистрироваться следующие профессиональные заболевания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) гипертермия</li> <li>б) полирадикулоневропатия</li> <li>в) облитерирующий эндартерит</li> <li>г) судорожная болезнь</li> <li>д) энцефалопатия</li> </ul>	б,в,д
80.	<p>В понятие производственного микроклимата входят следующие факторы</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) температура воздуха</li> <li>б) влажность воздуха</li> <li>в) скорость движения воздуха</li> <li>г) атмосферное давление</li> <li>д) инфракрасное излучение</li> </ul>	а,б,в,д
81.	<p>Профзаболевания (отравления) - это патологические состояния, вызванные</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) воздействием вредных условий труда</li> <li>б) воздействием патогенных возбудителей зоонозных инфекций при установлении связи с профессией</li> <li>в) осложнением течения общесамочувственного заболевания от воздействия вредных условий труда</li> </ul>	а,в
<b>Часть 3. Установите соответствие:</b>		
82.	<p>Потребность организма в энергии восполняется за счет белков, жиров, углеводов, при организации рационального питания на долю каждого из нутриентов приходится определенное количество энергии (%):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Белки</li> <li>2) Жиры</li> <li>3) Углеводы</li> <li>а) 30%</li> <li>б) 11-13%</li> <li>в) 57-59%</li> </ul>	1-б, 2-а, 3-в
83.	<p>Какие недостатки имеют отдельные социально-гигиенические методы изучения фактического питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Опросно-весовой</li> </ul>	

	<p>2) Весовой 3) Анкетный</p> <p>а) высокая трудоемкость б) малая доступность в) субъективный характер полученных данных г) охват малого числа обследуемых лиц д) зависимость результатов от культуры обследуемых лиц</p>	<p>1-а,б,г, 2-г, а 3-д</p>
84.	<p>Лабораторный способ изучения химического состава и калорийности пищи состоит из определения ряда ингредиентов, какие процедуры должны быть использованы при определении:</p> <p>1) Сухое вещество 2) Жир 3) Белок</p> <p>а) взвешивание б) экстракция в) взвешивание и экстракция г) ни взвешивание, ни экстракция</p>	<p>1 а, 2 в, 3-г</p>
85.	<p>Оценка лечебно-профилактического питания</p> <p>1) химический состав рационов ЛПП 2) эффективность назначения ЛПП на основании</p> <p>а) анализа меню-раскладок б) накопительных ведомостей в) заболеваемости работающих г) возрастно-половой состав работающих</p>	<p>1 а, б, 2- в,г</p>
86.	<p>Белковые резервы организма восполняются за счет продуктов - источников белка, которые могут быть получены из традиционного и нетрадиционного сырья. Определите соответствие потенциального резерва белкового фонда указанным группам продуктов:</p> <p>1) Традиционные белковые продукты 2) Нетрадиционные продукты 3) Новые источники белка</p> <p>а) одноклеточные и многоклеточные водоросли б) молоко, мясо, рыба в) изоляты соевых, белков г) кровь убойных животных</p>	<p>1 б, 2 в,г, 3 а</p>
87.	<p>Каждая аминокислота имеет специфическую функцию в организме. Определите, в каком процессе участвуют перечисленные аминокислоты?</p> <p>1) Триптофан 2) Лизин 3) Лейцин 4) Гистидин 5) Метионин</p> <p>а) Участвует в регуляции кроветворения б) Участвует в синтезе холина в) Участвует в синтезе гистамина г) Участвует в синтезе никотиновой кислоты д) Участвует в деятельности почек и щитовидной железы</p>	<p>1 г, 2 а, 3 д, 4 в, 5 б</p>
88.	<p>Причиной снижения сахара в крови может быть не только уменьшение поступления углеводов с пищей, но и другие внешние факторы. Определите, какой фактор является причиной указанных</p>	

	<p>типов гипогликемии?</p> <p>1) Усиленная мышечная работа</p> <p>а) Алиментарная гипогликемия</p> <p>б) Не алиментарная гипогликемия</p> <p>2) Длительные перерывы между приемами пищи</p> <p>3) заболевания печени</p>	<p>1б, 2а, 3б</p>
89.	<p>Каждый витамин имеет название и буквенное обозначение. К каким буквам относятся перечисленные названия витаминов:</p> <p>1) Витамин А</p> <p>2) Витамин В</p> <p>3) Витамин В"</p> <p>4) Витамин В"</p> <p>5) Витамин Р</p> <p>а) Тиамин</p> <p>б) Пиридоксин</p> <p>в) Ретинол</p> <p>г) Рибофлавин</p> <p>д) Биофлавоноиды</p>	<p>1в, 2а, 3г, 4б, 5д</p>
90.	<p>Молоко от коров,</p> <p>1. с положительными алле</p> <p>2. карантинированных по ящурю</p> <p>Заключение по партии</p> <p>а) пригодно в пищу после кипячения</p> <p>б) пригодно в пищу после пастеризации</p> <p>в) не пригодно для питания</p>	<p>1б, 2а</p>
91.	<p>Мясо животных 1. больных сибирской язвой</p> <p>2. больных ящуром</p> <p>а) не пригодно для питания, подлежит технической утилизации</p> <p>б) не пригодно для питания, подлежит уничтожению</p> <p>в) не пригодно для питания, подлежит списанию на корм скоту</p> <p>г) условно пригодно после тщательной тепловой обработки</p>	<p>1б, 2г</p>
92.	<p>Группы мероприятий на пищевых предприятиях по санитарной охране водоемов</p> <p>1. технологические</p> <p>2. санитарно-технические</p> <p>3. вспомогательные</p> <p>а) озонирование сточных вод</p> <p>б) биологическая очистка сточных вод</p> <p>в) использование малоотходных технологий</p> <p>г) повторное использование сточной воды</p> <p>д) раздельное канализование цехов</p>	<p>1 д,г, 2 а,б, 3 в</p>
93.	<p>Класс поверхностного источника водоснабжения</p> <p>1. I</p> <p>2. II</p> <p>3. III</p> <p>Необходимые методы обработки для получения воды питьевого качества:</p> <p>а) микрофильтрация, коагуляция, отстаивание, фильтрование, обеззараживание</p> <p>б) фильтрование с коагулированием или без него, обеззараживание</p> <p>в) аэрирование, отстаивание, фильтрование, обеззараживание</p> <p>г) микрофильтрация, 2 степени отстаивания, фильтрование,</p>	<p>1 б, 2а,в 3 г</p>

	сорбция, двойное хлорирование	
94.	Симптомы 1. пятнистость эмали зубов 2. метгемоглобинемия 3. хондродистрофия Питьевая вода с повышенной концентрацией а) мышьяка б) стронция в) свинца г) нитратов д) фтора е) кальция	1 д, 2 г, 3 б
<b>Часть 4. Установите правильную последовательность:</b>		
95.	Цикл развития цистицеркоза: а) яйцо гельминта б) кровь в) мышцы г) желудок д) кишечник	а, г, б, д, в
96.	Схема технологического процесса получения мяса; а) оглушение б) ветеринарный контроль в) обескровливание г) душирование д) снятие шкуры е) нугровка ж) созревание	б, г, а, в, е, д, ж
97.	Лабораторного исследования методом модельных сред изделия из полимерных материалов, предназначенного для контакта с пищевыми продуктами: а) органолептическое исследование б) определение окисляемости и бромирующихся веществ в водной и модельных средах в) знакомство с документами г) контакт исследуемого изделия с модельной и водной средой д) определение токсических веществ, имеющих в рецептуре е) оформление протокола исследования и заключения	в, а, б, г, д, е
98.	Порядка проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов: а) подготовительный этап б) вскрытие упаковок и органолептическая оценка продуктов в) отбор проб для лабораторного исследования г) составление акта гигиенической экспертизы пищевых продуктов д) сведения о продукте (знакомство с документами)	а, д, б, в, г
99.	Движения промышленных стоков на сельскохозяйственные поля орошения: а) сооружения по биологической очистке б) пруд-накопитель в) комплекс предприятий	

	г) контрольные емкости д) ЗПО	в,а,г,д,б
100.	Порядок расследования микробного пищевого отравления: а) установление вида микроорганизма б) подтверждение диагноза «Пищевое отравление» в) составление акта расследования г) выявление механизмов повлекших инфицирование и размножение микроорганизмов д) принятие оперативных мер по ликвидации пищевого отравления.	а,б,г,в, д
<b>Часть 5. Выберите номер правильного ответа</b>		
101.	Оптимальный уровень потребности в белке для взрослого населения составляет: а) 20-40 г б) 40-60 г в) 60-90 г г) 90-130 г	в
102.	Основной признак дефицита в питании белка: а) нарушение иммунитета б) сухость кожи в) анемия г) запоры	а
103.	Белковое голодание у детей играет ведущую роль в развитии: а) кариеса б) рахита в) маразма г) квашиоркора	г
104.	Доля жиров в общей потребности в энергии человека, живущего на Севере: а) 27% б) 30% в) 35% г) 12%	в
105.	Оптимальная сбалансированность жирных кислот в жировом продукте: а) 20% полиненасыщенных жирных кислот, 50% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой)кислоты б) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 60% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты в) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 30% насыщенных жирных кислот и 60% мононенасыщенных (олеиновой)кислоты	в
106.	Углевод, сказывающий существенное влияние на характер микрофлоры кишечника: а) фруктоза б)сахароза в) лактоза г) гликоген	в
107.	Потребность взрослого здорового человека в витамине В, (в мг) а) 2-3 б)80-100 в) 1 г) 15-20	а

108.	<p>Потребность взрослого здорового человека в витамине А (в мг)</p> <p>а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20</p>	в
109.	<p>Витамин В- участвует преимущественно:</p> <p>а) в синтезе аминокислот б) в белковом обмене в) в липидном обмене г) в углеводном обмене д) в минеральном обмене</p>	г
110.	<p>Потребность взрослого здорового человека в витамине С (в мг)</p> <p>а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20</p>	б
111.	<p>Формулировка, наиболее полно отражающая понятие "статус питания"</p> <p>а) Состояние фактического питания отдельных групп населения б) Состояние физического развития в зависимости от питания в) Различные варианты режима питания отдельных групп населения г) Состояние здоровья и работоспособности в зависимости от питания</p>	г
112.	<p>Продуктами одной партии считаются продукты</p> <p>а) одного наименования, выпущенные в один день разными сменами при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение б) разного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение в) одного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение г) одного наименования, выпущенные одной сменой на разных технологических линиях одного предприятия, имеющие качественное удостоверение</p>	в
113.	<p>Гигиеническая экспертиза партии продуктов не проводится, если</p> <p>а) условия хранения на складе не соответствуют требуемым нормам б) на партию продуктов нет документации в) имеются изменения органолептических показателей продукта г) внешние дефекты (ржавые крышки и т.д)</p>	б
114.	<p>Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является:</p> <p>а) определение энергетической потребности человека б) решение вопросов усвояемости пищевых продуктов в) контроль за витаминным качеством питания организованных коллективов г) выяснение свойств характеризующих пищевую ценность и безвредность пищевых продуктов д) нормирование основных пищевых веществ в питании населения</p>	

		Г
115.	Сроки хранения в лаборатории образцов продуктов, в которых обнаружены вредные вещества а) до выдачи анализа б) 3 дня в) 20 дней	В
116.	При экспертизе пищевых продуктов обнаружено что все продукты находятся в поврежденной таре. Сколько упаковок должно быть вскрыто а) согласно соответствующему ГОСТу или ТУ б) 5-10% неповрежденной тары в) до 5-10% мест от партии г) вскрываются все упаковки	Г
117.	В соответствии с санитарными правилами на молочные заводы необходимо предъявлять справки о ветеринарно-санитарном благополучии в животноводческих хозяйствах а) 1 раз в месяц б) 1 раз в квартал в) 1 раз в месяцев г) 1 раз в год	а
118.	Для лабораторного исследования из средней пробы молока в лабораторию доставляют средний образец в объеме; а) не менее 1 литра б) не более 0.5 литра в) не менее 0.2 литра г) не более 1,3 литра	б
119.	Реакция на обнаружение в молоке фосфатазы используется для выявления а) кислотности молока б) термической обработки молока в) бактериальной обсемененности молока г) молока от больных животных д) фальсификации молока	б
120.	Содержание нитритов в вареных колбасных изделиях не должно превышать а) 0,1 мг% б) 0,5 мг% в) 1,0 мг% г) 5,0 мг%	Г
121.	Мясо считается безопасным по гельминтологическим показателям, если на 40 см площади туши найдено а) 1 финна б) 2 финны в) 3 финны г) 4 финны д) ни одной финны	Д
122.	Радикальные мероприятия по профилактике дифиллоботриоза а) замораживание рыбы б) жарка тонкими кусками в) копчение и посол г) исключение возможности заражения рыбных водоемов	Г
123.	Повышенную санитарно-эпидемиологическую опасность имеют	

	<p>а) изделия с белково-сбивным кремом  б) изделия с масляным кремом  в) изделия с заварным кремом  г) изделия со сливочным кремом</p>	в
124.	<p>Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов  а) нарушение герметичности банки  б) развитие остаточной микрофлоры  в) действие кислотности продукта на стенки металлической банки</p>	б
125.	<p>Пастеризация молока считается эффективной, если коли-титр не менее  а) 3 мл  б) 8мл  в) 10 мл</p>	в
126.	<p>Инактивация стафилококкового энтеротоксина обеспечивается только  а) при пастеризации (75-80 С)  б) при кипячении  в) при стерилизации (112 С-55мин)  г) при стерилизации (120 С-35 мин.)</p>	в
127.	<p>Пути реализации молока, содержащего ДДТ  а) использование в питании без ограничений  б) использование после кипячения  в) переработка после сепарирования на тощий творог, а сливки на технические цели  г) использование на корм скоту по согласованию с ветнадзором  д) использование лишь для технических целей</p>	в
128.	<p>Ответственным за организацию диетического питания в больнице является  а) главный врач  б) зам. главного врача по медицинской части  в) врач-диетолог</p>	а
129.	<p>Смесь, состоящая из хозяйственно бытовых сточных вод населенного пункта, сточных вод предприятий коммунально-бытового обслуживания и сточных вод предприятий пищевой промышленности, -это  а) промышленные сточные воды  б) городские сточные воды  в) хозяйственно-бытовые сточные воды</p>	в
130.	<p>Причиной загрязнения почвы тяжелыми металлами может быть внесение в почву  а) пестицидов  б) калийных удобрений  в) фосфорных удобрений  г) полимикродобрений  д) азотных удобрений</p>	в
131.	<p>В цехах пищевых предприятий с пылевыведением используется  а) общая приточная и общая вытяжная вентиляция  б) общая приточная и местная вытяжная вентиляция  в) общая вытяжная и местная приточная вентиляция</p>	б

	г) местная вытяжная и местная приточная вентиляция	
<b>Часть 6. Выберите номера правильных ответов:</b>		
132.	Суточные энергозатраты слагаются из расхода энергии а) во время сна б) на основной обмен в) на занятия спортом г) связанного со специфически-динамическим действием пищи д) на умственную работу е) связанного со всеми видами физической и умственной деятельности	А,г,е
133.	В понятие "нерегулируемые энергозатраты" входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятия спортом	А,в
134.	В понятие "регулируемые энергозатраты" входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятия спортом	Б,г,д
135.	Величина основного обмена человека зависит от: а) массы тела б) роста в) возраста г) интенсивности труда д) состояния нервной системы е) состояния эндокринной системы	А,в,д,е
136.	Симптомы характерные для квашиоркора: а) Атрофия мышц б) Снижение иммунитета в) Отеки г) Гнездное облысение	А,б,г
137.	Ранними симптомами белково-энергетической недостаточности являются: а) Снижение работоспособности б) Отвращение к пище в) Пониженная температура тела г) Учащение и увеличение мочеотделения	А,в,г
138.	Избыточное белковое питание неблагоприятно сказывается на здоровье ребенка, проявляясь в: а) перевозбуждении нервной системы б) нарушении костеобразования в) снижении иммунитета г) аллергических реакциях	А,в,г
139.	Аминокислоты, являющиеся незаменимыми только для детского организма а) Аргинин б) Валин в) Лизин	А,г

	г) Гистидин	
140.	Биологическая роль жиров: а) источник энергии б) улучшают вкусовые свойства пищи в) источник витаминов групп "В" г) источник полиненасыщенных жирных кислот д) источник витаминов А и О	А,г,д
141.	Значение для организма полиненасыщенных жирных кислот: а) структурные компоненты клеточных мембран б) участвуют в обмене холестерина в) участвуют в углеводном обмене г) оказывают нормализующее действие на стенки кровеносных сосудов д) участвуют в синтезе простагландинов	А,б,г,д
142.	При избыточном потреблении жира возможно развитие следующих заболеваний; а) панкреатит б) энтероколит в) диабет г) холецистит д) атеросклероз	А,г,д
143.	Снижение доли жира в рационе необходимо в питании а) жители северных регионов России б) жителей южных регионов России в) спортсменов легкоатлетов г) спортсменов пловцов д) больных с заболеваниями поджелудочной железы	Б,в,д
144.	Увеличение доли жира в рационе необходимо в питании а) жителей северных регионов России б) жителей южных регионов России в) спортсменов легкоатлетов г) спортсменов пловцов д) больных с заболеванием печени	А,г
145.	Алиментарные факторы, способствующие развитию атеросклероза: а) избыток моно- и дисахаридов б) избыток холестерина в) недостаточность животных жиров г) дефицит пищевых волокон д) недостаточность фосфолипидов	Б,г,д
146.	Нутриенты, способствующие выведению холестерина из организма: а) фитостерина б) фосфолипиды в) казеин г) клетчатка	А,б,г
147.	К фосфолипидам относятся: а) кефалин б) катехин в) сфингомиелин г) лецитин д) метеонин	А,в,г
148.	Из холестерина в организме синтезируются: а) фосфолипиды	Б,д

	б) гормоны в) холин г) пептиды д) витамин D	
149.	К продуктам, богатым холестерином, относятся: а) мозги б) мука пшеничная высшего сорта в) масло растительное г) яйца	А,г
150.	Растительные масла содержат: а) витамин А б) витамин Э в) полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды г) витамин Е	В,г
151.	Изменения, наблюдающиеся в организме человека при дефиците углеводов а) усиливается распад жиров б) замедляется расход белков в) развивается гипогликемия г) ухудшается обезвреживающая функция печени	А,в,г
152.	Лабораторный контроль за С-витаминизацией осуществляется а) в детских дошкольных учреждениях б) в общеобразовательных школах в) в школах-интернатах г) в столовых открытого типа д) в диетических столовых	А,в,д
153.	Санитарными правилами разрешено использование для целей питания молока, полученного от животных с клиническими проявлениями а) бруцеллеза б) туберкулеза в) мастита г) ящура д) чумы рогатого скота	А,г
154.	Показатели эффективности пастеризации молока а) микробное число б) коли титр в) проба на фосфатазу г) пробы на пероксидазу д) кислотность	Б,в
155.	Особенности технологического процесса производства колбасных изделий, требующие строгого санитарного контроля а) применение нитритов б) длительный период созревания фарша в) высокая степень измельчения мяса г) необходимость достижения внутри изделия определённой температуры при тепловой обработке д) обвалка и жиловка	А,б,г
156.	Основные мероприятия на предприятиях кондитерской промышленности, предотвращающие обсеменение стафилококками сырья а) контроль за соблюдением санитарного режима обработки и мытья	А,б,в

	<p>оборудования</p> <p>б) отстранение от работы лиц, страдающих гнойничковыми заболеваниями</p> <p>в) профилактика простудных заболеваний</p> <p>г) контроль за правильным использованием пищевых добавок</p>	
157.	<p>При согласовании земельного участка пищевого объекта застройщик должен представить в ЦГСЭН</p> <p>а) ситуационный план местности</p> <p>б) проект предприятия</p> <p>в) сведения об источнике водоснабжения и составе сточных вод</p> <p>г) решение местных органов власти об отводе земельного участка с заключением госсанэпиднадзора</p>	А,в,г
158.	<p>В случае превышения МДУ нитратов менее, чем в 2 раза, продукты могут быть использованы</p> <p>а) для приготовления закусок с многокомпонентной рецептурой</p> <p>б) для приготовления блюд в системе общественного питания без ограничений</p> <p>в) для приготовления блюд с ограниченным сроком реализации</p> <p>г) овощи могут быть реализованы после соления, квашения, маринования</p> <p>д) после 10 дневной выдержки</p>	А,г
159.	<p>Лабораторно-производственный контроль за качеством питьевой воды в распределительной сети проводится по показателям</p> <p>а) запаха</p> <p>б) привкуса</p> <p>в) мутности</p> <p>г) цветности</p> <p>д) остаточного хлора (при обеззараживании)</p> <p>е) коли-индекса</p> <p>ж) общего числа микроорганизмов</p> <p>з) концентрации железа в воде</p>	Б,в,г,е,ж
160.	<p>Размеры санитарно-защитных зон пищевых промышленных предприятия зависят</p> <p>а) от мощности предприятия</p> <p>б) от условий осуществления технологического процесса</p> <p>в) от благоустройства территории санитарно -защитных зон</p> <p>г) от эффективности возможных методов очистки</p> <p>д) от размеров селитебной территории</p>	А,б,г
161.	<p>При работе в условиях нагревающего микроклимата у рабочих пищевых предприятий могут регистрироваться следующие профессиональные заболевания</p> <p>а) гипертермия</p> <p>б) полирадикулоневропатия</p> <p>в) облитерирующий эндартерит</p> <p>г) судорожная болезнь</p> <p>Д) эницефалопатия</p>	Б,в,д
162.	<p>В понятия производственного микроклимата входят следующие факторы</p> <p>а) температура воздуха</p> <p>б) влажность воздуха</p> <p>в) скорость движения воздуха</p> <p>г) атмосферное давление</p>	А,б,в,д

	д) инфракрасное излучения	
163.	Профзаболевания (отравления)- это патологические состояния, вызванные а) воздействием вредных условий труда б) воздействием патогенных возбудителей зоонозных инфекций при установлении связи с профессии в) осложнением течения общесоматического заболевания от воздействия вредных условий труда	А,в
	<b>Часть 7. Выберите правильный ответ:</b>	
164.	Дифференциация потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола начинается а) с 7 лет б) с 11 лет в) с 14 лет г) с 18 лет	б
165.	Оптимальным соотношением белков,жиров и углеводов в рационах взрослого трудоспособного населения является а) 1:1:4 б) 1:1,1:4,8 в) 1:1:6 г) 1:0,8:5	в
166.	Анкетно-опросный метод относится в основном к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) лечебного питания в больницах	а
167.	Лабораторный метод относится в основном к группе изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	б
168.	Балансовый метод относится к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	в
169.	Метод изучения питания позволяющий охватить обследованием наибольшую группу людей за сравнительно короткий срок а) опросно-весовой б) весовой в) анкетный г) опросно-анкетный д) лабораторный	в
170.	Метод,позволяющий судить исключительно о среднестатистическом потреблении продуктов а) Балансовый б) бюджетный в) опросно-весовой г) весовой д) анкетный	а
171.	Содержание белка в рационе лабораторным методом можно определить методом а) Гебера	в

	б) Сокслета в) Кьельдаля г) Тернера	
172.	Минимальный уровень потребности в белке составляет: а) 0 г б) 30г в) 40 г г) 50г	в
<b>Часть 8. Установите соответствие</b>		
173.	Молоко от коров, 1. с положительными аллергическими реакциями на бруцеллез 2. карантинированных по ящуру Заключение по партии а) пригодно в пищу после кипячения б) пригодно в пищу после пастеризации в) не пригодно для питания	1 б,2а
174.	Мясо животных 1. больных сибирской язвой 2. больных ящуром Заключение по партии а) не пригодно для питания, подлежит технической утилизации б) не пригодно для питания, подлежит уничтожению в) не пригодно для питания, подлежит списанию на корм скоту г) условно годно после тщательной тепловой обработки	1б,2г
175.	Группы мероприятий на пищевых предприятиях по санитарной охране водоемов 1. технологические 2. санитарно-технические 3. вспомогательные а) озонирование сточных вод б) биологическая очистка сточных вод в) использование малоотходных технологий г) повторное использование сточной воды д) раздельное канализование цехов	1д,г 2а,б 3в
176.	Класс поверхностного источника водоснабжения 1. I 2. II 3. III Необходимые методы обработки для получения воды питьевого качества: а) микрофильтрация, коагуляция, отстаивание, фильтрование, обеззараживание б) фильтрование с коагулированием или без него, обеззараживание в) аэрирование, отстаивание, фильтрование, обеззараживание г) микрофильтрация, 2 степени отстаивания. фильтрование, сорбция. двойное хлорирование	1б, 2а,в 3г
177.	Симптомы 1. пятнистость эмали зубов 2. метгемоглобинемия 3. хондродистрофия Питьевая вода с повышенной концентрацией	1д, 2г, 3б

	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) мышьяка</li> <li>б) стронция</li> <li>в) свинца</li> <li>г) нитратов</li> <li>д) фтора</li> <li>е) кальция</li> </ul>	
178.	<p>Потребность организма в энергии восполняется за счет белков, жиров, углеводов. При организации рационального питания на долю каждого из нутриентов приходится определенное количество энергии (°о):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Белки.            а) 30%</li> <li>2) Жиры            б) 11-13%</li> <li>3) Углеводы        в) 57-59%</li> </ul>	1б,2а,3в
179.	<p>Какие недостатки имеют отдельные социально-гигиенические методы изучения фактического питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Опросно-весовой            а) высокая трудоемкость</li> <li>2) Весовой                        б) малая доступность</li> <li>3) Анкетный                      в) субъективный характер полученных данных</li> </ul> <p style="padding-left: 100px;">г) охват малого числа обследуемых лиц д) зависимость результатов от культуры обследуемых лиц</p>	1 а,б,г 2г,а 3д
180.	<p>Лабораторный способ изучения химического состава и калорийности пищи состоит из определения ряда ингредиентов, Какие процедуры должны быть использованы при определении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Сухое вещество            а) взвешивание</li> <li>2) Жир                              б) экстракция</li> <li>3) Белок                            в) взвешивание и экстракция</li> <li style="padding-left: 100px;">г) ни взвешивание , ни экстракция</li> </ul>	1а,2в,3г
181.	<p>Оценка лечебно-профилактического питания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) химический состав рационов ЛПП</li> <li>2) эффективность назначения ЛПП на основании <ul style="list-style-type: none"> <li>а) анализа меню-раскладок</li> <li>б) накопительных ведомостей</li> <li>в) заболеваемости работающих</li> <li>г) возрастно-половой состав работающих</li> </ul> </li> </ul>	1а,б 2в,г
182.	<p>Белковые резервы организма восполняются за счет продуктов - источников белка, которые могут быть получены из традиционного и нетрадиционного сырья. Определите соответствие потенциального резерва белкового указанным группам продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Традиционные белковые продукты</li> <li>2) Нетрадиционные продукты</li> <li>3) Новые источники белка <ul style="list-style-type: none"> <li>а) одноклеточные и многоклеточные водоросли</li> <li>б) молоко,мясо,рыба</li> <li>в) изоляты соевых белков</li> <li>г) кровь убойных животных</li> </ul> </li> </ul>	1б, 2в,г,3а

183.	<p>Каждая аминокислота имеет специфическую функцию в организме. Определите, в каком процессе участвуют перечисленные аминокислоты?</p> <p>1) Триптофан  2) Лизин  3) Лейцин  4) Гистидин  5) Метионин</p> <p>а) Участвует в регуляции кровообразования  б) Участвует в синтезе холина  в) Участвует в синтезе гистамина  г) Участвует в синтезе никотиновой кислоты  д) Участвует в деятельности почек и щитовидной железы</p>	1г,2а,3д, 4в,5б
184.	<p>Причиной снижения сахара в крови может быть не только уменьшение поступления углеводов с пищей, но и другие внешние факторы. Определите, какой фактор является причиной указанных типов гипогликемии?</p> <p>1) Усиленная мышечная работа                      а) Алиментарная гипогликемия  2) Длительные перерывы между приемами пищи  3) заболевания печени                                      б) Неалиментарная гипогликемия</p>	1б,2а,3б
185.	<p>Каждый витамин имеет название и буквенное обозначение. К каким буквам относятся перечисленные названия витаминов:</p> <p>1) Витамин А  2) Витамин В,  3) Витамин  4) Витамин В»  5) Витамин Р</p> <p>а) Тиамин  б) Пиридоксин  в) Ретинол  г) Рибофлавин  д) Биофлавоноиды</p>	1в,2а,3г, 4б,5д
<b>Часть 9. Установите правильную последовательность:</b>		
186.	<p>Порядка проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов:</p> <p>а) подготовительный этап  б) вскрытие упаковок и органолептическая оценка продуктов  в) отбор проб для лабораторного исследования  г) составление акта гигиенической экспертизы пищевых продуктов  д) сведения о продукте (знакомство с документами)</p>	А,д,б,в,г
187.	<p>Движения промышленных стоков на сельскохозяйственные поля орошения:</p> <p>а) сооружения по биологической очистке  б) пруд-накопитель</p>	В,а,г,д,б

	<ul style="list-style-type: none"> <li>в) комплекс предприятий</li> <li>г) контрольные емкости</li> <li>д) ЗПО</li> </ul>	
188.	<p>Порядок расследования микробного пищевого отравления:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) установление вида микроорганизма</li> <li>б) подтверждение диагноза "Пищевое отравление"</li> <li>в) составление акта расследования</li> <li>г) выявление механизмов повлекших инфицирование и размножение микроорганизмов</li> <li>д) принятие оперативных мер по ликвидации пищевого отравления</li> </ul>	А,б,г,в,д
189.	<p>Цикл развития цистицеркоза:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) яйцо гельминта</li> <li>б) кровь</li> <li>в) мышцы</li> <li>г) желудок</li> <li>д) кишечник</li> </ul>	А,г,б,д,в
190.	<p>Схема технологического процесса получения мяса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) оглушение</li> <li>б) ветеринарный контроль</li> <li>в) обескровливание</li> <li>г) душирование</li> <li>д) снятие шкуры</li> <li>е) нугровка</li> <li>ж) созревание</li> </ul>	В,а,б,г,д, е
191.	<p>Лабораторный метод исследования модельных сред изделия из полимерных материалов, предназначенного для контакта с пищевыми продуктами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) органолептическое исследование</li> <li>б) определение окисляемости и бромлирующих веществ в водной и модельных средах</li> <li>в) знакомство с документами</li> <li>г) контакт исследуемого изделия с модельной и водной средой</li> <li>д) определение токсических веществ, имеющих в рецептуре</li> <li>е) оформление протокола исследования и заключения</li> </ul>	В,а,б,г,д, е
<b>Часть 10. выберите номер правильного ответа:</b>		
192.	<p>Оптимальный уровень потребности в белке для взрослого населения составляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 20-40г</li> <li>б) 40-60г</li> <li>в) 60-90г</li> <li>г) 90-130г</li> </ul>	в
193.	<p>Основной признак дефицита в питании белка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) нарушение иммунитета</li> <li>б) сухость кожи</li> <li>в) анемия</li> <li>г) запоры</li> </ul>	а
194.	<p>Белковое голодание у детей играет ведущую роль в развитии:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) кариеса</li> <li>б) рахита</li> </ul>	

	<p>в) маразма г) квашиоркора</p>	Г
195.	<p>Доля жиров в общей потребности в энергии человека живущего на Севере: а) 27% б) 30% в) 35% г) 12%</p>	В
196.	<p>Оптимальная сбалансированность жирных кислот в жировом продукте: а) 20% полиненасыщенных жирных кислот, 50% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты б) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 60% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты в) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 30% насыщенных жирных кислот и 60% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты</p>	В
197.	<p>Углевод. Оказывающий существенное влияние на характер микрофлоры кишечника а) фруктоза б) сахароза в) лактоза г) гликоген</p>	В
198.	<p>Потребность взрослого здорового человека в витамине В (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20</p>	а
199.	<p>Потребность зрелого здорового человека в витамине А (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20</p>	а
200.	<p>Витамин В участвует преимущественно: а) в синтезе аминокислот б) в белковом обмене в) в липидном обмене г) в углеводном обмене д) в минеральном обмене</p>	Г
201.	<p>Потребность взрослого здорового человека в витамине С (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20</p>	б
202.	<p>0011. Формулировка, наиболее полно отражающая понятие «статус питания» а) состояние фактического питания отдельных групп населения б) состояние физического развития в зависимости от питания в) различные варианты режима питания отдельных групп населения г) состояние здоровья и работоспособности в зависимости от питания</p>	Г

203.	<p>Продуктами одной партии считаются продукты</p> <p>а) одного наименования, выпущенные в один день разными сменами при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение</p> <p>б) разного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение</p> <p>в) одного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение</p> <p>г) одного наименования, выпущенные одной сменой на разных технологических линиях одного предприятия, имеющие качественное удостоверение</p>	в
204.	<p>Гигиеническая экспертиза партии продуктов не проводится, если</p> <p>а) условия хранения на складе не соответствуют требуемым нормам</p> <p>б) на партию продуктов нет документации</p> <p>в) имеются изменения органолептических показателей продукта</p> <p>г) внешние дефекты (ржавые крышки и т.д.)</p>	б
205.	<p>Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является:</p> <p>а) определение энергетической потребности человека</p> <p>б) решение вопросов усвояемости пищевых продуктов</p> <p>в) контроль за витаминным качеством питания организованных коллективов</p> <p>г) выяснение свойств характеризующих пищевую ценность и безвредность пищевых продуктов</p> <p>д) нормирование основных пищевых веществ в питании населения</p>	г
206.	<p>Сроки хранения в лаборатории образцов продуктов, в которых обнаружены вредные вещества</p> <p>а) до выдачи анализа</p> <p>б) 3 дня</p> <p>в) 20 дней</p>	в
207.	<p>При экспертизе пищевых продуктов обнаружено что все продукты находятся в поврежденной таре. Сколько упаковок должно быть вскрыто</p> <p>а) согласно соответствующему ГОСТу или ТУ</p> <p>б) 5-10% неповрежденной тары</p> <p>в) до 5-10% мест от партии</p> <p>г) вскрываются все упаковки</p>	г
208.	<p>В соответствии с санитарными правилами на молочные заводы необходимо предъявлять справки о ветеринарно-санитарном благополучии в животноводческих хозяйствах</p> <p>а) 1 раз в месяц</p> <p>б) 1 раз в квартал</p> <p>в) 1 раз в 6 месяцев</p> <p>г) 1 раз в год</p>	а
209.	<p>Для лабораторного исследования из средней пробы молока в лабораторию доставляют средний образец в объеме:</p> <p>а) не менее 1 литра</p> <p>б) не более 0.5 литра</p> <p>в) не менее 0.2 литра</p>	

	г) не более 1.3 литра	б
210.	Реакция на обнаружение в молоке фосфатазы используется для выявления а) кислотности молока б) термической обработки молока в) бактериальной обсемененности молока г) молока от больных животных д) фальсификации молока	б
211.	Содержание нитритов в вареных колбасных изделиях не должно превышать а) 0.1 мг% б) 0.5 мг% в) 1.0 мг% г) 5.0 мг%	г
212.	Мясо считается безопасным по гельминтологическим показателям, если на 40 см площади туши найдено а) 1 финна б) 2 финны в) 3 финны г) 4 финны д) ни одной финны	д
213.	Радикальные мероприятия по профилактике дифиллоботриоза а) замораживание рыбы б) жарка тонкими кусками в) копчение и посол г) исключение возможности заражения рыбных водоемов	г
214.	Повышенную санитарно-эпидемиологическую опасность имеют а) изделия с белково-сбивным кремом б) изделия с масляным кремом в) изделия с заварным кремом г) изделия со сливочным кремом	в
215.	Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов а) нарушение герметичности банки б) развитие остаточной микрофлоры в) действие кислотности продукта на стенки металлической банки	б
216.	Пастеризация молока считается эффективной, если коли-титр не менее а) 3мл б) 8мл в) 10мл	в
217.	Инактивация стафилококкового энтеротоксина обеспечивается только а) при пастеризации (75-80 С) б) при кипячении в) при стерилизации (112 С – 55 мин) г) при стерилизации (120 С – 35 мин)	в
218.	Пути реализации молока, содержащего ДДТ а) использование в питании без ограничений б) использование после кипячения в) переработка после сепарирования на тощий творог, а сливки на	

	технические цели г) использование на корм скоту по согласованию с ветнадзором д) использование лишь для технических целей	в
219.	Ответственным за организацию диетического питания в больнице является а) главный врач б) зам.главного врача по медицинской части в) врач-диетолог	а
220.	Смесь, состоящая из хозяйственно бытовых сточных вод населенного пункта, сточных вод предприятий коммунально-бытового обслуживания и сточных вод предприятий пищевой промышленности-это а) промышленные сточные воды б) городские сточные воды в) хозяйственно-бытовые сточные воды	в
221.	Причиной загрязнения почвы тяжелыми металлами может быть внесение в почву а) пестицидов б) калийных удобрений в) фосфорных удобрений г) полимикродобрений д) азотных удобрений	в
222.	В цехах пищевых предприятий с пылевыведением используется а) общая приточная и общая вытяжная вентиляция б) общая приточная и местная вытяжная вентиляция в) общая вытяжная и местная приточная вентиляция г) местная вытяжная и местная приточная вентиляция	б
<b>Часть 11. Выберите номера правильных ответов:</b>		
223.	Суточные энерготраты слагаются из расхода энергии а) во время сна б) на основной обмен в) на занятия спортом г) связанного со специфически-динамическим действием пищи д) на умственную работу е) связанного со всеми видами физической и умственной деятельности	б,г,е
224.	В понятие «нерегулируемые энерготраты» входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятия спортом	а,в
225.	. В понятие «регулируемые энерготраты» входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятия спортом	б,г,д
226.	Величина основного обмена человека зависит от: а) массы тела	а,в,д,е

	б) роста в) возраста г) интенсивности труда д) состояния нервной системы е) состояния эндокринной системы	
227.	Биорегуляторную функцию в организме осуществляют а) витамины б) углеводы в) белки г) макроэлементы д) микроэлементы	а,д
228.	Пластическую функцию в организме осуществляют а) витамины б) углеводы в) белки г) макроэлементы д) микроэлементы	б,в,г
229.	Социально-гигиенические основы питания изучаются а) балансовым методом б) анкетным методом в) опросно-весовым методом г) бюджетным методом д) лабораторным методом	б,в,д
230.	Социально-экономические основы питания изучаются а) балансовым методом б) анкетным методом в) опросно-весовым методом г) бюджетным методом д) лабораторным методом	а,г
231.	. Для изучения семейного и индивидуального питания используют а) анкетный метод б) изучение питания по отчетам в) опросно-весовой метод г) весовой метод д) лабораторный метод е) изучение питания по меню-раскладкам	а,в,г
232.	Для изучения организованного питания в коллективах используют а) анкетный метод б) изучение питания по отчетам в) опросно-весовой метод г) весовой метод д) лабораторный метод е) изучение питания по меню-раскладкам	б,д,е
233.	Содержание жира в рационе лабораторным методом можно определить методом	а,б

	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) Гербера</li> <li>б) Сокслета</li> <li>в) Кьельдаля</li> <li>г) Тернера</li> </ul>	
234.	<p>Факторы определяющие потребность человека в белках</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) возраст</li> <li>б) пол</li> <li>в) интенсивность труда</li> <li>г) состояние здоровья</li> </ul>	а,б,в,г
235.	<p>Белково-энергетическое голодание играет ведущую роль в развитии таких заболеваний, как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) алиментарная дистрофия</li> <li>б) рахит</li> <li>в) маразм</li> <li>г) квашиоркор</li> </ul>	а,в
236.	<p>Симптомы характерные для квашиоркора:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) атрофия мышц</li> <li>б) снижение иммунитета</li> <li>в) отеки</li> <li>г) гнездное облысение</li> </ul>	а,б,г
237.	<p>Ранними симптомами белково-энергетической недостаточности являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) снижение работоспособности</li> <li>б) отвращение к пище</li> <li>в) пониженная температура тела</li> <li>г) учащение и увеличение мочеотделения</li> </ul>	а,в,г
238.	<p>Избыточное белковое питание неблагоприятно сказывается на здоровье ребенка, проявляясь в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) перевозбуждении нервной системы</li> <li>б) нарушении костеобразования</li> <li>в) снижении иммунитета</li> <li>г) аллергических реакциях</li> </ul>	а,в,г
239.	<p>Аминокислоты, являющиеся незаменимыми только для детского организма</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) аргинин</li> <li>б) валин</li> <li>в) лизин</li> <li>г) гистидин</li> </ul>	а,г
240.	<p>Биологическая роль жиров:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) источник энергии</li> <li>б) улучшают вкусовые свойства пищи</li> <li>в) источник витаминов групп «В»</li> <li>г) источник полиненасыщенных жирных кислот</li> <li>д) источник витаминов А и Д</li> </ul>	а,б,г,д
241.	<p>Значение для организма полиненасыщенных жирных кислот:</p>	а,б,г,д

	<p>а) структурные компоненты клеточных мембран</p> <p>б) участвуют в обмене холестерина</p> <p>в) участвуют в углеводном обмене</p> <p>г) оказывают нормализующее действие на стенки кровеносных сосудов</p> <p>д) участвуют в синтезе простагландинов</p>	
242.	<p>При избыточном потреблении жира возможно развитие следующих заболеваний:</p> <p>а) панкреатит</p> <p>б) энтероколит</p> <p>в) диабет</p> <p>г) холецистит</p> <p>д) атеросклероз</p>	0051. а,г,д
243.	<p>Снижение доли жира в рационе необходимо в питании</p> <p>а) жителей северных регионов России</p> <p>б) жителей южных регионов России</p> <p>в) спортсменов легкоатлетов</p> <p>г) спортсменов пловцов</p> <p>д) больных с заболеваниями поджелудочной железы</p>	б,в,д
244.	<p>Увеличение доли жира в рационе необходимо в питании</p> <p>а) жителей северных регионов России</p> <p>б) жителей южных регионов России</p> <p>в) спортсменов легкоатлетов</p> <p>г) спортсменов пловцов</p> <p>д) больных с заболеваниями печени</p>	а,г
245.	<p>Алиментарные факторы, способствующие развитию атеросклероза:</p> <p>а) избыток моно- и дисахаридов</p> <p>б) избыток холестерина</p> <p>в) недостаточность животных жиров</p> <p>г) дефицит пищевых волокон</p> <p>д) недостаточность фосфолипидов</p>	б,г,д
246.	<p>Нутриенты, способствующие выведению холестерина из организма:</p> <p>а) фитостерины</p> <p>б) фосфолипиды</p> <p>в) казеин</p> <p>г) клетчатка</p>	а,б,г
247.	<p>К фосфолипидам относятся:</p> <p>а) кефалин</p> <p>б) катехин</p> <p>в) сфингомиелин</p> <p>г) лецитин</p> <p>д) метионин</p>	а,в,г
248.	<p>Из холестерина в организме синтезируются:</p> <p>а) фосфолипиды</p> <p>б) гормоны</p>	б,д

	<ul style="list-style-type: none"> <li>в) холин</li> <li>г) пептиды</li> <li>д) витамин D</li> </ul>	
249.	<p>К продуктам, богатым холестерином, относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) мозги</li> <li>б) мука пшеничная высшего сорта</li> <li>в) масло растительное</li> <li>г) яйца</li> </ul>	0058. а,г
250.	<p>Растительные масла содержат:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) витамин А</li> <li>б) витамин Э</li> <li>в) полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды</li> <li>г) витамин Е</li> </ul>	в,г
251.	<p>Изменения, наблюдающиеся в организме человека при дефиците углеводов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) усиливается распад жиров</li> <li>б) замедляется расход белков</li> <li>в) развивается гипогликемия</li> <li>г) ухудшается обезвреживающая функция печени</li> </ul>	0060. а,в,г
252.	<p>Лабораторный контроль за С-витаминизацией осуществляется</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) в детских дошкольных учреждениях</li> <li>б) в общеобразовательных школах</li> <li>в) в школах-интернатах</li> <li>г) в столовых открытого типа</li> <li>д) в диетических столовых</li> </ul>	а,в,д
253.	<p>Санитарными правилами разрешено использование для целей питания молока, полученного от животных с клиническими проявлениями</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) бруцеллеза</li> <li>б) туберкулеза</li> <li>в) мастита</li> <li>г) ящура</li> <li>д) чумы рогатого скота</li> </ul>	а,г
254.	<p>Показатели эффективности пастеризации молока</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) микробное число</li> <li>б) коли титр</li> <li>в) проба на фосфатазу</li> <li>г) проба на пероксидазу</li> <li>д) кислотность</li> </ul>	б,в
255.	<p>Особенности технологического процесса производства колбасных изделий, требующие строгого санитарного контроля</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) применение нитритов</li> <li>б) длительный период созревания фарша</li> <li>в) высокая степень измельчения мяса</li> <li>г) необходимость достижения внутри изделия определенной температуры при тепловой обработке</li> </ul>	а,б,г

	д) обвалка и жиловка	
256.	<p>Основные мероприятия на предприятиях кондитерской промышленности, предотвращающие обсеменение стафилококками сырья</p> <p>а) контроль за соблюдением санитарного режима обработки и мытья оборудования</p> <p>б) отстранение от работы лиц, страдающих гнойничковыми заболеваниями</p> <p>в) профилактика простудных заболеваний</p> <p>г) контроль за правильным использованием пищевых добавок</p>	а,б,в
257.	<p>При согласовании земельного участка пищевого объекта застройщик должен представить в ЦГСЭН</p> <p>а) ситуационный план местности</p> <p>б) проект предприятия</p> <p>в) сведения об источнике водоснабжения и составе сточных вод</p> <p>г) решение местных органов власти об отводе земельного участка с заключением госсанэпиднадзора</p>	а,в,г
258.	<p>В случае превышения МДУ нитратов более, чем в 2 раза, продукты могут быть использованы</p> <p>а) для приготовления закусок с многокомпонентной рецептурой</p> <p>б) для приготовления блюд в системе общественного питания без ограничений</p> <p>в) для приготовления блюд с ограниченным сроком реализации</p> <p>г) овощи могут быть реализованы после соления, квашения, маринования</p> <p>д) после 10 дневной выдержки</p>	а,г
259.	<p>Лабораторно-производственный контроль за качеством питьевой воды в распределительной сети проводится по показателям</p> <p>а) запаха</p> <p>б) привкуса</p> <p>в) мутности</p> <p>г) цветности</p> <p>д) остаточного хлора (при обеззараживании)</p> <p>е) коли-индекса</p> <p>ж) общего числа микроорганизмов</p> <p>з) концентрации железа в воде</p>	б,в,г,е,ж
260.	<p>Размеры санитарно-защитных зон пищевых промышленных предприятий зависят</p> <p>а) от мощности предприятия</p> <p>б) от условий осуществления технологического процесса</p> <p>в) от благоустройства территории санитарно-защитных зон</p> <p>г) от эффективности возможных методов очистки</p> <p>д) от размеров селитебной территории</p>	а,б,г
261.	<p>При работе в условиях нагревающего микроклимата у рабочих пищевых предприятий могут регистрироваться следующие профессиональные заболевания</p> <p>а) гипертермия</p> <p>б) полирадикулоневропатия</p>	б,в,д

	<p>в) облитерирующий эндартерит  г) судорожная болезнь  д) энцефалопатия</p>	
262.	<p>В понятие производственного микроклимата входят следующие факторы  а) температура воздуха  б) влажность воздуха  в) скорость движения воздуха  г) атмосферное давление  д) инфракрасное излучение</p>	а,б,в,д
263.	<p>Профзаболевания (отравления)- это патологические состояния, вызванные  а) воздействием вредных условий труда  б) воздействием патогенных возбудителей зоонозных инфекций при установлении связи с профессией  в) осложнение течения общесоматического заболевания от воздействия вредных условий труда</p>	а,в
264.	<p>Дифференциация потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола начинается  а) с 7 лет  б) с 11 лет  в) с 14 лет  г) с 18 лет</p>	б
265.	<p>Оптимальным соотношением белков, жиров и углеводов в рационах взрослого трудоспособного населения является  а) 1:1:4  б) 1:1.1:4.8  в) 1:1:6  г) 1:0.8:5</p>	в
266.	<p>. Анкетно-опросный метод относится в основном к группе методов изучения  а) индивидуального питания  б) общественного питания в коллективах  в) лечебного питания в больницах</p>	а
267.	<p>Лабораторный метод относится в основном к группе методов изучения  а) индивидуального питания  б) общественного питания в коллективах  в) социально-экономических основ питания</p>	б
268.	<p>Балансовый метод относится к группе методов изучения  а) индивидуального питания  б) общественного питания в коллективах  в) социально-экономических основ питания</p>	в

269.	Метод изучения питания позволяющий охватить обследованием наибольшую группу людей за сравнительно короткий срок а) опросно-весовой б) весовой в) анкетный г) опросно-анкетный д) лабораторный	в
270.	Метод, позволяющий судить исключительно о среднестатистическом потреблении продуктов а) балансовый б) бюджетный в) опросно-весовой г) весовой д) анкетный	а
271.	Содержание белка в рационе лабораторным методом можно определить методом а) Гербера б) Сокслета в) Кьельдаля г) Тернера	в
272.	Минимальный уровень потребности в белке составляет: а) 0г б) 30г в) 40г г) 50г	в
<b>Часть 12. Установите соответствие</b>		
273.	Молоко от коров 1. с положительными аллергическими реакциями на бруцеллез 2. карантинированных по ящуру Заключение по партии а) пригодно в пищу после кипячения б) пригодно в пищу после пастеризации в) не пригодно для питания	1б,2а
274.	Мясо животных 1. больных сибирской язвой 2. больных ящуrom Заключение по партии а) не пригодно для питания, подлежит технической утилизации б) не пригодно для питания, подлежит уничтожению в) не пригодно для питания, подлежит списанию на корм скоту г) условно годно после тщательной тепловой обработки	1б,2г
275.	Группы мероприятия на пищевых предприятиях по санитарной охране водоемов 1. технологические 2. санитарно-технические 3. вспомогательные а) озонирование сточных вод	1д,г; 2а,б; 3в

	б) биологическая очистка сточных вод в) использование малоотходных технологий г) повторное использование сточных вод д) раздельное канализование цехов	
276.	Класс поверхностного источника водоснабжения 1. I 2. II 3. III Необходимые методы обработки для получения воды питьевого качества а) микрофильтрация, коагуляция, отстаивание, фильтрование, обеззараживание б) фильтрование с коагулированием или без него, обеззараживание в) аэрирование, отстаивание, фильтрование, обеззараживание г) микрофильтрация, 2 степени отстаивания, фильтрование, сорбция, двойное хлорирование	1б, 2а, в 3г
277.	Симптомы 1. пятнистость эмали зубов 2. метгемоглобинемия 3. хондродистрофия Питьевая вода с повышенной концентрацией а) мышьяка            г) нитратов б) стронция         д) фтора в) свинца            е) кальция	1д, 2г, 3б
278.	Потребность организма в энергии восполняется за счет белков, жиров, углеводов. При организации рационального питания на долю каждого из нутриентов приходится определенное количество энергии (%): 1) Белки                а) 30% 2) Жиры                б) 11-13% 3) Углеводы            в) 57-59%	1б, 2а, 3в
279.	Какие недостатки имеют отдельно социально-гигиенические методы изучения фактического питания: 1) Опросно-весовой                    а) высокая трудоемкость 2) Весовой                                б) малая доступность 3) Анкетный                                в) субъективный характер получения данных  г) охват малого числа обследуемых лиц  д) зависимость результатов от культуры обследуемых лиц	1а, б, г, 2г, а, 3д
280.	Лабораторный способ изучения химического состава и калорийности пищи состоит из определения ряда ингредиентов. Какие процедуры должны быть использованы при определении: 1) Сухое вещество                    а) взвешивание 2) Жир                                        б) экстракция 3) Белок                                      в) взвешивание и экстракция	1а, 2в, 3г

	г) ни взвешивание, ни экстракция	
281.	<p>Оценка лечебно-профилактического питания</p> <p>1)химический состав рационов ЛПП</p> <p>2)эффективность назначения ЛПП на основании</p> <p>а) анализа меню-раскладок</p> <p>б) накопительных ведомостей</p> <p>в) заболеваемости работающих</p> <p>г) возрастно-половой состав работающих</p>	1а,б, 2в,г
282.	<p>Белковые резервы организма выполняются за счет продуктов-источников белка, которые могут быть получены из традиционного и нетрадиционного сырья.</p> <p>Определите соответствие потенциального резерва белкового фонда указанным группам продуктов:</p> <p>1)Традиционные белковые продукты</p> <p>а) одноклеточные и многоклеточные водоросли</p> <p>2)Нетрадиционные продукты</p> <p>б) молоко, мясо, рыба</p> <p>3)Новые источники белка</p> <p>в) изоляты соевых белков</p> <p>Г) кровь</p> <p>убойных животных</p>	1б,2в,г,3а
283.	<p>Каждая аминокислота имеет специфическую функцию в организме. Определите в каком процессе участвуют перечисленные аминокислоты ?</p> <p>1)Триптофан</p> <p>2)Лизин</p> <p>3)Лейцин</p> <p>4)Гистидин</p> <p>5)Метионин</p> <p>а) Участвует в регуляции кроовообразования</p> <p>б) Участвует в синтезе холина</p> <p>в) Участвует в синтезе гистамина</p> <p>г) Участвует в синтезе никотиновой кислоты</p> <p>д) Участвует в деятельности почек и щитовидной железы</p>	1г,2а,3д,4в,5б
284.	<p>.Причиной снижения сахара в крови может быть не только уменьшение поступления углеводов с пищей, но и другие внешние факторы. Определите, какой фактор является причиной указанных типов гипогликемии?</p> <p>1)Усиленная мышечная работа</p> <p>а) Алиментарная гипогликемия</p> <p>б) Неалиментарная гипогликемия</p> <p>2)Длительные перерывы между приемами пищи</p> <p>3)Заболевания печени</p>	1б,2а,3б
285.	<p>.Каждый витамин имеет название и буквенное обозначение. К каким буквам относятся перечисленные названия витаминов:</p> <p>1)витамин А</p>	1в,2а,3г,4б,5д

	<p>2) витамин В, 3) витамин В» 4) витамин В'' 5) Витамин Р</p> <p>а) Тиамин б) Пиридоксин в) Ретинол г) Рибофлавин д) Биофлавоноиды</p>	
<b>Часть 13. Установите правильную последовательность:</b>		
286.	<p>Порядка проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов:</p> <p>а) подготовительный этап б) вскрытие упаковок органолептическая оценка продуктов в) отбор проб для лабораторного исследования г) составление акта гигиенической экспертизы пищевых продуктов д) сведения о продукте (знакомство с документами)</p>	а-д-б-в-г
287.	<p>. Движения промышленных стоков на земельные поля орошения:</p> <p>а) сооружения по биологической очистке б) пруд-накопитель в) комплекс предприятия г) контрольные емкости д) ЗПО</p>	в-а-г-д-б
288.	<p>Порядок расследования микробного пищевого отравления:</p> <p>а) установление вида микроорганизма б) подтверждение диагноза «пищевое отравление» в) составление акта расследования г) выявление механизмов повлекших инфицирование и размножение микроорганизмов д) принятие оперативных мер по ликвидации пищевого отравления</p>	а-б-г-в-д
289.	<p>Цикл развития цистицеркоза:</p> <p>а) яйцо гельминта б) кровь в) мышцы г) желудок д) кишечник</p>	а-г-б-д-в
290.	<p>Схема технологического процесса получения мяса:</p> <p>а) оглушение б) ветеринарный контроль в) обескровливание г) душирование д) снятие шкуры е) нугровка ж) созревание</p>	б-г-а-в-е-д-ж
291.	<p>Лабораторного исследования методом модельных сред изделия из полимерных материалов, предназначенного для контакта с</p>	в-а-б-г-д-е

	пищевыми продуктами: а) органолептическое исследование б) определение окисляемости и бромирующихся веществ в водной и модельных средах в) знакомство с документами г) контакт исследуемого расследования с модельной и водной средой д) определение токсических веществ, имеющих в рецептуре е) оформление протокола исследования и заключения	
<b>Часть 14. Выберите номер правильного ответа</b>		
292.	Для изучения организованного питания в коллективах используют а) анкетный метод б) изучение питания по отчетам в) опросно-весовой метод г) весовой метод д) лабораторный метод е) изучение питания по меню-раскладкам	б,д,е
293.	Для изучения семейного и индивидуального питания используют а) анкетный метод б) изучение питания по отчетам в) опросно-весовой метод г) весовой метод д) лабораторный метод е) изучение питания по меню-раскладкам	а,в,г
294.	Социально-гигиенические основы питания изучаются а) балансовым методом б) анкетным методом в) опросно-весовым методом г) бюджетным методом д) лабораторным методом	а,г
295.	Пластическую функцию в организме осуществляют а) витамины б) углеводы в) белки г) макроэлементы д) микроэлементы	б,в,д
296.	Биорегуляторную функцию в организме осуществляют а) витамины б) углеводы в) белки г) макроэлементы д) микроэлементы	б,в,г
297.	Величина основного обмена человека зависит от: а) массы тела б) роста в) возраста г) интенсивности труда д) состояния нервной системы е) состояния эндокринной системы	а,д
298.	В понятие «регулируемые энерготраты» входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи	а,в,д,е

	г) в процессе бытовой деятельности д) на занятия спортом	
299.	В понятие «регулируемые энерготраты» входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятия спортом	б,г,д
300.	В понятие «нерегулируемые энерготраты» входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятия спортом	а,в
301.	Суточные энерготраты слагаются из расхода энергии а) во время сна б) на основной обмен в) на занятия спортом г) связанного со специфически-динамическим действием пищи д) на умственную работу е) связанного со всеми видами физической и умственной деятельности	б,г,е
302.	В цехах пищевых предприятий с пылевыведением используется а) общая приточная и общая вытяжная вентиляция б) общая приточная и местная вытяжная вентиляция в) общая вытяжная и местная приточная вентиляция г) местная приточная и местная вытяжная вентиляция	б
303.	Причиной загрязнения почвы тяжелыми металлами может быть внесение в почву а) пестицидов б) калийных удобрений в) фосфорных удобрений г) полимикродобровений д) азотных удобрений	в
304.	Смесь, состоящая из хозяйственно-бытовых сточных вод населенного пункта, сточных вод предприятий коммунально-бытового обслуживания и сточных вод предприятий пищевой промышленности, -это а) промышленные сточные воды б) городские сточные воды в) хозяйственно-бытовые сточные воды	в
305.	Отвественным за организацию диетического питания в больнице является а) главный врач б) зам. главного врача по медицинской части в) врач-диетолог	а
306.	Пути реализации молока, содержащего ДДТ а) использование в питании без ограничения б) использование после кипячения в) переработка после сепарирования на тощий творог, а сливки на технические цели	в

	г) использование на корм скоту по согласованию с ветнадзором д) использование лишь для технических целей	
307.	Инактивация стафилококкового энтеротоксина обеспечивается только а) при пастеризации (75-80 С) б) при кипячении в) при стерилизации (112 С – 55 мин) г) при стерилизации (120 С – 35 мин)	в
308.	Пастеризация молока считается эффективной, если коли-титр не менее а) 3 мл б) 8 мл в) 10 мл	в
309.	Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов а) нарушение герметичности банки б) развитие остаточной микрофлоры в) действие кислотности продукта на стенки металлической банки	б
310.	Повышенную санитарно – эпидемиологическую опасность имеют а) изделия с белково-сбивным кремом б) изделия с масляным кремом в) изделия с заварным кремом г) изделия со сливочным кремом	в
311.	Радикальные мероприятия по профилактике дифиллоботриоза а) замораживание рыбы б) жарка тонкими кусками в) копчение и посол г) исключение возможности заражения рыбных водоемов	г
312.	Мясо считается безопасным по гельминтологическим показателям, если на 40см площади туши найдено а) 1 финна б) 2 финны в) 3 финны г) 4 финны д) ни одной финны	д
313.	Содержание нитритов в вареных колбасных изделиях не должно превышать а) 0,1 мг% б) 0,5 мг% в) 1,0 мг% г) 5,0 мг%	г
314.	Реакция на обнаружение в молоке фосфатазы используется для выявления а) кислотности молока б) термической обработки молока в) бактериальной обсемененности молока г) молока от больных животных д) фальсификации молока	б
315.	Для лабораторного исследования из средней пробы молока в лабораторию доставляют средний образец в объеме а) не менее 1литра б) не более 0,5литра	б

	<p>в) не менее 0,2литра г) не более 1,3литра</p>	
316.	<p>В соответствии с санитарными правилами на молочные заводы необходимо предъявлять справки о ветеринарно – санитарном благополучии в животноводческих хозяйствах</p> <p>а) 1раз в месяц б) 1раз в квартал в) 1раз в 6 месяцев г) 1 раз в год</p>	а
317.	<p>При экспертизе пищевых продуктов обнаружено, что все продукты находятся в поврежденной таре. Сколько упаковок должно быть вскрыто</p> <p>а) согласно соответствующему ГОСТу или ТТУ б) 5-10% неповрежденной тары в) до 5-10% мест от партии г) вскрываются все упаковки</p>	г
318.	<p>Сроки хранения в лаборатории образцов продуктов, в которых обнаружены вредные вещества</p> <p>а) до выдачи анализа б) 3 дня в) 20 дней</p>	в
319.	<p>Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является</p> <p>а) определение энергетической потребности человека б) решение вопросов усвояемости пищевых продуктов в) контроль за витаминным качеством питания организованных коллективов г) выяснение свойств, характеризующих пищевую ценность и безвредность пищевых продуктов д) нормирование основных пищевых веществ в питании населения</p>	г
320.	<p>Гигиеническая экспертиза партии продуктов не проводится, если</p> <p>а) условия хранения на складе не соответствуют требуемым нормам б) на партию продуктов нет документации в) имеются изменения органолептических показателей продукта г) внешние дефекты (ржавые крышки и т.д.)</p>	б
321.	<p>.Продуктами одной партии считаются продукты</p> <p>а) одного наименования, выпущенные в один день разными сменами при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение б) разного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение в) одного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение г) одного наименования, выпущенные одной сменой на разных технологических линиях одного предприятия, имеющие качественное удостоверение</p>	в
322.	<p>Формулировка, наиболее полно отражающая понятие «статус питания»</p> <p>а) Состояние фактического питания отдельных групп населения б) Состояние физического развития в зависимости от питания</p>	г

	<p>в) Различные варианты режима питания отдельных групп населения</p> <p>г) Состояние здоровья и работоспособности в зависимости от питания</p>	
323.	<p>. Потребность взрослого здорового человека в витамине С (в мг)</p> <p>а) 2-3</p> <p>б) 80-100</p> <p>в) 1</p> <p>г) 15-20</p>	б
324.	<p>. Витамин В1 участвует преимущественно:</p> <p>а) в синтезе аминокислот</p> <p>б) в белковом обмене</p> <p>в) в липидном обмене</p> <p>г) в углеводном обмене</p> <p>д) в минеральном обмене</p>	г
325.	<p>. Потребность взрослого здорового человека в витамине В, (в мг)</p> <p>а) 2-3</p> <p>б) 80-100</p> <p>в) 1</p> <p>г) 15-20</p>	а
326.	<p>Углевод, оказывающий существенное влияние на характер микрофлоры кишечника</p> <p>а) фруктоза</p> <p>б) сахароза</p> <p>в) лактоза</p> <p>г) гликоген</p>	а
327.	<p>Оптимальная сбалансированность жирных кислот в жировом продукте</p> <p>а) 20% полиненасыщенных жирных кислот, 50% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты</p> <p>б) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 60% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты</p> <p>в) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 30% насыщенных жирных кислот и 60% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты</p>	в
328.	<p>Доля жиров в общей потребности в энергии человека, живущего на Севере</p> <p>а) 27%</p> <p>б) 30%</p> <p>в) 35%</p> <p>г) 12%</p>	в
329.	<p>Белковое голодание у детей играет ведущую роль в развитии</p> <p>а) кариеса</p> <p>б) рахита</p> <p>в) маразма</p> <p>г) квашиоркора</p>	в
330.	<p>Основной признак дефицита в питании белка:</p> <p>а) нарушение иммунитета</p> <p>б) сухость кожи</p> <p>в) анемия</p> <p>г) запоры</p>	г
331.	<p>Оптимальный уровень потребности в белке для взрослого населения составляет:</p> <p>а) 20-40 г</p>	а

	б) 40-60 г в) 60-90 г г) 90-130 г	
832.	Минимальный уровень потребности в белке составляет: а) 0 г б) 30 г в) 40 г г) 50 г	В
833.	Содержание белка в рационе лабораторным методом можно определить методом а) Гербера б) Сокслета в) Кьельдаля г) Тернера	В
834.	Метод, позволяющий судить исключительно о среднестатистическом потреблении продуктов а) Балансовый б) Бюджетный в) Опросно-весовой г) Весовой д) Анкетный	В
835.	Метод изучения питания, позволяющий охватить обследованием наибольшую группу людей за сравнительно короткий срок а) Опросно-весовой б) Весовой в) Анкетный г) Опросно-анкетный д) Лабораторный	а
836.	Балансовый метод относится к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	В
837.	Лабораторный метод относится в основном к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	В
838.	Анкетно-опросный метод относится в основном к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) лечебного питания в больницах	047-б
839.	Оптимальным соотношением белков, жиров и углеводов в рационах взрослого трудоспособного населения является а) 1:1:4 б) 1:1,1:4,8 в) 1:1:6 г) 1:0,8:5	а
840.	Дифференциация потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола начинается а) с 7 лет б) с 11 лет	В

	<p>в) с 14 лет г) с 18 лет</p>	
341.	<p>Профзаболевания (отравления) – это патологические состояния, вызванные</p> <p>а) воздействием вредных условий труда б) воздействием патогенных возбудителей зоонозных инфекций при установлении связи с профессией в) осложнением течения общесоматического заболевания от воздействия вредных условий труда</p>	б
342.	<p>В понятие производственного микроклимата входят следующие факторы</p> <p>а) температура воздуха б) влажность воздуха в) скорость движения воздуха г) атмосферное давление д) инфракрасное излучение</p>	а,в
343.	<p>.При работе в условиях нагревающего микроклимата у рабочих пищевых предприятий могут регистрироваться следующие профессиональные заболевания</p> <p>а) гипертермия б) полирадикулоневропатия в) облитерирующий эндартериит г) судорожная болезнь д) энцефалопатия</p>	а,б,в,д
344.	<p>Размеры санитарно-защитных зон пищевых промышленных предприятий зависят</p> <p>а) от мощности предприятия б) от условий осуществления технологического процесса в) от благоустройства территории санитарно-защитных зон г) от эффективности возможных методов очистки д) от размеров селитебной территории</p>	б,в,д
345.	<p>Лабораторно-производственный контроль за качеством питьевой воды в распределительной сети проводится по показателям</p> <p>а) запаха б) привкуса в) мутности г) цветности д) остаточного хлора (при обеззараживании) е) коли-индекса ж) общего числа микроорганизмов з) концентрации железа в воде</p>	а,б,г
346.	<p>В случае превышения МДУ нитратов более, чем в 2 раза, продукты могут быть использованы</p> <p>а) для приготовления закусок с многокомпонентной рецептурой б) для приготовления блюд в системе общественного питания без ограничений в) для приготовления блюд с ограниченным сроком реализации г) овощи могут быть реализованы после соления, квашения, маринования д) после 10 дневной выдержки</p>	б,в,г,е,ж
347.	<p>При согласовании земельного участка пищевого объекта застройщик должен представить в ЦГСЭ</p>	а,г

	<p>а) ситуационный план местности  б) проект предприятия  в) сведения об источнике водоснабжения и составе сточных вод  г) решение местных органов власти об отводе земельного участка с заключением госсанэпиднадзора</p>	
348.	<p>Основные мероприятия на предприятиях кондитерской промышленности, предотвращающие обсеменение стафилококками сырья  а) контроль за соблюдением санитарного режима обработки и мытья оборудования  б) отстранение от работы лиц, страдающих гнойничковыми заболеваниями  в) профилактика простудных заболеваний  г) контроль за правильным использованием пищевых добавок</p>	а,в,г
349.	<p>Особенности технологического процесса производства колбасных изделий, требующие строгого санитарного контроля  а) применение нитритов  б) длительный период созревания фарша  в) высокая степень измельчения мяса  г) необходимость достижения внутри изделия определенной температуры при тепловой обработке  д) обвалка и жиловка</p>	а,б,в
350.	<p>Показатели эффективности пастеризации молока  а) микробное число  б) коли-титр  в) проба на фосфатазу  г) проба на пероксидазу  д) кислотность</p>	а,б,г
351.	<p>Санитарными правилами разрешено использование для целей питания молока, полученного от животных с клиническими проявлениями  а) бруцеллеза  б) туберкулеза  в) мастита  г) ящура  д) чумы рогатого скота</p>	б,в
352.	<p>Лабораторный контроль за С-витаминизацией осуществляется  а) в детских дошкольных учреждениях  б) в общеобразовательных школах  в) в школах-интернатах  г) в столовых открытого типа  д) в диетических столовых</p>	а,г
353.	<p>Изменения, наблюдающиеся в организме человека при дефиците углеводов  а) усиливается распад жиров  б) замедляется расход белков  в) развивается гипогликемия  г) ухудшается обезвреживающая функция печени</p>	а,в,д
354.	<p>Растительные масла содержат  а) витамин А  б) витамин Э  в) полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды</p>	а,в,г

	г) витамин Е	
355.	К продуктам, богатым холестерином, относятся а) мозги б) мука пшеничная высшего сорта в) масло растительное г) яйца	в,г
356.	Из холестерина в организме синтезируются а) фосфолипиды б) гормоны в) холин г) пептиды д) витамин Д	а,г
357.	К фосфолипидам относятся а) кефалин б) катехин в) сфингомиелин г) лецитин д) метионин	б,д
358.	Нутриенты, способствующие выведению холестерина из организма: а) фитостерины б) фосфолипиды в) казеин г) клетчатка	а,в,г
359.	Алиментарные факторы, способствующие развитию атеросклероза а) избыток моно- и дисахаридов б) избыток холестерина в) недостаточность животных жиров г) дефицит пищевых волокон д) недостаточность фосфолипидов	а,б,г
360.	Увеличение доли жира в рационе необходимо в питании а) жителей северных регионов России б) жителей южных регионов России в) спортсменов легкоатлетов г) спортсменов пловцов д) больных с заболеваниями печени	б,г,д
361.	Снижение доли жира в рационе необходимо в питании а) жителей северных регионов России б) жителей южных регионов России в) спортсменов легкоатлетов г) спортсменов пловцов д) больных с заболеваниями поджелудочной железы	а,г
362.	.При избыточном потреблении жира возможно развитие следующих заболеваний а) панкреатит б) энтероколит в) диабет г) холецистит д) атеросклероз	б,в,д
363.	Значение для организма полиненасыщенных жирных кислот а) структурные компоненты клеточных мембран б) участвуют в обмене холестерина в) участвуют в углеводном обмене	а,г,д

	г) оказывают нормализующее действие на стенки кровеносных сосудов д) участвуют в синтезе простагландинов	
364.	Биологическая роль жиров а) источник энергии б) улучшают вкусовые свойства пищи в) источник витаминов группы «В» г) источник полиненасыщенных жирных кислот д) источник витаминов А и Д	а,б,г,д
365.	Аминокислоты, являющиеся незаменимыми только для детского организма а) Аргинин б) Валин в) Лизин г) Гистидин	а,б,г,д
366.	Избыточное белковое питание неблагоприятно сказывается на здоровье ребенка, проявляясь в: а) перевозбуждении нервной системы б) нарушении костеобразования в) снижении иммунитета г) аллергических реакциях	а,г
367.	Ранними симптомами белково-энергетической недостаточности являются а) Снижение работоспособности б) Отвращение к пище в) Пониженная температура тела г) Учащение и увеличение мочеотделения	а,в,г
368.	Симптомы характерные для квашиоркора а) атрофия мышц б) снижение иммунитета в) отеки г) гнездное облысение	а,в,г
369.	Белково-энергетическое голодание играет ведущую роль в развитии таких заболеваний, как а) алиментарная дистрофия б) рахит в) маразм г) квашиоркор	а,б,г
370.	Факторы, определяющие потребность человека в белках а) возраст б) пол в) интенсивность труда г) состояние здоровья	а,в
371.	Содержание жира в рационе лабораторным методом можно определить методом а) Гербера б) Сокслета в) Кьельдаля г) Тернера	а,б,в,г
<b>Часть 15. Установите соответствие:</b>		
372.	Потребность организма в энергии восполняется за счет белков, жиров, углеводов. При организации рационального питания на долю	1б,2-а,3-в

	<p>каждого из нутриентов приходится определенное количество энергии (%):</p> <p>1) Белки а) 30%</p> <p>2) Жиры б) 11-13%</p> <p>3) Углеводы в) 57-59%</p>	
873.	<p>Какие недостатки имеют отдельные социально-гигиенические методы изучения фактического питания:</p> <p>1) Опросно-весовой а) высокая трудоемкость</p> <p>2) Весовой б) малая доступность</p> <p>3) Анкетный в) субъективный характер полученных данных</p> <p>г) охват малого числа обследуемых лиц</p> <p>д) зависимость результатов от культуры обследуемых лиц</p>	1а,б,г,2-г,а 3-д
874.	<p>Лабораторный способ изучения химического состава и калорийности пищи состоит из определения ряда ингредиентов. Какие процедуры должны быть использованы при определении</p> <p>1) Сухое вещество а) взвешивание</p> <p>2) Жир б) экстракция</p> <p>3) Белок в) взвешивание и экстракция</p> <p>г) ни взвешивание, ни экстракция</p>	1а,2в,3-г
875.	<p>Оценка лечебно-профилактического питания</p> <p>1) химический состав рационов ЛПП</p> <p>2) эффективность назначения ЛПП на основании</p> <p>а) анализа меню-раскладок</p> <p>б) накопительных ведомостей</p> <p>в) заболеваемости работающих</p> <p>г) возрастно-половой состав работающих</p>	1а,б,2-в.г
876.	<p>Белковые резервы организма восполняются за счет продуктов – источников белка, которые могут быть получены из традиционного и нетрадиционного сырья.</p> <p>Определите соответствие потенциального резерва белкового фонда указанным группам продуктов</p> <p>1) Традиционные белковые продукты а)</p> <p>одноклеточные и многоклеточные водоросли</p> <p>2) Нетрадиционные продукты б) молоко, мясо, рыба</p> <p>3) Новые источники белка в) изоляты соевых белков</p> <p>г) кровь убойных животных</p>	1б,2в,г,3а
877.	<p>Каждая аминокислота имеет специфическую функцию в организме. Определите, в каком процессе участвуют перечисленные аминокислоты</p> <p>1) Триптофан</p> <p>2) Лизин</p> <p>3) Лейцин</p> <p>4) Гистидин</p> <p>5) Метионин</p>	1г,2а,3д,4в, 5б

	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) Участвует в регуляции кровообращения</li> <li>б) Участвует в синтезе холина</li> <li>в) Участвует в синтезе гистамина</li> <li>г) Участвует в синтезе никотиновой кислоты</li> <li>д) Участвует в деятельности почек и щитовидной железы</li> </ul>	
878.	<p>Причиной снижения сахара в крови может быть не только уменьшение поступления углеводов с пищей, но и другие внешние факторы. Определите, какой фактор является причиной указанных типов гипогликемии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Усиленная мышечная работа</li> <li>2) Длительные перерывы между приемами пищи</li> <li>3) Заболевания печени</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Алиментарная гипогликемия</li> <li>б) Неалиментарная гипогликемия</li> </ul>	1б,2а,3б
879.	<p>.Каждый витамин имеет название и буквенное обозначение. К каким буквам относятся перечисленные названия витаминов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Витамин А</li> <li>2) Витамин В1</li> <li>3) Витамин В2</li> <li>4) Витамин В6</li> <li>5) Витамин Р</li> </ul>	1в,2а,3г,4б,5д
880.	<p>.Молоко от коров,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) с положительными аллергическими реакциями на бруцеллез</li> <li>2) карантинированных по ящуру</li> </ul> <p>Заключение по партии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) пригодно в пищу после кипячения</li> <li>б) пригодно в пищу после пастеризации</li> <li>в) не пригодно для питания</li> </ul>	1б,2а,
881.	<p>Мясо животных</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) больных сибирской язвой</li> <li>2) больных ящуром</li> </ul> <p>Заключение по партии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) не пригодно для питания, подлежит технической утилизации</li> <li>б) не пригодно для питания, подлежит уничтожению</li> <li>в) не пригодно для питания, подлежит списанию на корм скоту</li> <li>г) условно годно после тщательной тепловой обработки</li> </ul>	1б,2г
882.	<p>Группы мероприятий на пищевых предприятиях по санитарной охране водоемов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) технологические</li> <li>2) санитарно-технические</li> <li>3) вспомогательные</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) озонирование сточных вод</li> <li>б) биологическая очистка сточных вод</li> <li>в) использование малоотходных технологий</li> <li>г) повторное использование сточной воды</li> <li>д) раздельное канализование цехов</li> </ul>	1д,г,2а,б,3в
883.	<p>.Класс поверхностного источника водоснабжения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) I</li> <li>2) II</li> <li>3) III</li> </ul>	1б,2а,в,3г

	<p>Необходимые методы обработки для получения воды питьевого качества</p> <p>а) микрофильтрация, коагуляция, отстаивание, фильтрация, обеззараживание</p> <p>б) фильтрация с коагулированием или без него, обеззараживание</p> <p>в) аэрирование, отстаивание, фильтрация, обеззараживание</p> <p>г) микрофильтрация, 2 ступени отстаивания, фильтрация, сорбция, двойное хлорирование</p>	
384.	<p>Симптомы</p> <p>1) пятнистость эмали</p> <p>2) метгемоглобинемия</p> <p>3) хондродистрофия</p> <p>Питьевая вода с повышенной концентрацией</p> <p>а) мышьяка      г) нитратов</p> <p>б) стронция      д) фтора</p> <p>в) свинца        е) кальция</p>	1д,2г,3б
<b>Часть 16. Установите правильную последовательность:</b>		
385.	<p>Лабораторного исследования методом модельных сред изделия из полимерных материалов, предназначенного для контакта с пищевыми продуктами</p> <p>а) органолептическое исследование</p> <p>б) определение окисляемости и бромирующихся веществ в водной и модельных средах</p> <p>в) знакомство с документами</p> <p>г) контакт исследуемого изделия с модельной и водной средой</p> <p>д) определение токсических веществ, имеющих в рецептуре</p> <p>е) оформление протокола исследования и заключения</p>	в,а,б,г,д,е
386.	<p>Порядка проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов</p> <p>а) подготовительный этап</p> <p>б) вскрытие упаковок и органолептическая оценка продуктов</p> <p>в) отбор пробы для лабораторного исследования</p> <p>г) составление акта гигиенической экспертизы пищевых продуктов</p> <p>д) сведения о продукте (знакомство с документами)</p>	а,д,б,в,г,
387.	<p>Движения промышленных стоков на сельскохозяйственные поля орошения</p> <p>а) сооружения по биологической очистке</p> <p>б) пруд-накопитель</p> <p>в) комплекс предприятий</p> <p>г) контрольные емкости</p> <p>д) ЗПО</p>	в,а,г,д,б
388.	<p>Порядок расследования микробного пищевого отравления</p> <p>а) установление вида микроорганизма</p> <p>б) подтверждение диагноза «Пищевое отравление»</p> <p>в) составление акта расследования</p> <p>г) выявление механизмов, повлекших инфицирование и размножение микроорганизмов</p> <p>д) принятие оперативных мер по ликвидации пищевого отравления</p>	а,б,г,в,д
389.	<p>Схема технологического процесса получения мяса</p> <p>а) оглушение</p> <p>б) ветеринарный контроль</p> <p>в) обескровливание</p> <p>г) душирование</p>	б,г,а,в,е,д, ж

	д) снятие шкуры е) нутровка ж) созревание	
890.	Цикл развития цистицеркоза а) яйцо гельминта б) кровь в) мышцы г) желудок д) кишечник	а,г,б,д,в
<b>Часть 17 : Выберите правильный ответ</b>		
891.	Для решения вопроса об использовании зерна, которое имело розовую окраску, необходимо определить: а) химические загрязнители б) фузариозное поражение с оценкой процента окрашенных зерен в) наличие большого количества насекомых-вредителей	б
892.	Импортное мясо категории «А» может быть реализовано при следующих условиях: А) переработка на консервы Б) переработка на мясные хлеба В) трехчасовая проварка Г) переработка на консервы или проварка Д) переработка на консервы, мясные хлеба или проварка	д
893.	Импортное мясо категории «Б» может быть реализовано при следующих условиях: А) переработка на консервы Б) переработка на мясные хлеба В) трехчасовая проварка Г) переработка на варенные колбасы с температурой внутри батона к концу варки не ниже 75 оС Д) переработка на варено-копченные мясные и колбасные изделия при обычных температурных режимах	г
894.	Импортное мясо категории «С» может быть реализовано при следующих условиях: а) переработка на консервы б) переработка на мясные хлеба в) трехчасовая проварка г) переработка на варенные колбасы с температурой внутри батона к концу варки не ниже 75 оС д) переработка на варено-копченные мясные и колбасные изделия при обычных температурных режимах	д
895.	Импортное мясо категории «Д» может быть реализовано при следующих условиях: а) переработка на консервы б) переработка на мясные хлеба в) трехчасовая проварка г) переработка на варенные колбасы с температурой внутри батона к концу варки не ниже 75 оС д) переработка на варено-копченные мясные и колбасные изделия при обычных температурных режимах	г
896.	Санитарная оценка холодильных камер мясокомбината на степень зараженности их плесенью должна проводиться производственной лабораторией для камер с температурой воздуха -11,9оС и выше не	в

	<p>реже:</p> <p>а) одного раза в неделю</p> <p>б) одного раза в месяц</p> <p>в) двух раз в квартал</p> <p>г) одного раза в квартал</p> <p>д) двух раз в год</p>	
397.	<p>На линии переработки свиней предусмотрена следующая дополнительная точка ветеринарно-санитарной экспертизы:</p> <p>а) осмотр головы</p> <p>б) осмотр подчелюстных лимфоузлов</p> <p>в) осмотр внутренних органов</p> <p>г) осмотр туш</p> <p>д) финальная</p>	б
398.	<p>Консервирование продуктов проводится с целью:</p> <p>А) увеличения биологической и пищевой ценности продуктов</p> <p>Б) Сохранения доброкачественности и увеличения сроков хранения продуктов</p> <p>В) устранения возможного загрязнения химическими и органическими веществами</p>	б
399.	<p>Химическому и бактериальному загрязнению консервированных продуктов препятствует:</p> <p>А) покрытие лаком внутренней части банки</p> <p>Б) покрытие внешней и внутренней поверхности жестяных банок специальной полудой</p> <p>В) герметизация банок</p> <p>Г) стерилизация банок</p>	в
400.	<p>Опасность микробного загрязнения пищевых продуктов может быть связана</p> <p>А) перемещением населения и туризмом</p> <p>Б) с привычками питания определенных групп населения (употребление сырого или недостаточно обработанного молока, рыбы)</p> <p>В) с несовершенным домашним консервированием</p> <p>Г) с низкой санитарной грамотностью населения</p> <p>Д) со всеми выше перечисленными причинами</p>	д
401.	<p>Консервирование продуктов проводится с целью:</p> <p>а) улучшения органолептических свойств</p> <p>б) увеличения биологической и питательной ценности</p> <p>в) уничтожения возможного загрязнения микроорганизмами</p> <p>г) сохранения доброкачественности и увеличения сроков их хранения</p> <p>д) устранения возможного загрязнения химическими и органическими веществами (удобрениями и ядохимикатами)</p>	Г
402.	<p>Формулировка, наиболее полно отражающая понятие, "истинные консервы":</p> <p>а) пищевые продукты в герметически закрытых банках, подвергнутые термической обработке</p> <p>б) продукты в герметически закрытых банках, подвергнутые пастеризации</p>	В

	<p>в) пищевые продукты, расфасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные в специальных автоклавах</p>	
403.	<p>Механическому и бактериальному загрязнению консервированных продуктов извне препятствует:</p> <p>а) покрытие лаком внутренней части банки</p> <p>б) покрытие с поверхности и изнутри жестяной банки специальной полудой</p> <p>в) герметизация банок</p> <p>г) стерилизация банок</p>	В
404.	<p>Для профилактики отравления свинцом рекомендуется покрывать в консервных банках:</p> <p>а) внутреннюю сторону оловом</p> <p>б) наружную сторону медной пленкой</p> <p>в) внутреннюю сторону специальной химической пленкой</p> <p>г) внутреннюю сторону специальным лаком</p>	Г
405.	<p>Для лучшей герметичности края корпуса жестяной банки закатываются:</p> <p>а) внахлестку</p> <p>б) в замок</p> <p>в) петель</p> <p>г) методом давления</p> <p>д) методом штамповки</p>	Б
406.	<p>К комбинированным методам консервирования относится :</p> <p>а) сублимационная сушка</p> <p>б) маринование</p> <p>в) копчение</p> <p>г) пастеризация</p>	В
407.	<p>Причиной появления биологического бомбажа в жестяных консервных банках является:</p> <p>а) нарушение целостности банок</p> <p>б) разложение содержимого банок при коррозии внутренних стенок банки</p> <p>в) повышенное содержание олова и свинца в полуде банки</p> <p>г) отсутствие лакового покрытия внутренней поверхности банки</p> <p>д) наличие микробов в содержимом банки</p>	Д
408.	<p>Баночные консервы рекомендуется хранить:</p> <p>а) при температуре +5 - +10°С не более года</p> <p>б) при температуре 0 - +5°С; в течение нескольких лет с периодической проверкой</p>	Б
409.	<p>Помещение нестерильного продукта в нестерильную</p>	А

	герметизированную тару с последующей стерилизацией является методом: а) консервирования б) пресервирования в) асептического консервирования	
410.	Помещение стерильного продукта в стерильную герметизированную тару является методом: а) консервирования б) пресервирования в) асептического консервирования	В
411.	Многokратная (дробная) обработка продукта в течение определенного времени температурой менее 100 °С (2-4 раза) с промежутками между сеансами в 24 часа: а) стерилизация б) пастеризация в) тиндализация г) уперизация	В
412.	Формулировка, наиболее полно отражающая понятие "статус питания" или "пищевой статус": а) состояние фактического питания отдельных групп населения б) состояние физического развития в зависимости от питания в) различные варианты режима питания отдельных групп населения г) состояние здоровья отдельных групп населения в зависимости от питания	Г
413.	Наиболее лабильные и меняющиеся в первую очередь клинико-биохимические показатели пищевого статуса: а) белкового обмена б) витаминного обмена в) углеводного обмена г) минерального обмена	Б
414.	Содержание витамина С (в мг%) в плазме крови у здорового человека: а) 0,1 - 0,4 б) 0,5 - 0,7 в) 0,8 - 1,2 г) 1,0 - 2,0 д) 2,0 - 3,0	Б
415.	Количество петехий у здорового человека, обнаруживаемое при пробе А. И. Нестерова: а) не более 5 б) не более 10	В

	<p>в) не более 15  г) не более 20  д) не более 25</p>	
116.	<p>Исследование мочи и крови методом Гильманса производится при недостаточности в</p> <p>витамина :в</p> <p>а) А  б) В1  в) В2  г) D  д) С</p>	д
117.	<p>Исследование мочи и плазмы на содержание транскетолазы производится при недостаточности витамина:</p> <p>а) А  б) С  в) В1  г) В2  д) D  е) РР</p>	В
118.	<p>Исследование темновой адаптации производится при недостаточности витамина :</p> <p>а) D  б) С  в) А  г) группы В</p>	в
119.	<p>Минимальная кратность питания при диетотерапии в лечебно-профилактических и санаторно-курортных учреждениях составляет:</p> <p>а) 3 раза  б) 4 раза  в) 5 раз  г) 6 раз  д) 7 раз</p>	Б
120.	<p>Минимальная кратность питания при назначении химически механически щадящей диеты:</p> <p>а) 3 раза  б) 4 раза  в) 5 раз  г) 6 раз  д) 7 раз</p>	Г
121.	<p>Минимальная кратность питания при назначении основного варианта стандартной диеты:</p> <p>а) 3 раза</p>	Б

	б) 4 раза в) 5 раз г) 6 раз д) 7 раз	
422.	Минимальная кратность питания при гипокалорийной диете: а) 3 раза б) 4 раза в) 5 раз г) 6 раз д) 7 раз	В
423.	Выбрать правильный вариант современной стандартной номенклатуры лечебных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях (приказ МЗ РФ № 330): а) основная стандартная диета, диета с механическим и химическим щажением, диета с повышенным количеством белка, диета с пониженным количеством белка, диета с пониженной калорийностью б) основная стандартная диета, диета с механическим и химическим щажением, диета с повышенным количеством белка, диета с повышенной калорийностью	а
424.	Номенклатура постоянно действующих диет в многопрофильном стационаре на 200 коек устанавливается: а) б в соответствии с его профилем и утверждается на совете по лечебному питанию б) в г в соответствии с возможностями пищеблока и утверждается заместителем главного врача по лечебной работе в) в соответствии с его основным профилем и утверждается главным врачом	а
425.	Круглогодичная С-витаминизация во всех лечебно-профилактических учреждениях должна проводиться из расчета аскорбиновой кислоты на одного взрослого пациента: а) 40 мг б) 60 мг в) 80 мг г) 90 мг	В
426.	Во всех ЛПУ должна проводиться: а) круглогодичная А-витаминизация готовой пищи б) круглогодичная С-витаминизация готовой пищи	Б
427.	Парентеральное питание назначается при: а) хроническом панкреатите б) тотальном поражении желудочно-кишечного тракта в) хронической почечной недостаточности г) язвенной болезни желудка	Б

428.	Энтеральное питание противопоказано при: а) инфекционных заболеваниях б) психических расстройствах в) острой кишечной непроходимости г) травмах д) ожогах	В
429.	Заболевания (патологические состояния), требующие ограничения в рационе белков: а) ожирение, сахарный диабет, кожные заболевания б) нефротический синдром, реактивный панкреатит, ожоговая болезнь в) хроническая почечная недостаточность, ревматизм	В
430.	Алиментарные факторы (доказательные) определяющие формирование избыточной массы тела и ожирения: а) низкий гликемический индекс пищи, увеличение дробности питания, длительный нервно-эмоциональный стресс б) низкая физическая активность, регулярное употребление авысококалорийных продуктов (сладких и жирных)	б
431.	Алиментарные факторы риска развития сахарного диабета 2-го типа: а) избыточное употребление углеводов, белка и дефицит ПНЖК семейства омега-6, витамина Д, цинка б) избыточное употребление общего жира, НЖК, транс-изомеров жирных кислот и дефицит пищевых волокон, ПНЖК семейства омега-3, витамина Е, хрома, магния	А
432.	Алиментарные факторы (доказательные) определяющие формирование повышенный риск развития сердечно – сосудистых заболеваний: а) избыточная масса тела и ожирение, низкая двигательная активность, избыточное употребление НЖК, транс-изомеров жирных кислот и натрия б) дефицит массы тела, большие физические нагрузки, избыточное употребление ПНЖК, МНЖК и калия	А
433.	Алиментарные факторы (доказательные) определяющие формирование риска развития гипертонической болезни: а) высокое содержание поваренной соли (натрия) и калия в рационе б) высокое содержание поваренной соли (натрия) и низкое содержание калия в рационе	Б
434.	Гипохолестеринемическим эффектом обладают: а) ПНЖК, МНЖК, бета-ситостерин б) фосфолипиды, НЖК, короткоцепочечные жирные кислоты	А
435.	Жирные кислоты, обладающие при избыточном поступлении с пищей гиперхолестеринемическим эффектом и способствующие росту в крови липопротеидов низкой плотности: а)миристиновая, стеариновая, олеиновая б) пальмитиновая, стеариновая, линоленовая	В

	в) лауриновая, миристиновая, пальмитиновая	
436.	<p>Пищевые продукты с высоким гликемическим индексом :</p> <p>а) аны, кукурузные хлопья, рис, картофель</p> <p>б) яблоки, цитрусовые, бобовые</p>	А
437.	<p>Избыток жира в рационе имеет положительную корреляционную связь с возникновением рака:</p> <p>а) легких, печени, желудка</p> <p>б) простаты, толстого кишечника, молочной железы</p>	Б
438.	<p>Какой лечебный стол назначается при язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки в период обострения  </p> <p>а) ОВД</p> <p>б) ХМЩ</p> <p>в) ВБД</p> <p>г) НБД</p> <p>д) НКД</p>	Б
439.	<p>Какой лечебный стол назначается при болезни почек, с нарушением азотвыделительной функции:</p> <p>а) ОВД</p> <p>б) ХМЩ</p> <p>в) ВБД</p> <p>г) НБД</p> <p>д) НКД</p>	Г
440.	<p>Какой лечебный стол назначается при туберкулезе:</p> <p>а) ОВД</p> <p>б) ХМЩ</p> <p>в) ВБД</p> <p>г) НБД</p> <p>д) НКД</p>	В
441.	<p>Лечебный стол назначаемый при остром инфаркте миокарда:</p> <p>а) ОВД</p> <p>б) ХМЩ</p> <p>в) ВБД</p> <p>г) НБД</p> <p>д) НКД</p>	Д
442.	<p>По этиологическому принципу все пищевые отравления делятся на:</p> <p>а) две группы</p> <p>б) три группы</p> <p>в) четыре группы</p>	А
443.	<p>В патогенезе пищевых токсикоинфекций основную роль играют:</p> <p>а) токсины, накопившиеся в пище в результате размножения микробов</p> <p>б) живые микробы, размножившиеся в пище</p>	Б

444.	<p>Количество условно-патогенных микроорганизмов в 1 г или 1 мл продукта, явившегося фактором передачи пищевых токсикоинфекций составляет не менее:</p> <p>а) <math>10^3</math> живых бактерий  б) <math>10^4</math> живых бактерий  в) <math>10^5</math> живых бактерий  г) <math>10^7</math> живых бактерий</p>	В
445.	<p>Пищевым отравлением, относящимся к группе токсикоинфекций, относится:</p> <p>а) ботулизм  б) дизентерия  в) стафилококковое пищевое отравление  г) пищевое отравление, вызываемое бактериями рода <i>Proteus</i></p>	Г
446.	<p>Инкубационный период при пищевых отравлениях составляет, как правило, не более:</p> <p>а) суток  б) двух суток  в) трех суток  г) четырех суток</p>	Б
447.	<p>При подозрении на пищевое отравление пищевой анамнез у больного собирают:</p> <p>а) за 12 часов  б) за одни сутки  в) за 2 суток  г) за неделю</p>	В
448.	<p>Одним из клинических симптомов, характерных для ботулизма, является:</p> <p>а) высокая температура  б) рвота  в) боли в эпигастральной области  г) жидкий стул  д) расстройство речи</p>	Д
449.	<p>Инкубационный период при стафилококковом токсикозе составляет, как правило, менее:</p> <p>а) 10 часов  б) 8 часов  в) 6 часов</p>	В
450.	<p>Размножение стафилококка и процесс токсинообразования задерживается при концентрации сахара в продукте, не менее:</p> <p>а) 60%  б) 50%  в) 40%  г) 30%</p>	А
451.	<p>Инактивация стафилококкового энтеротоксина при производстве</p>	Г

	<p>консервов обеспечивается только:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) пастеризацией при температуре не менее 80°С</li> <li>б) кипячением</li> <li>в) стерилизацией при температуре 110° в течение 20 минут</li> <li>г) стерилизацией при температуре 120° в течение 35 минут</li> </ul>	
452.	<p>Для профилактики стафилококковых токсикозов основным мероприятием является:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) качественная термическая обработка продуктов</li> <li>б) медицинский контроль за здоровьем работающих на пищевых предприятиях</li> <li>в) соблюдение технологического процесса приготовления продуктов и блюд</li> </ul>	Б
453.	<p>Основным местом в природе, где поддерживает свой вид возбудитель ботулизма, является:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) воздух</li> <li>б) почва</li> <li>в) вода</li> </ul>	Б
454.	<p>Заболевание стафилококковым токсикозом связано с употреблением преимущественно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) овощей</li> <li>б) зерновых продуктов</li> <li>в) молочных продуктов</li> <li>г) бобовых</li> <li>д) рыбных консервов</li> </ul>	В
455.	<p>Заболевание фузариотоксикозом связано с употреблением загрязненных фузариотоксинами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) зерновых продуктов</li> <li>б) молочных продуктов</li> <li>в) мяса и мясопродуктов</li> <li>г) рыбы</li> </ul>	В
456.	<p>Заболевание эрготизмом связано с употреблением загрязненных микроскопическим грибом спорыньей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) молочных продуктов</li> <li>б) овощей и плодов</li> <li>в) хлеба и зерновых продуктов</li> <li>г) мяса и мясопродуктов</li> </ul>	В
457.	<p>Назовите биогельминтозы, фактором передачи которых не являются пищевые продукты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) тенидоз</li> <li>б) описторхоз</li> <li>в) фасциолез</li> <li>г) трихинеллез</li> </ul>	В
458.	<p>Тенидозы могут возникать при употреблении зараженных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) карповых рыб</li> </ul>	Б

	б) мяса свиней и крупного рогатого скота в) крабов, раков г) рыб-хищников	
459.	Тениидоз развивается при попадании в желудок человека: а) яиц гельминта б) финн гельминта в) половозрелого гельминта	Б
460.	Дифиллоботриоз возникает при употреблении зараженных: а) свинины б) карповых рыб в) хищных рыб (щука, окунь и др.) г) говядины	В
461.	Описисторхоз связан с употреблением зараженных: а) свинины б) карповых рыб (лещ, сазан ) в) хищных рыб (щука, окунь) г) говядины	Б
462.	Способы обработки мяса при обнаружении менее 3 финн на площади 40 см <sup>2</sup> а) специальные режимы термической обработки и посола б) техническая утилизация или уничтожение в) оба способа	А
463.	«Человек – моллюск – лещ – человек» -Такая эпидемическая цепь характерна для а) эхинноккоккоза б) описторхоза в) дифиллоботриоза г) тениидоза	Б
464.	Для удовлетворения потребностей населения города в общественном питании необходимое количество мест в организациях общественного питания должно составлять на 1000 жителей: а) 20 б) 28 в) 32 г) 50	Б
465.	В организациях общественного питания ответственность за соблюдением санитарного состояния и санитарных правил несет: а) заведующий производством б) руководитель (директор) организации в) представитель территориального органа Роспотребнадзора	б
466.	Мероприятия по контролю выполнения санитарно-эпидемиологических требований осуществляются: а) в плановом порядке б) во внеплановом порядке в) в плановом и внеплановом порядке	В

467.	<p>Ответственность за соблюдением правил приема продовольственных товаров, их условиями и сроками хранения несет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) заведующий складом</li> <li>б) заведующий производством</li> <li>в) руководитель (директор) предприятия</li> </ul>	А
468.	<p>Хранение особоскорпортящихся пищевых продуктов осуществляется в соответствии с:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) государственными стандартами</li> <li>б) технологическими инструкциями</li> <li>в) гигиеническими требованиями, предъявляемыми к срокам хранения особоскорпортящихся продуктов</li> </ul>	В
469.	<p>Профессиональная гигиеническая подготовка и переподготовка персонала организации общественного питания должна проводиться при приеме на работу и в дальнейшем не реже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 2 раз в год</li> <li>б) 1 раза в год</li> <li>в) 1 раза в 2 года</li> <li>г) 1 раза в 3 года</li> </ul>	В
470.	<p>Профессиональная гигиеническая подготовка работников организаций, изготавливающих продукты детского питания, питания дошкольников, а также кремово-кондитерской продукции, должна проводиться не реже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 2 раз в год</li> <li>б) 1 раза в год</li> <li>в) 1 раза в 2 года</li> <li>г) 1 раза в 3 года</li> </ul>	Б
471.	<p>Контроль качества поступающих продовольственных товаров осуществляют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) заведующий производством</li> <li>б) руководитель (директор) предприятия</li> <li>в) повар</li> </ul>	А
472.	<p>Для мытья кухонной посуды должна быть установлена:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 2-секционная ванна</li> <li>б) 3-секционная ванна</li> <li>в) 4-секционная ванна</li> </ul>	А
473.	<p>Для мытья столовой посуды ручным способом в моечной должна быть установлена ванна:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 2-секционная</li> <li>б) 3-секционная</li> <li>в) 4-секционная</li> <li>г) 5-секционная</li> </ul>	б

474.	Мытье столовой посуды ручным способом должно осуществляться с применением моющих средств в воде при температуре не ниже: а) 30°C б) 40°C в) 50°C г) 60°C	Б
475.	Мытье столовой посуды ручным способом должно осуществляться с применением моющих средств в воде при температуре не ниже: а) 30°C б) 40°C в) 50°C г) 60°C	Г
476.	Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать нормам оснащения предприятий, но не менее: а) 2-кратного количества по числу мест б) 3-кратного количества по числу мест в) 4-кратного количества по числу мест	Б
477.	Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите с момента их изготовления не более: а) 2 часов б) 3 часов в) 4 часов г) 5 часов	б
478.	Холодные супы и напитки при раздаче должны иметь температуру не выше: а) 20°C б) 18°C в) 14°C г) 10°C	В
479.	Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже: а) 50°C б) 55°C в) 65°C г) 75°C д) 85°C	Г
480.	При необходимости транспортирования готовой продукции (первых и вторых блюд) в термосах, срок их хранения не должен превышать: а) 2 часов б) 3 часов в) 4 часов г) 5 часов	б

481.	<p>Готовность изделий из мяса и птицы определяется по температуре в толще продукта и для натуральных рубленых изделий она должна быть не ниже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 65°C</li> <li>б) 75°C</li> <li>в) 85°C</li> <li>г) 95°C</li> <li>д) 100°C</li> </ul>	в
482.	<p>Салаты, винегреты, гастрономические продукты, выставленные в охлаждаемый прилавок-витрину, должны быть реализованы в течение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 4 часов</li> <li>б) 3 часов</li> <li>в) 2 часов</li> <li>г) 1 часов</li> </ul>	а
483.	<p>Готовность изделий из мясного фарша (котлетная масса) определяется по температуре в толще продукта и должна быть не ниже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 70°C</li> <li>б) 80°C</li> <li>в) 90°C</li> <li>г) 100°C</li> </ul>	в
484.	<p>Максимальный срок хранения салатов и винегретов в незаправленном виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 12 часов</li> <li>б) 6 часов</li> <li>в) 3 часа</li> <li>г) 1 час</li> </ul>	а
485.	<p>Вторые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 50°C</li> <li>б) 55°C</li> <li>в) 65°C</li> <li>г) 75°C</li> <li>д) 85°C</li> </ul>	в
486.	<p>Хранение и реализация скоропортящихся продуктов должна осуществляться при температуре не выше:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 4°C</li> <li>б) 6°C</li> <li>в) 8°C</li> <li>г) 10°C</li> </ul>	б
487.	<p>Наиболее устойчивой к воздействию пищи является посуда</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) оцинкованная металлическая</li> <li>б) эмалированная</li> <li>в) из пластмасс</li> </ul>	Д

	<p>г) из нержавеющей стали и алюминия</p> <p>д) из нержавеющей стали</p>	
488.	<p>Оцинкованное железо может использоваться для изготовления:</p> <p>а) посуды, используемой для приготовления пищи в общественном питании</p> <p>б) посуды, используемой для приготовления пищи в быту</p> <p>в) посуды, тары для хранения пищевых продуктов</p> <p>г) уборочного инвентаря</p> <p>д) покрытия разделочных столов в предприятиях общественного питания</p>	г
489.	<p>Группа токсических веществ посуды, упаковочных материалов и т.п.</p> <p>- медь, цинк,</p> <p>железо – вызывает при попадании в организм:</p> <p>а) хронические отравления, связанные с блокадой SH-групп ферментов</p> <p>б) острые отравления с выраженным общим действием на организм</p> <p>в) острые отравления с симптомами местного раздражающего действия на слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта</p>	В
490.	<p>Группа токсических веществ посуды, упаковочных материалов и т.п.</p> <p>– свинец, ртуть,</p> <p>мышьяк – вызывает при попадании в организм:</p> <p>а) хронические отравления, связанные с блокадой SH-групп ферментов</p> <p>б) острые отравления с выраженным общим действием на организм</p> <p>в) острые отравления с симптомами местного раздражающего действия на слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта</p>	а
491.	<p>Биологически активные добавки к пище (БАД) – это (определение):</p> <p>а) природные (идентичные природным) компоненты, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения рациона дефицитными нутриентами, биологически активными соединениями, пробиотиками и пребиотиками</p> <p>б) компоненты, идентичные природным, предназначенные для употребления одновременно с пищей с целью придания рациону лечебной направленности за счет увеличения в нем нутриентов выше физиологической потребности</p> <p>в) искусственные компоненты, предназначенные для введения в состав пищевых продуктов с целью улучшения органолептических свойств, продления сроков хранения, оптимизации технологических процессов</p>	А
492.	<p>Розничная торговля биологически активных добавок к пище (БАД) разрешается в:</p> <p>а) аптечных учреждениях</p> <p>б) продовольственных магазинах, как традиционные продукты питания</p> <p>в) и в тех и в других</p>	А
493.	<p>Требования к обороту БАД (хранению, транспортировке, реализации):</p>	А

	<p>а) полностью соответствуют аналогичным требованиям для пищевых продуктов за исключением их реализации</p> <p>б) полностью соответствуют аналогичным требованиям для пищевых продуктов</p> <p>в) имеют свои особенности</p>	
494.	<p>Импортируемые на территорию РФ БАД должны отвечать требованиям:</p> <p>а) действующих в РФ санитарных правил и гигиенических нормативов</p> <p>б) правил и гигиенических нормативов действующих в стране, откуда ввозится БАД</p> <p>в) правил и гигиенических нормативов действующих в стране, где произведена БАД</p> <p>г) действующих в РФ санитарных правил и гигиенических нормативов, если иное не оговорено международными соглашениями</p>	Г
495.	<p>При производстве БАД:</p> <p>а) допускается использовать красители, эссенции, ароматические вещества и пищевые кислоты, разрешенные к применению в установленном порядке</p> <p>б) не допускается использовать никакие красители, эссенции, ароматические вещества и пищевые кислоты</p>	а
496.	<p>Пищевая продукция, изготавливаемая из генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения, а также с использованием их в качестве компонентов пищевых продуктов должна иметь:</p> <p>а) свидетельство о государственной регистрации и маркировку</p> <p>б) свидетельство о государственной регистрации и маркировку при содержании ГМО более 0,5%</p> <p>в) свидетельство о государственной регистрации и маркировку при содержании ГМО более 0,9%</p>	В
497.	<p>Государственную регистрацию новых пищевых продуктов, полученных из генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения, осуществляет:</p> <p>а) Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека</p> <p>б) Россельхознадзор</p> <p>в) аккредитованные независимые лаборатории</p>	А
498.	<p>Генотип – это:</p> <p>а) модифицированный участок ДНК</p> <p>б) участок ДНК, отвечающий за определенный признак</p> <p>в) совокупность генов организма</p>	В
499.	<p>Фенотип – это совокупность:</p> <p>а) всех морфологических и физиологических признаков организма</p> <p>б) всех морфологических признаков организма</p> <p>в) всех физиологических признаков организма</p> <p>г) генов организма</p>	А
500.	<p>В настоящее время лидером в области генной инженерии сельскохозяйственных растений является:</p> <p>а) Германия</p> <p>б) Япония</p> <p>в) США</p>	В

	г) Россия	
	д) Великобритания	

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение

### А) Литература основная:

1. Королев А.А. Гигиена питания (учебник). М., Академия, 2006.-527 с.
2. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. СПб, ГИОРД, 2013.- 780с.
3. Доценко В.А., Лобода Е.В. Мелешкова И.В. Лабораторный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов (учебное пособие), СПб, 2003.-52 с.
4. Доценко В.А., Мосийчук Л.В. Болезни избыточного и недостаточного питания (учебное пособие). СПб, Фолиант, 2004.-109с.
5. Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов и БАД к пище. Практическое руководство (учебное пособие), СПб, ГИОРД, 2004.-380 с.
6. Закревский В.В. Генетически модифицированные источники пищи растительного происхождения. Практическое руководство по санитарному надзору. СПб, 2007.- 283 с.
7. Химический состав Российских продуктов питания. Справочник./Под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А.- М., ДеЛипринт, 2002. – 280 с.
8. Пилат Т.Л., Кузьмина Л.П., Измерова Н.И. Детоксичное питание /под ред. Т.Л. Пилат.- М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012. – 688 с.
9. Джей Дж. М. Современная пищевая микробиология / Дж. М. Джей, М. Дж. Лесснер, Д.А. Гольден; пер 7-го англ. Изд. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2011. -886 с.
10. Тестовые контрольные задания для курсового экзамена по гигиене питания. Под ред. В.А.Доценко. СПб, СПбГМА им. И.И. Мечникова, 2010.- 87с.
11. 10. Закревский В.В., Доценко В.А. Глоссарий по гигиене питания: Учебное пособие/ В.В.Закревский, В.А.Доценко. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2013. – 72 с.
12. Закревский В.В., Кононенко И.А. Организация производственного контроля на пищевых предприятиях: Учебное пособие/ В.В.Закревский, И.А.Кононенко. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2014. – 76 с.
13. Закревский В.В., Кононенко И.А. Государственный надзор за соблюдением законодательства РФ о защите прав потребителей с целью обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья: Учебное пособие/ В.В.Закревский, И.А.Кононенко. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2014. – 56 с.
14. Кордюкова Л.В., Закревский В.В. Гигиеническая оценка состояния питания различных групп трудоспособного населения: Учебно-методическое пособие/ Л.В. Кордюкова, В.В.Закревский. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2014. – 56 с.

### Б) Дополнительная литература:

1. Закревский В.В., Лифляндский В.Г., Смолянский Б.Л. Идеальная фигура. От А до Я. Медицинский семейный справочник. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2008. – 576 с.
2. Лифляндский В.Г., Закревский В.В., Андропова М.Н. Лечебные свойства пищевых продуктов. Т.1 и Т.2. – СПб.: Азбука-Терра, 1997. – 336 и 288 с.
3. Доценко В.А., Власова В.В. Санитарно-эпидемиологический надзор в общественном питании (справочник). М., 2004.- 423 с.

4. Доценко В.А., Литвинова Е.В., Зубцова Ю.Н. Диетическое питание. М., Олма-Пресс, 2002.- 450с.
5. Мартинчик А.Н., Маев И.В., Янушевич О.О. Общая нутрициология. М. МЕДпрессинформ, 2005.- 248с.
6. Тутельян В.А., Спиричев В.Б. и др. Микронутриенты в питании здорового и больного человека. М.:Колос, 2002.- 398с.
7. Тутельян В.А. и др. Лечебное питание: современные подходы к стандартизации диетотерапии. – М.: Издательство «Династия», 2010 – 304с.
8. Смоляр В.И. Рациональное питание. Киев, 1991.- 180с.
9. Справочник по диетологии. Под ред. Тутельяна В.А., Самсонова М. А. М, Медицина, 2002. – 518с.
10. Авцын А.П., Жаворонков А.А. и др. Микроэлементозы человека.-М.: «Медицина», 1991- 510с.
11. Булдаков А.С. Пищевые добавки. Справочник. –СПб.: «УТ», 1996.- 275с.
12. Шефтель В.О., Дышиневич Н.Е., Сова Р.Е. Токсикология полимерных материалов.-Киев: «Здоровье», 1988.- 230с.
13. Клевакин В.М., Карцев В.В. Санитарная микробиология пищевых продуктов.-Л.: «Медицина», 1986.- 253с.
14. Ванханен В.Д., Лебедева Е.А. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания. М., Медицина, 1987.- 251с.
15. Химический состав пищевых продуктов. Т. I-II. Под ред.Скурихина И. М. и Волгарева М.Н. М., 1987.- 285с.
16. Горбачев В.В., Горбачева В.Н. Витамины, микро- и макроэлементы. Справочник. Минск, 2002.- 542с.
17. Радиационное загрязнение окружающей среды и здоровье населения. / Под ред. И.Я. Василенко, Л.А. Булдакова. – М.: Медицина, 2004. – 400с.
18. Руководство по методам контроля за радиоактивностью окружающей среды / Под ред. И. А. Соболева, Е. Н. Беляева. - М.: Медицина, 2002. - 432 с.

#### **Законодательные и нормативно-правовые документы**

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
3. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
4. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в т.ч. Диетического лечебного и диетического»
5. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
6. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
7. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
8. ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»
9. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
10. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
11. СанПиН 2.3.2.1290-03. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)»
12. МУК 2.3.2.721-98. Методические указания «Определение безопасности и эффективности безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище»
13. **Федеральный закон** «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (№8 – ФЗ от 12.06.2008)

14. **Федеральный закон** «Технический регламент на масложировую продукцию» (№ 90 – ФЗ от 24.06.2008)
15. **Федеральный закон** «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (№ 178 - ФЗ от 27.10.2008)
16. **Федеральный закон** «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (29-ФЗ от 02.01.2000)
17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
18. СП 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
19. СанПиН 2.3.2.1324-03. Санитарно-эпидемиологические нормы и требования "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
20. Приказ МЗ РФ № 395н от 21.06.2013 «Об утверждении норм лечебного питания»
21. МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ». Методические рекомендации.
22. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»
23. СП 3.1.7.2616-10 Санитарные правила.«Профилактика сальмонеллеза»
24. СанПиН 2.3.2.1324-03. Санитарно-эпидемиологические нормы и требования "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
25. Постановление Правительства Российской Федерации от 3 июня 2011 г. N 442 "Об определении пунктов пропуска через государственную границу Российской Федерации, предназначенных для ввоза на территорию Российской Федерации товаров, химических, биологических и радиоактивных веществ, отходов и иных грузов, представляющих опасность для человека, а также пищевых продуктов, материалов и изделий" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 24, ст. 3495)

**в) Средства обеспечения освоения дисциплины:**

Федеральные законы РФ, Постановления Правительства РФ, Приказы Министерства здравоохранения и социального развития, инструктивно-методические и нормативно-технические документы (СанПиНы, ГН, СП, МУ, Технические регламенты, ГОСТы, ТУ и др.). Новая научная информация в области гигиены питания и диетологии публикуется в журналах «Вопросы питания», «Клиническая диетология», «Гигиена и санитария».

**г) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

Новая информация по научно-практическим вопросам гигиены питания на официальном сайте Роспотребнадзора - [www.gsen.ru](http://www.gsen.ru)

программное обеспечение:

- Справочная правовая система «Консультант Плюс»
- Пакет программ Microsoft Office Standart 2010
- ПО Statistica 10 for Windows Ru, базовая версия
- ПО Statistica 10 for Windows Ru, расширенная версия
- Система автоматизированной проверки текстов на наличие заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»

[moodle.szgmu.ru](http://moodle.szgmu.ru) (свободное распространяющееся по лицензии *GNU GPL* веб-приложение)

## 11. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

1. Материальная база соответствующая противопожарным правилам и нормам  
Индивидуальный неограниченный доступ к одной или нескольким электронно-библиотечным системам
  2. Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивает одновременный доступ не менее 50 % обучающихся по программе ординатуры
  3. Доля штатных научно-педагогических работников составляет не менее 70 % от общего количества научно-педагогических работников кафедры Университета (имеющих ученую степень и (или) ученое звание не менее 65 %)
  4. Специально оборудованные помещения для проведения учебных занятий имеются
  5. Помещения для самостоятельной работы выделены
  6. Электронно-библиотечная система - обеспечивается одновременный доступ не менее 25 % обучающихся по программе ординатуры) или печатные издания из расчета не менее 50 экз. основной и 25 экз. дополнительной литературы на 100 обучающихся
- а. Кабинеты:** технических средств обучения
- б. Лаборатории:** симуляционная для отработки практических навыков
- в. Мебель:** столы и стулья учебные на каждого обучающегося
- г. Аппаратура, приборы:**
- д. Технические средства обучения** (персональные компьютеры с выходом в Интернет, мультимедиа, аудио- и видеотехника):

## 12. Методические рекомендации по прохождению практики

Ординаторы в период прохождения практики обязаны подчиняться правилам внутреннего распорядка Университета, органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по субъекту РФ.

Практика начинается с беседы с руководителем практики, который знакомит ординаторов с целями и задачами практики.

При прохождении практики ординаторы должны освоить методы оказания экстренной медицинской помощи в объеме первой врачебной помощи при остановке дыхания, нарушении кровообращения, клинической смерти с применением методов расширенной реанимации, а также методики проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз:

осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, связанных с питанием населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;

проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);

проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, связанных с питанием населения;

проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;

оценка состояния здоровья населения;

оценка состояния среды обитания человека;

проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия различных групп населения

По окончанию практики ординатор должен сдать зачет.



Министерство здравоохранения Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

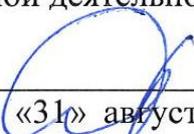
"Северо-Западный государственный медицинский университет имени И.И. Мечникова"  
Министерства здравоохранения Российской Федерации

(ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России)

«УТВЕРЖДАЮ»

экз. № \_\_\_\_\_

И.о. проректора по учебной работе, науке и  
инновационной деятельности

 / А.В. Силин/  
«31» августа 2017

### ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

<i>Специальность (код, название)</i>	32.08.02 Гигиена питания
<i>Форма обучения</i>	очная

<i>Вид практики</i>	Производственная (клиническая)
<i>Структура практики</i>	Производственная (клиническая) практика (ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии", ТУ и ТО Роспотребнадзора) базовая
<i>Способ проведения практики</i>	Стационарная, выездная
<i>Объем практики (ЗЕ)</i>	63
<i>Продолжительность производственной практики (в акад. часах)</i>	2268

Санкт-Петербург – 2017

Программа практики составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 32.08.02 Гигиена питания, утвержденного в 2014 году и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. № 1383

***Составители рабочей программы:***

**Зав. кафедрой гигиены питания, профессор, д.м.н. В.В.Закревский**

**Доцент кафедры гигиены питания, д.м.н. Л.В.Мосийчук**

**Доцент кафедры гигиены питания, к.м.н. И.В. Мелешкова**

***Рецензент:***

Карелин Александр Олегович - заведующий кафедрой общей гигиены ГБОУ ВПО «Первый Санкт-Петербургский государственный медицинский университет имени акад. И.П. Павлова» Министерства здравоохранения Российской Федерации, д.м.н., профессор

Белова Людмила Васильевна – профессор кафедры профилактической медицины и охраны здоровья СЗГМУ им. И.И. Мечникова, доктор медицинских наук, профессор

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры **Гигиены питания**  
« 04 » июня 2017 г.

**1. Цель:** закрепление теоретических знаний по гигиене питания, развитие практических умений и навыков, полученных в процессе обучения в ординатуре, формирование профессиональных компетенций врача по гигиене питания, приобретение опыта в решении реальных профессиональных задач.

**2. Задачи** В результате прохождения практики студенты должны решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, связанных с питанием населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;

проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);

проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, связанных с питанием населения;

проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;

оценка состояния здоровья населения;

оценка состояния среды обитания человека;

проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия различных групп населения;

психолого-педагогическая деятельность:

гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;

организационно-управленческая деятельность:

организация санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;

организация труда персонала в организациях и их структурных подразделениях, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения с учетом требований техники безопасности и охраны труда;

ведение документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

соблюдение основных требований информационной безопасности.

**3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Практика относится к базовой части Блока 2 «Практики» ФГОС ВО по специальности 32.08.02 Гигиена питания.

#### **4. Формы проведения практики**

Практика проводится дискретно путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

#### **5. Время и место проведения практики**

В соответствии с учебным планом практика проводится на 1 и 2 курсе.

Место проведения практики определяется Договором об организации практической подготовки обучающихся, заключаемым между образовательной или научной организацией и медицинской организацией либо организацией, осуществляющей

производство лекарственных средств, организацией, осуществляющей производство и изготовление медицинских изделий, аптечной организацией, судебно-экспертным учреждением или иной организацией, осуществляющей деятельность в сфере охраны здоровья.

## 6. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Практика направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО)

№ п/п	Компетенции		Результаты практики		
	Код	Содержание	Знать	Уметь	Владеть
1	ПК-1	Готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Законы и иные нормативные правовые акты РФ, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. В сфере ЗПП;</li> <li>- Теоретические и организационные основы Госсанэпиднадзора и его обеспечения;</li> <li>- Цели задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;</li> <li>- Методы эпидемиологического анализа в изучении инфекционных и неинфекционных заболеваний человека, связанных с фактором питания;</li> <li>- Эпидемиологию массовых инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пользоваться учебной, справочной, научной, научно-популярной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности;</li> <li>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- Применять нормативные правовые акты РФ в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</li> <li>- Выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;</li> <li>- Проводить эпидемиологический анализ при возникновении инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</li> <li>- Проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;</li> <li>- Выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;</li> <li>- Методикой сбора, обработки и анализа данных о качестве и безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- Алгоритмом проведения эпидемиологического надзора за отдельными группами и формами инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания, оценкой эффективности противоэпидемиологических мероприятий;</li> <li>- Методами установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения;</li> <li>- Текстовой и графической обработкой</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методы установления причинно-следственных связей между качеством пищевых продуктов, состоянием фактического питания и здоровьем населения;</li> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</li> <li>- Осуществление противоэпидемических мероприятий при возникновении массовых инфекционных заболеваний, обусловленных фактором питания;</li> <li>- Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>профилактические мероприятия при них;</li> <li>- Оценивать параметры деятельности систем организма;</li> <li>- Определять показатели и проводить анализ влияния отдельных факторов окружающей среды на человека;</li> <li>- Формулировать обобщающие выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>документов с использованием стандартных программных средств.</li> </ul>
2	ПК-2	Готовность к применению физиологических норм питания человека	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного законодательства, права и обязанности должностных лиц Роспотребнадзора и юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного надзора (контроля);</li> <li>- Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей;</li> <li>- Теоретические и организационные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применять действующие инструктивные и нормативные документы в области гигиены питания для выполнения конкретных задач по изучению и оптимизации фактического питания различных групп населения;</li> <li>- Оценивать фактические рационы питания организованных коллективов и индивидуального питания;</li> <li>- Обосновывать потребности различных возрастных и профессиональных групп населения и конкретного человека в энергии и пищевых веществах;</li> <li>- Исследовать и анализировать показатели,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методиками изучения семейного (индивидуального) и коллективного питания;</li> <li>- Методиками расчета суточных энергозатрат и определения индивидуальных потребностей в пищевых веществах и энергии;</li> <li>- Методикой измерения антропометрических показателей, способами оценки витаминной адекватности фактического питания по клиническим, биохимическим, физиологическим данным;</li> </ul>

			<p>основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение населения;</li> <li>- Основы радиационной безопасности;</li> <li>- Действие ионизирующих излучений на здоровье человека;</li> <li>- Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства в отношении обеспечения различных групп населения страны рациональным здоровым питанием и (или) устранению последствий таких нарушений, выдачи предписаний об устранении выявленных нарушений требований санитарного законодательства и привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения;</li> <li>- Методы изучения фактического питания населения;</li> <li>- Гигиенические требования к построению рационального здорового питания;</li> <li>- Методы определения потребности организма в энергии и пищевых веществах;</li> <li>- Способы и особенности оценки состояния здоровья в связи с питанием по</li> </ul>	<p>характеризующие пищевой статус;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Исследовать и анализировать показатели, характеризующие пищевой статус;</li> <li>- Формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей;</li> <li>- Проследить возможности использования результатов исследования фактического питания различных групп населения в профилактике алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний;</li> <li>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе изучения фактического как коллективного, так и индивидуального питания различных групп населения</li> <li>- Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</li> <li>- Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности.</li> <li>- Оценивать параметры деятельности систем организма в процессе осуществления программы изучения пищевого статуса</li> <li>- Проводить анализ влияния количественных и качественных характеристик изучаемого фактического питания на пищевой статус</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методикой отбора проб готовой пищи и кулинарных изделий и рационов, проведение их исследований в отношении энергоценности и химического состава;</li> <li>- Оформлением протокола отбора проб и исследования готовой пищи и кулинарных блюд;</li> <li>- Составлением акта расследования;</li> <li>- Проведение лабораторных исследований блюд готовой пищи, кулинарных изделий и рационов.</li> <li>- оформление протокола исследования</li> </ul>
--	--	--	--	--	---

			<p>показателям, характеризующим пищевой статус различных групп населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы и принципы организации рационального здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения;</li> <li>- Основы и принципы организации лечебного питания в ЛПУ;</li> <li>- Основы и принципы организации лечебно-профилактического питания;</li> <li>- Основы и принципы организации питания населения, проживающего в зонах экологической, в т.ч. радиационной нагрузки;</li> <li>- Научные основы разработки рекомендаций с целью оптимизации индивидуального или коллективного питания;</li> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния нерационального питания на организм человека;</li> <li>- Показатели состояния фактического питания населения и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга;</li> <li>- Методы установления причинно-следственных связей между состоянием фактического питания и здоровьем населения;</li> <li>- Основные принципы и методику планирования</li> </ul>	<p>человека, на заболеваемость различных групп населения и на другие медико-статистические показатели, характеризующие состояние здоровья населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выявлять степень риска различных нарушений фактического питания алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия;</li> <li>- Осуществлять прогнозирование влияния фактического питания на здоровье населения;</li> <li>- Оценивать эффективность профилактических мероприятий;</li> <li>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой;</li> <li>- Делать обобщающие выводы.</li> </ul>	
--	--	--	---	--	--

			<p>профилактических мероприятий в отношении алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;</li> <li>- Принципы гигиенического нормирования потребностей различных возрастных и профессиональных групп населения в энергии, пищевых веществах, в минорных биологически активных веществах с установленным физиологическим действием, а также гигиенические требования к режиму питания, к ферментной адекватности питания и его безопасности;</li> <li>- Современные подходы к изучению и оценке пищевого статуса различных групп населения, состояния здоровья населения;</li> <li>- Принципы и методы проведения санитарно-просветительской работы по пропаганде здорового образа жизни.</li> </ul>		
3	ПК-3	<p>Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человека;</li> <li>- Основы алиментарной адаптации, организация питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, в т.ч.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучать и оценивать состояние питания различных групп населения;</li> <li>- Оценивать показатели здоровья населения в связи с фактором питания, разрабатывать мероприятия по профилактике расстройства болезней питания и алиментарно-зависимых</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценкой качества пищевых продуктов по результатам органолептических и лабораторных исследований – санитарно-химических, микробиологических, радиологических</li> </ul>

			<p>радиационной нагрузки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Болезни расстройства питания, избыточное и недостаточное питание, алиментарно-зависимые заболевания;</li> <li>- Нутрициологические факторы риска их возникновения;</li> <li>основные алиментарные дисбалансы; макро- и микроэлементозы;</li> <li>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного, законодательства, права, права и обязанности врача и пациента;</li> <li>- Основы законодательства о здравоохранении, законодательство об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, нормативные правовые акты, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения.</li> </ul>	<p>заболеваний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разрабатывать и осуществлять мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов;</li> <li>- Изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания;</li> <li>- Оценивать параметры деятельности систем организма;</li> <li>- Проводить забор биологического материала от пациента для исследований;</li> <li>- Определять показатели и проводить анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду;</li> <li>- Выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;</li> <li>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой;</li> <li>- Делать обобщающие выводы;</li> <li>- Оценить полученные данные;</li> <li>- Проводить мероприятия по первичной и вторичной профилактике наиболее часто встречающихся в медицинской организации заболеваний;</li> <li>- Проявить комплексный подход к назначению</li> </ul>	<p>паразитологических;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Методами изучения питания населения и методами оценки статуса питания;</li> <li>- Методами нутрициологической коррекции питания населения.</li> </ul>
--	--	--	--	--	---

				<p>лабораторных обследований с учетом характеристик лабораторных тестов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Уметь интерпретировать результаты лабораторных исследований;</li> <li>- Организовывать и проводить медицинские осмотры и профилактические мероприятия;</li> <li>- Определять группы повышенного риска заболевания;</li> <li>- Оценивать результаты стандартных лабораторных и иных методов исследования;</li> <li>- Проводить санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия в чрезвычайной ситуации;</li> <li>- Применять навыки установления профессионального контакта, формировать доверительные отношения с больным.</li> </ul>	
4	ПК-4	<p>Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалами и изделиями и технологиями их производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей;</li> <li>- Основы взаимодействия человека и окружающей среды, принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания и в сфере защиты прав потребителей;</li> <li>- Оценивать состояние и осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за организацией лечебного (диетического) питания в ЛПУ, по месту работы, учебы и жительства;</li> <li>- Оформлять акты по результатам</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией (СанПиНами, ГОСТами, Техническим регламентами, ГН и др.) в пределах профессиональной деятельности специалиста;</li> <li>- Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов;</li> <li>- Методикой санитарно-эпидемиологиче</li> </ul>

			<p>окружающей среды на организм;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Цели, задачи, содержание и методы работы по гигиене питания, организационно-правовые основы деятельности в органах и учреждениях Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека;</li> <li>- Нормативно-правовые документы и законодательные акты по гигиене питания; санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и продовольственной торговли пищеблокам ЛПУ;</li> <li>Технологию производства пищевых продуктов;</li> <li>- Методику обследования пищевых объектов;</li> <li>- Санитарно-противоэпидемические требования к организации производственного контроля на пищевых объектах;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;</li> <li>- Принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест;</li> <li>- Гигиенические требования к качеству питьевой воды;</li> </ul>	<p>контрольно-надзорных мероприятий пищевых объектов, составлять документы по мерам административных взысканий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить отбор образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды, проведение их исследований, испытаний и (или) привлечение экспертов для осуществления отбора образцов (проб) в случаях, когда требуется применение специальных знаний, навыков, специальных технических средств;</li> <li>- Оформлять протоколы отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды;</li> <li>- Составлять акты расследования;</li> <li>- Составлять акт проверки;</li> <li>- Вручение или направление акта проверки лицам, подлежащим проверке;</li> <li>- Направление в орган прокуратуры копии акта проверки в случае, если для проведения выездной проверки требовалось согласование ее проведения органом прокуратуры;</li> <li>- Вносить в журнал учета проверок записи о проведенной проверке;</li> <li>- Выдача предписания лицу, подлежащему проверке, об устранении выявленных нарушений;</li> <li>- Выдавать предписания; об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических</li> </ul>	<p>ского обследования и проведения проверок предприятий общественного питания, продовольственной торговли, предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности; пищеблоков ЛПУ.</p>
--	--	--	---	--	---

			<p>санитарно-гигиенические требования к качеству воды водоемов, атмосферного воздуха, почвы.</p>	<p>требований;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- О прекращении реализации не соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям продукции, в том числе продовольственного сырья и пищевых продуктов;</li> <li>- О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;</li> <li>- О проведении лабораторного обследования граждан, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, и медицинского наблюдения за такими гражданами;</li> <li>- Контролировать за устранением выявленных нарушений при проверке, их предупреждению, предотвращению возможного причинения вреда жизни, здоровью граждан, предупреждению возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера (в том числе оформление: временного запрета деятельности; отзыва продукции, представляющей опасность для жизни, здоровья граждан и для окружающей среды, из оборота; доведение до сведения граждан, а также других юридических лиц, индивидуальных предпринимателей любым доступным способом информации о наличии угрозы причинения вреда и</li> </ul>	
--	--	--	--	---	--

				<p>способах его предотвращения) ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформлять документы для привлечения лиц, допустивших выявленные нарушения, к ответственности;</li> <li>- Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности</li> </ul>	
5	ПК-5	<p>Готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы законодательной базы в сфере охраны здоровья и защиты прав потребителей; законодательные и нормативные документы – СанПиНы, ГОСТы, СН, ГН; Технические регламенты, Единые санитарные требования Таможенного Союза;</li> <li>- Научные основы нормирования вредных веществ в пищевых продуктах;</li> <li>- Пищевых добавок, остаточных количеств чужеродных химических веществ в пищевых продуктах;</li> <li>- Научные основы и принципы гигиенического нормирования вредных факторов;</li> <li>- Методику постановки токсикологического эксперимента;</li> <li>- Основы взаимодействия человека и окружающей среды;</li> <li>- Методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- Основы радиационной безопасности;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- Порядок проведения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уметь анализировать результаты проведенных лабораторных исследований, испытаний, проведенных санитарно-эпидемиологических экспертиз, а также токсикологических и гигиенических оценок;</li> <li>- Решать вопрос о соответствии (несоответствии) пищевых продуктов гигиеническим требованиям;</li> <li>- Проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами;</li> <li>- Пользоваться аппаратом Сокслета, аппаратом Кьельдаля, аналитическими весами, сахариметром, рефрактометром, термостатом, жирометром, лактоденсиметром, центрифугой;</li> <li>- Проводить отбор проб от объектов среды обитания (пищевых продуктов);</li> <li>- Определять перечень и оценивать информацию, содержащуюся в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, БАД к пище;</li> <li>- Методикой санитарно-химического исследования изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов полимерных материалов;</li> <li>- Методикой отбора проб пищевых продуктов;</li> <li>- Методикой расследования массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (пищевых отравлений).</li> </ul>

			<p>санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований;</p> <p>- Порядок государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, продуктов из ГМО;</p> <p>- Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, ТР; и привлечения к ответственности лиц, совершивших такие нарушения;</p> <p>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</p> <p>- Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды;</p> <p>- Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.</p>	<p>документах (формы статистического наблюдения, истории болезни, амбулаторные карты, результаты клинико-лабораторных исследований, технологические карты, личные медицинские книжки);</p> <p>- Определять причинно-следственную связь между фактором и угрозой жизни и здоровью людей;</p> <p>- Устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений) во взаимосвязи с фактором питания.</p>	
ПК-6	<p>Готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровью, профилактике заболеваний</p>	<p>- Основы законодательной базы в сфере охраны здоровья и защиты прав потребителей, законодательные и нормативные документы</p> <p>- Права граждан, отдельных групп населения на охрану здоровья, гарантии осуществления</p>	<p>Применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в</p>	<p>- Приемами работы с инструктивными и нормативными документами в области гигиены питания</p> <p>-Методикой проведения занятий по курсовому гигиеническому обучению</p>	

			<p>медико-социальной помощи.</p> <p>-Законодательные основы, организацию и проведение обязательного курсового гигиенического обучения работников пищевых объектов, программы курсового гигиенического обучения работников пищевых предприятий различного профиля, работников общественного питания и торговли</p> <p>- Основы организации медицинской помощи населению.</p> <p>- Основы здорового образа жизни.</p> <p>Основные понятия категории «здоровье»; задачи государства в сохранении здоровья населения страны.</p> <p>- Определение понятия общественное здоровье, критерии. Роль внешних и внутренних факторов в формировании общественного здоровья</p> <p>- представления о пище как одном из важнейших факторов окружающей среды, воздействующих на организм человека. Биологические и экологические аспекты проблемы питания. Понятие о питании как социальной проблеме.</p> <p>-Принципы организации рационального здорового питания населения, как составной части общей задачи формирования здорового образа жизни и профилактической медицины</p> <p>- Основы и принципы организации</p>	<p>своей профессиональной деятельности.</p> <p>- Самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей.</p> <p>- Применять действующие инструктивные и нормативные документы в области гигиены питания, для выполнения конкретных задач по улучшению состояния здоровья и формированию здорового образа жизни;</p> <p>- Работать с литературой и базой Интернет при проведении информационного поиска и написания аналитического обзора</p> <p>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой.</p> <p>- Делать обобщающие выводы.</p> <p>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности.</p> <p>-Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</p> <p>- Разрабатывать и воплощать на практике эффективные мероприятия по пропаганде и реализации здорового образа жизни, гигиенического воспитания;</p> <p>-Организовывать занятия по курсовому гигиеническому обучению работников</p>	<p>работников предприятий пищевой промышленности и различного профиля, общественного питания и торгово-складской сети.</p> <p>-Методами санитарной просветительной работы среди населения по формированию здорового образа жизни.</p> <p>-Компьютерной техникой, письменной речью, способностью к подготовке и редактированию текстов профессионального содержания.</p> <p>-Базовыми технологиями преобразования информации.</p> <p>-Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;</p> <p>- Методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения;</p> <p>-Методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания</p> <p>- Культурой мышления, способностью к критическому восприятию</p>
--	--	--	---	---	--

			<p>рационального здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения</p> <p>-- основные показатели здоровья населения;</p> <p>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья</p> <p>Показатели состояния среды обитания и здоровья населения</p> <p>Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения;</p> <p>- Основные критерии общественного здоровья и факторы риска социально-значимых и наиболее распространенных заболеваний, методы и организационные формы их профилактики;</p> <p>- Принципы и методы проведения санитарно-просветительской работы по пропаганде здорового образа жизни;</p>	<p>предприятий пищевой промышленности различного профиля, работников общественного питания и торговли.</p> <p>- Применять навыки установления профессионального контакта,</p> <p>- Учитывать психологические особенности личности в процессе установления контакта;</p> <p>- Проводить публичные выступления, в том числе в средствах массовой информации, по вопросам здорового образа жизни, рационального здорового питания, профилактической медицины, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;</p> <p>- готовить презентационные и информационно-аналитические материалы, статьи, по вопросам здорового образа жизни, рационального здорового питания, гигиенического воспитания, профилактической медицины, в том числе для печатных и электронных средств массовой информации</p> <p>- Разрабатывать проекты нормативных и методических документов, необходимых для внедрения современных методов и инструментов при осуществлении деятельности по гигиеническому воспитанию различных групп населения, формированию навыков здорового</p>	<p>информации, логическому анализу и синтезу</p> <p>- Владеть профессиональной терминологией, принятой в профилактической области гигиены питания, профилактической медицины.</p> <p>- Проведением анализа материалов официальной статистики о заболеваемости населения, демографических процессах, социально-экономической ситуации, санитарном состоянии объектов окружающей среды</p> <p>- Подготовкой информационно-аналитических материалов о результатах гигиенической диагностики влияния факторов среды обитания на здоровье населения, о результатах оценки фактического владения навыками здорового образа жизни различными группами населения</p> <p>- Организацией и разработкой учебно-методических, научно-методических публикаций, пособий,</p>
--	--	--	--	---	--

				<p>образа жизни, обучению населения правилам медицинского поведения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать влияние факторов среды обитания на здоровье населения;</li> <li>- оценивать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки</li> <li>- Работать с литературой и информационной базой Интернет при проведении информационного поиска и написания аналитического обзора.</li> <li>- Переводить иностранные научные источники со словарем</li> </ul>	<p>рекомендаций по организации и проведению санитарно-просветительной работы с населением по вопросам профилактической медицины, здорового образа жизни, правилам медицинского поведения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Методикой пропаганды здорового образа жизни, гигиенических навыков, правил медицинского поведения,</li> <li>-Методикой проведения занятий по обязательному курсовому гигиеническому обучению работников пищевых предприятий различного профиля, работников общественного питания и торговли</li> <li>-Методикой обучения проведения гигиенических процедур, обучения навыкам здорового образа жизни</li> </ul>
7.	ПК-7	<p>Готовность к санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья</p>	<p>- Основы применения современных информационно коммуникационных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью пищевых продуктов и оценка риска здоровью населения;</li> <li>- Принципы гигиенического изучения состояния</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить соц. гиги. мониторинг за качеством и безопасностью пищевых продуктов и проводить оценку риска здоровью;</li> <li>- Выявлять причинно-следственные связи фактора питания как причину пищевых отравлений, болезней расстройства питания, других алиментарно-зависимых заболеваний;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методами выявления факторов риска заболеваний инфекционной и неинфекционной природы во взаимосвязи с характером питания;</li> <li>- Методикой оценки пищевого статуса и показателей здоровья</li> </ul>

			<p>здоровья и профилактики заболеваемости населения, методы изучения состояния здоровья населения во взаимосвязи с факторами питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Причины, условия и механизмы возникновения алиментарных заболеваний;</li> <li>- Этиология, клиника, диагностика пищевых отравлений;</li> <li>- Этиологические факторы развития болезней избыточного и недостаточного питания, в т.ч. микроэлементозов, гипо- и авитаминозов;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- Влияние чужеродных биологических и химических контаминантов пищи на здоровье человека;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические показатели пестицидной нагрузки, показатели степени опасности загрязнения пищевых продуктов.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу, исследования, гигиеническую оценку пищевых продуктов, БАД, оценивать качество пищевых продуктов;</li> <li>- Оценивать риск для здоровья населения от воздействия фактора питания, осуществлять прогнозирование влияния факторов питания;</li> <li>- Оценивать эффективность профилактических мероприятий;</li> <li>- Самостоятельно формулировать выводы на основе полученных результатов.</li> </ul>	<p>населения во взаимосвязи с фактором питания;</p>
8.	ПК-8	<p>Готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, административного, уголовного, законодательства, права и обязанности должностных лиц Роспотребнадзора и юридических лиц и индивидуальных предпринимателей;</li> <li>- Основы законодательной базы в сфере охраны здоровья и санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательные и нормативные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в своей профессиональной деятельности;</li> <li>- Установить степень профессионального риска факторов производственной среды и трудового процесса для разработки профилактических мероприятий на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методикой оценки и интерпретации результатов гигиенической оценки факторов производственной среды и трудового процесса;</li> <li>- Методикой оценки заболеваемости с временной утратой трудоспособности –ЗВУТ, заболеваемости профессиональными и производственно</li> </ul>

			<p>документы - федеральные законы, СанПиНы, СП, ГН;</p> <p>- Действующие инструктивные и нормативные документы по медицине труда и производственной санитарии;</p> <p>- Цели, задачи, содержание, методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за условиями труда на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговой складской сети;</p> <p>- Законодательные основы, цели и задачи проведения специальной оценки условий труда на предприятиях пищевой промышленности;</p> <p>- Законодательные основы, организацию и проведение обязательных медицинских осмотров работников пищевых объектов.</p> <p>- Показатели состояния производственной среды и здоровья рабочих в системе социально-гигиенического мониторинга;</p> <p>- Принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов производственной среды и трудового процесса;</p> <p>- Перечень вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых</p>	<p>предприятиях пищевой промышленности, предприятий общественного питания, торговой складской сети;</p> <p>- Организовать медицинские осмотры работников предприятий пищевой промышленности и других пищевых объектов и осуществлять анализ их результатов для разработки санитарно-гигиенических рекомендаций;</p> <p>- Разрабатывать санитарно-гигиенические рекомендации по улучшению условий труда на пищевых объектах;</p> <p>- Оценивать результаты инструментальных и санитарно-гигиенических лабораторных исследований факторов производственной среды и трудового процесса и оформлять на их основе соответствующие заключения;</p> <p>- Самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, результатов и оценки погрешностей.</p> <p>- Проследить возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике профессиональных, производственно-обусловленных заболеваний</p> <p>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе</p>	<p>обусловленными болезнями работников пищевых объектов;</p> <p>- Методикой оценки результатов проведения специальной оценки условий труда рабочих мест на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, торговой складской сети;</p> <p>- Владеть санитарно-гигиеническими показателями интегральной оценки условий труда работающих на предприятиях пищевой промышленности и.</p>
--	--	--	---	---	---

			<p>проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников пищевых предприятий;</p> <p>- Гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания.</p>	<p>профессиональной деятельности.</p> <p>- Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</p> <p>- Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности.</p> <p>- Оценивать параметры деятельности систем организма.</p> <p>- проводить анализ влияния факторов производственной среды и производственного процесса на организм работающих</p> <p>- Выявлять факторы риска профессиональных и профессионально-обусловленных заболеваний, проводить профилактические мероприятия при них.</p> <p>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой.</p> <p>- Делать обобщающие выводы.</p> <p>- Оценивать организацию, состояние и эффективность лечебно-профилактического питания;</p> <p>- Уметь анализировать санитарно-гигиеническую характеристику условий труда на пищевых объектах.</p>	
9.	ПК-9	Готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере	- Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения,	- Применять нормативные и правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения	- Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах

			<p>технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные показатели деятельности различных учреждений системы здравоохранения;</li> <li>- основы планирования, финансирования и управления системы здравоохранения;</li> <li>- цели, задачи, содержание и методы работы по гигиене питания, организационно-правовые основы деятельности в органах и учреждениях Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;</li> <li>- основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человека</li> <li>- основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человек.</li> <li>- принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения (популяции);</li> <li>- эпидемиологическая связь с лабораторными клиническими, патогенетическими, патанатомическими и другими данными об анализируемой болезни;</li> <li>- - причины, условия и механизмы возникновения заболеваний, связанных с фактором питания, и их распространения;</li> </ul>	<p>санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми объектами:</li> <li>- Проводить оценку воздействия фактора питания на состояние здоровья населения.</li> <li>- самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей;</li> <li>- оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели;</li> <li>- оценивать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации;</li> <li>- оценивать влияние факторов среды обитания на здоровье населения;</li> <li>- оценивать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания;</li> <li>- осуществлять прогнозирование влияние факторов среды обитания на здоровье населения;</li> <li>- оценивать эффективность профилактических мероприятий;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного</li> </ul>	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения;</li> <li>- методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровья населения;</li> <li>- методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания.</li> </ul>
--	--	--	--	--	---

			<p>- методика оценки риска (абсолютный, относительный и т.п.) для здоровья населения;</p> <p>- принципы использования статистических приемов для решения эпидемиологических задач и анализа эпидемиологических материалов</p>	<p>анализа и оценки</p> <p>- основные физико-химические, математические и др. естественнонаучные понятия и методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;</p> <p>- основы применения современных информационно-коммуникационных технологий, геоинформационных систем;</p> <p>- санитарно-гигиенические показатели состояния продуктов питания; пестицидной нагрузки;</p>	
10.	ПК-10	<p>Готовность организации управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</p>	<p>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного, законодательства, права и обязанности врача и пациента, должностных лиц Роспотребнадзора, и граждан;</p> <p>- Основы организации медицинской помощи населению;</p> <p>- Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</p> <p>- Теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;</p> <p>- Основы законодательной базы</p>	<p>- Применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности;</p> <p>- Самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей;</p> <p>- Применять действующие инструктивные и нормативные документы в области гигиены питания, регламентирующие показатели состояния здоровья, обусловленные характером питания, для выполнения конкретных задач по формированию здорового образа</p>	<p>- Приемами работы с законодательными, инструктивными и нормативными документами в области гигиены питания,</p> <p>профилактической медицины;</p> <p>- Компьютерной техникой, письменной речью, способностью к подготовке и редактированию текстов профессионального содержания;</p> <p>- Проведением анализа материалов официальной статистики о заболеваемости населения, санитарном состоянии объектов окружающей среды;</p> <p>- Организацией и разработкой учебно-методических, научно-</p>

			<p>в сфере охраны здоровья и защиты прав потребителей, законодательные и нормативные документы - федеральные законы, СанПиНы, СП, ГОСТы, ГН, ЕСТ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы взаимодействия человека и окружающей среды;</li> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</li> <li>- Научные основы гигиенического нормирования чужеродных веществ в пищевых продуктах;</li> <li>- Основы здорового образа жизни.</li> </ul> <p>Основные понятия категории «здоровье»; задачи государства в сохранении здоровья населения страны;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Представления о пище как одном из важнейших факторов окружающей среды, воздействующих на организм человека.</li> </ul> <p>Биологические и экологические аспекты проблемы питания. Понятие о питании как социальной проблеме;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Принципы организации рационального здорового питания населения, как составной части общей задачи формирования здорового образа жизни и профилактической медицины;</li> <li>- Основы и принципы организации рационального здорового питания различных возрастных</li> </ul>	<p>жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разрабатывать и воплощать на практике эффективные мероприятия по пропаганде и реализации здорового образа жизни, гигиенического воспитания, по профилактической медицине;</li> <li>- Работать с литературой и базой Интернет при проведении информационного поиска и написания аналитического обзора;</li> <li>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</li> <li>- Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности.</li> <li>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой.</li> <li>- Делать обобщающие выводы.</li> <li>- проводить анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду.</li> <li>- Самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей.</li> <li>- Прослеживать возможности использования</li> </ul>	<p>методических публикаций, пособий, рекомендаций по организации и проведению санитарно-просветительной работы с населением по вопросам профилактической медицины, здорового образа жизни, санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</p>
--	--	--	--	---	--

			<p>и профессиональных групп населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Принципы алиментарной профилактики хронических неинфекционных заболеваний;</li> <li>- Критерии комплексной оценки состояния здоровья населения;</li> <li>- Основы взаимодействия человека и окружающей среды;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;</li> <li>- Показатели состояния среды обитания и здоровья населения;</li> <li>- Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения;</li> <li>- Основные показатели здоровья населения;</li> <li>- Критерии комплексной оценки состояния здоровья;</li> <li>- Основы организации медицинской помощи населению;</li> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</li> <li>- Основы доказательной медицины;</li> <li>- Основные физико-химические, математические и др. естественно научные понятия и методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-</li> </ul>	<p>результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности.</li> <li>-Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</li> <li>-уметь интерпретировать результаты лабораторных исследований;</li> <li>- анализировать санитарно-гигиеническую характеристику условий труда;</li> <li>- определять группы повышенного риска заболеваний;</li> <li>- оценивать результаты стандартных лабораторных и иных методов исследования;</li> <li>- вырабатывать варианты решений и оценивать риски, связанные с их реализацией;</li> <li>- проводить публичные выступления, в том числе в средствах массовой информации, по вопросам здорового образа жизни, рационального здорового питания, профилактической медицины, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;</li> <li>- готовить презентационные и информационно-аналитические материалы, статьи,</li> </ul>	
--	--	--	--	--	--

			<p>эпидемиологической обстановки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Принципы построения государственного учета по показателям состояния здоровья населения,</li> <li>- Основы применения современных информационно-коммуникационных технологий, геоинформационных систем;</li> <li>- Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения (популяции);</li> <li>- Причины, условия и механизмы возникновения заболеваний, связанных с фактором питания, и их распространения;</li> <li>- Методика оценки риска (абсолютный, относительный и т.п.) для здоровья населения;</li> <li>- Теоретические вопросы гигиены питания, общие принципы системы профилактики;</li> <li>- Принципы и методы проведения санитарно-просветительной работы среди населения по профилактике ряда заболеваний;</li> <li>здорового образа жизни;</li> <li>- Общих вопросов информационной безопасности;</li> <li>- Информационно-аналитических систем, обеспечивающих сбор, обработку, хранение и анализ данных.</li> </ul>	<p>справки о деятельности организации по вопросам профилактической медицины, в том числе для печатных и электронных средств массовой информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разрабатывать проекты нормативных и методических документов, необходимых для внедрения современных методов и инструментов оказания услуг в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, профилактической медицины;</li> <li>- Оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели;</li> <li>- Оценивать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации;</li> <li>- Оценивать влияние факторов среды обитания на здоровье населения;</li> <li>- Оценивать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания;</li> <li>- Выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки;</li> <li>- Работать с литературой и информационной базой Интернет при проведении информационного поиска и написания аналитического обзора.</li> </ul>	
--	--	--	---	---	--



			населения; - соблюдение основных требований информационной безопасности.	
2	Территориальные отделы Управления Роспотребнадзора	504	<p>производственно-технологическая деятельность</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;</li> <li>- проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);</li> <li>- проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания человека;</li> <li>- организация обязательных медицинских осмотров, профилактических прививок;</li> <li>- проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;</li> <li>- оценка состояния здоровья населения;</li> <li>- оценка состояния среды обитания населения;</li> </ul> <p>психолого-педагогическая;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;</li> </ul> <p>организационно-управленческая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- организация труда персонала в организациях и их структурных подразделениях, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения с учетом требований техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- ведение документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</li> <li>- соблюдение основных требований информационной безопасности.</li> </ul>	<p><b>10-20</b></p> <p><b>10-20</b></p> <p><b>10-20</b></p>
<b><i>Второй год обучения</i></b>				
3	отделы Филиалов ФБУЗ «Центо гигиены и эпидемиологии»	540	<p>производственно-технологическая деятельность</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе осуществление</li> </ul>	<b>10-20</b>

			<p>надзора в сфере защиты прав потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);</li> <li>- проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания человека;</li> <li>- организация обязательных медицинских осмотров, профилактических прививок;</li> <li>- проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;</li> <li>- оценка состояния здоровья населения;</li> <li>- оценка состояния среды обитания населения;</li> </ul> <p>проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</p> <p>психолого-педагогическая;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;</li> </ul> <p>организационно-управленческая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- организация труда персонала в организациях и их структурных подразделениях, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения с учетом требований техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- ведение документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</li> <li>- соблюдение основных требований информационной безопасности.</li> </ul>	<p style="text-align: right;"><b>5-10</b></p> <p style="text-align: right;"><b>10-20</b></p>
<b>4</b>	Территориальные отделы Управления Роспотребнадзора	<b>540</b>	<p>производственно-технологическая деятельность</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;</li> <li>- проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий,</li> </ul>	<b>10-20</b>

			<p>направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания человека;</li> <li>- организация обязательных медицинских осмотров, профилактических прививок;</li> <li>- проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;</li> <li>- оценка состояния здоровья населения;</li> <li>- оценка состояния среды обитания населения;</li> </ul> <p>психолого-педагогическая;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;</li> </ul> <p>организационно-управленческая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- организация труда персонала в организациях и их структурных подразделениях, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения с учетом требований техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- ведение документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</li> <li>- соблюдение основных требований информационной безопасности.</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>10-20</b></p> <p style="text-align: center;"><b>10-20</b></p>
--	--	--	--	---

## 8. Формы отчетности и аттестации по практике

### Формы отчетности:

- дневник ординатора
- Форма аттестации: промежуточная, в форме зачета

## 9. Фонд оценочных средств

### 9.1. Критерии оценки

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Примерные критерии оценивания
3.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы,	Вопросы по темам/разделам дисциплины	Полнота раскрытия темы; Знание основных понятий в рамках обсуждаемого

		связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.		вопроса, их взаимосвязей между собой и с другими вопросами дисциплины (модуля); Знание основных методов изучения определенного вопроса; Знание основных практических проблем и следствий в рамках обсуждаемого вопроса; Наличие представления о перспективных направлениях разработки рассматриваемого вопроса
4.	Тестовое задание	Система заданий, позволяющая стандартизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий (варианты)	Критерии оценки вопросов теста в зависимости от типов формулируемых вопросов.

## 9.2. Оценочные средства

### Перечень вопросов для собеседования

115. Цель и основные задачи работы отделения гигиены питания в органах и учреждениях Роспотребнадзора.
116. Организационно-правовые основы государственного санитарного надзора по разделу гигиены питания.
117. Планирование, формы и методы работы врача по гигиене питания.
118. Критерии оценки и показатели качества деятельности отделений гигиены питания органов и учреждений Роспотребнадзора.
119. Цель, задачи и основные направления предупредительного санитарного надзора в области гигиены питания. Правовые и нормативные документы, регламентирующие предупредительный санитарный надзор.
120. Особенности гигиенического надзора за размещением пищевых предприятий.
121. Гигиенический надзор за новыми видами пищевых продуктов, пищевыми добавками и новыми пищевыми технологиями.
122. Гигиенический надзор за новыми видами материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.
123. Цель, основные задачи, формы и методы текущего санитарного надзора. Плановый и внеплановый надзор на пищевых объектах.
124. Особенности санитарного надзора за предприятиями молочной промышленности.
125. Особенности санитарного надзора за предприятиями мясной промышленности.

126. Особенности санитарного надзора за рыбоперерабатывающими предприятиями.
127. Особенности санитарного надзора за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности.
128. Особенности санитарного надзора за предприятиями консервной промышленности.
129. Санитарная охрана и гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Ее цель, задачи, основные этапы. Организация и порядок проведения.
130. Современные требования к сертификации пищевых продуктов. Гигиеническая сертификация. Цель, задачи, порядок проведения.
131. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
132. Санитарно-гигиенический надзор за использованием в питании продуктов, загрязненных чужеродными веществами химической и биологической природы.
133. Гигиеническая экспертиза продуктов, загрязненных пестицидами. Принципы нормирования остаточных количеств пестицидов.
134. Гигиеническая экспертиза продуктов, загрязненных радионуклидами.
135. Санитарно-гигиенический надзор за применением пищевых добавок в пищевой промышленности.
136. Основные гигиенические требования к организации рационального питания в различных условиях жизни и деятельности человека.
137. Физиолого-гигиенические принципы питания детей. Социальное значение проблемы.
138. Физиолого-гигиенические принципы организации питания лиц пожилого возраста. Социальное значение проблемы.
139. Физиолого-гигиеническое обоснование организации питания лиц, занятых умственным трудом. Социальное значение проблемы.
140. Физиолого-гигиеническое обоснование рациональной организации питания рабочих на промышленных предприятиях и сельскохозяйственных рабочих.
141. Особенности организации питания людей в различных климатических зонах.
142. Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо-вредными и вредными условиями труда. Его разновидности. Санитарно-гигиенический контроль за организацией, оценка эффективности.
143. Гигиеническая характеристика рационов лечебно-профилактического питания на предприятиях с особо-вредными условиями труда. Основные защитные механизмы действия рационов ЛПП.
144. Пищевые отравления. Современная классификация. Этиология. Профилактика.
145. Клинико-эпидемиологические особенности пищевых токсикоинфекций.
146. Клинико-эпидемиологические особенности пищевых токсикозов.
147. пищевые микотоксикозы. Этиология, распространенность, профилактические мероприятия.
148. Особенности клиники, диагностики и профилактики различных пищевых отравлений немикробной этиологии.
149. Факторы риска и первичная алиментарная профилактика соматических заболеваний
150. Алиментарные факторы риска и первичная профилактика онкологических заболеваний.
151. Гигиеническая оценка организации лечебного (диетического) питания в лечебно-профилактических учреждениях, санаториях и системе общественного питания как вторичная алиментарная профилактика заболеваний.
152. Принципы лечебного питания при заболеваниях органов пищеварения.
153. Принципы лечебного питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
154. Принципы лечебного питания при заболеваниях обмена веществ.

155. Алиментарные факторы риска развития ожирения. Ожирение как социальная проблема.
156. Болезни недостаточного питания. Этиопатогенез. Клиника. Профилактика.
157. Организация, принципы планирования работы аккредитованных пищевых лабораторий и центров. Их взаимодействие с отделениями гигиены питания.
158. Роль и значение лабораторной диагностики в осуществлении контроля за качеством пищевых продуктов. Современные методы исследования пищевых продуктов.
159. Особенности условий труда на пищевых предприятиях и объектах. Методы оценки состояния здоровья работников пищевых объектов. Профилактика заболеваемости.
160. Оценка состояния здоровья населения как показатели качества деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора.
161. Теоретические основы рационального питания.
162. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения в процессе изготовления, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов.
163. Проблемы организации производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, торговли.
164. Организация и проведение санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания, складской, торговой сети и перерабатывающей промышленности.
165. Биологическая и питательная ценность различных пищевых продуктов.
166. Санитарно-гигиенический мониторинг структуры фактического питания населения.
167. Санитарно-гигиенический мониторинг остаточных количеств чужеродных веществ и продовольственном сырье и пищевых продуктах.
168. Методы изучения питания и здоровья населения.
169. Научные основы лечебно-профилактического питания рабочих с вредными и особо вредными условиями труда.
170. Санитарно-гигиенический контроль и надзор за качеством и безопасностью пищевых продуктов.
171. Гигиеническая сертификация продовольственного сырья и пищевых продуктов.
172. Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний.
173. Эколого-гигиенические проблемы питания и здоровья населения.
174. Медицинский контроль при организации питания в регионах с осложненной экологической ситуацией.
175. Основные программы алиментарной профилактики заболеваний, обусловленных питанием.
176. Законодательные материалы, регламентирующие положение, права и обязанности санитарно-эпидемиологической службы по гигиене питания.
177. Планирование работы отделения гигиены питания.
178. Организация и проведение гигиенической экспертизы пищевых продуктов.
179. Классификация пищевых отравлений.
180. Методика расследования пищевых отравлений.
181. Правила отбора, подготовки и направления проб для лабораторного исследования.
182. Составление акта расследования пищевого отравления.
183. Организация и проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений микробной и немикробной этиологии.
184. Общие вопросы эпидемиологии острых кишечных инфекций.
185. Эпидемиологический анализ и диагностика острых кишечных инфекций.

186. Основные принципы профилактики и меры борьбы с кишечными инфекциями.
187. Санитарно-гигиенический и производственный контроль за применением пищевых добавок в производстве пищевых продуктов.
188. Гигиеническая оценка пищевых продуктов, полученных при использовании минеральных удобрений, и с полей орошаемых сточными водами.
189. Гигиенические требования к полимерным материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.
190. Основные направления работы учреждений Роспотребнадзора по предупредительному санитарно-гигиеническому надзору в области гигиены питания.
191. Предупредительный санитарно-гигиенический надзор за выпуском новых видов продуктов, посуды, упаковочных материалов.
192. Гигиенические требования к предприятиям общественного питания и торговли пищевыми продуктами.
193. Гигиенические требования к технологии приготовления пищи на предприятиях общественного питания.
194. Требования к санитарному режиму на пищевых предприятиях.
195. Организация и проведение периодических и предварительных медицинских осмотров на пищевых объектах.
196. Основные направления деятельности по производству пищевых продуктов высоких качественных характеристик.
197. Планирование работы отдела по надзору за питанием населения Управления Роспотребнадзора. Делопроизводство. Учетные и отчетные формы документов.
198. Цель, задачи и сущность надзорных мероприятий, проводимых органами Роспотребнадзора на стадиях отвода земельного участка под строительство пищевого объекта, а также строительства, реконструкции или капитального ремонта пищевого объекта.
199. Документы санитарного законодательства, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов.
200. Показатели пищевой, биологической ценности и безопасности отдельных групп пищевых продуктов, определенных документами санитарного законодательства.
201. Взаимосвязь здоровья населения с питанием. Методы изучения здоровья и питания населения.
202. Физиолого-гигиеническое обоснование уровня энергетической адекватности питания различных профессиональных и возрастных групп населения. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения России.
203. Болезни недостаточного и избыточного питания. Этиопатогенез. Клиника. Профилактика.
204. Витамины, их классификация, биологическое значение и факторы, определяющие величину потребности. Экзо-и эндогенные факторы развития витаминной недостаточности.
205. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Основные санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу и санитарному режиму на предприятиях молочной промышленности. Методика обследования предприятия молочной промышленности.
206. Гигиенические требования к качеству мяса и мясопродуктов. Основные санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу и санитарному режиму на мясоперерабатывающих предприятиях. Методика обследования предприятия мясоперерабатывающей промышленности. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.

207. Основные санитарно-эпидемиологические требования к производству колбасных изделий.
208. Показатели пищевой, биологической ценности и безопасности хлеба, хлебо-булочных и кондитерских изделий. Основные санитарно-эпидемиологические требования к производству хлеба и хлебобулочных изделий. Методика обследования предприятий по производству хлебобулочных изделий.
209. Концепция оценки качества и безопасности пищевой продукции, полученной из ГМО растительного происхождения. Блок исследований медико-биологической оценки такой продукции.
210. Государственная охрана качества пищевых продуктов. Современные гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
211. Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Организация и порядок проведения сертификации. Виды сертификатов.
212. Гигиеническая характеристика пестицидов (хлорорганических, фосфорорганических, ртутьорганических и карбаматов) и санитарно-гигиенический контроль за остаточными количествами их в пищевых продуктах. Пути реализации продуктов, содержащих пестициды в количествах, превышающих допустимые уровни.
213. Классификация пищевых добавок и гигиенические требования к ним. Санитарно-гигиенический надзор за применением добавок в пищевых продуктах.
214. Основные гигиенические требования к биологически активным добавкам. Нутрицевтики и парафармацевтики. Санитарно-гигиенический контроль за их применением.
215. Классификация и методика санитарно-эпидемиологического расследования пищевых отравлений. Общие принципы профилактики микробных и немикробных пищевых отравлений.
216. Пищевые микробные токсикозы, вызываемые энтеротоксигенными штаммами стафилококков. Характеристика и свойства стафилококкового энтеротоксина. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов. Роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек, лабораторная диагностика, профилактика.
217. Ботулизм. Характеристика и свойства ботулинического токсина. Связь ботулизма с определенными пищевыми продуктами. Роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек, лабораторная диагностика, профилактика.
218. Пищевые микотоксикозы. Классификация, этиология, распространенность. Особенности клинических проявлений. Профилактические мероприятия.
219. Пищевые отравления, вызванные потенциально патогенной микрофлорой. Возбудители, источники инфицирования и пути обсеменения пищевых продуктов. Роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек, лабораторная диагностика, профилактика.
220. Цель и основные задачи санитарно-эпидемиологического надзора за объектами общественного питания, продовольственной торговли и пищевой промышленности.
221. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий общественного питания и торговли. Медицинский контроль за здоровьем обслуживающего персонала пищевых предприятий. Виды и порядок медицинского обследования.
222. Цель, задачи и основные направления государственного санитарного надзора за новыми видами пищевых продуктов, новыми пищевыми технологиями,

- пищевыми добавками и материалами, контактирующими с пищевыми продуктами.
223. Цель, задачи и основные направления государственного санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми продуктами, изготовленными с использованием компонентов ГМО растительного происхождения.
224. Значение лечебного питания. Принципы организации лечебного питания. Характеристика основных лечебных столов.
225. Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо вредными и вредными условиями труда, его разновидности. Задачи работников практического здравоохранения по контролю за лечебно-профилактическим питанием.
226. Значение эколого-гигиенической концепции питания как методологического подхода к вопросам охраны внешней и внутренней среды организма от загрязнения химического и биологического происхождения.
227. Санитарно-эпидемиологическая оценка пищевых продуктов, полученных с использованием минеральных удобрений.
228. Пищевая и биологическая ценность овощей, фруктов, ягод; их значение в питании здорового и больного человека. Задачи санитарно-эпидемиологического контроля за получением и реализацией.

Перечень тестовых заданий.

№	Варианты вопросов	Поле для отметки правильного ответа (+)
<b>Выберите номер правильного ответа:</b>		
501.	Дифференциация потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола начинается а) с 7 лет б) с 11 лет в) с 14 лет г) с 18 лет	б
502.	Оптимальным соотношением белков, жиров и углеводов в рационах взрослого трудоспособного населения является а) 1:1:4 б) 1. 1,1.4,8 в) 1:1:6 г) 1:0,8:5	в
503.	Анкетно-опросный метод относится в основном к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) лечебного питания в больницах	а
504.	Лабораторный метод относится в основном к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	б
505.	Балансовый метод относится к группе методов изучения	

	а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	В
506.	Метод изучения питания позволяющий охватить обследованием наибольшую группу людей за сравнительно короткий срок а) Опросно-весовой б) Весовой в) Анкетный г) Опросно-анкетный д) Лабораторный	В
507.	Метод, позволяющий судить исключительно о среднелюдовом потреблении продуктов а) Балансовый б) Бюджетный в) Опросно-весовой г) Весовой д) Анкетный	а
508.	Содержание белка в рационе лабораторным методом можно определить методом а) Гербера б) Сокслета в) Кьельдаля г) Тернера	В
509.	Минимальный уровень потребности в белке составляет: а) 0 г б) 30 г в) 40 г г) 50 г	В
510.	Оптимальный уровень потребности в белке для взрослого населения составляет а) 20-40 г б) 40-60 г в) 60-90 г г) 90-130 г	В
511.	Основной признак дефицита в питании белка: а) нарушение иммунитета б) сухость кожи в) анемия г) запоры	а
512.	Белковое голодание у детей играет ведущую роль в развитии а) кариеса б) рахита в) маразма г) квашиоркора	Г
513.	Доля жиров в общей потребности в энергии человека живущего на Севере а) 27% б) 30% в) 35% г) 12%	В
514.	Оптимальная сбалансированность жирных кислот в жировом продукте:	

	<p>а) 20% полиненасыщенных жирных кислот, 50% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты</p> <p>б) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 60% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты</p> <p>в) 10 % полиненасыщенных жирных кислот, 30% насыщенных жирных кислот и 60% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты</p>	в
515.	<p>Углевод, оказывающий существенное влияние на характер микрофлоры кишечника</p> <p>а) фруктоза</p> <p>б) сахароза</p> <p>в) лактоза</p> <p>г) гликоген</p>	в
516.	<p>Потребность взрослого человека в витамине В, (в мг)</p> <p>а) 2-3</p> <p>б) 80-100</p> <p>в) 1</p> <p>г) 15-20</p>	а
517.	<p>Потребность взрослого человека в витамине А 9в мг)</p> <p>а) 2-3</p> <p>б) 80-100</p> <p>в) 1</p> <p>г) 15-20</p>	а
518.	<p>Витамин В<sub>1</sub> участвует преимущественно:</p> <p>а) в синтезе аминокислот</p> <p>б) в белковом обмене</p> <p>в) в липидном обмене</p> <p>г) в углеводном обмене</p> <p>д) в минеральном обмене</p>	г
519.	<p>Потребность взрослого здорового человека в витамине С (в мг)</p> <p>а) 2-3</p> <p>б) 80-100</p> <p>в) 1</p> <p>г) 15-20</p>	б
520.	<p>Формулировка, наиболее полно отражающая понятие «статус питания»</p> <p>а) Состояние фактического питания отдельных групп населения</p> <p>б) Состояние е физического развития в зависимости от питания</p> <p>в) Различные варианты режима питания отдельных групп населения</p> <p>г) Состояние здоровья и работоспособности в зависимости от питания</p>	г
521.	<p>Продуктами одной партии считаются продукты</p> <p>а) одного наименования, выпущенные в один день разными сменами при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение</p> <p>б) разного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение</p> <p>в) одного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение</p> <p>г) одного наименования, выпущенные одной сменой на разных</p>	

	технологических линиях одного предприятия , имеющие качественное удостоверение	в
522.	Гигиеническая экспертиза партии продуктов не проводится, если а) условия хранения на складе не соответствуют требуемым нормам б) на партию продуктов нет документации в) имеются изменения органолептических показателей продукта г) внешние дефекты (ржавые крышки и т.д.)	б
523.	Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является: а) определение энергетической потребности человека б) решение вопросов усвояемости пищевых продуктов в) контроль за витаминными качеством питания организованных коллективов г) выявление свойств характеризующих пищевую ценность и безвредность пищевых продуктов д) нормирование основных пищевых веществ в питании населения	г
524.	Сроки хранения в лаборатории образцов продуктов, в которых обнаружены вредные вещества а) до выдачи анализа б) 3 дня в) 20 дней	в
525.	При экспертизе пищевых продуктов обнаружено что все продукты находятся в поврежденной таре. Сколько упаковок должно быть вскрыто а) согласно соответствующему ГОСТу или ТУ б) 5-10% неповрежденной тары в) до 5-10% мест от партии г) вскрываются все упаковки	г
526.	В соответствии с санитарными правилами на молочные заводы необходимо предъявлять справки о ветеринарно-санитарном благополучии в животноводческих хозяйства а) 1 раз в месяц б) 1 раз в квартал в) 1 раз в месяц г) 1 раз в год	а
527.	Для лабораторного исследования из средней пробы молока в лабораторию доставляют средний образец в объеме; а) не менее 1 литра б) не более 0.5 литра в) не менее 0.2 литра г) не более 1.3 литра	б
528.	Реакция на обнаружение в молоке фосфатазы используется для выявления а) кислотности молока б) термической обработки молока в) бактериальной обсемененности молока г) молока от больных животных д) фальсификации молока	б
529.	Содержимое нитритов в вареных колбасных изделиях не должно превышать а) 0,1 мг% б) 0,5 мг%	

	в) 1,0 мг% г) 5,0 мг%	Г
530.	Мясо считается безопасным по гельминтологическим показателям, если на 40 см площади туши найдено а) 1 финна б) 2 финны в) 3 финны г) 4 финны д) ни одной финны	Д
531.	Радикальные мероприятия по профилактике дифиллоботриоза а) замораживание рыбы б) жарка тонкими кусками в) копчение и посол г) исключение возможности заражения водоемов	Г
532.	Повышенную санитарно-эпидемиологическую опасность имеют а) изделия с белково-сбивным кремом б) изделия с масляным кремом в) изделия с заварным кремом г) изделия со сливочным кремом	В
533.	Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов а) нарушение герметичности банки б) развитие остаточной микрофлоры в) действие кислотности продукта на стенке металлической банки	Б
534.	Пастеризация молока считается эффективной, если коли-титр не менее а) 3 мл б) 8 мл в) 10 мл	В
535.	Инактивация стафилококкового энтеротоксина обеспечивается только а) при пастеризации (75-80 С) б) при кипячении в) при стерилизации (112 С-55 мин) г) при стерилизации (120 С-35 мин)	В
536.	Пути реализации молока, содержащего ДДТ а) использование в питании без ограничений б) использование после кипячения в) переработка после сепарирования на тощий творог, а сливки на технические цели г) использование на корм скоту по согласованию с ветнадзором д) использованием лишь для технических целей	В
537.	Ответственным за организацию диетического питания в больнице является а) главный врач б) зам. Главного врача по медицинской части в) врач-диетолог	А
538.	Смесь, состоящая из хозяйственно бытовых сточных вод населенного пункта, сточных вод предприятий коммунально-бытового обслуживания и сточных вод предприятий пищевой промышленности, - это	

	а) промышленные сточные воды б) городские сточные воды в) хозяйственно-бытовые сточные воды	в
539.	Причины загрязнения почвы тяжелыми металлами может быть внесение в почву: а) пестицидов б) калийных удобрений в) фосфорных удобрений г) полимикродобровений д) азотных удобрений	в
540.	В цехах пищевых предприятий с пылевыделением используется а) общая приточная и общая вытяжная вентиляция б) общая приточная и местная вытяжная вентиляция в) общая вытяжная и местная приточная вентиляция г) местная вытяжная и местная приточная вентиляция	б
<b>Часть 2. Выберите номера правильных ответов:</b>		
541.	Суточные энерготраты слагаются из расхода энергии а) во время сна б) га основной обмен в) на занятия спортом г) связанного со специфически-динамическим действием пищи д) на умственную работу е) связанного со всеми видами физической и умственной деятельности	б,г,е
542.	В понятие «нерегулируемые энерготраты» входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятие спортом	а,в
543.	В понятие «регулируемые энерготраты» входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятие спортом	б,г,д
544.	Величина основного обмена человека зависит от: а) массы тела б) роста в) возраста г) интенсивности труда д) состояние нервной системы е) состояния эндокринной системы	а,в,д,е
545.	Био-регуляторную функцию в организме осуществляют а) витамины б) углеводы в) белки г) макроэлементы д) микроэлементы	а,д
546.	Пластическую функцию в организме осуществляют а) витамины б) углеводы	

	в) белки г) макроэлементы д) микроэлементы	б,в,г
547.	Социально-гигиенические основы питания изучаются а) балансовым методом б) анкетным методом в) опросно-весовым методом г) бюджетным методом д) лабораторным методом	б,в,д
548.	Социально-экономические основы питания изучаются а) балансовым методом б) анкетным методом в) опросно-весовым методом г) бюджетным методом д) лабораторным методом	а,г
549.	Для изучения семейного и индивидуального питания используют а) анкетный метод б) изучение питания по отчетам в) опросно-весовой метод г) весовой д) лабораторный метод е) изучение питания по меню-раскладкам	а,в,г
550.	Для изучения организованного питания в коллективах используют а) анкетный метод б) изучение питания по отчетам в) опросно-весовой метод г) весовой д) лабораторный метод е) изучение питания по меню-раскладкам	б,д,е
551.	Содержание жира в рационе лабораторным методом можно определить методом а) Гербера б) Сокслета в) Кьельдаля г) Тернера	а,б
552.	Факторы определяющие потребность человека в белках а) возраст б) пол в) интенсивность труда г) состояние здоровья	а,б,в,г
553.	Белково-энергетическое голодание играет ведущую роль в развитии таких заболеваний, как: а) алиментарная дистрофия б) рахит в) маразм г) квашиоркор	а,в
554.	Симптомы характерные для квашиоркора: а) Атрофия мышц б) Снижение иммунитета в) Отеки г) Гнездное облысение	

		а,б,г
555.	<p>Ранними симптомами белково-энергетической недостаточности являются:</p> <p>а) Снижение работоспособности</p> <p>б) Отвращение к пище</p> <p>в) Пониженная температура тела</p> <p>г) Учащение и увеличение мочеотделения</p>	а,в,г
556.	<p>Избыточное белковое питание неблагоприятно сказывается на здоровье ребенка, проявляясь в:</p> <p>а) перевозбуждении нервной системы</p> <p>б) нарушении костеобразования</p> <p>в) снижении иммунитета</p> <p>г) аллергических реакциях</p>	а,в,г
557.	<p>Аминокислоты, являющиеся незаменимыми только для детского организма</p> <p>а) Аргинин</p> <p>б) Валин</p> <p>в) Лизин</p> <p>г) Гистидин</p>	а,г
558.	<p>Биологическая роль жиров:</p> <p>а) источник энергии</p> <p>б) улучшают вкусовые свойства пищи</p> <p>в) источник витаминов групп "В"</p> <p>г) источник полиненасыщенных жирных кислот</p> <p>д) источник витаминов А и 0</p>	а,б,г,д
559.	<p>Значение для организма полиненасыщенных жирных кислот:</p> <p>а) структурные компоненты клеточных мембран</p> <p>б) участвуют в обмене холестерина</p> <p>в) участвуют в углеводном обмене</p> <p>г) оказывают нормализующее действие на стенке кровеносных сосудов</p> <p>д) участвуют в синтезе простагландинов</p>	а,б,г,д
560.	<p>При избыточном потреблении жира возможно развитие следующих заболеваний;</p> <p>а) панкреатит</p> <p>б) энтероколит</p> <p>в) диабет</p> <p>г) холецистит</p> <p>д) атеросклероз</p>	а,г,д
561.	<p>Снижение доли жира в рационе необходимо в питании</p> <p>а) жителей северных регионов России</p> <p>б) жителей южных регионов России</p> <p>в) спортсменов легкоатлетов</p> <p>г) спортсменов пловцов</p> <p>д) больных с заболеваниями поджелудочной железы</p>	б,в,д
562.	<p>Увеличение доли жира в рационе необходимо в питании</p> <p>а) жителей северных регионов России</p> <p>б) жителей южных регионов России</p> <p>в) спортсменов легкоатлетов</p> <p>г) спортсменов пловцов</p> <p>д) больных с заболеваниями печени</p>	а,г

563.	Алиментарные факторы, способствующие развитию атеросклероза: а) избыток моно- и дисахаридов б) избыток холестерина в) недостаточность животных жиров г) дефицит пищевых волокон д) недостаточность фосфолипидов	б,г,д
564.	Нутриенты, способствующие выведению холестерина из организма: а) фитостерины б) фосфолипиды в) казеин г) клетчатка	а,б,г
565.	К фосфолипидам относятся: а) кефалин б) катехин в) сфингомиелин г) лецитин д) метионин	а,в,г
566.	Из холестерина в организме синтезируются: а) фосфолипиды б) гормоны в) холин г) пептиды д) витамин D	б,д
567.	К продуктам, богатым холестерином, относятся: а) мозги б) мука пшеничная высшего сорта в) масло растительное г) яйца	а,г
568.	Растительные масла содержат: а) витамин А б) витамин Э в) полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды г) витамин Е	в,г
569.	Изменения, наблюдающиеся в организме человека при дефиците углеводов а) усиливается распад жиров б) замедляется расход белков в) развивается гипогликемия г) ухудшается обезвреживающая функция печени	а,в,г
570.	Лабораторный контроль за С-витаминизацией осуществляется а) в детских дошкольных учреждениях б) в общественных школах в) в школах-интернатах г) в столовых открытого типа д) в диетических столовых	а,в,д
571.	Санитарными правилами разрешено использование для целей питания молока, полученного от животных с клиническими проявлениями а) бруцеллеза б) туберкулеза	

	<p>в) мастита г) ящура д) чумы рогатого скота</p>	а,г
572.	<p>Показатели эффективности пастеризации молока а) микробное число б) коли титр в) проба на фосфатазу г) проба на пероксидазу д) кислотность</p>	б,в
573.	<p>Особенности технологического процесса производства колбасных изделий, требующие строгого санитарного контроля а) применение нитритов б) длительный период созревания фарша в) высокая степень измельчения мяса г) необходимость достижения внутри изделия определенной температуры при тепловой обработке д) обвалка и жиловка</p>	а,б,г
574.	<p>Основные мероприятия на предприятиях кондитерской промышленности, предотвращающие обсеменение стафилококками сырья а) контроль за соблюдением санитарного режима обработки и мытья оборудования б) отстранение от работы лиц, страдающих гнойничковыми заболеваниями в) профилактика простудных заболеваний г) контроль за правильным использованием пищевых добавок</p>	а,б,в
575.	<p>При согласовании земельного участка пищевого объекта застройщик должен представить в ЦГСЭН а) ситуационный план местности б) проект предприятия в) сведения об источнике водоснабжения и составе сточных вод г) решение местных органов власти об отводе земельного участка с заключением госсанэпиднадзора</p>	а,в,г
576.	<p>В случае превышения МДУ нитратов более, чем в 2 раза, продукты могут быть использованы а) для приготовления закусок с многокомпонентной рецептурой б) для приготовления блюд в системе общественного питания без ограничений в) для приготовления блюд с ограниченным сроком реализации г) овощи могут быть реализованы после соления, квашения, маринования д) после 10 дневной выдержки</p>	а,г
577.	<p>Лабораторно-производственный контроль за качеством питьевой воды в распределительной сети проводится по показателям а) запаха б) привкуса в) мутности г) цветности д) остаточного хлора (при обеззараживании)</p>	

	<p>е) коли-индекса  ж) общего числа микроорганизмов  з) концентрации железа в воде</p>	б,в,г,е,ж
578.	<p>Размеры санитарно-защитных зон пищевых промышленных предприятий зависят</p> <p>а) от мощности предприятия  б) от условий осуществления технологического процесса  в) от благоустройства территории санитарно-защитных зон  г) от эффективности возможных методов очистки  д) от размеров селитебной территории</p>	а,б,г
579.	<p>При работе в условиях нагревающего микроклимата у рабочих пищевых предприятий могут регистрироваться следующие профессиональные заболевания</p> <p>а) гипертермия  б) полирадикулоневропатия  в) облитерирующий эндартерит  г) судорожная болезнь  д) энцефалопатия</p>	б,в,д
580.	<p>В понятие производственного микроклимата входят следующие факторы</p> <p>а) температура воздуха  б) влажность воздуха  в) скорость движения воздуха  г) атмосферное давление  д) инфракрасное излучение</p>	а,б,в,д
581.	<p>Профзаболевания (отравления) - это патологические состояния, вызванные</p> <p>а) воздействием вредных условий труда  б) воздействием патогенных возбудителей зоонозных инфекций при установлении связи с профессией  в) осложнением течения общесамочувственного заболевания от воздействия вредных условий труда</p>	а,в
<b>Часть 3. Установите соответствие:</b>		
582.	<p>Потребность организма в энергии восполняется за счет белков, жиров, углеводов, при организации рационального питания на долю каждого из нутриентов приходится определенное количество энергии (%):</p> <p>1) Белки  2) Жиры  3) Углеводы</p> <p>а) 30%  б) 11-13%  в) 57-59%</p>	1-б, 2-а, 3-в
583.	<p>Какие недостатки имеют отдельные социально-гигиенические методы изучения фактического питания:</p> <p>1) Опросно-весовой  2) Весовой  3) Анкетный</p> <p>а) высокая трудоемкость  б) малая доступность  в) субъективный характер полученных данных</p>	1-а,б,г, 2-г, а 3-д

	г) охват малого числа обследуемых лиц д) зависимость результатов от культуры обследуемых лиц	
584.	Лабораторный способ изучения химического состава и калорийности пищи состоит из определения ряда ингредиентов, какие процедуры должны быть использованы при определении: 1) Сухое вещество 2) Жир 3) Белок а) взвешивание б) экстракция в) взвешивание и экстракция г) ни взвешивание, ни экстракция	1 а, 2 в, 3-г
585.	Оценка лечебно-профилактического питания 1) химический состав рационов ЛПП 2) эффективность назначения ЛПП на основании а) анализа меню-раскладок б) накопительных ведомостей в) заболеваемости работающих г) возрастно-половой состав работающих	1 а, б, 2- в,г
586.	Белковые резервы организма восполняются за счет продуктов - источников белка, которые могут быть получены из традиционного и нетрадиционного сырья. Определите соответствие потенциального резерва белкового фонда указанным группам продуктов: 1) Традиционные белковые продукты 2) Нетрадиционные продукты 3) Новые источники белка а) одноклеточные и многоклеточные водоросли б) молоко, мясо, рыба в) изоляты соевых, белков г) кровь убойных животных	1 б, 2 в,г, 3 а
587.	Каждая аминокислота имеет специфическую функцию в организме. Определите, в каком процессе участвуют перечисленные аминокислоты? 1) Триптофан 2) Лизин 3) Лейцин 4) Гистидин 5) Метионин а) Участвует в регуляции кроветворения б) Участвует в синтезе холина в) Участвует в синтезе гистамина г) Участвует в синтезе никотиновой кислоты д) Участвует в деятельности почек и щитовидной железы	1 г, 2 а, 3 д, 4 в, 5 б
588.	Причиной снижения сахара в крови может быть не только уменьшение поступления углеводов с пищей, но и другие внешние факторы. Определите, какой фактор является причиной указанных типов гипогликемии? 1) Усиленная мышечная работа а) Алиментарная гипогликемия б) Не алиментарная гипогликемия 2) Длительные перерывы между приемами пищи	1б, 2а, 3б

	3) заболевания печени	
589.	<p>Каждый витамин имеет название и буквенное обозначение. К каким буквам относятся перечисленные названия витаминов:</p> <p>1) Витамин А  2) Витамин В  3) Витамин В"  4) Витамин В"  5) Витамин Р  а) Тиамин  б) Пиридоксин  в) Ретинол  г) Рибофлавин  д) Биофлавоноиды</p>	1в, 2а, 3г, 4б, 5д
590.	<p>Молоко от коров,</p> <p>1. с положительными алле  2. карантинированных по ящуру  Заключение по партии  а) пригодно в пищу после кипячения  б) пригодно в пищу после пастеризации  в) не пригодно для питания</p>	1б, 2а
591.	<p>Мясо животных 1. больных сибирской язвой  2. больных ящуром  а) не пригодно для питания, подлежит технической утилизации  б) не пригодно для питания, подлежит уничтожению  в) не пригодно для питания, подлежит списанию на корм скоту  г) условно пригодно после тщательной тепловой обработки</p>	1б, 2г
592.	<p>Группы мероприятий на пищевых предприятиях по санитарной охране водоемов</p> <p>1. технологические  2. санитарно-технические  3. вспомогательные  а) озонирование сточных вод  б) биологическая очистка сточных вод  в) использование малоотходных технологий  г) повторное использование сточной воды  д) раздельное канализование цехов</p>	1 д,г, 2 а,б, 3 в
593.	<p>Класс поверхностного источника водоснабжения</p> <p>1. I  2. II  3. III  Необходимые методы обработки для получения воды питьевого качества:  а) микрофильтрация, коагуляция, отстаивание, фильтрация, обеззараживание  б) фильтрация с коагулированием или без него, обеззараживание  в) аэрирование, отстаивание, фильтрация, обеззараживание  г) микрофильтрация, 2 степени отстаивания, фильтрация, сорбция, двойное хлорирование</p>	1 б, 2а,в 3 г
594.	<p>Симптомы</p> <p>1. пятнистость эмали зубов  2. метгемоглобинемия  3. хондродистрофия</p>	

	Питьевая вода с повышенной концентрацией а) мышьяка б) стронция в) свинца г) нитратов д) фтора е) кальция	1 д, 2 г, 3 б
<b>Часть 4. Установите правильную последовательность:</b>		
595.	Цикл развития цистицеркоза: а) яйцо гельминта б) кровь в) мышцы г) желудок д) кишечник	а, г, б, д, в
596.	Схема технологического процесса получения мяса; а) оглушение б) ветеринарный контроль в) обескровливание г) душирование д) снятие шкуры е) нугровка ж) созревание	б, г, а, в, е, д, ж
597.	Лабораторного исследования методом модельных сред изделия из полимерных материалов, предназначенного для контакта с пищевыми продуктами: а) органолептическое исследование б) определение окисляемости и бромирующихся веществ в водной и модельных средах в) знакомство с документами г) контакт исследуемого изделия с модельной и водной средой д) определение токсических веществ, имеющих в рецептуре е) оформление протокола исследования и заключения	в, а, б, г, д, е
598.	Порядка проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов: а) подготовительный этап б) вскрытие упаковок и органолептическая оценка продуктов в) отбор проб для лабораторного исследования г) составление акта гигиенической экспертизы пищевых продуктов д) сведения о продукте (знакомство с документами)	а, д, б, в, г
599.	Движения промышленных стоков на земельные поля орошения: а) сооружения по биологической очистке б) пруд-накопитель в) комплекс предприятий г) контрольные емкости д) ЗПО	в, а, г, д, б

500.	Порядок расследования микробного пищевого отравления: а) установление вида микроорганизма б) подтверждение диагноза «Пищевое отравление» в) составление акта расследования г) выявление механизмов повлекших инфицирование и размножение микроорганизмов д) принятие оперативных мер по ликвидации пищевого отравления.	а,б,г,в, д
<b>Часть 5. Выберите номер правильного ответа</b>		
501.	Оптимальный уровень потребности в белке для взрослого населения составляет: а) 20-40 г б) 40-60 г в) 60-90 г г) 90-130 г	в
502.	Основной признак дефицита в питании белка: а) нарушение иммунитета б) сухость кожи в) анемия г) запоры	а
503.	Белковое голодание у детей играет ведущую роль в развитии: а) кариеса б) рахита в) маразма г) квашиоркора	г
504.	Доля жиров в общей потребности в энергии человека, живущего на Севере: а) 27% б) 30% в) 35% г) 12%	в
505.	Оптимальная сбалансированность жирных кислот в жировом продукте: а) 20% полиненасыщенных жирных кислот, 50% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой)кислоты б) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 60% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты в) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 30% насыщенных жирных кислот и 60% мононенасыщенных (олеиновой)кислоты	в
506.	Углевод, сказывающий существенное влияние на характер микрофлоры кишечника: а) фруктоза б)сахароза в) лактоза г) гликоген	в
507.	Потребность взрослого здорового человека в витамине В, (в мг) а) 2-3 б)80-100 в) 1 г) 15-20	а
508.	Потребность взрослого здорового человека в витамине А (в мг) а) 2-3	

	б) 80-100 в) 1 г) 15-20	В
509.	Витамин В- участвует преимущественно: а) в синтезе аминокислот б) в белковом обмене в) в липидном обмене г) в углеводном обмене д) в минеральном обмене	Г
510.	Потребность взрослого здорового человека в витамине С (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	б
511.	Формулировка, наиболее полно отражающая понятие "статус питания" а) Состояние фактического питания отдельных групп населения б) Состояние физического развития в зависимости от питания в) Различные варианты режима питания отдельных групп населения г) Состояние здоровья и работоспособности в зависимости от питания	Г
512.	Продуктами одной партии считаются продукты а) одного наименования, выпущенные в один день разными сменами при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение б) разного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение в) одного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение г) одного наименования, выпущенные одной сменой на разных технологических линиях одного предприятия, имеющие качественное удостоверение	В
513.	Гигиеническая экспертиза партии продуктов не проводится, если а) условия хранения на складе не соответствуют требуемым нормам б) на партию продуктов нет документации в) имеются изменения органолептических показателей продукта г) внешние дефекты (ржавые крышки и т.д)	б
514.	Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является: а) определение энергетической потребности человека б) решение вопросов усвояемости пищевых продуктов в) контроль за витаминным качеством питания организованных коллективов г) выяснение свойств характеризующих пищевую ценность и безвредность пищевых продуктов д) нормирование основных пищевых веществ в питании населения	Г
515.	Сроки хранения в лаборатории образцов продуктов, в которых	В

	<p>обнаружены вредные вещества</p> <p>а) до выдачи анализа</p> <p>б) 3 дня</p> <p>в) 20 дней</p>	
616.	<p>При экспертизе пищевых продуктов обнаружено что все продукты находятся в поврежденной таре.</p> <p>Сколько упаковок должно быть вскрыто</p> <p>а) согласно соответствующему ГОСТу или ТУ</p> <p>б) 5-10% неповрежденной тары</p> <p>в) до 5-10% мест от партии</p> <p>г) вскрываются все упаковки</p>	г
617.	<p>В соответствии с санитарными правилами на молочные заводы необходимо предъявлять справки о ветеринарно-санитарном благополучии в животноводческих хозяйствах</p> <p>а) 1 раз в месяц</p> <p>б) 1 раз в квартал</p> <p>в) 1 раз в месяцев</p> <p>г) 1 раз в год</p>	а
618.	<p>Для лабораторного исследования из средней пробы молока в лабораторию доставляют средний образец в объеме;</p> <p>а) не менее 1 литра</p> <p>б) не более 0.5 литра</p> <p>в) не менее 0.2 литра</p> <p>г) не более 1,3 литра</p>	б
619.	<p>Реакция на обнаружение в молоке фосфатазы используется для выявления</p> <p>а) кислотности молока</p> <p>б) термической обработки молока</p> <p>в) бактериальной обсемененности молока</p> <p>г) молока от больных животных</p> <p>д) фальсификации молока</p>	б
620.	<p>Содержание нитритов в вареных колбасных изделиях не должно превышать</p> <p>а) 0,1 мг%</p> <p>б) 0,5 мг%</p> <p>в) 1,0 мг%</p> <p>г) 5,0 мг%</p>	г
621.	<p>Мясо считается безопасным по гельминтологическим показателям, если на 40 см площади туши найдено</p> <p>а) 1 финна</p> <p>б) 2 финны</p> <p>в) 3 финны</p> <p>г) 4 финны</p> <p>д) ни одной финны</p>	д
622.	<p>Радикальные мероприятия по профилактике дифиллоботриоза</p> <p>а) замораживание рыбы</p> <p>б) жарка тонкими кусками</p> <p>в) копчение и посол</p> <p>г) исключение возможности заражения рыбных водоемов</p>	г
623.	<p>Повышенную санитарно-эпидемиологическую опасность имеют</p> <p>а) изделия с белково-сбивным кремом</p> <p>б) изделия с масляным кремом</p>	

	<p>в) изделия с заварным кремом г) изделия со сливочным кремом</p>	в
624.	<p>Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов а) нарушение герметичности банки б) развитие остаточной микрофлоры в) действие кислотности продукта на стенки металлической банки</p>	б
625.	<p>Пастеризация молока считается эффективной, если коли-титр не менее а) 3 мл б) 8мл в) 10 мл</p>	в
626.	<p>Инактивация стафилококкового энтеротоксина обеспечивается только а) при пастеризации (75-80 С) б) при кипячении в) при стерилизации (112 С-55мин) г) при стерилизации (120 С-35 мин.)</p>	в
627.	<p>Пути реализации молока, содержащего ДДТ а) использование в питании без ограничений б) использование после кипячения в) переработка после сепарирования на тощий творог, а сливки на технические цели г) использование на корм скоту по согласованию с ветнадзором д) использование лишь для технических целей</p>	в
628.	<p>Ответственным за организацию диетического питания в больнице является а) главный врач б) зам. главного врача по медицинской части в) врач-диетолог</p>	а
629.	<p>Смесь, состоящая из хозяйственно бытовых сточных вод населенного пункта, сточных вод предприятий коммунально-бытового обслуживания и сточных вод предприятий пищевой промышленности, -это а) промышленные сточные воды б) городские сточные воды в) хозяйственно-бытовые сточные воды</p>	в
630.	<p>Причиной загрязнения почвы тяжелыми металлами может быть внесение в почву а) пестицидов б) калийных удобрений в) фосфорных удобрений г) полимикродобрений д) азотных удобрений</p>	в
631.	<p>В цехах пищевых предприятий с пылевыделением используется а) общая приточная и общая вытяжная вентиляция б) общая приточная и местная вытяжная вентиляция в) общая вытяжная и местная приточная вентиляция г) местная вытяжная и местная приточная вентиляция</p>	б
<b>Часть 6. Выберите номера правильных ответов:</b>		

632.	Суточные энерготраты слагаются из расхода энергии а) во время сна б) на основной обмен в) на занятия спортом г) связанного со специфически-динамическим действием пищи д) на умственную работу е) связанного со всеми видами физической и умственной деятельности	А,г,е
633.	В понятие "нерегулируемые энергозатраты" входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятия спортом	А,в
634.	В понятие "регулируемые энергозатраты" входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятия спортом	Б,г,д
635.	Величина основного обмена человека зависит от: а) массы тела б) роста в) возраста г) интенсивности труда д) состояния нервной системы е) состояния эндокринной системы	А,в,д,е
636.	Симптомы характерные для квашиоркора: а) Атрофия мышц б) Снижение иммунитета в) Отеки г) Гнездное облысение	А,б,г
637.	Ранними симптомами белково-энергетической недостаточности являются: а) Снижение работоспособности б) Отвращение к пище в) Пониженная температура тела г) Учащение и увеличение мочеотделения	А,в,г
638.	Избыточное белковое питание неблагоприятно сказывается на здоровье ребенка, проявляясь в: а) перевозбуждении нервной системы б) нарушении костеобразования в) снижении иммунитета г) аллергических реакциях	А,в,г
639.	Аминокислоты, являющиеся незаменимыми только для детского организма а) Аргинин б) Валин в) Лизин г) Гистидин	А,г
640.	Биологическая роль жиров:	А,г,д

	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) источник энергии</li> <li>б) улучшают вкусовые свойства пищи</li> <li>в) источник витаминов групп "В"</li> <li>г) источник полиненасыщенных жирных кислот</li> <li>д) источник витаминов А и О</li> </ul>	
641.	<p>Значение для организма полиненасыщенных жирных кислот:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) структурные компоненты клеточных мембран</li> <li>б) участвуют в обмене холестерина</li> <li>в) участвуют в углеводном обмене</li> <li>г) оказывают нормализующее действие на стенки кровеносных сосудов</li> <li>д) участвуют в синтезе простагландинов</li> </ul>	А,б,г,д
642.	<p>При избыточном потреблении жира возможно развитие следующих заболеваний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) панкреатит</li> <li>б) энтероколит</li> <li>в) диабет</li> <li>г) холецистит</li> <li>д) атеросклероз</li> </ul>	А,г,д
643.	<p>Снижение доли жира в рационе необходимо в питании</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) жители северных регионов России</li> <li>б) жителей южных регионов России</li> <li>в) спортсменов легкоатлетов</li> <li>г) спортсменов пловцов</li> <li>д) больных с заболеваниями поджелудочной железы</li> </ul>	Б,в,д
644.	<p>Увеличение доли жира в рационе необходимо в питании</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) жителей северных регионов России</li> <li>б) жителей южных регионов России</li> <li>в) спортсменов легкоатлетов</li> <li>г) спортсменов пловцов</li> <li>д) больных с заболеванием печени</li> </ul>	А,г
645.	<p>Алиментарные факторы, способствующие развитию атеросклероза:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) избыток моно- и дисахаридов</li> <li>б) избыток холестерина</li> <li>в) недостаточность животных жиров</li> <li>г) дефицит пищевых волокон</li> <li>д) недостаточность фосфолипидов</li> </ul>	Б,г,д
646.	<p>Нутриенты, способствующие выведению холестерина из организма:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) фитостерина</li> <li>б) фосфолипиды</li> <li>в) казеин</li> <li>г) клетчатка</li> </ul>	А,б,г
647.	<p>К фосфолипидам относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) кефалин</li> <li>б) катехин</li> <li>в) сфингомиелин</li> <li>г) лецитин</li> <li>д) метеонин</li> </ul>	А,в,г
648.	<p>Из холестерина в организме синтезируются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) фосфолипиды</li> <li>б) гормоны</li> <li>в) холин</li> </ul>	Б,д

	г) пептиды д) витамин D	
649.	К продуктам, богатым холестерином, относятся: а) мозги б) мука пшеничная высшего сорта в) масло растительное г) яйца	А,г
650.	Растительные масла содержат: а) витамин А б) витамин Э в) полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды г) витамин Е	В,г
651.	Изменения, наблюдающиеся в организме человека при дефиците углеводов а) усиливается распад жиров б) замедляется расход белков в) развивается гипогликемия г) ухудшается обезвреживающая функция печени	А,в,г
652.	Лабораторный контроль за С-витаминизацией осуществляется а) в детских дошкольных учреждениях б) в общеобразовательных школах в) в школах-интернатах г) в столовых открытого типа д) в диетических столовых	А,в,д
653.	Санитарными правилами разрешено использование для целей питания молока, полученного от животных с клиническими проявлениями а) бруцеллеза б) туберкулеза в) мастита г) ящура д) чумы рогатого скота	А,г
654.	Показатели эффективности пастеризации молока а) микробное число б) коли титр в) проба на фосфатазу г) пробы на пероксидазу д) кислотность	Б,в
655.	Особенности технологического процесса производства колбасных изделий, требующие строгого санитарного контроля а) применение нитритов б) длительный период созревания фарша в) высокая степень измельчения мяса г) необходимость достижения внутри изделия определённой температуры при тепловой обработке д) обвалка и жиловка	А,б,г
656.	Основные мероприятия на предприятиях кондитерской промышленности, предотвращающие обсеменение стафилококками сырья а) контроль за соблюдением санитарного режима обработки и мытья оборудования б) отстранение от работы лиц, страдающих гнойничковыми	А,б,в

	заболеваниями в) профилактика простудных заболеваний г) контроль за правильным использованием пищевых добавок	
657.	При согласовании земельного участка пищевого объекта застройщик должен представить в ЦГСЭН а) ситуационный план местности б) проект предприятия в) сведения об источнике водоснабжения и составе сточных вод г) решение местных органов власти об отводе земельного участка с заключением госсанэпиднадзора	А,в,г
658.	В случае превышения МДУ нитратов менее, чем в 2 раза, продукты могут быть использованы а) для приготовления закусок с многокомпонентной рецептурой б) для приготовления блюд в системе общественного питания без ограничений в) для приготовления блюд с ограниченным сроком реализации г) овощи могут быть реализованы после соления, квашения, маринования д) после 10 дневной выдержки	А,г
659.	Лабораторно-производственный контроль за качеством питьевой воды в распределительной сети проводится по показателям а) запаха б) привкуса в) мутности г) цветности д) остаточного хлора (при обеззараживании) е) коли-индекса ж) общего числа микроорганизмов з) концентрации железа в воде	Б,в,г,е,ж
660.	Размеры санитарно-защитных зон пищевых промышленных предприятия зависят а) от мощности предприятия б) от условий осуществления технологического процесса в) от благоустройства территории санитарно -защитных зон г) от эффективности возможных методов очистки д) от размеров селитебной территории	А,б,г
661.	При работе в условиях нагревающего микроклимата у рабочих пищевых предприятий могут регистрироваться следующие профессиональные заболевания а) гипертермия б) полирадикулоневропатия в) облитерирующий эндартерит г) судорожная болезнь Д) эниефалопатия	Б,в,д
662.	В понятия производственного микроклимата входят следующие факторы а) температура воздуха б) влажность воздуха в) скорость движения воздуха г) атмосферное давление д) инфракрасное излучения	А,б,в,д
663.	Профзаболевания (отравления)- это патологические состояния,	А,в

	<p>вызванные</p> <p>а) воздействием вредных условий труда</p> <p>б) воздействием патогенных возбудителей зоонозных инфекций при установлении связи с профессией</p> <p>в) осложнением течения общесоматического заболевания от воздействия вредных условий труда</p>	
	<b>Часть 7. Выберите правильный ответ:</b>	
564.	<p>Дифференциация потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола начинается</p> <p>а) с 7 лет</p> <p>б) с 11 лет</p> <p>в) с 14 лет</p> <p>г) с 18 лет</p>	б
565.	<p>Оптимальным соотношением белков, жиров и углеводов в рационах взрослого трудоспособного населения является</p> <p>а) 1:1:4</p> <p>б) 1:1,1:4,8</p> <p>в) 1:1:6</p> <p>г) 1:0,8:5</p>	в
566.	<p>Анкетно-опросный метод относится в основном к группе методов изучения</p> <p>а) индивидуального питания</p> <p>б) общественного питания в коллективах</p> <p>в) лечебного питания в больницах</p>	а
567.	<p>Лабораторный метод относится в основном к группе изучения</p> <p>а) индивидуального питания</p> <p>б) общественного питания в коллективах</p> <p>в) социально-экономических основ питания</p>	б
568.	<p>Балансовый метод относится к группе методов изучения</p> <p>а) индивидуального питания</p> <p>б) общественного питания в коллективах</p> <p>в) социально-экономических основ питания</p>	в
569.	<p>Метод изучения питания позволяющий охватить обследованием наибольшую группу людей за сравнительно короткий срок</p> <p>а) опросно-весовой</p> <p>б) весовой</p> <p>в) анкетный</p> <p>г) опросно-анкетный</p> <p>д) лабораторный</p>	в
570.	<p>Метод, позволяющий судить исключительно о среднелюдовом потреблении продуктов</p> <p>а) Балансовый</p> <p>б) бюджетный</p> <p>в) опросно-весовой</p> <p>г) весовой</p> <p>д) анкетный</p>	а
571.	<p>Содержание белка в рационе лабораторным методом можно определить методом</p> <p>а) Гебера</p> <p>б) Сокслета</p> <p>в) Кьельдаля</p>	в

	г) Тернера	
572.	Минимальный уровень потребности в белке составляет: а) 0 г б) 30г в) 40 г г) 50г	в
<b>Часть 8. Установите соответствие</b>		
573.	Молоко от коров, 1. с положительными аллергическими реакциями на бруцеллез 2. карантинированных по ящуру Заключение по партии а) пригодно в пищу после кипячения б) пригодно в пищу после пастеризации в) не пригодно для питания	1 б,2а
574.	Мясо животных 1. больных сибирской язвой 2. больных ящуром Заключение по партии а) не пригодно для питания, подлежит технической утилизации б) не пригодно для питания, подлежит уничтожению в) не пригодно для питания, подлежит списанию на корм скоту г) условно годно после тщательной тепловой обработки	1б,2г
575.	Группы мероприятий на пищевых предприятиях по санитарной охране водоемов 1. технологические 2. санитарно-технические 3. вспомогательные а) озонирование сточных вод б) биологическая очистка сточных вод в) использование малоотходных технологий г) повторное использование сточной воды д) раздельное канализование цехов	1д,г 2а,б 3в
576.	Класс поверхностного источника водоснабжения 1. I 2. II 3. III Необходимые методы обработки для получения воды питьевого качества: а) микрофильтрация, коагуляция, отстаивание, фильтрование, обеззараживание б) фильтрование с коагулированием или без него, обеззараживание в) аэрирование, отстаивание, фильтрование, обеззараживание г) микрофильтрация, 2 степени отстаивания. фильтрование, сорбция. двойное хлорирование	1б, 2а,в 3г
577.	Симптомы 1. пятнистость эмали зубов 2. метгемоглобинемия 3. хондродистрофия Питьевая вода с повышенной концентрацией а) мышьяка б) стронция	1д, 2г, 3б



583.	<p>Каждая аминокислота имеет специфическую функцию в организме. Определите, в каком процессе участвуют перечисленные аминокислоты?</p> <p>1) Триптофан  2) Лизин  3) Лейцин  4) Гистидин  5) Метионин</p> <p>а) Участвует в регуляции кроовообразования  б) Участвует в синтезе холина  в) Участвует в синтезе гистамина  г) Участвует в синтезе никотиновой кислоты  д) Участвует в деятельности почек и щитовидной железы</p>	1г,2а,3д, 4в,5б
584.	<p>Причиной снижения сахара в крови может быть не только уменьшение поступления углеводов с пищей, но и другие внешние факторы. Определите, какой фактор является причиной указанных типов гипогликемии?</p> <p>1) Усиленная мышечная работа                      а) Алиментарная гипогликемия  2) Длительные перерывы между приемами пищи  3) заболевания печени                                      б) Неалиментарная гипогликемия</p>	1б,2а,3б
585.	<p>Каждый витамин имеет название и буквенное обозначение. К каким буквам относятся перечисленные названия витаминов:</p> <p>1) Витамин А  2) Витамин В,  3) Витамин  4) Витамин В»  5) Витамин Р</p> <p>а) Тиамин  б) Пиридоксин  в) Ретинол  г) Рибофлавин  д) Биофлавоноиды</p>	1в,2а,3г, 4б,5д
<b>Часть 9. Установите правильную последовательность:</b>		
586.	<p>Порядка проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов:</p> <p>а) подготовительный этап  б) вскрытие упаковок и органолептическая оценка продуктов  в) отбор проб для лабораторного исследования  г) составление акта гигиенической экспертизы пищевых продуктов  д) сведения о продукте (знакомство с документами)</p>	А,д,б,в,г
587.	<p>Движения промышленных стоков на земельные поля орошения:</p> <p>а) сооружения по биологической очистке  б) пруд-накопитель  в) комплекс предприятий  г) контрольные емкости</p>	В,а,г,д,б

	д) ЗПО	
588.	Порядок расследования микробного пищевого отравления: а) установление вида микроорганизма б) подтверждение диагноза "Пищевое отравление" в) составление акта расследования г) выявление механизмов повлекших инфицирование и размножение микроорганизмов д) принятие оперативных мер по ликвидации пищевого отравления	А,б,г,в,д
589.	Цикл развития цистицеркоза: а) яйцо гельминта б) кровь в) мышцы г) желудок д) кишечник	А,г,б,д,в
590.	Схема технологического процесса получения мяса: а) огушение б) ветеринарный контроль в) обескровливание г) душирование д) снятие шкуры е) нугровка ж) созревание	В,а,б,г,д, е
591.	Лабораторный метод исследования модельных сред изделия из полимерных материалов, предназначенного для контакта с пищевыми продуктами: а) органолептическое исследование б) определение окисляемости и бромирующихся веществ в водной и модельных средах в) знакомство с документами г) контакт исследуемого изделия с модельной и водной средой д) определение токсических веществ, имеющихся в рецептуре е) оформление протокола исследования и заключения	В,а,б,г,д, е
<b>Часть 10. выберите номер правильного ответа:</b>		
592.	Оптимальный уровень потребности в белке для взрослого населения составляет: а) 20-40г б) 40-60г в) 60-90г г) 90-130г	в
593.	Основной признак дефицита в питании белка: а) нарушение иммунитета б) сухость кожи в) анемия г) запоры	а
594.	Белковое голодание у детей играет ведущую роль в развитии: а) кариеса б) рахита в) маразма г) квашиоркора	

		Г
695.	Доля жиров в общей потребности в энергии человека живущего на Севере: а) 27% б) 30% в) 35% г) 12%	В
696.	Оптимальная сбалансированность жирных кислот в жировом продукте: а) 20% полиненасыщенных жирных кислот, 50% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты б) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 60% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты в) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 30% насыщенных жирных кислот и 60% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты	В
697.	Углевод. Оказывающий существенное влияние на характер микрофлоры кишечника а) фруктоза б) сахароза в) лактоза г) гликоген	В
698.	Потребность взрослого здорового человека в витамине В (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	а
699.	Потребность зрелого здорового человека в витамине А (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	а
700.	Витамин В участвует преимущественно: а) в синтезе аминокислот б) в белковом обмене в) в липидном обмене г) в углеводном обмене д) в минеральном обмене	Г
701.	Потребность взрослого здорового человека в витамине С (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	б
702.	0011. Формулировка, наиболее полно отражающая понятие «статус питания» а) состояние фактического питания отдельных групп населения б) состояние физического развития в зависимости от питания в) различные варианты режима питания отдельных групп населения г) состояние здоровья и работоспособности в зависимости от питания	Г
703.	Продуктами одной партии считаются продукты	

	<p>а) одного наименования, выпущенные в один день разными сменами при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение</p> <p>б) разного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение</p> <p>в) одного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение</p> <p>г) одного наименования, выпущенные одной сменой на разных технологических линиях одного предприятия, имеющие качественное удостоверение</p>	в
704.	<p>Гигиеническая экспертиза партии продуктов не проводится, если</p> <p>а) условия хранения на складе не соответствуют требуемым нормам</p> <p>б) на партию продуктов нет документации</p> <p>в) имеются изменения органолептических показателей продукта</p> <p>г) внешние дефекты (ржавые крышки и т.д)</p>	б
705.	<p>Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является:</p> <p>а) определение энергетической потребности человека</p> <p>б) решение вопросов усвояемости пищевых продуктов</p> <p>в) контроль за витаминным качеством питания организованных коллективов</p> <p>г) выяснение свойств характеризующих пищевую ценность и безвредность пищевых продуктов</p> <p>д) нормирование основных пищевых веществ в питании населения</p>	г
706.	<p>Сроки хранения в лаборатории образцов продуктов, в которых обнаружены вредные вещества</p> <p>а) до выдачи анализа</p> <p>б) 3 дня</p> <p>в) 20 дней</p>	в
707.	<p>При экспертизе пищевых продуктов обнаружено что все продукты находятся в поврежденной таре. Сколько упаковок должно быть вскрыто</p> <p>а) согласно соответствующему ГОСТу или ТУ</p> <p>б) 5-10% неповрежденной тары</p> <p>в) до 5-10% мест от партии</p> <p>г) вскрываются все упаковки</p>	г
708.	<p>В соответствии с санитарными правилами на молочные заводы необходимо предъявлять справки о ветеринарно-санитарном благополучии в животноводческих хозяйствах</p> <p>а) 1 раз в месяц</p> <p>б) 1 раз в квартал</p> <p>в) 1 раз в 6 месяцев</p> <p>г) 1 раз в год</p>	а
709.	<p>Для лабораторного исследования из средней пробы молока в лабораторию доставляют средний образец в объеме:</p> <p>а) не менее 1 литра</p> <p>б) не более 0.5 литра</p> <p>в) не менее 0.2 литра</p> <p>г) не более 1.3 литра</p>	б
710.	Реакция на обнаружение в молоке фосфатазы используется для	

	<p>выявления</p> <p>а) кислотности молока</p> <p>б) термической обработки молока</p> <p>в) бактериальной обсемененности молока</p> <p>г) молока от больных животных</p> <p>д) фальсификации молока</p>	б
711.	<p>Содержание нитритов в вареных колбасных изделиях не должно превышать</p> <p>а) 0.1 мг%</p> <p>б) 0.5 мг%</p> <p>в) 1.0 мг%</p> <p>г) 5.0 мг%</p>	г
712.	<p>Мясо считается безопасным по гельминтологическим показателям, если на 40 см площади туши найдено</p> <p>а) 1 финна</p> <p>б) 2 финны</p> <p>в) 3 финны</p> <p>г) 4 финны</p> <p>д) ни одной финны</p>	д
713.	<p>Радикальные мероприятия по профилактике дифиллоботриоза</p> <p>а) замораживание рыбы</p> <p>б) жарка тонкими кусками</p> <p>в) копчение и посол</p> <p>г) исключение возможности заражения рыбных водоемов</p>	г
714.	<p>Повышенную санитарно-эпидемиологическую опасность имеют</p> <p>а) изделия с белково-сбивным кремом</p> <p>б) изделия с масляным кремом</p> <p>в) изделия с заварным кремом</p> <p>г) изделия со сливочным кремом</p>	в
715.	<p>Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов</p> <p>а) нарушение герметичности банки</p> <p>б) развитие остаточной микрофлоры</p> <p>в) действие кислотности продукта на стенки металлической банки</p>	б
716.	<p>Пастеризация молока считается эффективной, если коли-титр не менее</p> <p>а) 3мл</p> <p>б) 8мл</p> <p>в) 10мл</p>	в
717.	<p>Инактивация стафилококкового энтеротоксина обеспечивается только</p> <p>а) при пастеризации (75-80 С)</p> <p>б) при кипячении</p> <p>в) при стерилизации (112 С – 55 мин)</p> <p>г) при стерилизации (120 С – 35 мин)</p>	в
718.	<p>Пути реализации молока, содержащего ДДТ</p> <p>а) использование в питании без ограничений</p> <p>б) использование после кипячения</p> <p>в) переработка после сепарирования на тощий творог, а сливки на технические цели</p> <p>г) использование на корм скоту по согласованию с ветнадзором</p>	в

	д) использование лишь для технических целей	
719.	<p>Ответственным за организацию диетического питания в больнице является</p> <p>а) главный врач б) зам.главного врача по медицинской части в) врач-диетолог</p>	а
720.	<p>Смесь, состоящая из хозяйственно бытовых сточных вод населенного пункта, сточных вод предприятий коммунально-бытового обслуживания и сточных вод предприятий пищевой промышленности-это</p> <p>а) промышленные сточные воды б) городские сточные воды в) хозяйственно-бытовые сточные воды</p>	в
721.	<p>Причиной загрязнения почвы тяжелыми металлами может быть внесение в почву</p> <p>а) пестицидов б) калийных удобрений в) фосфорных удобрений г) полимикродобрений д) азотных удобрений</p>	в
722.	<p>В цехах пищевых предприятий с пылевыделением используется</p> <p>а) общая приточная и общая вытяжная вентиляция б) общая приточная и местная вытяжная вентиляция в) общая вытяжная и местная приточная вентиляция г) местная вытяжная и местная приточная вентиляция</p>	б
<b>Часть 11. Выберите номера правильных ответов:</b>		
723.	<p>Суточные энергозатраты слагаются из расхода энергии</p> <p>а) во время сна б) на основной обмен в) на занятия спортом г) связанного со специфически-динамическим действием пищи д) на умственную работу е) связанного со всеми видами физической и умственной деятельности</p>	б,г,е
724.	<p>В понятие «нерегулируемые энергозатраты» входит расход энергии</p> <p>а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятия спортом</p>	а,в
725.	<p>. В понятие «регулируемые энергозатраты» входит расход энергии</p> <p>а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятия спортом</p>	б,г,д
726.	<p>Величина основного обмена человека зависит от:</p> <p>а) массы тела б) роста в) возраста</p>	а,в,д,е

	<p>г) интенсивности труда  д) состояния нервной системы  е) состояния эндокринной системы</p>	
727.	<p>Биорегуляторную функцию в организме осуществляют  а) витамины  б) углеводы  в) белки  г) макроэлементы  д) микроэлементы</p>	а,д
728.	<p>Пластическую функцию в организме осуществляют  а) витамины  б) углеводы  в) белки  г) макроэлементы  д) микроэлементы</p>	б,в,г
729.	<p>Социально-гигиенические основы питания изучаются  а) балансовым методом  б) анкетным методом  в) опросно-весовым методом  г) бюджетным методом  д) лабораторным методом</p>	б,в,д
730.	<p>Социально-экономические основы питания изучаются  а) балансовым методом  б) анкетным методом  в) опросно-весовым методом  г) бюджетным методом  д) лабораторным методом</p>	а,г
731.	<p>. Для изучения семейного и индивидуального питания используют  а) анкетный метод  б) изучение питания по отчетам  в) опросно-весовой метод  г) весовой метод  д) лабораторный метод  е) изучение питания по меню-раскладкам</p>	а,в,г
732.	<p>Для изучения организованного питания в коллективах используют  а) анкетный метод  б) изучение питания по отчетам  в) опросно-весовой метод  г) весовой метод  д) лабораторный метод  е) изучение питания по меню-раскладкам</p>	б,д,е
733.	<p>Содержание жира в рационе лабораторным методом можно определить методом  а) Гербера  б) Сокслета</p>	а,б

	<p>в) Кьельдаля г) Тернера</p>	
734.	<p>Факторы определяющие потребность человека в белках а) возраст б) пол в) интенсивность труда г) состояние здоровья</p>	а,б,в,г
735.	<p>Белково-энергетическое голодание играет ведущую роль в развитии таких заболеваний, как: а) алиментарная дистрофия б) рахит в) маразм г) квашиоркор</p>	а,в
736.	<p>Симптомы характерные для квашиоркора: а) атрофия мышц б) снижение иммунитета в) отеки г) гнездное облысение</p>	а,б,г
737.	<p>Ранними симптомами белково-энергетической недостаточности являются: а) снижение работоспособности б) отвращение к пище в) пониженная температура тела г) учащение и увеличение мочеотделения</p>	а,в,г
738.	<p>Избыточное белковое питание неблагоприятно сказывается на здоровье ребенка, проявляясь в: а) перевозбуждении нервной системы б) нарушении костеобразования в) снижении иммунитета г) аллергических реакциях</p>	а,в,г
739.	<p>Аминокислоты, являющиеся незаменимыми только для детского организма а) аргинин б) валин в) лизин г) гистидин</p>	а,г
740.	<p>Биологическая роль жиров: а) источник энергии б) улучшают вкусовые свойства пищи в) источник витаминов групп «В» г) источник полиненасыщенных жирных кислот д) источник витаминов А и Д</p>	а,б,г,д
741.	<p>Значение для организма полиненасыщенных жирных кислот: а) структурные компоненты клеточных мембран б) участвуют в обмене холестерина</p>	а,б,г,д

	<p>в) участвуют в углеводном обмене</p> <p>г) оказывают нормализующее действие на стенки кровеносных сосудов</p> <p>д) участвуют в синтезе простагландинов</p>	
742.	<p>При избыточном потреблении жира возможно развитие следующих заболеваний:</p> <p>а) панкреатит</p> <p>б) энтероколит</p> <p>в) диабет</p> <p>г) холецистит</p> <p>д) атеросклероз</p>	0051. а,г,д
743.	<p>Снижение доли жира в рационе необходимо в питании</p> <p>а) жителей северных регионов России</p> <p>б) жителей южных регионов России</p> <p>в) спортсменов легкоатлетов</p> <p>г) спортсменов пловцов</p> <p>д) больных с заболеваниями поджелудочной железы</p>	б,в,д
744.	<p>Увеличение доли жира в рационе необходимо в питании</p> <p>а) жителей северных регионов России</p> <p>б) жителей южных регионов России</p> <p>в) спортсменов легкоатлетов</p> <p>г) спортсменов пловцов</p> <p>д) больных с заболеваниями печени</p>	а,г
745.	<p>Алиментарные факторы, способствующие развитию атеросклероза:</p> <p>а) избыток моно- и дисахаридов</p> <p>б) избыток холестерина</p> <p>в) недостаточность животных жиров</p> <p>г) дефицит пищевых волокон</p> <p>д) недостаточность фосфолипидов</p>	б,г,д
746.	<p>Нутриенты, способствующие выведению холестерина из организма:</p> <p>а) фитостерины</p> <p>б) фосфолипиды</p> <p>в) казеин</p> <p>г) клетчатка</p>	а,б,г
747.	<p>К фосфолипидам относятся:</p> <p>а) кефалин</p> <p>б) катехин</p> <p>в) сфингомиелин</p> <p>г) лецитин</p> <p>д) метионин</p>	а,в,г
748.	<p>Из холестерина в организме синтезируются:</p> <p>а) фосфолипиды</p> <p>б) гормоны</p> <p>в) холин</p> <p>г) пептиды</p>	б,д

	д) витамин D	
749.	<p>К продуктам, богатым холестерином, относятся:</p> <p>а) мозги  б) мука пшеничная высшего сорта  в) масло растительное  г) яйца</p>	0058. а,г
750.	<p>Растительные масла содержат:</p> <p>а) витамин А  б) витамин Э  в) полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды  г) витамин Е</p>	в,г
751.	<p>Изменения, наблюдающиеся в организме человека при дефиците углеводов</p> <p>а) усиливается распад жиров  б) замедляется расход белков  в) развивается гипогликемия  г) ухудшается обезвреживающая функция печени</p>	0060. а,в,г
752.	<p>Лабораторный контроль за С-витаминизацией осуществляется</p> <p>а) в детских дошкольных учреждениях  б) в общеобразовательных школах  в) в школах-интернатах  г) в столовых открытого типа  д) в диетических столовых</p>	а,в,д
753.	<p>Санитарными правилами разрешено использование для целей питания молока, полученного от животных с клиническими проявлениями</p> <p>а) бруцеллеза  б) туберкулеза  в) мастита  г) ящура  д) чумы рогатого скота</p>	а,г
754.	<p>Показатели эффективности пастеризации молока</p> <p>а) микробное число  б) коли титр  в) проба на фосфатазу  г) проба на пероксидазу  д) кислотность</p>	б,в
755.	<p>Особенности технологического процесса производства колбасных изделий, требующие строгого санитарного контроля</p> <p>а) применение нитритов  б) длительный период созревания фарша  в) высокая степень измельчения мяса  г) необходимость достижения внутри изделия определенной температуры при тепловой обработке  д) обвалка и жиловка</p>	а,б,г

756.	<p>Основные мероприятия на предприятиях кондитерской промышленности, предотвращающие обсеменение стафилококками сырья</p> <p>а) контроль за соблюдением санитарного режима обработки и мытья оборудования</p> <p>б) отстранение от работы лиц, страдающих гнойничковыми заболеваниями</p> <p>в) профилактика простудных заболеваний</p> <p>г) контроль за правильным использованием пищевых добавок</p>	а,б,в
757.	<p>При согласовании земельного участка пищевого объекта застройщик должен представить в ЦГСЭН</p> <p>а) ситуационный план местности</p> <p>б) проект предприятия</p> <p>в) сведения об источнике водоснабжения и составе сточных вод</p> <p>г) решение местных органов власти об отводе земельного участка с заключением госсанэпиднадзора</p>	а,в,г
758.	<p>В случае превышения МДУ нитратов более, чем в 2 раза, продукты могут быть использованы</p> <p>а) для приготовления закусок с многокомпонентной рецептурой</p> <p>б) для приготовления блюд в системе общественного питания без ограничений</p> <p>в) для приготовления блюд с ограниченным сроком реализации</p> <p>г) овощи могут быть реализованы после соления, квашения, маринования</p> <p>д) после 10 дневной выдержки</p>	а,г
759.	<p>Лабораторно-производственный контроль за качеством питьевой воды в распределительной сети проводится по показателям</p> <p>а) запаха</p> <p>б) привкуса</p> <p>в) мутности</p> <p>г) цветности</p> <p>д) остаточного хлора (при обеззараживании)</p> <p>е) коли-индекса</p> <p>ж) общего числа микроорганизмов</p> <p>з) концентрации железа в воде</p>	б,в,г,е,ж
760.	<p>Размеры санитарно-защитных зон пищевых промышленных предприятий зависят</p> <p>а) от мощности предприятия</p> <p>б) от условий осуществления технологического процесса</p> <p>в) от благоустройства территории санитарно-защитных зон</p> <p>г) от эффективности возможных методов очистки</p> <p>д) от размеров селитебной территории</p>	а,б,г
761.	<p>При работе в условиях нагревающего микроклимата у рабочих пищевых предприятий могут регистрироваться следующие профессиональные заболевания</p> <p>а) гипертермия</p> <p>б) полирадикулоневропатия</p> <p>в) облитерирующий эндартерит</p> <p>г) судорожная болезнь</p>	б,в,д

	д) энцефалопатия	
762.	В понятие производственного микроклимата входят следующие факторы а) температура воздуха б) влажность воздуха в) скорость движения воздуха г) атмосферное давление д) инфракрасное излучение	а,б,в,д
763.	Профзаболевания (отравления)- это патологические состояния, вызванные а) воздействием вредных условий труда б) воздействием патогенных возбудителей зоонозных инфекций при установлении связи с профессией в) осложнение течения общесоматического заболевания от воздействия вредных условий труда	а,в
764.	Дифференциация потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола начинается а) с 7 лет б) с 11 лет в) с 14 лет г) с 18 лет	б
765.	Оптимальным соотношением белков, жиров и углеводов в рационах взрослого трудоспособного населения является а) 1:1:4 б) 1:1.1:4.8 в) 1:1:6 г) 1:0.8:5	в
766.	. Анкетно-опросный метод относится в основном к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) лечебного питания в больницах	а
767.	Лабораторный метод относится в основном к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	б
768.	Балансовый метод относится к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	в
769.	Метод изучения питания позволяющий охватить обследованием наибольшую группу людей за сравнительно короткий срок	в

	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) опросно-весовой</li> <li>б) весовой</li> <li>в) анкетный</li> <li>г) опросно-анкетный</li> <li>д) лабораторный</li> </ul>	
770.	<p>Метод, позволяющий судить исключительно о среднестатистическом потреблении продуктов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) балансовый</li> <li>б) бюджетный</li> <li>в) опросно-весовой</li> <li>г) весовой</li> <li>д) анкетный</li> </ul>	а
771.	<p>Содержание белка в рационе лабораторным методом можно определить методом</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Гербера</li> <li>б) Сокслета</li> <li>в) Кьельдаля</li> <li>г) Тернера</li> </ul>	в
772.	<p>Минимальный уровень потребности в белке составляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 0г</li> <li>б) 30г</li> <li>в) 40г</li> <li>г) 50г</li> </ul>	в
<b>Часть 12. Установите соответствие</b>		
773.	<p>Молоко от коров</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. с положительными аллергическими реакциями на бруцеллез</li> <li>2. карантинированных по ящуру</li> </ol> <p>Заключение по партии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) пригодно в пищу после кипячения</li> <li>б) пригодно в пищу после пастеризации</li> <li>в) не пригодно для питания</li> </ul>	1б,2а
774.	<p>Мясо животных</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. больных сибирской язвой</li> <li>2. больных ящуrom</li> </ol> <p>Заключение по партии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) не пригодно для питания, подлежит технической утилизации</li> <li>б) не пригодно для питания, подлежит уничтожению</li> <li>в) не пригодно для питания, подлежит списанию на корм скоту</li> <li>г) условно годно после тщательной тепловой обработки</li> </ul>	1б,2г
775.	<p>Группы мероприятия на пищевых предприятиях по санитарной охране водоемов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. технологические</li> <li>2. санитарно-технические</li> <li>3. вспомогательные</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) озонирование сточных вод</li> <li>б) биологическая очистка сточных вод</li> <li>в) использование малоотходных технологий</li> </ul>	1д,г; 2а,б; 3в





	<p>4) витамин В''</p> <p>5) Витамин Р</p> <p>а) Тиамин б) Пиридоксин в) Ретинол г) Рибофлавин д) Биофлавоноиды</p>	
<b>Часть 13. Установите правильную последовательность:</b>		
786.	<p>Порядка проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов:</p> <p>а) подготовительный этап б) вскрытие упаковок органолептическая оценка продуктов в) отбор проб для лабораторного исследования г) составление акта гигиенической экспертизы пищевых продуктов д) сведения о продукте (знакомство с документами)</p>	а-д-б-в-г
787.	<p>. Движения промышленных стоков на земельные поля орошения:</p> <p>а) сооружения по биологической очистке б) пруд-накопитель в) комплекс предприятия г) контрольные емкости д) ЗПО</p>	в-а-г-д-б
788.	<p>Порядок расследования микробного пищевого отравления:</p> <p>а) установление вида микроорганизма б) подтверждение диагноза «пищевое отравление» в) составление акта расследования г) выявление механизмов повлекших инфицирование и размножение микроорганизмов д) принятие оперативных мер по ликвидации пищевого отравления</p>	а-б-г-в-д
789.	<p>Цикл развития цистицеркоза:</p> <p>а) яйцо гельминта б) кровь в) мышцы г) желудок д) кишечник</p>	а-г-б-д-в
790.	<p>Схема технологического процесса получения мяса:</p> <p>а) оглушение б) ветеринарный контроль в) обескровливание г) душирование д) снятие шкуры е) нугровка ж) созревание</p>	б-г-а-в-е-д-ж
791.	<p>Лабораторного исследования методом модельных сред изделия из полимерных материалов, предназначенного для контакта с пищевыми продуктами:</p> <p>а) органолептическое исследование</p>	в-а-б-г-д-е

	б) определение окисляемости и бромлирующихся веществ в водной и модельных средах в) знакомство с документами г) контакт исследуемого расследования с модельной и водной средой д) определение токсических веществ, имеющих в рецептуре е) оформление протокола исследования и заключения	
<b>Часть 14. Выберите номер правильного ответа</b>		
792.	Для изучения организованного питания в коллективах используют а) анкетный метод б) изучение питания по отчетам в) опросно-весовой метод г) весовой метод д) лабораторный метод е) изучение питания по меню-раскладкам	б,д,е
793.	Для изучения семейного и индивидуального питания используют а) анкетный метод б) изучение питания по отчетам в) опросно-весовой метод г) весовой метод д) лабораторный метод е) изучение питания по меню-раскладкам	а,в,г
794.	Социально-гигиенические основы питания изучаются а) балансовым методом б) анкетным методом в) опросно-весовым методом г) бюджетным методом д) лабораторным методом	а,г
795.	Пластическую функцию в организме осуществляют а) витамины б) углеводы в) белки г) макроэлементы д) микроэлементы	б,в,д
796.	Биорегуляторную функцию в организме осуществляют а) витамины б) углеводы в) белки г) макроэлементы д) микроэлементы	б,в,г
797.	Величина основного обмена человека зависит от: а) массы тела б) роста в) возраста г) интенсивности труда д) состояния нервной системы е) состояния эндокринной системы	а,д
798.	В понятие «регулируемые энерготраты» входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятия спортом	а,в,д,е

799.	<p>В понятие «регулируемые энерготраты» входит расход энергии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) на основной обмен</li> <li>б) в процессе трудовой деятельности</li> <li>в) на специфически-динамическое действие пищи</li> <li>г) в процессе бытовой деятельности</li> <li>д) на занятия спортом</li> </ul>	б,г,д
800.	<p>В понятие «нерегулируемые энерготраты» входит расход энергии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) на основной обмен</li> <li>б) в процессе трудовой деятельности</li> <li>в) на специфически-динамическое действие пищи</li> <li>г) в процессе бытовой деятельности</li> <li>д) на занятия спортом</li> </ul>	а,в
801.	<p>Суточные энерготраты слагаются из расхода энергии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) во время сна</li> <li>б) на основной обмен</li> <li>в) на занятия спортом</li> <li>г) связанного со специфически-динамическим действием пищи</li> <li>д) на умственную работу</li> <li>е) связанного со всеми видами физической и умственной деятельности</li> </ul>	б,г,е
802.	<p>В цехах пищевых предприятий с пылевыделением используется</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) общая приточная и общая вытяжная вентиляция</li> <li>б) общая приточная и местная вытяжная вентиляция</li> <li>в) общая вытяжная и местная приточная вентиляция</li> <li>г) местная приточная и местная вытяжная вентиляция</li> </ul>	б
803.	<p>Причиной загрязнения почвы тяжелыми металлами может быть внесение в почву</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) пестицидов</li> <li>б) калийных удобрений</li> <li>в) фосфорных удобрений</li> <li>г) полимикродобровений</li> <li>д) азотных удобрений</li> </ul>	в
804.	<p>Смесь, состоящая из хозяйственно-бытовых сточных вод населенного пункта, сточных вод предприятий коммунально-бытового обслуживания и сточных вод предприятий пищевой промышленности,</p> <p>-это</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) промышленные сточные воды</li> <li>б) городские сточные воды</li> <li>в) хозяйственно-бытовые сточные воды</li> </ul>	в
805.	<p>Отвественным за организацию диетического питания в больнице является</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) главный врач</li> <li>б) зам. главного врача по медицинской части</li> <li>в) врач-диетолог</li> </ul>	а
806.	<p>Пути реализации молока, содержащего ДДТ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) использование в питании без ограничения</li> <li>б) использование после кипячения</li> <li>в) переработка после сепарирования на тощий творог, а сливки на технические цели</li> <li>г) использование на корм скоту по согласованию с ветнадзором</li> <li>д) использование лишь для технических целей</li> </ul>	в

807.	Инактивация стафилококкового энтеротоксина обеспечивается только а) при пастеризации (75-80 С) б) при кипячении в) при стерилизации (112 С – 55 мин) г) при стерилизации (120 С – 35 мин)	в
808.	Пастеризация молока считается эффективной, если коли-титр не менее а) 3 мл б) 8 мл в) 10 мл	в
809.	Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов а) нарушение герметичности банки б) развитие остаточной микрофлоры в) действие кислотности продукта на стенки металлической банки	б
810.	Повышенную санитарно – эпидемиологическую опасность имеют а) изделия с белково-сбивным кремом б) изделия с масляным кремом в) изделия с заварным кремом г) изделия со сливочным кремом	в
811.	Радикальные мероприятия по профилактике дифиллоботриоза а) замораживание рыбы б) жарка тонкими кусками в) копчение и посол г) исключение возможности заражения рыбных водоемов	г
812.	Мясо считается безопасным по гельминтологическим показателям, если на 40см площади туши найдено а) 1 финна б) 2 финны в) 3 финны г) 4 финны д) ни одной финны	д
813.	Содержание нитритов в вареных колбасных изделиях не должно превышать а) 0,1 мг% б) 0,5 мг% в) 1,0 мг% г) 5,0 мг%	г
814.	Реакция на обнаружение в молоке фосфатазы используется для выявления а) кислотности молока б) термической обработки молока в) бактериальной обсемененности молока г) молока от больных животных д) фальсификации молока	б
815.	Для лабораторного исследования из средней пробы молока в лабораторию доставляют средний образец в объеме а) не менее 1литра б) не более 0,5литра в) не менее 0,2литра г) не более 1,3литра	б

816.	<p>В соответствии с санитарными правилами на молочные заводы необходимо предъявлять справки о ветеринарно – санитарном благополучии в животноводческих хозяйствах</p> <p>а) 1 раз в месяц  б) 1 раз в квартал  в) 1 раз в 6 месяцев  г) 1 раз в год</p>	а
817.	<p>При экспертизе пищевых продуктов обнаружено, что все продукты находятся в поврежденной таре. Сколько упаковок должно быть вскрыто</p> <p>а) согласно соответствующему ГОСТу или ТТУ  б) 5-10% неповрежденной тары  в) до 5-10% мест от партии  г) вскрываются все упаковки</p>	г
818.	<p>Сроки хранения в лаборатории образцов продуктов, в которых обнаружены вредные вещества</p> <p>а) до выдачи анализа  б) 3 дня  в) 20 дней</p>	в
819.	<p>Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является</p> <p>а) определение энергетической потребности человека  б) решение вопросов усвояемости пищевых продуктов  в) контроль за витаминным качеством питания организованных коллективов  г) выяснение свойств, характеризующих пищевую ценность и безвредность пищевых продуктов  д) нормирование основных пищевых веществ в питании населения</p>	г
820.	<p>Гигиеническая экспертиза партии продуктов не проводится, если</p> <p>а) условия хранения на складе не соответствуют требуемым нормам  б) на партию продуктов нет документации  в) имеются изменения органолептических показателей продукта  г) внешние дефекты (ржавые крышки и т.д.)</p>	б
821.	<p>Продуктами одной партии считаются продукты</p> <p>а) одного наименования, выпущенные в один день разными сменами при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение  б) разного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение  в) одного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение  г) одного наименования, выпущенные одной сменой на разных технологических линиях одного предприятия, имеющие качественное удостоверение</p>	в
822.	<p>Формулировка, наиболее полно отражающая понятие «статус питания»</p> <p>а) Состояние фактического питания отдельных групп населения  б) Состояние физического развития в зависимости от питания  в) Различные варианты режима питания отдельных групп населения  г) Состояние здоровья и работоспособности в зависимости от</p>	г

	питания	
823.	.Потребность взрослого здорового человека в витамине С (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	б
824.	.Витамин В1 участвует преимущественно: а) в синтезе аминокислот б) в белковом обмене в) в липидном обмене г) в углеводном обмене д) в минеральном обмене	г
825.	. Потребность взрослого здорового человека в витамине В, (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	а
826.	Углевод, оказывающий существенное влияние на характер микрофлоры кишечника а) фруктоза б) сахароза в) лактоза г) гликоген	а
827.	Оптимальная сбалансированность жирных кислот в жировом продукте а) 20% полиненасыщенных жирных кислот, 50% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты б) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 60% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты в) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 30% насыщенных жирных кислот и 60% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты	в
828.	Доля жиров в общей потребности в энергии человека, живущего на Севере а) 27% б) 30% в) 35% г) 12%	в
829.	Белковое голодание у детей играет ведущую роль в развитии а) кариеса б) рахита в) маразма г) квашиоркора	в
830.	Основной признак дефицита в питании белка: а) нарушение иммунитета б) сухость кожи в) анемия г) запоры	г
831.	Оптимальный уровень потребности в белке для взрослого населения составляет: а) 20-40 г б) 40-60 г в) 60-90 г	а

	г) 90-130 г	
832.	Минимальный уровень потребности в белке составляет: а) 0 г б) 30 г в) 40 г г) 50 г	В
833.	Содержание белка в рационе лабораторным методом можно определить методом а) Гербера б) Сокслета в) Кьельдаля г) Тернера	В
834.	Метод, позволяющий судить исключительно о среднестатистическом потреблении продуктов а) Балансовый б) Бюджетный в) Опросно-весовой г) Весовой д) Анкетный	В
835.	Метод изучения питания, позволяющий охватить обследованием наибольшую группу людей за сравнительно короткий срок а) Опросно-весовой б) Весовой в) Анкетный г) Опросно-анкетный д) Лабораторный	а
836.	Балансовый метод относится к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	В
837.	Лабораторный метод относится в основном к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	В
838.	Анкетно-опросный метод относится в основном к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) лечебного питания в больницах	047-б
839.	Оптимальным соотношением белков, жиров и углеводов в рационах взрослого трудоспособного населения является а) 1:1:4 б) 1:1,1:4,8 в) 1:1:6 г) 1:0,8:5	а
840.	Дифференциация потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола начинается а) с 7 лет б) с 11 лет в) с 14 лет г) с 18 лет	В

841.	Профзаболевания (отравления) – это патологические состояния, вызванные а) воздействием вредных условий труда б) воздействием патогенных возбудителей зоонозных инфекций при установлении связи с профессией в) осложнением течения общесоматического заболевания от воздействия вредных условий труда	б
842.	В понятие производственного микроклимата входят следующие факторы а) температура воздуха б) влажность воздуха в) скорость движения воздуха г) атмосферное давление д) инфракрасное излучение	а,в
843.	.При работе в условиях нагревающего микроклимата у рабочих пищевых предприятий могут регистрироваться следующие профессиональные заболевания а) гипертермия б) полирадикулоневропатия в) облитерирующий эндартериит г) судорожная болезнь д) энцефалопатия	а,б,в,д
844.	Размеры санитарно-защитных зон пищевых промышленных предприятий зависят а) от мощности предприятия б) от условий осуществления технологического процесса в) от благоустройства территории санитарно-защитных зон г) от эффективности возможных методов очистки д) от размеров селитебной территории	б,в,д
845.	Лабораторно-производственный контроль за качеством питьевой воды в распределительной сети проводится по показателям а) запаха б) привкуса в) мутности г) цветности д) остаточного хлора (при обеззараживании) е) коли-индекса ж) общего числа микроорганизмов з) концентрации железа в воде	а,б,г
846.	В случае превышения МДУ нитратов более, чем в 2 раза, продукты могут быть использованы а) для приготовления закусок с многокомпонентной рецептурой б) для приготовления блюд в системе общественного питания без ограничений в) для приготовления блюд с ограниченным сроком реализации г) овощи могут быть реализованы после соления, квашения, маринования д) после 10 дневной выдержки	б,в,г,е,ж
847.	При согласовании земельного участка пищевого объекта застройщик должен представить в ЦГСЭ а) ситуационный план местности б) проект предприятия	а,г

	<p>в) сведения об источнике водоснабжения и составе сточных вод</p> <p>г) решение местных органов власти об отводе земельного участка с заключением госсанэпиднадзора</p>	
848.	<p>Основные мероприятия на предприятиях кондитерской промышленности, предотвращающие обсеменение стафилококками сырья</p> <p>а) контроль за соблюдением санитарного режима обработки и мытья оборудования</p> <p>б) отстранение от работы лиц, страдающих гнойничковыми заболеваниями</p> <p>в) профилактика простудных заболеваний</p> <p>г) контроль за правильным использованием пищевых добавок</p>	а,в,г
849.	<p>Особенности технологического процесса производства колбасных изделий, требующие строгого санитарного контроля</p> <p>а) применение нитритов</p> <p>б) длительный период созревания фарша</p> <p>в) высокая степень измельчения мяса</p> <p>г) необходимость достижения внутри изделия определенной температуры при тепловой обработке</p> <p>д) обвалка и жиловка</p>	а,б,в
850.	<p>Показатели эффективности пастеризации молока</p> <p>а) микробное число</p> <p>б) коли-титр</p> <p>в) проба на фосфатазу</p> <p>г) проба на пероксидазу</p> <p>д) кислотность</p>	а,б,г
851.	<p>Санитарными правилами разрешено использование для целей питания молока, полученного от животных с клиническими проявлениями</p> <p>а) бруцеллеза</p> <p>б) туберкулеза</p> <p>в) мастита</p> <p>г) ящура</p> <p>д) чумы рогатого скота</p>	б,в
852.	<p>Лабораторный контроль за С-витаминизацией осуществляется</p> <p>а) в детских дошкольных учреждениях</p> <p>б) в общеобразовательных школах</p> <p>в) в школах-интернатах</p> <p>г) в столовых открытого типа</p> <p>д) в диетических столовых</p>	а,г
853.	<p>Изменения, наблюдающиеся в организме человека при дефиците углеводов</p> <p>а) усиливается распад жиров</p> <p>б) замедляется расход белков</p> <p>в) развивается гипогликемия</p> <p>г) ухудшается обезвреживающая функция печени</p>	а,в,д
854.	<p>Растительные масла содержат</p> <p>а) витамин А</p> <p>б) витамин Э</p> <p>в) полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды</p> <p>г) витамин Е</p>	а,в,г
855.	<p>К продуктам, богатым холестерином, относятся</p>	в,г

	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) мозги</li> <li>б) мука пшеничная высшего сорта</li> <li>в) масло растительное</li> <li>г) яйца</li> </ul>	
356.	<p>Из холестерина в организме синтезируются</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) фосфолипиды</li> <li>б) гормоны</li> <li>в) холин</li> <li>г) пептиды</li> <li>д) витамин Д</li> </ul>	а,г
357.	<p>К фосфолипидам относятся</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) кефалин</li> <li>б) катехин</li> <li>в) сфингомиелин</li> <li>г) лецитин</li> <li>д) метионин</li> </ul>	б,д
358.	<p>Нутриенты, способствующие выведению холестерина из организма:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) фитостерины</li> <li>б) фосфолипиды</li> <li>в) казеин</li> <li>г) клетчатка</li> </ul>	а,в,г
359.	<p>Алиментарные факторы, способствующие развитию атеросклероза</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) избыток моно- и дисахаридов</li> <li>б) избыток холестерина</li> <li>в) недостаточность животных жиров</li> <li>г) дефицит пищевых волокон</li> <li>д) недостаточность фосфолипидов</li> </ul>	а,б,г
360.	<p>Увеличение доли жира в рационе необходимо в питании</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) жителей северных регионов России</li> <li>б) жителей южных регионов России</li> <li>в) спортсменов легкоатлетов</li> <li>г) спортсменов пловцов</li> <li>д) больных с заболеваниями печени</li> </ul>	б,г,д
361.	<p>Снижение доли жира в рационе необходимо в питании</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) жителей северных регионов России</li> <li>б) жителей южных регионов России</li> <li>в) спортсменов легкоатлетов</li> <li>г) спортсменов пловцов</li> <li>д) больных с заболеваниями поджелудочной железы</li> </ul>	а,г
362.	<p>.При избыточном потреблении жира возможно развитие следующих заболеваний</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) панкреатит</li> <li>б) энтероколит</li> <li>в) диабет</li> <li>г) холецистит</li> <li>д) атеросклероз</li> </ul>	б,в,д
363.	<p>Значение для организма полиненасыщенных жирных кислот</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) структурные компоненты клеточных мембран</li> <li>б) участвуют в обмене холестерина</li> <li>в) участвуют в углеводном обмене</li> <li>г) оказывают нормализующее действие на стенки кровеносных сосудов</li> </ul>	а,г,д

	д) участвуют в синтезе простагландинов	
864.	Биологическая роль жиров а) источник энергии б) улучшают вкусовые свойства пищи в) источник витаминов группы «В» г) источник полиненасыщенных жирных кислот д) источник витаминов А и Д	а,б,г,д
865.	Аминокислоты, являющиеся незаменимыми только для детского организма а) Аргинин б) Валин в) Лизин г) Гистидин	а,б,г,д
866.	Избыточное белковое питание неблагоприятно сказывается на здоровье ребенка, проявляясь в: а) перевозбуждении нервной системы б) нарушении костеобразования в) снижении иммунитета г) аллергических реакциях	а,г
867.	Ранними симптомами белково-энергетической недостаточности являются а) Снижение работоспособности б) Отвращение к пище в) Пониженная температура тела г) Учащение и увеличение мочеотделения	а,в,г
868.	Симптомы характерные для квашиоркора а) атрофия мышц б) снижение иммунитета в) отеки г) гнездное облысение	а,в,г
869.	Белково-энергетическое голодание играет ведущую роль в развитии таких заболеваний, как а) алиментарная дистрофия б) рахит в) маразм г) квашиоркор	а,б,г
870.	Факторы, определяющие потребность человека в белках а) возраст б) пол в) интенсивность труда г) состояние здоровья	а,в
871.	Содержание жира в рационе лабораторным методом можно определить методом а) Гербера б) Сокслета в) Кьельдаля г) Тернера	а,б,в,г
<b>Часть 15. Установите соответствие:</b>		
872.	Потребность организма в энергии восполняется за счет белков, жиров, углеводов. При организации рационального питания на долю каждого из нутриентов приходится определенное количество энергии (%):	1б,2-а,3-в



	б) Участвует в синтезе холина в) Участвует в синтезе гистамина г) Участвует в синтезе никотиновой кислоты д) Участвует в деятельности почек и щитовидной железы	
878.	Причиной снижения сахара в крови может быть не только уменьшение поступления углеводов с пищей, но и другие внешние факторы. Определите, какой фактор является причиной указанных типов гипогликемии 1) Усиленная мышечная работа 2) Длительные перерывы между приемами пищи 3) Заболевания печени  а) Алиментарная гипогликемия б) Неалиментарная гипогликемия	1б,2а,3б
879.	.Каждый витамин имеет название и буквенное обозначение. К каким буквам относятся перечисленные названия витаминов 1) Витамин А 2) Витамин В1 3) Витамин В2 4) Витамин В6 5) Витамин Р	1в,2а,3г,4б,5д
880.	.Молоко от коров, 1) с положительными аллергическими реакциями на бруцеллез 2) карантинированных по ящуру Заключение по партии а) пригодно в пищу после кипячения б) пригодно в пищу после пастеризации в) не пригодно для питания	1б,2а,
881.	Мясо животных 1) больных сибирской язвой 2) больных ящуром Заключение по партии а) не пригодно для питания, подлежит технической утилизации б) не пригодно для питания, подлежит уничтожению в) не пригодно для питания, подлежит списанию на корм скоту г) условно годно после тщательной тепловой обработки	1б,2г
882.	Группы мероприятий на пищевых предприятиях по санитарной охране водоемов 1) технологические 2) санитарно-технические 3) вспомогательные а) озонирование сточных вод б) биологическая очистка сточных вод в) использование малоотходных технологий г) повторное использование сточной воды д) раздельное канализование цехов	1д,г,2а,б,3в
883.	.Класс поверхностного источника водоснабжения 1) I 2) II 3) III Необходимые методы обработки для получения воды питьевого качества	1б,2а,в,3г

	<p>а) микрофильтрация, коагуляция, отстаивание, фильтрация, обеззараживание</p> <p>б) фильтрация с коагулированием или без него, обеззараживание</p> <p>в) аэрирование, отстаивание, фильтрация, обеззараживание</p> <p>г) микрофильтрация, 2 ступени отстаивания, фильтрация, сорбция, двойное хлорирование</p>	
884.	<p>Симптомы</p> <p>1) пятнистость эмали</p> <p>2) метгемоглобинемия</p> <p>3) хондродистрофия</p> <p>Питьевая вода с повышенной концентрацией</p> <p>а) мышьяка    г) нитратов</p> <p>б) стронция    д) фтора</p> <p>в) свинца      е) кальция</p>	1д,2г,3б
<b>Часть 16. Установите правильную последовательность:</b>		
885.	<p>Лабораторного исследования методом модельных сред изделия из полимерных материалов, предназначенного для контакта с пищевыми продуктами</p> <p>а) органолептическое исследование</p> <p>б) определение окисляемости и бромирующихся веществ в водной и модельных средах</p> <p>в) знакомство с документами</p> <p>г) контакт исследуемого изделия с модельной и водной средой</p> <p>д) определение токсических веществ, имеющихся в рецептуре</p> <p>е) оформление протокола исследования и заключения</p>	в,а,б,г,д,е
886.	<p>Порядка проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов</p> <p>а) подготовительный этап</p> <p>б) вскрытие упаковок и органолептическая оценка продуктов</p> <p>в) отбор пробы для лабораторного исследования</p> <p>г) составление акта гигиенической экспертизы пищевых продуктов</p> <p>д) сведения о продукте (знакомство с документами)</p>	а,д,б,в,г,
887.	<p>Движения промышленных стоков на сельскохозяйственные поля орошения</p> <p>а) сооружения по биологической очистке</p> <p>б) пруд-накопитель</p> <p>в) комплекс предприятий</p> <p>г) контрольные емкости</p> <p>д) ЗПО</p>	в,а,г,д,б
888.	<p>Порядок расследования микробного пищевого отравления</p> <p>а) установление вида микроорганизма</p> <p>б) подтверждение диагноза «Пищевое отравление»</p> <p>в) составление акта расследования</p> <p>г) выявление механизмов, повлекших инфицирование и размножение микроорганизмов</p> <p>д) принятие оперативных мер по ликвидации пищевого отравления</p>	а,б,г,в,д
889.	<p>Схема технологического процесса получения мяса</p> <p>а) огушивание</p> <p>б) ветеринарный контроль</p> <p>в) обескровливание</p> <p>г) душирование</p> <p>д) снятие шкуры</p> <p>е) нутровка</p>	б,г,а,в,е,д, ж

	ж) созревание	
890.	Цикл развития цистицеркоза а) яйцо гельминта б) кровь в) мышцы г) желудок д) кишечник	а,г,б,д,в
<b>Часть 17 : Выберите правильный ответ</b>		
891.	Для решения вопроса об использовании зерна, которое имело розовую окраску, необходимо определить: а) химические загрязнители б) фузариозное поражение с оценкой процента окрашенных зерен в) наличие большого количества насекомых-вредителей	б
892.	Импортное мясо категории «А» может быть реализовано при следующих условиях: А) переработка на консервы Б) переработка на мясные хлеба В) трехчасовая проварка Г) переработка на консервы или проварка Д) переработка на консервы, мясные хлеба или проварка	д
893.	Импортное мясо категории «Б» может быть реализовано при следующих условиях: А) переработка на консервы Б) переработка на мясные хлеба В) трехчасовая проварка Г) переработка на варенные колбасы с температурой внутри батона к концу варки не ниже 75 оС Д) переработка на варено-копченные мясные и колбасные изделия при обычных температурных режимах	г
894.	Импортное мясо категории «С» может быть реализовано при следующих условиях: а) переработка на консервы б) переработка на мясные хлеба в) трехчасовая проварка г) переработка на варенные колбасы с температурой внутри батона к концу варки не ниже 75 оС д) переработка на варено-копченные мясные и колбасные изделия при обычных температурных режимах	д
895.	Импортное мясо категории «Д» может быть реализовано при следующих условиях: а) переработка на консервы б) переработка на мясные хлеба в) трехчасовая проварка г) переработка на варенные колбасы с температурой внутри батона к концу варки не ниже 75 оС д) переработка на варено-копченные мясные и колбасные изделия при обычных температурных режимах	г
896.	Санитарная оценка холодильных камер мясокомбината на степень зараженности их плесенями должна проводиться производственной лабораторией для камер с температурой воздуха -11,9оС и выше не реже: а) одного раза в неделю	в

	б) одного раза в месяц в) двух раз в квартал г) одного раза в квартал д) двух раз в год	
897.	На линии переработки свиней предусмотрена следующая дополнительная точка ветеринарно-санитарной экспертизы: а) осмотр головы б) осмотр подчелюстных лимфоузлов в) осмотр внутренних органов г) осмотр туш д) финальная	б
898.	Консервирование продуктов проводится с целью: А) увеличения биологической и пищевой ценности продуктов Б) Сохранения доброкачественности и увеличения сроков хранения продуктов В) устранения возможного загрязнения химическими и органическими веществами	б
899.	Химическому и бактериальному загрязнению консервированных продуктов препятствует: А) покрытие лаком внутренней части банки Б) покрытие внешней и внутренней поверхности жестяных банок специальной полудой В) герметизация банок Г) стерилизация банок	в
900.	Опасность микробного загрязнения пищевых продуктов может быть связана А) перемещением населения и туризмом Б) с привычками питания определенных групп населения (употребление сырого или недостаточно обработанного молока, рыбы) В) с несовершенным домашним консервированием Г) с низкой санитарной грамотностью населения Д) со всеми выше перечисленными причинами	д
901.	Консервирование продуктов проводится с целью: а) улучшения органолептических свойств б) увеличения биологической и питательной ценности в) уничтожения возможного загрязнения микроорганизмами г) сохранения доброкачественности и увеличения сроков их хранения д) устранения возможного загрязнения химическими и органическими веществами (удобрениями и ядохимикатами)	Г
902.	Формулировка, наиболее полно отражающая понятие, "истинные консервы": а) пищевые продукты в герметически закрытых банках, подвергнутые термической обработке б) продукты в герметически закрытых банках, подвергнутые пастеризации в) пищевые продукты, расфасованные в банки, герметически укупоренные и	В

	стерилизованные в специальных автоклавах	
903.	<p>Механическому и бактериальному загрязнению консервированных продуктов извне препятствует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) покрытие лаком внутренней части банки</li> <li>б) покрытие с поверхности и изнутри жестяной банки специальной полудой</li> <li>в) герметизация банок</li> <li>г) стерилизация банок</li> </ul>	В
904.	<p>Для профилактики отравления свинцом рекомендуется покрывать в консервных банках:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) внутреннюю сторону оловом</li> <li>б) наружную сторону медной пленкой</li> <li>в) внутреннюю сторону специальной химической пленкой</li> <li>г) внутреннюю сторону специальным лаком</li> </ul>	Г
905.	<p>Для лучшей герметичности края корпуса жестяной банки закатываются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) внахлестку</li> <li>б) в замок</li> <li>в) петлей</li> <li>г) методом давления</li> <li>д) методом штамповки</li> </ul>	Б
906.	<p>К комбинированным методам консервирования относится :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) сублимационная сушка</li> <li>б) маринование</li> <li>в) копчение</li> <li>г) пастеризация</li> </ul>	В
907.	<p>Причиной появления биологического бомбажа в жестяных консервных банках является:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) нарушение целостности банок</li> <li>б) разложение содержимого банок при коррозии внутренних стенок банки</li> <li>в) повышенное содержание олова и свинца в полуде банки</li> <li>г) отсутствие лакового покрытия внутренней поверхности банки</li> <li>д) наличие микробов в содержимом банки</li> </ul>	Д
908.	<p>Баночные консервы рекомендуется хранить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) при температуре +5 - +10°C не более года</li> <li>б) при температуре 0 - +5°C; в течение нескольких лет с периодической проверкой</li> </ul>	Б
909.	<p>Помещение нестерильного продукта в нестерильную герметизированную тару с последующей стерилизацией является методом:</p>	А

	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) консервирования</li> <li>б) пресервирования</li> <li>в) асептического консервирования</li> </ul>	
910.	<p>Помещение стерильного продукта в стерильную герметизированную тару является методом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) консервирования</li> <li>б) пресервирования</li> <li>в) асептического консервирования</li> </ul>	В
911.	<p>Многokратная (дробная) обработка продукта в течение определенного времени температурой менее 100 °С (2-4 раза) с промежутками между сеансами в 24 часа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) стерилизация</li> <li>б) пастеризация</li> <li>в) тиндализация</li> <li>г) уперизация</li> </ul>	В
912.	<p>Формулировка, наиболее полно отражающая понятие "статус питания" или "пищевой статус":</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) состояние фактического питания отдельных групп населения</li> <li>б) состояние физического развития в зависимости от питания</li> <li>в) различные варианты режима питания отдельных групп населения</li> <li>г) состояние здоровья отдельных групп населения в зависимости от питания</li> </ul>	Г
913.	<p>Наиболее лабильные и меняющиеся в первую очередь клинико-биохимические показатели пищевого статуса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) белкового обмена</li> <li>б) витаминного обмена</li> <li>в) углеводного обмена</li> <li>г) минерального обмена</li> </ul>	Б
914.	<p>Содержание витамина С (в мг%) в плазме крови у здорового человека:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 0,1 - 0,4</li> <li>б) 0,5 - 0,7</li> <li>в) 0,8 - 1,2</li> <li>г) 1,0 - 2,0</li> <li>д) 2,0 - 3,0</li> </ul>	Б
915.	<p>Количество петехий у здорового человека, обнаруживаемое при пробе А. И. Нестерова:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) не более 5</li> <li>б) не более 10</li> <li>в) не более 15</li> </ul>	В

	<p>г) не более 20 д) не более 25</p>	
916.	<p>Исследование мочи и крови методом Тильманса производится при недостаточности в витамина :в а) А б) В1 в) В2 г) D д) С</p>	д
917.	<p>Исследование мочи и плазмы на содержание транскетолазы производится при недостаточности витамина: а) А б) С в) В1 г) В2 д) D е) РР</p>	В
918.	<p>Исследование темновой адаптации производится при недостаточности витамина : а) D б) С в) А г) группы В</p>	в
919.	<p>Минимальная кратность питания при диетотерапии в лечебно-профилактических и санаторно-курортных учреждениях составляет: а) 3 раза б) 4 раза в) 5 раз г) 6 раз д) 7 раз</p>	Б
920.	<p>Минимальная кратность питания при назначении химически механически щадящей диеты: а) 3 раза б) 4 раза в) 5 раз г) 6 раз д) 7 раз</p>	Г
921.	<p>Минимальная кратность питания при назначении основного варианта стандартной диеты: а) 3 раза б) 4 раза</p>	Б

	<p>в) 5 раз г) 6 раз д) 7 раз</p>	
922.	<p>Минимальная кратность питания при гипокалорийной диете: а) 3 раза б) 4 раза в) 5 раз г) 6 раз д) 7 раз</p>	В
923.	<p>Выбрать правильный вариант современной стандартной номенклатуры лечебных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях (приказ МЗ РФ № 330): а) основная стандартная диета, диета с механическим и химическим щажением, диета с повышенным количеством белка, диета с пониженным количеством белка, диета с пониженной калорийностью б) основная стандартная диета, диета с механическим и химическим щажением, диета с повышенным количеством белка, диета с повышенной калорийностью</p>	а
924.	<p>Номенклатура постоянно действующих диет в многопрофильном стационаре на 200 коек устанавливается: а) в соответствии с его профилем и утверждается на совете по лечебному питанию б) в соответствии с возможностями пищеблока и утверждается заместителем главного врача по лечебной работе в) в соответствии с его основным профилем и утверждается главным врачом</p>	а
925.	<p>Круглогодичная С-витаминизация во всех лечебно-профилактических учреждениях должна проводиться из расчета аскорбиновой кислоты на одного взрослого пациента: а) 40 мг б) 60 мг в) 80 мг г) 90 мг</p>	В
926.	<p>Во всех ЛПУ должна проводиться: а) круглогодичная А-витаминизация готовой пищи б) круглогодичная С-витаминизация готовой пищи</p>	Б
927.	<p>Парентеральное питание назначается при: а) хроническом панкреатите б) тотальном поражении желудочно-кишечного тракта в) хронической почечной недостаточности г) язвенной болезни желудка</p>	Б
928.	<p>Энтеральное питание противопоказано при:</p>	В

	<p>а) инфекционных заболеваниях</p> <p>б) психических расстройствах</p> <p>в) острой кишечной непроходимости</p> <p>г) травмах</p> <p>д) ожогах</p>	
929.	<p>Заболевания (патологические состояния), требующие ограничения в рационе белков:</p> <p>а) ожирение, сахарный диабет, кожные заболевания</p> <p>б) нефротический синдром, реактивный панкреатит, ожоговая болезнь</p> <p>в) хроническая почечная недостаточность, ревматизм</p>	В
930.	<p>Алиментарные факторы (доказательные) определяющие формирование избыточной массы тела и ожирения:</p> <p>а) низкий гликемический индекс пищи, увеличение дробности питания, длительный нервно-эмоциональный стресс</p> <p>б) низкая физическая активность, регулярное употребление авысококалорийных продуктов (сладких и жирных)</p>	б
931.	<p>Алиментарные факторы риска развития сахарного диабета 2-го типа:</p> <p>а) избыточное употребление углеводов, белка и дефицит ПНЖК семейства омега-6, витамина Д, цинка</p> <p>б) избыточное употребление общего жира, НЖК, транс-изомеров жирных кислот и дефицит пищевых волокон, ПНЖК семейства омега-3, витамина Е, хрома, магния</p>	А
932.	<p>Алиментарные факторы (доказательные) определяющие формирование повышенный риск развития сердечно – сосудистых заболеваний:</p> <p>а) избыточная масса тела и ожирение, низкая двигательная активность, избыточное употребление НЖК, транс-изомеров жирных кислот и натрия</p> <p>б) дефицит массы тела, большие физические нагрузки, избыточное употребление ПНЖК, МНЖК и калия</p>	А
933.	<p>Алиментарные факторы (доказательные) определяющие формирование риска развития гипертонической болезни:</p> <p>а) высокое содержание поваренной соли (натрия) и калия в рационе</p> <p>б) высокое содержание поваренной соли (натрия) и низкое содержание калия в рационе</p>	Б
934.	<p>Гипохолестеринемическим эффектом обладают:</p> <p>а) ПНЖК, МНЖК, бета-ситостерин</p> <p>б) фосфолипиды, НЖК, короткоцепочечные жирные кислоты</p>	А
935.	<p>Жирные кислоты, обладающие при избыточном поступлении с пищей гиперхолестеринемическим эффектом и способствующие росту в крови липопротеидов низкой плотности:</p> <p>а)миристиновая, стеариновая, олеиновая</p> <p>б) пальмитиновая, стеариновая, линоленовая</p> <p>в) лауриновая, миристиновая, пальмитиновая</p>	В

936.	<p>Пищевые продукты с высоким гликемическим индексом :</p> <p>а) аны, кукурузные хлопья, рис, картофель</p> <p>б) яблоки, цитрусовые, бобовые</p>	А
937.	<p>Избыток жира в рационе имеет положительную корреляционную связь с возникновением рака:</p> <p>а) легких, печени, желудка</p> <p>б) простаты, толстого кишечника, молочной железы</p>	Б
938.	<p>Какой лечебный стол назначается при язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки в период обострения  </p> <p>а) ОВД</p> <p>б) ХМЩ</p> <p>в) ВБД</p> <p>г) НБД</p> <p>д) НКД</p>	Б
939.	<p>Какой лечебный стол назначается при болезни почек, с нарушением азотвыделительной функции:</p> <p>а) ОВД</p> <p>б) ХМЩ</p> <p>в) ВБД</p> <p>г) НБД</p> <p>д) НКД</p>	Г
940.	<p>Какой лечебный стол назначается при туберкулезе:</p> <p>а) ОВД</p> <p>б) ХМЩ</p> <p>в) ВБД</p> <p>г) НБД</p> <p>д) НКД</p>	В
941.	<p>Лечебный стол назначаемый при остром инфаркте миокарда:</p> <p>а) ОВД</p> <p>б) ХМЩ</p> <p>в) ВБД</p> <p>г) НБД</p> <p>д) НКД</p>	Д
942.	<p>По этиологическому принципу все пищевые отравления делятся на:</p> <p>а) две группы</p> <p>б) три группы</p> <p>в) четыре группы</p>	А
943.	<p>В патогенезе пищевых токсикоинфекций основную роль играют:</p> <p>а) токсины, накопившиеся в пище в результате размножения микробов</p> <p>б) живые микробы, размножившиеся в пище</p>	Б

944.	<p>Количество условно-патогенных микроорганизмов в 1 г или 1 мл продукта, явившегося фактором передачи пищевых токсикоинфекций составляет не менее:</p> <p>а) <math>10^3</math> живых бактерий  б) <math>10^4</math> живых бактерий  в) <math>10^5</math> живых бактерий  г) <math>10^7</math> живых бактерий</p>	В
945.	<p>Пищевым отравлением, относящимся к группе токсикоинфекций, относится:</p> <p>а) ботулизм  б) дизентерия  в) стафилококковое пищевое отравление  г) пищевое отравление, вызываемое бактериями рода <i>Proteus</i></p>	Г
946.	<p>Инкубационный период при пищевых отравлениях составляет, как правило, не более:</p> <p>а) суток  б) двух суток  в) трех суток  г) четырех суток</p>	Б
947.	<p>При подозрении на пищевое отравление пищевой анамнез у больного собирают:</p> <p>а) за 12 часов  б) за одни сутки  в) за 2 суток  г) за неделю</p>	В
948.	<p>Одним из клинических симптомов, характерных для ботулизма, является:</p> <p>а) высокая температура  б) рвота  в) боли в эпигастральной области  г) жидкий стул  д) расстройство речи</p>	Д
949.	<p>Инкубационный период при стафилококковом токсикозе составляет, как правило, менее:</p> <p>а) 10 часов  б) 8 часов  в) 6 часов</p>	В
950.	<p>Размножение стафилококка и процесс токсинообразования задерживается при концентрации сахара в продукте, не менее:</p> <p>а) 60%  б) 50%  в) 40%  г) 30%</p>	А
951.	<p>Инактивация стафилококкового энтеротоксина при производстве</p>	Г

	<p>консервов обеспечивается только:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) пастеризацией при температуре не менее 80°С</li> <li>б) кипячением</li> <li>в) стерилизацией при температуре 110° в течение 20 минут</li> <li>г) стерилизацией при температуре 120° в течение 35 минут</li> </ul>	
952.	<p>Для профилактики стафилококковых токсикозов основным мероприятием является:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) качественная термическая обработка продуктов</li> <li>б) медицинский контроль за здоровьем работающих на пищевых предприятиях</li> <li>в) соблюдение технологического процесса приготовления продуктов и блюд</li> </ul>	Б
953.	<p>Основным местом в природе, где поддерживает свой вид возбудитель ботулизма, является:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) воздух</li> <li>б) почва</li> <li>в) вода</li> </ul>	Б
954.	<p>Заболевание стафилококковым токсикозом связано с употреблением преимущественно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) овощей</li> <li>б) зерновых продуктов</li> <li>в) молочных продуктов</li> <li>г) бобовых</li> <li>д) рыбных консервов</li> </ul>	В
955.	<p>Заболевание фузариотоксикозом связано с употреблением загрязненных фузариотоксинами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) зерновых продуктов</li> <li>б) молочных продуктов</li> <li>в) мяса и мясопродуктов</li> <li>г) рыбы</li> </ul>	В
956.	<p>Заболевание эрготизмом связано с употреблением загрязненных микроскопическим грибом спорыньей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) молочных продуктов</li> <li>б) овощей и плодов</li> <li>в) хлеба и зерновых продуктов</li> <li>г) мяса и мясопродуктов</li> </ul>	В
957.	<p>Назовите биогельминтозы, фактором передачи которых не являются пищевые продукты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) тенидоз</li> <li>б) описторхоз</li> <li>в) фасциолез</li> <li>г) трихинеллез</li> </ul>	В
958.	<p>Тенидозы могут возникать при употреблении зараженных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) карповых рыб</li> </ul>	Б

	б) мяса свиней и крупного рогатого скота в) крабов, раков г) рыб-хищников	
959.	Тениидоз развивается при попадании в желудок человека: а) яиц гельминта б) финн гельминта в) половозрелого гельминта	Б
960.	Дифиллоботриоз возникает при употреблении зараженных: а) свинины б) карповых рыб в) хищных рыб (щука, окунь и др.) г) говядины	В
961.	Описисторхоз связан с употреблением зараженных: а) свинины б) карповых рыб (лещ, сазан ) в) хищных рыб (щука, окунь) г) говядины	Б
962.	Способы обработки мяса при обнаружении менее 3 финн на площади 40 см <sup>2</sup> а) специальные режимы термической обработки и посола б) техническая утилизация или уничтожение в) оба способа	А
963.	«Человек – моллюск – лещ – человек» -Такая эпидемическая цепь характерна для а) эхинкоккоза б) описторхоза в) дифиллоботриоза г) тениидоза	Б
964.	Для удовлетворения потребностей населения города в общественном питании необходимое количество мест в организациях общественного питания должно составлять на 1000 жителей: а) 20 б) 28 в) 32 г) 50	Б
965.	В организациях общественного питания ответственность за соблюдением санитарного состояния и санитарных правил несет: а) заведующий производством б) руководитель (директор) организации в) представитель территориального органа Роспотребнадзора	б
966.	Мероприятия по контролю выполнения санитарно-эпидемиологических требований осуществляются: а) в плановом порядке б) во внеплановом порядке в) в плановом и внеплановом порядке	В

967.	<p>Ответственность за соблюдением правил приема продовольственных товаров, их условиями и сроками хранения несет:</p> <p>а) заведующий складом  б) заведующий производством  в) руководитель (директор) предприятия</p>	А
968.	<p>Хранение особоскоропортящихся пищевых продуктов осуществляется в соответствии с:</p> <p>а) государственными стандартами  б) технологическими инструкциями  в) гигиеническими требованиями, предъявляемыми к срокам хранения особоскоропортящихся продуктов</p>	В
969.	<p>Профессиональная гигиеническая подготовка и переподготовка персонала организации общественного питания должна проводиться при приеме на работу и в дальнейшем не реже:</p> <p>а) 2 раз в год  б) 1 раза в год  в) 1 раза в 2 года  г) 1 раза в 3 года</p>	В
970.	<p>Профессиональная гигиеническая подготовка работников организаций, изготавливающих продукты детского питания, питания дошкольников, а также кремово-кондитерской продукции, должна проводиться не реже:</p> <p>а) 2 раз в год  б) 1 раза в год  в) 1 раза в 2 года  г) 1 раза в 3 года</p>	Б
971.	<p>Контроль качества поступающих продовольственных товаров осуществляют:</p> <p>а) заведующий производством  б) руководитель (директор) предприятия  в) повар</p>	А
972.	<p>Для мытья кухонной посуды должна быть установлена:</p> <p>а) 2-секционная ванна  б) 3-секционная ванна  в) 4-секционная ванна</p>	А
973.	<p>Для мытья столовой посуды ручным способом в моечной должна быть установлена ванна:</p> <p>а) 2-секционная  б) 3-секционная  в) 4-секционная  г) 5-секционная</p>	б
974.	<p>Мытье столовой посуды ручным способом должно осуществляться с применением моющих средств в воде при температуре не ниже:</p> <p>а) 30°C  б) 40°C  в) 50°C  г) 60°C</p>	Б
975.	<p>Мытье столовой посуды ручным способом должно осуществляться с применением моющих средств в воде при температуре не ниже:</p> <p>а) 30°C</p>	г

	б) 40°C в) 50°C г) 60°C	
976.	Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать нормам оснащения предприятий, но не менее: а) 2-кратного количества по числу мест б) 3-кратного количества по числу мест в) 4-кратного количества по числу мест	Б
977.	Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите с момента их изготовления не более: а) 2 часов б) 3 часов в) 4 часов г) 5 часов	б
978.	Холодные супы и напитки при раздаче должны иметь температуру не выше: а) 20°C б) 18°C в) 14°C г) 10°C	в
979.	Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже: а) 50°C б) 55°C в) 65°C г) 75°C д) 85°C	г
980.	При необходимости транспортирования готовой продукции (первых и вторых блюд) в термосах, срок их хранения не должен превышать: а) 2 часов б) 3 часов в) 4 часов г) 5 часов	б
981.	Готовность изделий из мяса и птицы определяется по температуре в толще продукта и для натуральных рубленых изделий она должна быть не ниже: а) 65°C б) 75°C в) 85°C г) 95°C д) 100°C	в

982.	Салаты, винегреты, гастрономические продукты, выставленные в охлаждаемый прилавок-витрину, должны быть реализованы в течение: а) 4 часов б) 3 часов в) 2 часов г) 1 часов	а
983.	Готовность изделий из мясного фарша (котлетная масса) определяется по температуре в толще продукта и должна быть не ниже: а) 70°C б) 80°C в) 90°C г) 100°C	в
984.	Максимальный срок хранения салатов и винегретов в незаправленном виде: а) 12 часов б) 6 часов в) 3 часа г) 1 час	а
985.	Вторые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже: а) 50°C б) 55°C в) 65°C г) 75°C д) 85°C	в
986.	Хранение и реализация скоропортящихся продуктов должна осуществляться при температуре не выше: а) 4°C б) 6°C в) 8°C г) 10°C	б
987.	Наиболее устойчивой к воздействию пищи является посуда а) оцинкованная металлическая б) эмалированная в) из пластмасс г) из нержавеющей стали и алюминия д) из нержавеющей стали	д
988.	Оцинкованное железо может использоваться для изготовления: а) посуды, используемой для приготовления пищи в общественном питании б) посуды, используемой для приготовления пищи в быту в) посуды, тары для хранения пищевых продуктов г) уборочного инвентаря д) покрытия разделочных столов в предприятиях общественного питания	г

989.	<p>Группа токсических веществ посуды, упаковочных материалов и т.п.  - медь, цинк,  железо – вызывает при попадании в организм:  а) хронические отравления, связанные с блокадой SH-групп ферментов  б) острые отравления с выраженным общим действием на организм  в) острые отравления с симптомами местного раздражающего действия на слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта</p>	В
990.	<p>Группа токсических веществ посуды, упаковочных материалов и т.п.  – свинец, ртуть,  мышьяк – вызывает при попадании в организм:  а) хронические отравления, связанные с блокадой SH-групп ферментов  б) острые отравления с выраженным общим действием на организм  в) острые отравления с симптомами местного раздражающего действия на слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта</p>	а
991.	<p>Биологически активные добавки к пище (БАД) – это (определение):  а) природные (идентичные природным) компоненты, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения рациона дефицитными нутриентами, биологически активными соединениями, пробиотиками и пребиотиками  б) компоненты, идентичные природным, предназначенные для употребления одновременно с пищей с целью придания рациону лечебной направленности за счет увеличения в нем нутриентов выше физиологической потребности  в) искусственные компоненты, предназначенные для введения в состав пищевых продуктов с целью улучшения органолептических свойств, продления сроков хранения, оптимизации технологических процессов</p>	А
992.	<p>Розничная торговля биологически активных добавок к пище (БАД) разрешается в:  а) аптечных учреждениях  б) продовольственных магазинах, как традиционные продукты питания  в) и в тех и в других</p>	А
993.	<p>Требования к обороту БАД (хранению, транспортировке, реализации):  а) полностью соответствуют аналогичным требованиям для пищевых продуктов за исключением их реализации  б) полностью соответствуют аналогичным требованиям для пищевых продуктов  в) имеют свои особенности</p>	А
994.	<p>Импортируемые на территорию РФ БАД должны отвечать требованиям:  а) действующих в РФ санитарных правил и гигиенических нормативов  б) правил и гигиенических нормативов действующих в стране,</p>	Г

	откуда ввозится БАД в) правил и гигиенических нормативов действующих в стране, где произведена БАД г) действующих в РФ санитарных правил и гигиенических нормативов, если иное не оговорено международными соглашениями	
995.	При производстве БАД: а) допускается использовать красители, эссенции, ароматические вещества и пищевые кислоты, разрешенные к применению в установленном порядке б) не допускается использовать никакие красители, эссенции, ароматические вещества и пищевые кислоты	а
996.	Пищевая продукция, изготавливаемая из генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения, а также с использованием их в качестве компонентов пищевых продуктов должна иметь: а) свидетельство о государственной регистрации и маркировку б) свидетельство о государственной регистрации и маркировку при содержании ГМО более 0,5% в) свидетельство о государственной регистрации и маркировку при содержании ГМО более 0,9%	В
997.	Государственную регистрацию новых пищевых продуктов, полученных из генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения, осуществляет: а) Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека б) Россельхознадзор в) аккредитованные независимые лаборатории	А
998.	Генотип – это: а) модифицированный участок ДНК б) участок ДНК, отвечающий за определенный признак в) совокупность генов организма	В
999.	Фенотип – это совокупность: а) всех морфологических и физиологических признаков организма б) всех морфологических признаков организма в) всех физиологических признаков организма г) генов организма	А
000.	В настоящее время лидером в области генной инженерии сельскохозяйственных растений является: а) Германия б) Япония в) США г) Россия д) Великобритания	В

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение

### А) Литература основная:

15. Королев А.А. Гигиена питания (учебник). М., Академия, 2006.-527 с.

16. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. СПб, ГИОРД, 2013.- 780с.
17. Доценко В.А., Лобода Е.В. Мелешкова И.В. Лабораторный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов (учебное пособие), СПб, 2003.-52 с.
18. Доценко В.А., Мосийчук Л.В. Болезни избыточного и недостаточного питания (учебное пособие). СПб, Фолиант, 2004.-109с.
19. Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов и БАД к пище. Практическое руководство (учебное пособие), СПб, ГИОРД, 2004.-380 с.
20. Закревский В.В. Генетически модифицированные источники пищи растительного происхождения. Практическое руководство по санитарному надзору. СПб, 2007.- 283 с.
21. Химический состав Российских продуктов питания. Справочник./Под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А.- М., ДеЛипринт, 2002. – 280 с.
22. Пилат Т.Л., Кузьмина Л.П., Измерова Н.И. Детоксационное питание /под ред. Т.Л. Пилат.- М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012. – 688 с.
23. Джей Дж. М. Современная пищевая микробиология / Дж. М. Джей, М. Дж. Лесснер, Д.А. Гольден; пер 7-го англ. Изд. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2011. -886 с.
24. Тестовые контрольные задания для курсового экзамена по гигиене питания. Под ред. В.А.Доценко. СПб, СПбГМА им. И.И. Мечникова, 2010.- 87с.
25. 10. Закревский В.В., Доценко В.А. Глоссарий по гигиене питания: Учебное пособие/ В.В.Закревский, В.А.Доценко. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2013. – 72 с.
26. Закревский В.В., Кононенко И.А. Органбизация производственного контроля на пищевых предприятиях: Учебное пособие/ В.В.Закревский, И.А.Кононенко. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2014. – 76 с.
27. Закревский В.В., Кононенко И.А. Государственный надзор за соблюдением законодательства РФ о защите прав потребителей с целью обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья: Учебное пособие/ В.В.Закревский, И.А.Кононенко. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2014. – 56 с.
28. Кордюкова Л.В., Закревский В.В. Гигиеническая оценка состояния питания различных групп трудоспособного населения: Учебно-методическое пособие/ Л.В. Кордюкова, В.В.Закревский. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2014. – 56 с.

#### **Б) Дополнительная литература:**

19. Закревский В.В., Лифляндский В.Г., Смолянский Б.Л. Идеальная фигура. От А до Я. Медицинский семейный справочник. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2008. – 576 с.
20. Лифляндский В.Г., Закревский В.В., Андропова М.Н. Лечебные свойства пищевых продуктов. Т.1 и Т.2. – СПб.: Азбука-Терра, 1997. – 336 и 288 с.
21. Доценко В.А., Власова В.В. Санитарно-эпидемиологический надзор в общественном питании (справочник). М., 2004.- 423 с.
22. Доценко В.А., Литвинова Е.В., Зубцова Ю.Н. Диетическое питание. М., Олма-Пресс, 2002.- 450с.
23. Мартинчик А.Н., Маев И.В., Янушевич О.О. Общая нутрициология. М. МЕДпрессинформ, 2005.- 248с.
24. Тутельян В.А., Спиричев В.Б. и др. Микронутриенты в питании здорового и больного человека. М.:Колос, 2002.- 398с.
25. Тутельян В.А. и др. Лечебное питание: современные подходы к стандартизации диетотерапии. – М.: Издательство «Династия», 2010 – 304с.

26. Смоляр В.И. Рациональное питание. Киев, 1991.- 180с.
27. Справочник по диетологии. Под ред. Тутельяна В.А., Самсонова М. А. М, Медицина, 2002. – 518с.
28. Авцын А.П., Жаворонков А.А. и др. Микроэлементозы человека.-М.: «Медицина», 1991- 510с.
29. Булдаков А.С. Пищевые добавки. Справочник. –СПб.: «УТ», 1996.- 275с.
30. Шефтель В.О., Дышиневиц Н.Е., Сова Р.Е. Токсикология полимерных материалов.-Киев.: «Здоровье», 1988.- 230с.
31. Клевакин В.М., Карцев В.В. Санитарная микробиология пищевых продуктов.-Л.: «Медицина», 1986.- 253с.
32. Ванханен В.Д., Лебедева Е.А. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания. М., Медицина, 1987.- 251с.
33. Химический состав пищевых продуктов. Т. I-II. Под. ред.Скурихина И. М. и Волгарева М.Н. М., 1987.- 285с.
34. Горбачев В.В., Горбачева В.Н. Витамины, микро- и макроэлементы. Справочник. Минск, 2002.- 542с.
35. Радиационное загрязнение окружающей среды и здоровье населения. / Под ред. И.Я. Василенко, Л.А. Булдакова. – М.: Медицина, 2004. – 400с.
36. Руководство по методам контроля за радиоактивностью окружающей среды / Под ред. И. А. Соболева, Е. Н. Беляева. - М.: Медицина, 2002. - 432 с.

#### **Законодательные и нормативно-правовые документы**

26. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
27. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
28. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
29. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в т.ч. Диетического лечебного и диетического»
30. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
31. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
32. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
33. ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»
34. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
35. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
36. СанПиН 2.3.2.1290-03. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)»
37. МУК 2.3.2.721-98. Методические указания «Определение безопасности и эффективности безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище»
38. **Федеральный закон** «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (№8 – ФЗ от 12.06.2008)
39. **Федеральный закон** «Технический регламент на масложировую продукцию» (№ 90 – ФЗ от 24.06.2008)
40. **Федеральный закон** «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (№ 178 - ФЗ от 27.10.2008)
41. **Федеральный закон** «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (29-ФЗ от 02.01.2000)
42. СанПиН 2.3.2.1078-01. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

43. СП 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
44. СанПиН 2.3.2.1324-03. Санитарно-эпидемиологические нормы и требования "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
45. Приказ МЗ РФ № 395н от 21.06.2013 «Об утверждении норм лечебного питания»
46. МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ». Методические рекомендации.
47. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсинеоза»
48. СП 3.1.7.2616-10 Санитарные правила.«Профилактика сальмонеллеза»
49. СанПиН 2.3.2.1324-03. Санитарно-эпидемиологические нормы и требования "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
50. Постановление Правительства Российской Федерации от 3 июня 2011 г. N 442 "Об определении пунктов пропуска через государственную границу Российской Федерации, предназначенных для ввоза на территорию Российской Федерации товаров, химических, биологических и радиоактивных веществ, отходов и иных грузов, представляющих опасность для человека, а также пищевых продуктов, материалов и изделий" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 24, ст. 3495)

**в) Средства обеспечения освоения дисциплины:**

Федеральные законы РФ, Постановления Правительства РФ, Приказы Министерства здравоохранения и социального развития, инструктивно-методические и нормативно-технические документы (СанПиНы, ГН, СП, МУ, Технические регламенты, ГОСТы, ТУ и др.). Новая научная информация в области гигиены питания и диетологии публикуется в журналах «Вопросы питания», «Клиническая диетология», «Гигиена и санитария».

**г) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

Новая информация по научно-практическим вопросам гигиены питания на официальном сайте Роспотребнадзора - [www.gsen.ru](http://www.gsen.ru)

программное обеспечение:

- Справочная правовая система «Консультант Плюс»
- Пакет программ Microsoft Office Standart 2010
- ПО Statistica 10 for Windows Ru, базовая версия
- ПО Statistica 10 for Windows Ru, расширенная версия
- Система автоматизированной проверки текстов на наличие заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»

[moodle.szgmu.ru](http://moodle.szgmu.ru) (свободное распространяющееся по лицензии *GNU GPL* веб-приложение)

**11. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

7. Материальная база соответствующая противопожарным правилам и нормам Индивидуальный неограниченный доступ к одной или нескольким электронно-библиотечным системам
8. Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивает одновременный доступ не менее 50 % обучающихся по программе ординатуры

9. Доля штатных научно-педагогических работников составляет не менее 70 % от общего количества научно-педагогических работников кафедры Университета (имеющих ученую степень и (или) ученое звание не менее 65 %)
  10. Специально оборудованные помещения для проведения учебных занятий имеются
  11. Помещения для самостоятельной работы выделены
  12. Электронно-библиотечная система - обеспечивается одновременный доступ не менее 25 % обучающихся по программе ординатуры) или печатные издания из расчета не менее 50 экз. основной и 25 экз. дополнительной литературы на 100 обучающихся
- е. Кабинеты:** технических средств обучения
- ж. Лаборатории:** симуляционная для отработки практических навыков
- з. Мебель:** столы и стулья учебные на каждого обучающегося
- и. Аппаратура, приборы:**
- к. Технические средства обучения** (персональные компьютеры с выходом в Интернет, мультимедиа, аудио- и видеотехника):

## 12. Методические рекомендации по прохождению практики

Ординаторы в период прохождения практики обязаны подчиняться правилам внутреннего распорядка Университета, органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по субъекту РФ.

Практика начинается с беседы с руководителем практики, который знакомит ординаторов с целями и задачами практики.

При прохождении практики ординаторы должны освоить методики проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз:

осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, связанных с питанием населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;

проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);

проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, связанных с питанием населения;

проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;

оценка состояния здоровья населения;

оценка состояния среды обитания человека;

проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия различных групп населения

По окончании практики ординатор должен сдать зачет.



Министерство здравоохранения Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

Северо-Западный государственный медицинский университет имени И.И. Мечникова"  
Министерства здравоохранения Российской Федерации

(ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России)

«УТВЕРЖДАЮ»

экз. № \_\_\_\_\_

И.о. проректора по учебной работе, науке и  
инновационной деятельности

\_\_\_\_\_ / А.В. Силин/  
«31» августа 2017

### ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

<i>Специальность (код, название)</i>	32.08.02 Гигиена питания
<i>Форма обучения</i>	очная

<i>Вид практики</i>	Производственная (клиническая)
<i>Структура практики</i>	Производственная (клиническая) практика (ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии", ГУ и ТО Роспотребнадзора)) вариативная
<i>Способ проведения практики</i>	Стационарная, выездная
<i>Объем практики (ЗЕ)</i>	6
<i>Продолжительность производственной практики (в акад. часах)</i>	216

Программа практики составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 32.08.02 Гигиена питания, утвержденного в 2014 году и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 ноября 2015 г. № 1383

***Составители рабочей программы:***

**Зав. кафедрой гигиены питания, профессор, д.м.н. В.В.Закревский**

**Доцент кафедры гигиены питания, д.м.н. Л.В.Мосийчук**

**Доцент кафедры гигиены питания, к.м.н. И.В. Мелешкова**

***Рецензент:***

Карелин Александр Олегович - заведующий кафедрой общей гигиены ГБОУ ВПО «Первый Санкт-Петербургский государственный медицинский университет имени акад. И.П. Павлова» Министерства здравоохранения Российской Федерации, д.м.н., профессор

Белова Людмила Васильевна – профессор кафедры профилактической медицины и охраны здоровья СЗГМУ им. И.И. Мечникова, доктор медицинских наук, профессор

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры **Гигиены питания**  
« 04 » июня 2017 г.

**1. Цель:** закрепление теоретических знаний по гигиене питания, развитие практических умений и навыков, полученных в процессе обучения в ординатуре, формирование профессиональных компетенций врача по гигиене питания, приобретение опыта в решении реальных профессиональных задач.

**2. Задачи** В результате прохождения практики студенты должны решать следующие профессиональные задачи:

производственно-технологическая деятельность:

осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, связанных с питанием населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;

проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);

проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, связанных с питанием населения;

проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;

оценка состояния здоровья населения;

оценка состояния среды обитания человека;

проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия различных групп населения;

психолого-педагогическая деятельность:

гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;

организационно-управленческая деятельность:

организация санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;

организация труда персонала в организациях и их структурных подразделениях, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения с учетом требований техники безопасности и охраны труда;

ведение документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

соблюдение основных требований информационной безопасности.

### **3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Практика относится к вариативной части Блока 2 «Практики» ФГОС ВО по специальности 32.08.02 Гигиена питания.

### **4. Формы проведения практики**

Практика проводится дискретно путем чередования в календарном учебном графике периодов учебного времени для проведения практик с периодами учебного времени для проведения теоретических занятий.

### **5. Время и место проведения практики**

В соответствии с учебным планом практика проводится на 2 курсе.

Место проведения практики определяется Договором об организации практической подготовки обучающихся, заключаемым между образовательной или научной организацией и медицинской организацией либо организацией, осуществляющей производство лекарственных средств, организацией, осуществляющей производство и изготовление медицинских изделий, аптечной организацией, судебно-экспертным учреждением или иной организацией, осуществляющей деятельность в сфере охраны здоровья.

## 6. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Практика направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО)

№ п/п	Компетенции		Результаты практики		
	Код	Содержание	Знать	Уметь	Владеть
1	ПК-1	Готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Законы и иные нормативные правовые акты РФ, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. В сфере ЗПП;</li> <li>- Теоретические и организационные основы Госсанэпиднадзора и его обеспечения;</li> <li>- Цели задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству пищевых продуктов и пищевого сырья;</li> <li>- Методы эпидемиологического анализа в изучении инфекционных и неинфекционных заболеваний человека, связанных с фактором питания;</li> <li>- Эпидемиологию массовых инфекционных, паразитарных и неинфекционных</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пользоваться учебной, справочной, научной, научно-популярной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности;</li> <li>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- Применять нормативные правовые акты РФ в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</li> <li>- Выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;</li> <li>- Проводить эпидемиологический анализ при возникновении инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</li> <li>- Проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;</li> <li>- Выявлять факторы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;</li> <li>- Методикой сбора, обработки и анализа данных о качестве и безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- Алгоритмом проведения эпидемиологического надзора за отдельными группами и нозологическим и формами инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания, оценкой эффективности противоэпидемических мероприятий;</li> <li>- Методами установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения;</li> </ul>

			<p>заболеваний, связанных с фактором питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Методы установления причинно-следственных связей между качеством пищевых продуктов, состоянием фактического питания и здоровьем населения;</li> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</li> <li>- Осуществление противозидемических мероприятий при возникновении массовых инфекционных заболеваний, обусловленных фактором питания;</li> <li>- Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды.</li> </ul>	<p>риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивать параметры деятельности систем организма;</li> <li>- Определять показатели и проводить анализ влияния отдельных факторов окружающей среды на человека;</li> <li>- Формулировать обобщающие выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Текстовой и графической обработкой документов с использованием стандартных программных средств.</li> </ul>
2	ПК-2	<p>Готовность к применению физиологических норм питания человека</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного законодательства, права и обязанности должностных лиц Роспотребнадзора и юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного надзора (контроля);</li> <li>- Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применять действующие инструктивные и нормативные документы в области гигиены питания для выполнения конкретных задач по изучению и оптимизации фактического питания различных групп населения;</li> <li>- Оценивать фактические рационы питания организованных коллективов и индивидуального питания;</li> <li>- Обосновывать потребности различных возрастных и профессиональных групп населения и конкретного человека в энергии и пищевых веществах;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методиками изучения семейного (индивидуального) и коллективного питания;</li> <li>- Методиками расчета суточных энергозатрат и определения индивидуальных потребностей в пищевых веществах и энергии;</li> <li>- Методикой измерения антропометрических показателей, способами оценки витаминной адекватности фактического питания по клиническим,</li> </ul>

			<p>потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;</li> <li>- Основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение населения;</li> <li>- Основы радиационной безопасности;</li> <li>- Действие ионизирующих излучений на здоровье человека;</li> <li>- Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства в отношении обеспечения различных групп населения страны рациональным здоровым питанием и (или) устранению последствий таких нарушений, выдачи предписаний об устранении выявленных нарушений требований санитарного законодательства и привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения;</li> <li>- Методы изучения фактического питания населения;</li> <li>- Гигиенические требования к построению рационального здорового питания;</li> <li>- Методы определения потребности организма в энергии и пищевых веществах;</li> <li>- Способы и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Исследовать и анализировать показатели, характеризующие пищевой статус;</li> <li>- Исследовать и анализировать показатели, характеризующие пищевой статус;</li> <li>- Формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей;</li> <li>- Проследивать возможности использования результатов исследования фактического питания различных групп населения в профилактике алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний;</li> <li>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе изучения фактического как коллективного, так и индивидуального питания различных групп населения</li> <li>- Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</li> <li>- Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности.</li> <li>- Оценивать параметры деятельности систем организма в процессе осуществления программы изучения пищевого статуса</li> <li>- Проводить анализ влияния количественных и качественных характеристик</li> </ul>	<p>биохимическим, физиологическим данным;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Методикой отбора проб готовой пищи и кулинарных изделий и рационов, проведение их исследований в отношении энергоценности и химического состава;</li> <li>- Оформлением протокола отбора проб и исследования готовой пищи и кулинарных блюд;</li> <li>- Составлением акта расследования;</li> <li>- Проведение лабораторных исследований блюд готовой пищи, кулинарных изделий и рационов.</li> <li>- оформление протокола исследования</li> </ul>
--	--	--	---	--	---

			<p>особенности оценки состояния здоровья в связи с питанием по показателям, характеризующим пищевой статус различных групп населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы и принципы организации рационального здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения;</li> <li>- Основы и принципы организации лечебного питания в ЛПУ;</li> <li>- Основы и принципы организации лечебно-профилактического питания;</li> <li>- Основы и принципы организации питания населения, проживающего в зонах экологической, в т.ч. радиационной нагрузки;</li> <li>- Научные основы разработки рекомендаций с целью оптимизации индивидуального или коллективного питания;</li> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния нерационального питания на организм человека;</li> <li>- Показатели состояния фактического питания населения и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга;</li> <li>- Методы установления причинно-следственных связей между состоянием фактического питания и здоровьем населения;</li> </ul>	<p>изучаемого фактического питания на пищевой статус человека, на заболеваемость различных групп населения и на другие медико-статистические показатели, характеризующие состояние здоровья населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выявлять степень риска различных нарушений фактического питания алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия;</li> <li>- Осуществлять прогнозирование влияния фактического питания на здоровье населения;</li> <li>- Оценивать эффективность профилактических мероприятий;</li> <li>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой;</li> <li>- Делать обобщающие выводы.</li> </ul>	
--	--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные принципы и методику планирования профилактических мероприятий в отношении алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний;</li> <li>- Нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;</li> <li>- Принципы гигиенического нормирования потребностей различных возрастных и профессиональных групп населения в энергии, пищевых веществах, в минорных биологически активных веществах с установленным физиологическим действием, а также гигиенические требования к режиму питания, к ферментной адекватности питания и его безопасности;</li> <li>- Современные подходы к изучению и оценке пищевого статуса различных групп населения, состояния здоровья населения;</li> <li>- Принципы и методы проведения санитарно-просветительской работы по пропаганде здорового образа жизни.</li> </ul>		
3	ПК-3	Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человека;</li> <li>- Основы алиментарной адаптации, организация питания населения, проживающего в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучать и оценивать состояние питания различных групп населения;</li> <li>- Оценивать показатели здоровья населения в связи с фактором питания, разрабатывать мероприятия по профилактике расстройства болезней</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценкой качества пищевых продуктов по результатам органолептических и лабораторных исследований – санитарно-химических, микробиологиче</li> </ul>

			<p>условия экологического неблагополучия, в т.ч. радиационной нагрузки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Болезни расстройства питания, избыточное и недостаточное питание, алиментарно-зависимые заболевания;</li> <li>- Нутрициологические факторы риска их возникновения;</li> </ul> <p>основные алиментарные дисбалансы; макро- и микроэлементозы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного, законодательства, права, права и обязанности врача и пациента;</li> <li>- Основы законодательства о здравоохранении, законодательство об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, нормативные правовые акты, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения.</li> </ul>	<p>питания и алиментарно-зависимых заболеваний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разрабатывать и осуществлять мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов;</li> <li>- Изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания;</li> <li>- Оценивать параметры деятельности систем организма;</li> <li>- Проводить забор биологического материала от пациента для исследований;</li> <li>- Определять показатели и проводить анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду;</li> <li>- Выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;</li> <li>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой;</li> <li>- Делать обобщающие выводы;</li> <li>- Оценить полученные данные;</li> <li>- Проводить мероприятия по первичной и вторичной профилактике наиболее часто встречающихся в медицинской организации заболеваний;</li> </ul>	<p>ских, радиологических, паразитологических;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Методами изучения питания населения и методами оценки статуса питания;</li> <li>- Методами нутрициологической коррекции питания населения.</li> </ul>
--	--	--	---	--	--

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проявить комплексный подход к назначению лабораторных обследований с учетом характеристик лабораторных тестов;</li> <li>- Уметь интерпретировать результаты лабораторных исследований;</li> <li>- Организовывать и проводить медицинские осмотры и профилактические мероприятия;</li> <li>- Определять группы повышенного риска заболевания;</li> <li>- Оценивать результаты стандартных лабораторных и иных методов исследования;</li> <li>- Проводить санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия в чрезвычайной ситуации;</li> <li>- Применять навыки установления профессионального контакта, формировать доверительные отношения с больным.</li> </ul>	
4	ПК-4	<p>Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалами и изделиями и технологиями их производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей;</li> <li>- Основы взаимодействия человека и окружающей среды, принципы организации профилактических мероприятий по</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания и в сфере защиты прав потребителей;</li> <li>- Оценивать состояние и осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за организацией лечебного (диетического) питания в ЛПУ, по месту работы, учебы и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией (СанПиНами, ГОСТами, Техническим регламентами, ГН и др.) в пределах профессиональной деятельности специалиста;</li> <li>- Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов;</li> </ul>

			<p>предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</p> <p>- Цели, задачи, содержание и методы работы по гигиене питания, организационно-правовые основы деятельности в органах и учреждениях Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека;</p> <p>- Нормативно-правовые документы и законодательные акты по гигиене питания; санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и продовольственной торговли пищеблокам ЛПУ;</p> <p>Технологию производства пищевых продуктов;</p> <p>- Методику обследования пищевых объектов;</p> <p>- Санитарно-противоэпидемические требования к организации производственного контроля на пищевых объектах;</p> <p>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;</p> <p>- Принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест;</p>	<p>жительства;</p> <p>- Оформлять акты по результатам контрольно-надзорных мероприятий пищевых объектов, составлять документы по мерам административных взысканий;</p> <p>- Проводить отбор образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды, проведение их исследований, испытаний и (или) привлечение экспертов для осуществления отбора образцов (проб) в случаях, когда требуется применение специальных знаний, навыков, специальных технических средств;</p> <p>- Оформлять протоколы отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды;</p> <p>- Составлять акты расследования;</p> <p>- Составлять акт проверки;</p> <p>- Вручение или направление акта проверки лицам, подлежащим проверке;</p> <p>- Направление в орган прокуратуры копии акта проверки в случае, если для проведения выездной проверки требовалось согласование ее проведения органом прокуратуры;</p> <p>- Вносить в журнал учета проверок записи о проведенной проверке;</p> <p>- Выдача предписания лицу, подлежащему проверке, об устранении выявленных нарушений;</p> <p>- Выдавать предписания; об устранении</p>	<p>- Методикой санитарно-эпидемиологического обследования и проведения проверок предприятий общественного питания, продовольственной торговли, предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности; пищеблоков ЛПУ.</p>
--	--	--	---	--	---

			<p>- Гигиенические требования к качеству питьевой воды; санитарно-гигиенические требования к качеству воды водоемов, атмосферного воздуха, почвы.</p>	<p>выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований; - О прекращении реализации не соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям продукции, в том числе продовольственного сырья и пищевых продуктов; - О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; - О проведении лабораторного обследования граждан, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, и медицинского наблюдения за такими гражданами; - Контролировать за устранением выявленных нарушений при проверке, их предупреждению, предотвращению возможного причинения вреда жизни, здоровью граждан, предупреждению возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера (в том числе оформление: временного запрета деятельности; отзыва продукции, представляющей опасность для жизни, здоровья граждан и для окружающей среды, из оборота; доведение до сведения граждан, а также других юридических лиц, индивидуальных предпринимателей любым доступным</p>	
--	--	--	---	--	--

				<p>способом информации о наличии угрозы причинения вреда и способах его предотвращения) ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформлять документы для привлечения лиц, допустивших выявленные нарушения, к ответственности;</li> <li>- Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности</li> </ul>	
5	ПК-5	<p>Готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы законодательной базы в сфере охраны здоровья и защиты прав потребителей; законодательные и нормативные документы – СанПиНы, ГОСТы, СН, ГН; Технические регламенты, Единые санитарные требования Таможенного Союза;</li> <li>- Научные основы нормирования вредных веществ в пищевых продуктах;</li> <li>- Пищевых добавок, остаточных количеств чужеродных химических веществ в пищевых продуктах;</li> <li>- Научные основы и принципы гигиенического нормирования вредных факторов;</li> <li>- Методику постановки токсикологического эксперимента;</li> <li>- Основы взаимодействия человека и окружающей среды;</li> <li>- Методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- Основы радиационной безопасности;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Уметь анализировать результаты проведенных лабораторных исследований, испытаний, проведенных санитарно-эпидемиологических экспертиз, а также токсикологических и гигиенических оценок;</li> <li>- Решать вопрос о соответствии (несоответствии) пищевых продуктов гигиеническим требованиям;</li> <li>- Проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами;</li> <li>- Пользоваться аппаратом Сокслета, аппаратом Кьельдаля, аналитическими весами, сахариметром, рефрактометром, термостатом, жирометром, лактоденсиметром, центрифугой;</li> <li>- Проводить отбор проб от объектов среды обитания (пищевых продуктов);</li> <li>- Определять перечень</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, БАД к пище;</li> <li>- Методикой санитарно-химического исследования изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов полимерных материалов;</li> <li>- Методикой отбора проб пищевых продуктов;</li> <li>- Методикой расследования массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (пищевых отравлений).</li> </ul>

			<p>и безопасности пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований;</li> <li>- Порядок государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, продуктов из ГМО;</li> <li>- Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, ТР; и привлечения к ответственности лиц, совершивших такие нарушения;</li> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</li> <li>- Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды;</li> <li>- Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.</li> </ul>	<p>и оценивать информацию, содержащуюся в документах (формы статистического наблюдения, истории болезни, амбулаторные карты, результаты клинико-лабораторных исследований, технологические карты, личные медицинские книжки);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять причинно-следственную связь между фактором и угрозой жизни и здоровью людей;</li> <li>- Устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений) во взаимосвязи с фактором питания.</li> </ul>	
11.	ПК-6	<p>Готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровью, профилактике</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы законодательной базы в сфере охраны здоровья и защиты прав потребителей, законодательные и нормативные документы <ul style="list-style-type: none"> <li>- Права граждан, отдельных групп</li> </ul> </li> </ul>	<p>Применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приемами работы с инструктивными и нормативными документами в области гигиены питания</li> <li>- Методикой проведения занятий по</li> </ul>

		заболеваний	<p>населения на охрану здоровья, гарантии осуществления медико-социальной помощи.</p> <p>-Законодательные основы, организацию и проведение обязательного курсового гигиенического обучения работников пищевых объектов, программы курсового гигиенического обучения работников пищевых предприятий различного профиля, работников общественного питания и торговли</p> <p>- Основы организации медицинской помощи населению.</p> <p>- Основы здорового образа жизни.</p> <p>Основные понятия категории «здоровье»; задачи государства в сохранении здоровья населения страны.</p> <p>- Определение понятия общественное здоровье, критерии.</p> <p>Роль внешних и внутренних факторов в формировании общественного здоровья</p> <p>- представления о пище как одном из важнейших факторов окружающей среды, воздействующих на организм человека.</p> <p>Биологические и экологические аспекты проблемы питания.</p> <p>Понятие о питании как социальной проблеме.</p> <p>-Принципы организации рационального здорового питания населения, как составной части общей задачи формирования здорового образа жизни и профилактической медицины</p>	<p>благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности.</p> <p>- Самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей.</p> <p>- Применять действующие инструктивные и нормативные документы в области гигиены питания, для выполнения конкретных задач по улучшению состояния здоровья и формированию здорового образа жизни;</p> <p>- Работать с литературой и базой Интернет при проведении информационного поиска и написания аналитического обзора</p> <p>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой.</p> <p>- Делать обобщающие выводы.</p> <p>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности.</p> <p>-Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</p> <p>- Разрабатывать и воплощать на практике эффективные мероприятия по пропаганде и реализации здорового образа жизни, гигиенического воспитания;</p> <p>-Организовывать</p>	<p>курсовому гигиеническому обучению работников предприятий пищевой промышленности и различного профиля, общественного питания и торгово-складской сети.</p> <p>-Методами санитарной просветительной работы среди населения по формированию здорового образа жизни.</p> <p>-Компьютерной техникой, письменной речью, способностью к подготовке и редактированию профессионального содержания.</p> <p>-Базовыми технологиями образования информации.</p> <p>-Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;</p> <p>- Методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения;</p> <p>-Методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания</p> <p>- Культурой мышления,</p>
--	--	-------------	--	--	--

			<p>- Основы и принципы организации рационального здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения</p> <p>-- основные показатели здоровья населения;</p> <p>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья</p> <p>Показатели состояния среды обитания и здоровья населения</p> <p>Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения;</p> <p>- Основные критерии общественного здоровья и факторы риска социально-значимых и наиболее распространенных заболеваний, методы и организационные формы их профилактики;</p> <p>- Принципы и методы проведения санитарно-просветительской работы по пропаганде здорового образа жизни;</p>	<p>занятия по курсовому гигиеническому обучению работников предприятий пищевой промышленности различного профиля, работников общественного питания и торговли.</p> <p>-Применять навыки установления профессионального контакта,</p> <p>- Учитывать психологические особенности личности в процессе установления контакта;</p> <p>- Проводить публичные выступления, в том числе в средствах массовой информации, по вопросам здорового образа жизни, рационального здорового питания, профилактической медицины, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;</p> <p>- готовить презентационные и информационно-аналитические материалы, статьи, по вопросам здорового образа жизни, рационального здорового питания, гигиенического воспитания, профилактической медицины, в том числе для печатных и электронных средств массовой информации</p> <p>-Разрабатывать проекты нормативных и методических документов, необходимых для внедрения современных методов и инструментов при осуществлении деятельности по гигиеническому воспитанию различных групп</p>	<p>способностью к критическому восприятию информации, логическому анализу и синтезу</p> <p>- Владеть профессиональной терминологией, принятой в профилактической медицине в области гигиены питания, профилактической медицины.</p> <p>-Проведением анализа материалов официальной статистики о заболеваемости населения, демографических процессах, социально-экономической ситуации, санитарном состоянии объектов окружающей среды</p> <p>-Подготовкой информационно-аналитических материалов о результатах гигиенической диагностики влияния факторов среды обитания на здоровье населения, о результатах оценки фактического владения навыками здорового образа жизни различными группами населения</p> <p>-Организацией и разработкой учебно-методических, научно-</p>
--	--	--	--	---	--

				<p>населения, формированию навыков здорового образа жизни, обучению населения правилам медицинского поведения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать влияние факторов среды обитания на здоровье населения;</li> <li>- оценивать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки</li> <li>- Работать с литературой и информационной базой Интернет при проведении информационного поиска и написания аналитического обзора.</li> <li>- Переводить иностранные научные источники со словарем</li> </ul>	<p>методических публикаций, пособий, рекомендаций по организации и проведению санитарно-просветительной работы с населением по вопросам профилактической медицины, здорового образа жизни, правилам медицинского поведения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Методикой пропаганды здорового образа жизни, гигиенических навыков, правил медицинского поведения,</li> <li>-Методикой проведения занятий по обязательному курсовому гигиеническому обучению работников пищевых предприятий различного профиля, работников общественного питания и торговли</li> <li>-Методикой обучения проведения гигиенических процедур, обучения навыкам здорового образа жизни</li> </ul>
12.	ПК-7	<p>Готовность к санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья</p>	<p>- Основы применения современных информационно коммуникационных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью пищевых продуктов и оценка риска здоровью населения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить соц. гиги. мониторинг за качеством и безопасностью пищевых продуктов и проводить оценку риска здоровью;</li> <li>- Выявлять причинно-следственные связи фактора питания как причину пищевых отравлений, болезней расстройства питания,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методами выявления факторов риска заболеваний инфекционной и неинфекционной природы во взаимосвязи с характером питания;</li> <li>- Методикой оценки пищевого</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения, методы изучения состояния здоровья населения во взаимосвязи с факторами питания;</li> <li>- Причины, условия и механизмы возникновения алиментарных заболеваний;</li> <li>- Этиология, клиника, диагностика пищевых отравлений;</li> <li>- Этиологические факторы развития болезней избыточного и недостаточного питания, в т.ч. микроэлементозов, гипо- и авитаминозов;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- Влияние чужеродных биологических и химических контаминантов пищи на здоровье человека;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические показатели пестицидной нагрузки, показатели степени опасности загрязнения пищевых продуктов.</li> </ul>	<p>других алиментарно-зависимых заболеваний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу, исследования, гигиеническую оценку пищевых продуктов, БАД, оценивать качество пищевых продуктов;</li> <li>- Оценивать риск для здоровья населения от воздействия фактора питания, осуществлять прогнозирование влияния факторов питания;</li> <li>- Оценивать эффективность профилактических мероприятий;</li> <li>- Самостоятельно формулировать выводы на основе полученных результатов.</li> </ul>	<p>статуса и показателей здоровья населения во взаимосвязи с фактором питания;</p>
--	--	--	--	--	--

13.	ПК-8	<p>Готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности.</p>	<p>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, административного, уголовного, законодательства, права и обязанности должностных лиц Роспотребнадзора и юридических лиц и индивидуальных предпринимателей;</p> <p>- Основы законодательной базы в сфере охраны здоровья и санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательные и нормативные документы - федеральные законы, СанПиНы, СП, ГН;</p> <p>- Действующие инструктивные и нормативные документы по медицине труда и производственной санитарии;</p> <p>- Цели, задачи, содержание, методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за условиями труда на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговой сети;</p> <p>- Законодательные основы, цели и задачи проведения специальной оценки условий труда на предприятиях пищевой промышленности;</p> <p>- Законодательные основы, организацию и проведение обязательных медицинских осмотров работников пищевых объектов.</p> <p>- Показатели состояния производственной среды и здоровья</p>	<p>- Применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в своей профессиональной деятельности;</p> <p>- Установить степень профессионального риска факторов производственной среды и трудового процесса для разработки профилактических мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, предприятий общественного питания, торговой сети;</p> <p>- Организовать медицинские осмотры работников предприятий пищевой промышленности и других пищевых объектов и осуществлять анализ их результатов для разработки санитарно-гигиенических рекомендаций;</p> <p>- Разрабатывать санитарно-гигиенические рекомендации по улучшению условий труда на пищевых объектах;</p> <p>- Оценивать результаты инструментальных и санитарно-гигиенических лабораторных исследований факторов производственной среды и трудового процесса и оформлять на их основе соответствующие заключения;</p> <p>- Самостоятельно</p>	<p>- Методикой оценки и интерпретации результатов гигиенической оценки факторов производственной среды и трудового процесса;</p> <p>- Методикой оценки заболеваемости с временной утратой трудоспособности и –ЗВУТ, заболеваемости профессиональными и производственными обусловленными болезнями работников пищевых объектов;</p> <p>- Методикой оценки результатов проведения специальной оценки условий труда рабочих мест на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, торговой сети;</p> <p>- Владеть санитарно-гигиеническими показателями интегральной оценки условий труда работающих на предприятиях пищевой промышленности и.</p>
-----	------	--	--	--	---

			<p>рабочих в системе социально-гигиенического мониторинга;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов производственной среды и трудового процесса;</li> <li>- Перечень вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников пищевых предприятий;</li> <li>- Гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания.</li> </ul>	<p>формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, результатов и оценки погрешностей.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проследивать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике профессиональных, производственно-обусловленных заболеваний</li> <li>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности.</li> <li>- Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</li> <li>- Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности.</li> <li>- Оценивать параметры деятельности систем организма.</li> <li>- проводить анализ влияния факторов производственной среды и производственного процесса на организм работающих</li> <li>- Выявлять факторы риска профессиональных и профессионально-обусловленных заболеваний, проводить профилактические мероприятия при них.</li> <li>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой.</li> <li>- Делать обобщающие выводы.</li> </ul>	
--	--	--	---	--	--

				<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивать организацию, состояние и эффективность лечебно-профилактического питания;</li> <li>- Уметь анализировать санитарно-гигиеническую характеристику условий труда на пищевых объектах.</li> </ul>	
14.	ПК-9	Готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей;</li> <li>- основные показатели деятельности различных учреждений системы здравоохранения;</li> <li>- основы планирования, финансирования и управления системы здравоохранения;</li> <li>- цели, задачи, содержание и методы работы по гигиене питания, организационно-правовые основы деятельности в органах и учреждениях Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;</li> <li>- основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применять нормативные и правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности;</li> <li>- осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми объектами:</li> <li>- Проводить оценку воздействия фактора питания на состояние здоровья населения.</li> <li>- самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей;</li> <li>- оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели;</li> <li>- оценивать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;</li> <li>- методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения;</li> <li>- методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровья населения;</li> <li>- методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания.</li> </ul>

			<p>больного человека</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человек.</li> <li>- принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения (популяции);</li> <li>- эпидемиологическая связь с лабораторными клиническими, патогенетическими, патанатомическими и другими данными об анализируемой болезни;</li> <li>- причины, условия и механизмы возникновения заболеваний, связанных с фактором питания, и их распространения;</li> <li>- методика оценки риска (абсолютный, относительный и т.п.) для здоровья населения;</li> <li>- принципы использования статистических приемов для решения эпидемиологических задач и анализа эпидемиологических материалов</li> </ul>	<p>территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать влияние факторов среды обитания на здоровье населения;</li> <li>- оценивать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания;</li> <li>- осуществлять прогнозирование влияние факторов среды обитания на здоровье населения;</li> <li>- оценивать эффективность профилактических мероприятий;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки</li> <li>- основные физико-химические, математические и др. естественнонаучные понятия и методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;</li> <li>- основы применения современных информационно-коммуникационных технологий, геоинформационных систем;</li> <li>- санитарно-гигиенические показатели состояния продуктов питания; пестицидной нагрузки;</li> </ul>	
15.	ПК-10	<p>Готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного, законодательства, права и обязанности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приемами работы с законодательными, инструктивными и нормативными документами в области гигиены питания,</li> </ul>

		<p>обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</p>	<p>врача и пациента, должностных лиц Роспотребнадзора, и граждан;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы организации медицинской помощи населению;</li> <li>- Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</li> <li>- Теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;</li> <li>- Основы законодательной базы в сфере охраны здоровья и защиты прав потребителей, законодательные и нормативные документы - федеральные законы, СанПиНы, СП, ГОСТы, ГН, ЕСТ;</li> <li>- Основы взаимодействия человека и окружающей среды;</li> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</li> <li>- Научные основы гигиенического нормирования чужеродных веществ в пищевых продуктах;</li> <li>- Основы здорового образа жизни.</li> </ul> <p>Основные понятия категории «здоровье»; задачи государства в сохранении здоровья</p>	<p>эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей;</li> <li>- Применять действующие инструктивные и нормативные документы в области гигиены питания, регламентирующие показатели состояния здоровья, обусловленные характером питания, для выполнения конкретных задач по формированию здорового образа жизни;</li> <li>- Разрабатывать и воплощать на практике эффективные мероприятия по пропаганде и реализации здорового образа жизни, гигиенического воспитания, по профилактической медицине;</li> <li>- Работать с литературой и базой Интернет при проведении информационного поиска и написания аналитического обзора;</li> <li>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>- Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных</p>	<p>профилактической медицины;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Компьютерной техникой, письменной речью, способностью к подготовке и редактированию текстов профессионального содержания;</li> <li>- Проведением анализа материалов официальной статистики о заболеваемости населения, санитарном состоянии объектов окружающей среды;</li> <li>- Организацией и разработкой учебно-методических, научно-методических публикаций, пособий, рекомендаций по организации и проведению санитарно-просветительной работы с населением по вопросам профилактической медицины, здорового образа жизни, санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</li> </ul>
--	--	---	--	--	--

			<p>населения страны;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Представления о пище как одном из важнейших факторов окружающей среды, воздействующих на организм человека. Биологические и экологические аспекты проблемы питания. Понятие о питании как социальной проблеме;</li> <li>- Принципы организации рационального здорового питания населения, как составной части общей задачи формирования здорового образа жизни и профилактической медицины;</li> <li>- Основы и принципы организации рационального здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения;</li> <li>- Принципы алиментарной профилактики хронических неинфекционных заболеваний;</li> <li>- Критерии комплексной оценки состояния здоровья населения;</li> <li>- Основы взаимодействия человека и окружающей среды;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;</li> <li>- Показатели состояния среды обитания и здоровья населения;</li> <li>- Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения;</li> </ul>	<p>программных средств.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности.</li> <li>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой.</li> <li>- Делать обобщающие выводы.</li> <li>- проводить анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду.</li> <li>- Самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей.</li> <li>- Прослеживать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии.</li> <li>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности.</li> <li>-Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</li> <li>-уметь интерпретировать результаты лабораторных исследований;</li> <li>- анализировать санитарно-гигиеническую характеристику условий труда;</li> <li>- определять группы</li> </ul>	
--	--	--	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные показатели здоровья населения;</li> <li>- Критерии комплексной оценки состояния здоровья;</li> <li>- Основы организации медицинской помощи населению;</li> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</li> <li>- Основы доказательной медицины;</li> <li>- Основные физико-химические, математические и др. естественно научные понятия и методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;</li> <li>- Принципы построения государственного учета по показателям состояния здоровья населения,</li> <li>- Основы применения современных информационно-коммуникационных технологий, геоинформационных систем;</li> <li>- Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения (популяции);</li> <li>- Причины, условия и механизмы возникновения заболеваний, связанных с фактором питания, и их распространения;</li> <li>- Методика оценки риска (абсолютный, относительный и т.п.)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>повышенного риска заболеваний;</li> <li>- оценивать результаты стандартных лабораторных и иных методов исследования;</li> <li>- вырабатывать варианты решений и оценивать риски, связанные с их реализацией;</li> <li>- проводить публичные выступления, в том числе в средствах массовой информации, по вопросам здорового образа жизни, рационального здорового питания, профилактической медицины, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;</li> <li>- готовить презентационные и информационно-аналитические материалы, статьи, справки о деятельности организации по вопросам профилактической медицины, в том числе для печатных и электронных средств массовой информации;</li> <li>- Разрабатывать проекты нормативных и методических документов, необходимых для внедрения современных методов и инструментов оказания услуг в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, профилактической медицины;</li> <li>- Оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели;</li> <li>- Оценивать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на</li> </ul>	
--	--	--	---	---	--

			<p>для здоровья населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Теоретические вопросы гигиены питания, общие принципы системы профилактики;</li> <li>- Принципы и методы проведения санитарно-просветительной работы среди населения по профилактике ряда заболеваний; здорового образа жизни;</li> <li>- Общих вопросов информационной безопасности;</li> <li>- Информационно-аналитических систем, обеспечивающих сбор, обработку, хранение и анализ данных.</li> </ul>	<p>территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивать влияние факторов среды обитания на здоровье населения;</li> <li>- Оценивать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания;</li> <li>- Выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки;</li> <li>- Работать с литературой и информационной базой Интернет при проведении информационного поиска и написания аналитического обзора.</li> </ul>	
--	--	--	---	---	--

## 8. Структура и содержание практики

### Учебно-тематический план

#### *Второй год обучения*

				<b>5-10</b>
<b>3</b>	отделы Филиалов ФБУЗ «Центо гигиены и эпидемиологии»	<b>108</b>	<p>производственно-технологическая деятельность</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;</li> <li>- проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);</li> <li>- проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания человека;</li> <li>- организация обязательных медицинских осмотров, профилактических прививок;</li> <li>- проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;</li> <li>- оценка состояния здоровья населения;</li> <li>- оценка состояния среды обитания</li> </ul>	

			<p>населения;  проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</p> <p>психолого-педагогическая;  - гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;  организационно-управленческая деятельность:  - организация санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;  - организация труда персонала в организациях и их структурных подразделениях, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения с учетом требований техники безопасности и охраны труда;  - ведение документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;  - соблюдение основных требований информационной безопасности.</p>	<p><b>5-10</b></p> <p><b>5-10</b></p>
4	Территориальные отделы Управления Роспотребнадзора	108	<p>производственно-технологическая деятельность  - осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;  - проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);  - проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания человека;  - организация обязательных медицинских осмотров, профилактических прививок;  - проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;  - оценка состояния здоровья населения;  - оценка состояния среды обитания населения;  психолого-педагогическая;  - гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;  организационно-управленческая</p>	<p><b>5-10</b></p> <p><b>5-10</b></p>

			<p>деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- организация труда персонала в организациях и их структурных подразделениях, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения с учетом требований техники безопасности и охраны труда;</li> <li>- ведение документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</li> <li>- соблюдение основных требований информационной безопасности.</li> </ul>	<b>5-10</b>
--	--	--	---	-------------

## 8. Формы отчетности и аттестации по практике

### Формы отчетности:

- дневник ординатора
- Форма аттестации: промежуточная, в форме зачета

## 9. Фонд оценочных средств

### 9.1. Критерии оценки

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Примерные критерии оценивания
5.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>Полнота раскрытия темы;</p> <p>Знание основных понятий в рамках обсуждаемого вопроса, их взаимосвязей между собой и с другими вопросами дисциплины (модуля);</p> <p>Знание основных методов изучения определенного вопроса;</p> <p>Знание основных практических проблем и следствий в рамках обсуждаемого вопроса;</p> <p>Наличие представления о</p>

				перспективных направлениях разработки рассматриваемого вопроса
6.	Тестовое задание	Система заданий, позволяющая стандартизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий (варианты)	Критерии оценки вопросов теста в зависимости от типов формулируемых вопросов.

## 9.2. Оценочные средства

### Перечень вопросов для собеседования

229. Цель и основные задачи работы отделения гигиены питания в органах и учреждениях Роспотребнадзора.
230. Организационно-правовые основы государственного санитарного надзора по разделу гигиены питания.
231. Планирование, формы и методы работы врача по гигиене питания.
232. Критерии оценки и показатели качества деятельности отделений гигиены питания органов и учреждений Роспотребнадзора.
233. Цель, задачи и основные направления предупредительного санитарного надзора в области гигиены питания. Правовые и нормативные документы, регламентирующие предупредительный санитарный надзор.
234. Особенности гигиенического надзора за размещением пищевых предприятий.
235. Гигиенический надзор за новыми видами пищевых продуктов, пищевыми добавками и новыми пищевыми технологиями.
236. Гигиенический надзор за новыми видами материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.
237. Цель, основные задачи, формы и методы текущего санитарного надзора. Плановый и внеплановый надзор на пищевых объектах.
238. Особенности санитарного надзора за предприятиями молочной промышленности.
239. Особенности санитарного надзора за предприятиями мясной промышленности.
240. Особенности санитарного надзора за рыбоперерабатывающими предприятиями.
241. Особенности санитарного надзора за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности.
242. Особенности санитарного надзора за предприятиями консервной промышленности.
243. Санитарная охрана и гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Ее цель, задачи, основные этапы. Организация и порядок проведения.
244. Современные требования к сертификации пищевых продуктов. Гигиеническая сертификация. Цель, задачи, порядок проведения.
245. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
246. Санитарно-гигиенический надзор за использованием в питании продуктов, загрязненных чужеродными веществами химической и биологической природы.
247. Гигиеническая экспертиза продуктов, загрязненных пестицидами. Принципы нормирования остаточных количеств пестицидов.
248. Гигиеническая экспертиза продуктов, загрязненных радионуклидами.
249. Санитарно-гигиенический надзор за применением пищевых добавок в пищевой

- промышленности.
250. Основные гигиенические требования к организации рационального питания в различных условиях жизни и деятельности человека.
  251. Физиолого-гигиенические принципы питания детей. Социальное значение проблемы.
  252. Физиолого-гигиенические принципы организации питания лиц пожилого возраста. Социальное значение проблемы.
  253. Физиолого-гигиеническое обоснование организации питания лиц, занятых умственным трудом. Социальное значение проблемы.
  254. Физиолого-гигиеническое обоснование рациональной организации питания рабочих на промышленных предприятиях и сельскохозяйственных рабочих.
  255. Особенности организации питания людей в различных климатических зонах.
  256. Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо-вредными и вредными условиями труда. Его разновидности. Санитарно-гигиенический контроль за организацией, оценка эффективности.
  257. Гигиеническая характеристика рационов лечебно-профилактического питания на предприятиях с особо-вредными условиями труда. Основные защитные механизмы действия рационов ЛПП.
  258. Пищевые отравления. Современная классификация. Этиология. Профилактика.
  259. Клинико-эпидемиологические особенности пищевых токсикоинфекций.
  260. Клинико-эпидемиологические особенности пищевых токсикозов.
  261. пищевые микотоксикозы. Этиология, распространенность, профилактические мероприятия.
  262. Особенности клиники, диагностики и профилактики различных пищевых отравлений немикробной этиологии.
  263. Факторы риска и первичная алиментарная профилактика соматических заболеваний
  264. Алиментарные факторы риска и первичная профилактика онкологических заболеваний.
  265. Гигиеническая оценка организации лечебного (диетического) питания в лечебно-профилактических учреждениях, санаториях и системе общественного питания как вторичная алиментарная профилактика заболеваний.
  266. Принципы лечебного питания при заболеваниях органов пищеварения.
  267. Принципы лечебного питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
  268. Принципы лечебного питания при заболеваниях обмена веществ.
  269. Алиментарные факторы риска развития ожирения. Ожирение как социальная проблема.
  270. Болезни недостаточного питания. Этиопатогенез. Клиника. Профилактика.
  271. Организация, принципы планирования работы аккредитованных пищевых лабораторий и центров. Их взаимодействие с отделениями гигиены питания.
  272. Роль и значение лабораторной диагностики в осуществлении контроля за качеством пищевых продуктов. Современные методы исследования пищевых продуктов.
  273. Особенности условий труда на пищевых предприятиях и объектах. Методы оценки состояния здоровья работников пищевых объектов. Профилактика заболеваемости.
  274. Оценка состояния здоровья населения как показатели качества деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора.
  275. Теоретические основы рационального питания.
  276. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения в процессе изготовления, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов.

277. Проблемы организации производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, торговли.
278. Организация и проведение санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания, складской, торговой сети и перерабатывающей промышленности.
279. Биологическая и питательная ценность различных пищевых продуктов.
280. Санитарно-гигиенический мониторинг структуры фактического питания населения.
281. Санитарно-гигиенический мониторинг остаточных количеств чужеродных веществ и продовольственном сырье и пищевых продуктах.
282. Методы изучения питания и здоровья населения.
283. Научные основы лечебно-профилактического питания рабочих с вредными и особо вредными условиями труда.
284. Санитарно-гигиенический контроль и надзор за качеством и безопасностью пищевых продуктов.
285. Гигиеническая сертификация продовольственного сырья и пищевых продуктов.
286. Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний.
287. Эколого-гигиенические проблемы питания и здоровья населения.
288. Медицинский контроль при организации питания в регионах с осложненной экологической ситуацией.
289. Основные программы алиментарной профилактики заболеваний, обусловленных питанием.
290. Законодательные материалы, регламентирующие положение, права и обязанности санитарно-эпидемиологической службы по гигиене питания.
291. Планирование работы отделения гигиены питания.
292. Организация и проведение гигиенической экспертизы пищевых продуктов.
293. Классификация пищевых отравлений.
294. Методика расследования пищевых отравлений.
295. Правила отбора, подготовки и направления проб для лабораторного исследования.
296. Составление акта расследования пищевого отравления.
297. Организация и проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений микробной и немикробной этиологии.
298. Общие вопросы эпидемиологии острых кишечных инфекций.
299. Эпидемиологический анализ и диагностика острых кишечных инфекций.
300. Основные принципы профилактики и меры борьбы с кишечными инфекциями.
301. Санитарно-гигиенический и производственный контроль за применением пищевых добавок в производстве пищевых продуктов.
302. Гигиеническая оценка пищевых продуктов, полученных при использовании минеральных удобрений, и с полей орошаемых сточными водами.
303. Гигиенические требования к полимерным материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.
304. Основные направления работы учреждений Роспотребнадзора по предупредительному санитарно-гигиеническому надзору в области гигиены питания.
305. Предупредительный санитарно-гигиенический надзор за выпуском новых видов продуктов, посуды, упаковочных материалов.
306. Гигиенические требования к предприятиям общественного питания и торговли пищевыми продуктами.
307. Гигиенические требования к технологии приготовления пищи на предприятиях общественного питания.
308. Требования к санитарному режиму на пищевых предприятиях.

309. Организация и проведение периодических и предварительных медицинских осмотров на пищевых объектах.
310. Основные направления деятельности по производству пищевых продуктов высоких качественных характеристик.
311. Планирование работы отдела по надзору за питанием населения Управления Роспотребнадзора. Делопроизводство. Учетные и отчетные формы документов.
312. Цель, задачи и сущность надзорных мероприятий, проводимых органами Роспотребнадзора на стадиях отвода земельного участка под строительство пищевого объекта, а также строительства, реконструкции или капитального ремонта пищевого объекта.
313. Документы санитарного законодательства, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов.
314. Показатели пищевой, биологической ценности и безопасности отдельных групп пищевых продуктов, определенных документами санитарного законодательства.
315. Взаимосвязь здоровья населения с питанием. Методы изучения здоровья и питания населения.
316. Физиолого-гигиеническое обоснование уровня энергетической адекватности питания различных профессиональных и возрастных групп населения. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения России.
317. Болезни недостаточного и избыточного питания. Этиопатогенез. Клиника. Профилактика.
318. Витамины, их классификация, биологическое значение и факторы, определяющие величину потребности. Экзо-и эндогенные факторы развития витаминной недостаточности.
319. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Основные санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу и санитарному режиму на предприятиях молочной промышленности. Методика обследования предприятия молочной промышленности.
320. Гигиенические требования к качеству мяса и мясопродуктов. Основные санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу и санитарному режиму на мясоперерабатывающих предприятиях. Методика обследования предприятия мясоперерабатывающей промышленности. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.
321. Основные санитарно-эпидемиологические требования к производству колбасных изделий.
322. Показатели пищевой, биологической ценности и безопасности хлеба, хлебо-булочных и кондитерских изделий. Основные санитарно-эпидемиологические требования к производству хлеба и хлебобулочных изделий. Методика обследования предприятий по производству хлебобулочных изделий.
323. Концепция оценки качества и безопасности пищевой продукции, полученной из ГМО растительного происхождения. Блок исследований медико-биологической оценки такой продукции.
324. Государственная охрана качества пищевых продуктов. Современные гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
325. Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Организация и порядок проведения сертификации. Виды сертификатов.
326. Гигиеническая характеристика пестицидов (хлорорганических, фосфорорганических, ртутьорганических и карбаматов) и санитарно-гигиенический контроль за остаточными количествами их в пищевых

- продуктах. Пути реализации продуктов, содержащих пестициды в количествах, превышающих допустимые уровни.
327. Классификация пищевых добавок и гигиенические требования к ним. Санитарно-гигиенический надзор за применением добавок в пищевых продуктах.
  328. Основные гигиенические требования к биологически активным добавкам. Нутрицевтики и парафармацевтики. Санитарно-гигиенический контроль за их применением.
  329. Классификация и методика санитарно-эпидемиологического расследования пищевых отравлений. Общие принципы профилактики микробных и немикробных пищевых отравлений.
  330. Пищевые микробные токсикозы, вызываемые энтеротоксигенными штаммами стафилококков. Характеристика и свойства стафилококкового энтеротоксина. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов. Роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек, лабораторная диагностика, профилактика.
  331. Ботулизм. Характеристика и свойства ботулинического токсина. Связь ботулизма с определенными пищевыми продуктами. Роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек, лабораторная диагностика, профилактика.
  332. Пищевые микотоксикозы. Классификация, этиология, распространенность. Особенности клинических проявлений. Профилактические мероприятия.
  333. Пищевые отравления, вызванные потенциально патогенной микрофлорой. Возбудители, источники инфицирования и пути обсеменения пищевых продуктов. Роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек, лабораторная диагностика, профилактика.
  334. Цель и основные задачи санитарно-эпидемиологического надзора за объектами общественного питания, продовольственной торговли и пищевой промышленности.
  335. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий общественного питания и торговли. Медицинский контроль за здоровьем обслуживающего персонала пищевых предприятий. Виды и порядок медицинского обследования.
  336. Цель, задачи и основные направления государственного санитарного надзора за новыми видами пищевых продуктов, новыми пищевыми технологиями, пищевыми добавками и материалами, контактирующими с пищевыми продуктами.
  337. Цель, задачи и основные направления государственного санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми продуктами, изготовленными с использованием компонентов ГМО растительного происхождения.
  338. Значение лечебного питания. Принципы организации лечебного питания. Характеристика основных лечебных столов.
  339. Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо вредными и вредными условиями труда, его разновидности. Задачи работников практического здравоохранения по контролю за лечебно-профилактическим питанием.
  340. Значение эколого-гигиенической концепции питания как методологического подхода к вопросам охраны внешней и внутренней среды организма от загрязнения химического и биологического происхождения.
  341. Санитарно-эпидемиологическая оценка пищевых продуктов, полученных с использованием минеральных удобрений.
  342. Пищевая и биологическая ценность овощей, фруктов, ягод; их значение в

питании здорового и больного человека. Задачи санитарно-эпидемиологического контроля за получением и реализацией.

Перечень тестовых заданий.

№	Варианты вопросов	Поле для отметки правильного ответа (+)
<b>Выберите номер правильного ответа:</b>		
001.	Дифференциация потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола начинается а) с 7 лет б) с 11 лет в) с 14 лет г) с 18 лет	б
002.	Оптимальным соотношением белков, жиров и углеводов в рационах взрослого трудоспособного населения является а) 1:1:4 б) 1. 1,1.4,8 в) 1:1:6 г) 1:0,8:5	в
003.	Анкетно-опросный метод относится в основном к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) лечебного питания в больницах	а
004.	Лабораторный метод относится в основном к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	б
005.	Балансовый метод относится к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	в
006.	Метод изучения питания позволяющий охватить обследованием наибольшую группу людей за сравнительно короткий срок а) Опросно-весовой б) Весовой в) Анкетный г) Опросно-анкетный д) Лабораторный	в
007.	Метод, позволяющий судить исключительно о среднестатистическом потреблении продуктов а) Балансовый б) Бюджетный в) Опросно-весовой г) Весовой д) Анкетный	а

008.	Содержание белка в рационе лабораторным методом можно определить методом а) Гербера б) Сокслета в) Кьельдаля г) Тернера	В
009.	Минимальный уровень потребности в белке составляет: а) 0 г б) 30 г в) 40 г г) 50 г	В
010.	Оптимальный уровень потребности в белке для взрослого населения составляет а) 20-40 г б) 40-60 г в) 60-90 г г) 90-130 г	В
011.	Основной признак дефицита в питании белка: а) нарушение иммунитета б) сухость кожи в) анемия г) запоры	а
012.	Белковое голодание у детей играет ведущую роль в развитии а) кариеса б) рахита в) маразма г) квашиоркора	Г
013.	Доля жиров в общей потребности в энергии человека живущего на Севере а) 27% б) 30% в) 35% г) 12%	В
014.	Оптимальная сбалансированность жирных кислот в жировом продукте: а) 20% полиненасыщенных жирных кислот, 50% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты б) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 60% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты в) 10 % полиненасыщенных жирных кислот, 30% насыщенных жирных кислот и 60% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты	В
015.	Углевод, оказывающий существенное влияние на характер микрофлоры кишечника а) фруктоза б) сахароза в) лактоза г) гликоген	В
016.	Потребность взрослого человека в витамине В, (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	а

017.	<p>Потребность взрослого человека в витамине А 9в мг)</p> <p>а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20</p>	а
018.	<p>Витамин В<sub>1</sub> участвует преимущественно:</p> <p>а) в синтезе аминокислот б) в белковом обмене в) в липидном обмене г) в углеводном обмене д) в минеральном обмене</p>	г
019.	<p>Потребность взрослого здорового человека в витамине С (в мг)</p> <p>а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20</p>	б
020.	<p>Формулировка, наиболее полно отражающая понятие «статус питания»</p> <p>а) Состояние фактического питания отдельных групп населения б) Состояние е физического развития в зависимости от питания в) Различные варианты режима питания отдельных групп населения г) Состояние здоровья и работоспособности в зависимости от питания</p>	г
021.	<p>Продуктами одной партии считаются продукты</p> <p>а) одного наименования, выпущенные в один день разными сменами при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение б) разного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение в) одного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение г) одного наименования, выпущенные одной сменой на разных технологических линиях одного предприятия , имеющие качественное удостоверение</p>	в
022.	<p>Гигиеническая экспертиза партии продуктов не приводится, если</p> <p>а) условия хранения на складе не соответствуют требуемым нормам б) на партию продуктов нет документации в) имеются изменения органолептических показателей продукта г) внешние дефекты (ржавые крышки и т.д.)</p>	б
023.	<p>Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является:</p> <p>а) определение энергетической потребности человека б) решение вопросов усвояемости пищевых продуктов в) контроль за витаминными качеством питания организованных коллективов г) выявление свойств характеризующих пищевую ценность и безвредность пищевых продуктов д) нормирование основных пищевых веществ в питании населения</p>	г
024.	Сроки хранения в лаборатории образцов продуктов, в которых	

	<p>обнаружены вредные вещества</p> <p>а) до выдачи анализа</p> <p>б) 3 дня</p> <p>в) 20 дней</p>	в
025.	<p>При экспертизе пищевых продуктов обнаружено что все продукты находятся в поврежденной таре. Сколько упаковок должно быть вскрыто</p> <p>а) согласно соответствующему ГОСТу или ТУ</p> <p>б) 5-10% неповрежденной тары</p> <p>в) до 5-10% мест от партии</p> <p>г) вскрываются все упаковки</p>	г
026.	<p>В соответствии с санитарными правилами на молочные заводы необходимо предъявлять справки о ветеринарно-санитарном благополучии в животноводческих хозяйства</p> <p>а) 1 раз в месяц</p> <p>б) 1 раз в квартал</p> <p>в) 1 раз в месяц</p> <p>г) 1 раз в год</p>	а
027.	<p>Для лабораторного исследования из средней пробы молока в лабораторию доставляют средний образец в объеме;</p> <p>а) не менее 1 литра</p> <p>б) не более 0.5 литра</p> <p>в) не менее 0.2 литра</p> <p>г) не более 1.3 литра</p>	б
028.	<p>Реакция на обнаружение в молоке фосфатазы используется для выявления</p> <p>а) кислотности молока</p> <p>б) термической обработки молока</p> <p>в) бактериальной обсемененности молока</p> <p>г) молока от больных животных</p> <p>д) фальсификации молока</p>	б
029.	<p>Содержимое нитритов в вареных колбасных изделиях не должно превышать</p> <p>а) 0,1 мг%</p> <p>б) 0,5 мг%</p> <p>в) 1,0 мг%</p> <p>г) 5,0 мг%</p>	г
030.	<p>Мясо считается безопасным по гельминтологическим показателям, если на 40 см площади туши найдено</p> <p>а) 1 финна</p> <p>б) 2 финны</p> <p>в) 3 финны</p> <p>г) 4 финны</p> <p>д) ни одной финны</p>	д
031.	<p>Радикальные мероприятия по профилактике дифиллоботриоза</p> <p>а) замораживание рыбы</p> <p>б) жарка тонкими кусками</p> <p>в) копчение и посол</p> <p>г) исключение возможности заражения водоемов</p>	г
032.	<p>Повышенную санитарно-эпидемиологическую опасность имеют</p> <p>а) изделия с белково-сбивным кремом</p> <p>б) изделия с масляным кремом</p>	

	в) изделия с заварным кремом г) изделия со сливочным кремом	в
033.	Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов а) нарушение герметичности банки б) развитие остаточной микрофлоры в) действие кислотности продукта на стенке металлической банки	б
034.	Пастеризация молока считается эффективной, если коли-титр не менее а) 3 мл б) 8 мл в) 10 мл	в
035.	Инактивация стафилококкового энтеротоксина обеспечивается только а) при пастеризации (75-80 С) б) при кипячении в) при стерилизации (112 С-55 мин) г) при стерилизации (120 С-35 мин)	в
036.	Пути реализации молока, содержащего ДДТ а) использование в питании без ограничений б) использование после кипячения в) переработка после сепарирования на тощий творог, а сливки на технические цели г) использование на корм скоту по согласованию с ветнадзором д) использованием лишь для технических целей	в
037.	Ответственным за организацию диетического питания в больнице является а) главный врач б) зам. Главного врача по медицинской части в) врач-диетолог	а
038.	Смесь, состоящая из хозяйственно бытовых сточных вод населенного пункта, сточных вод предприятий коммунально-бытового обслуживания и сточных вод предприятий пищевой промышленности, - это а) промышленные сточные воды б) городские сточные воды в) хозяйственно-бытовые сточные воды	в
039.	Причины загрязнения почвы тяжелыми металлами может быть внесение в почву: а) пестицидов б) калийных удобрений в) фосфорных удобрений г) полимикродобровений д) азотных удобрений	в
040.	В цехах пищевых предприятий с пылевыделением используется а) общая приточная и общая вытяжная вентиляция б) общая приточная и местная вытяжная вентиляция в) общая вытяжная и местная приторная вентиляция г) местная вытяжная и местная приточная вентиляция	б
<b>Часть 2. Выберите номера правильных ответов:</b>		
041.	Суточные энерготраты слагаются из расхода энергии	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) во время сна</li> <li>б) га основной обмен</li> <li>в) на занятия спортом</li> <li>г) связанного со специфически-динамическим действием пищи</li> <li>д) на умственную работу</li> <li>е) связанного со всеми видами физической и умственной деятельности</li> </ul>	б,г,е
042.	<p>В понятие «нерегулируемые энерготраты» входит расход энергии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) на основной обмен</li> <li>б) в процессе трудовой деятельности</li> <li>в) на специфически-динамическое действие пищи</li> <li>г) в процессе бытовой деятельности</li> <li>д) на занятие спортом</li> </ul>	а,в
043.	<p>В понятие «регулируемые энерготраты» входит расход энергии</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) на основной обмен</li> <li>б) в процессе трудовой деятельности</li> <li>в) на специфически-динамическое действие пищи</li> <li>г) в процессе бытовой деятельности</li> <li>д) на занятие спортом</li> </ul>	б,г,д
044.	<p>Величина основного обмена человека зависит от:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) массы тела</li> <li>б) роста</li> <li>в) возраста</li> <li>г) интенсивности труда</li> <li>д) состояния нервной системы</li> <li>е) состояния эндокринной системы</li> </ul>	а,в,д,е
045.	<p>Био-регуляторную функцию в организме осуществляют</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) витамины</li> <li>б) углеводы</li> <li>в) белки</li> <li>г) макроэлементы</li> <li>д) микроэлементы</li> </ul>	а,д
046.	<p>Пластическую функцию в организме осуществляют</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) витамины</li> <li>б) углеводы</li> <li>в) белки</li> <li>г) макроэлементы д) микроэлементы</li> </ul>	б,в,г
047.	<p>Социально-гигиенические основы питания изучаются</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) балансовым методом</li> <li>б) анкетным методом</li> <li>в) опросно-весовым методом</li> <li>г) бюджетным методом</li> <li>д) лабораторным методом</li> </ul>	б,в,д
048.	<p>Социально-экономические основы питания изучаются</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) балансовым методом</li> <li>б) анкетным методом</li> <li>в) опросно-весовым методом</li> <li>г) бюджетным методом</li> <li>д) лабораторным методом</li> </ul>	а,г
049.	<p>Для изучения семейного и индивидуального питания используют</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) анкетный метод</li> <li>б) изучение питания по отчетам</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>в) опросно-весовой метод</li> <li>г) весовой</li> <li>д) лабораторный метод</li> <li>е) изучение питания по меню-раскладкам</li> </ul>	а,в,г
050.	<p>Для изучения организованного питания в коллективах используют</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) анкетный метод</li> <li>б) изучение питания по отчетам</li> <li>в) опросно-весовой метод</li> <li>г) весовой</li> <li>д) лабораторный метод</li> <li>е) изучение питания по меню-раскладкам</li> </ul>	б,д,е
051.	<p>Содержание жира в рационе лабораторным методом можно определить методом</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Гербера</li> <li>б) Сокслета</li> <li>в) Кьельдаля</li> <li>г) Тернера</li> </ul>	а,б
052.	<p>Факторы определяющие потребность человека в белках</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) возраст</li> <li>б) пол</li> <li>в) интенсивность труда</li> <li>г) состояние здоровья</li> </ul>	а,б,в,г
053.	<p>Белково-энергетическое голодание играет ведущую роль в развитии таких заболеваний, как:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) алиментарная дистрофия</li> <li>б) рахит</li> <li>в) маразм</li> <li>г) квашиоркор</li> </ul>	а,в
054.	<p>Симптомы характерные для квашиоркора:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Атрофия мышц</li> <li>б) Снижение иммунитета</li> <li>в) Отеки</li> <li>г) Гнездное облысение</li> </ul>	а,б,г
055.	<p>Ранними симптомами белково-энергетической недостаточности являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Снижение работоспособности</li> <li>б) Отвращение к пище</li> <li>в) Пониженная температура тела</li> <li>г) Учащение и увеличение мочеотделения</li> </ul>	а,в,г
056.	<p>Избыточное белковое питание неблагоприятно сказывается на здоровье ребенка, проявляясь в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) перевозбуждении нервной системы</li> <li>б) нарушении костеобразования</li> <li>в) снижении иммунитета</li> <li>г) аллергических реакциях</li> </ul>	а,в,г
057.	<p>Аминокислоты, являющиеся незаменимыми только для детского организма</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Аргинин</li> <li>б) Валин</li> </ul>	

	<p>в) Лизин г) Гистидин</p>	а,г
058.	<p>Биологическая роль жиров: а) источник энергии б) улучшают вкусовые свойства пищи в) источник витаминов групп "В" г) источник полиненасыщенных жирных кислот д) источник витаминов А и 0</p>	а,б,г,д
059.	<p>Значение для организма полиненасыщенных жирных кислот: а) структурные компоненты клеточных мембран б) участвуют в обмене холестерина в) участвуют в углеводном обмене г) оказывают нормализующее действие на стенке кровеносных сосудов д) участвуют в синтезе простагландинов</p>	а,б,г,д
060.	<p>При избыточном потреблении жира возможно развитие следующих заболеваний; а) панкреатит б) энтероколит в) диабет г) холецистит д) атеросклероз</p>	а,г,д
061.	<p>Снижение доли жира в рационе необходимо в питании а) жителей северных регионов России б) жителей южных регионов России в) спортсменов легкоатлетов г) спортсменов пловцов д) больных с заболеваниями поджелудочной железы</p>	б,в,д
062.	<p>Увеличение доли жира в рационе необходимо в питании а) жителей северных регионов России б) жителей южных регионов России в) спортсменов легкоатлетов г) спортсменов пловцов д) больных с заболеваниями печени</p>	а,г
063.	<p>Алиментарные факторы, способствующие развитию атеросклероза: а) избыток моно- и дисахаридов б) избыток холестерина в) недостаточность животных жиров г) дефицит пищевых волокон д) недостаточность фосфолипидов</p>	б,г,д
064.	<p>Нутриенты, способствующие выведению холестерина из организма: а) фитостерины б) фосфолипиды в) казеин г) клетчатка</p>	а,б,г
065.	<p>К фосфолипидам относятся: а) кефалин б) катехин в) сфингомиелин</p>	

	г) лецитин д) метионин	а,в,г
066.	Из холестерина в организме синтезируются: а) фосфолипиды б) гормоны в) холин г) пептиды д) витамин D	б,д
067.	К продуктам, богатым холестерином, относятся: а) мозги б) мука пшеничная высшего сорта в) масло растительное г) яйца	а,г
068.	Растительные масла содержат: а) витамин А б) витамин Э в) полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды г) витамин Е	в,г
069.	Изменения, наблюдающиеся в организме человека при дефиците углеводов а) усиливается распад жиров б) замедляется расход белков в) развивается гипогликемия г) ухудшается обезвреживающая функция печени	а,в,г
070.	Лабораторный контроль за С-витаминизацией осуществляется а) в детских дошкольных учреждениях б) в общественных школах в) в школах-интернатах г) в столовых открытого типа д) в диетических столовых	а,в,д
071.	Санитарными правилами разрешено использование для целей питания молока, полученного от животных с клиническими проявлениями а) бруцеллеза б) туберкулеза в) мастита г) ящура д) чумы рогатого скота	а,г
072.	Показатели эффективности пастеризации молока а) микробное число б) коли титр в) проба на фосфатазу г) проба на пероксидазу д) кислотность	б,в
073.	Особенности технологического процесса производства колбасных изделий, требующие строгого санитарного контроля а) применение нитритов б) длительный период созревания фарша в) высокая степень измельчения мяса	

	<p>г) необходимость достижения внутри изделия определенной температуры при тепловой обработке</p> <p>д) обвалка и жилровка</p>	а,б,г
074.	<p>Основные мероприятия на предприятиях кондитерской промышленности, предотвращающие обсеменение стафилококками сырья</p> <p>а) контроль за соблюдением санитарного режима обработки и мытья оборудования</p> <p>б) отстранение от работы лиц, страдающих гнойничковыми заболеваниями</p> <p>в) профилактика простудных заболеваний</p> <p>г) контроль за правильным использованием пищевых добавок</p>	а,б,в
075.	<p>При согласовании земельного участка пищевого объекта застройщик должен представить в ЦГСЭН</p> <p>а) ситуационный план местности</p> <p>б) проект предприятия</p> <p>в) сведения об источнике водоснабжения и составе сточных вод</p> <p>г) решение местных органов власти об отводе земельного участка с заключением госсанэпиднадзора</p>	а,в,г
076.	<p>В случае превышения МДУ нитратов более, чем в 2 раза, продукты могут быть использованы</p> <p>а) для приготовления закусок с многокомпонентной рецептурой</p> <p>б) для приготовления блюд в системе общественного питания без ограничений</p> <p>в) для приготовления блюд с ограниченным сроком реализации</p> <p>г) овощи могут быть реализованы после соления, квашения, маринования</p> <p>д) после 10 дневной выдержки</p>	а,г
077.	<p>Лабораторно-производственный контроль за качеством питьевой воды в распределительной сети проводится по показателям</p> <p>а) запаха</p> <p>б) привкуса</p> <p>в) мутности</p> <p>г) цветности</p> <p>д) остаточного хлора (при обеззараживании)</p> <p>е) коли-индекса</p> <p>ж) общего числа микроорганизмов</p> <p>з) концентрации железа в воде</p>	б,в,г,е,ж
078.	<p>Размеры санитарно-защитных зон пищевых промышленных предприятий зависят</p> <p>а) от мощности предприятия</p> <p>б) от условий осуществления технологического процесса</p> <p>в) от благоустройства территории санитарно-защитных зон</p> <p>г) от эффективности возможных методов очистки</p> <p>д) от размеров селитебной территории</p>	а,б,г
079.	<p>При работе в условиях нагревающего микроклимата у рабочих пищевых предприятий могут регистрироваться следующие профессиональные заболевания</p> <p>а) гипертермия</p> <p>б) полирадикулоневропатия</p> <p>в) облитерирующий эндартерит</p> <p>г) судорожная болезнь</p>	

	д) энцефалопатия	б,в,д
080.	В понятие производственного микроклимата входят следующие факторы а) температура воздуха б) влажность воздуха в) скорость движения воздуха г) атмосферное давление д) инфракрасное излучение	а,б,в,д
081.	Профзаболевания (отравления) - это патологические состояния, вызванные а) воздействие вредных условий труда б) воздействием патогенных возбудителей зоонозных инфекций при установлении связи с профессией в) осложнением течения общесамочувственного заболевания от воздействия вредных условий труда	а,в
<b>Часть 3. Установите соответствие:</b>		
082.	Потребность организма в энергии восполняется за счет белков, жиров, углеводов, при организации рационального питания на долю каждого из нутриентов приходится определенное количество энергии (%): 1) Белки 2) Жиры 3) Углеводы а) 30% б) 11-13% в) 57-59%	1-б, 2-а, 3-в
083.	Какие недостатки имеют отдельные социально-гигиенические методы изучения фактического питания: 1) Опросно-весовой 2) Весовой 3) Анкетный а) высокая трудоемкость б) малая доступность в) субъективный характер полученных данных г) охват малого числа обследуемых лиц д) зависимость результатов от культуры обследуемых лиц	1-а,б,г, 2-г, а 3-д
084.	Лабораторный способ изучения химического состава и калорийности пищи состоит из определения ряда ингредиентов, какие процедуры должны быть использованы при определении: 1) Сухое вещество 2) Жир 3) Белок а) взвешивание б) экстракция в) взвешивание и экстракция г) ни взвешивание, ни экстракция	1 а, 2 в, 3-г
085.	Оценка лечебно-профилактического питания 1) химический состав рационов ЛПП 2) эффективность назначения ЛПП на основании а) анализа меню-раскладок	1 а, б, 2- в,г

	б) накопительных ведомостей в) заболеваемости работающих г) возрастно-половой состав работающих	
086.	Белковые резервы организма восполняются за счет продуктов - источников белка, которые могут быть получены из традиционного и нетрадиционного сырья. Определите соответствие потенциального резерва белкового фонда указанным группам продуктов: 1) Традиционные белковые продукты 2) Нетрадиционные продукты 3) Новые источники белка а) одноклеточные и многоклеточные водоросли б) молоко, мясо, рыба в) изоляты соевых, белков г) кровь убойных животных	1 б, 2 в,г, 3 а
087.	Каждая аминокислота имеет специфическую функцию в организме. Определите, в каком процессе участвуют перечисленные аминокислоты? 1) Триптофан 2) Лизин 3) Лейцин 4) Гистидин 5) Метионин а) Участвует в регуляции кроветворения б) Участвует в синтезе холина в) Участвует в синтезе гистамина г) Участвует в синтезе никотиновой кислоты д) Участвует в деятельности почек и щитовидной железы	1 г, 2 а, 3 д, 4 в, 5 б
088.	Причиной снижения сахара в крови может быть не только уменьшение поступления углеводов с пищей, но и другие внешние факторы. Определите, какой фактор является причиной указанных типов гипогликемии? 1) Усиленная мышечная работа а) Алиментарная гипогликемия б) Не алиментарная гипогликемия 2) Длительные перерывы между приемами пищи 3) заболевания печени	1б, 2а, 3б
089.	Каждый витамин имеет название и буквенное обозначение. К каким буквам относятся перечисленные названия витаминов: 1) Витамин А 2) Витамин В 3) Витамин В" 4) Витамин В" 5) Витамин Р а) Тиамин б) Пиридоксин в) Ретинол г) Рибофлавин д) Биофлавоноиды	1в, 2а, 3г, 4б, 5д
090.	Молоко от коров, 1. с положительными алле 2. карантинированных по ящуре Заключение по партии	

	а) пригодно в пищу после кипячения б) пригодно в пищу после пастеризации в) не пригодно для питания	1б, 2а
091.	Мясо животных 1. больных сибирской язвой 2. больных ящуром а) не пригодно для питания, подлежит технической утилизации б) не пригодно для питания, подлежит уничтожению в) не пригодно для питания, подлежит списанию на корм скоту г) условно пригодно после тщательной тепловой обработки	1б, 2г
092.	Группы мероприятий на пищевых предприятиях по санитарной охране водоемов 1. технологические 2. санитарно-технические 3. вспомогательные а) озонирование сточных вод б) биологическая очистка сточных вод в) использование малоотходных технологий г) повторное использование сточной воды д) раздельное канализование цехов	1 д,г, 2 а,б, 3 в
093.	Класс поверхностного источника водоснабжения 1. I 2. II 3. III Необходимые методы обработки для получения воды питьевого качества: а) микрофильтрация, коагуляция, отстаивание, фильтрация, обеззараживание б) фильтрация с коагулированием или без него, обеззараживание в) аэрирование, отстаивание, фильтрация, обеззараживание г) микрофильтрация, 2 степени отстаивания, фильтрация, сорбция, двойное хлорирование	1 б, 2а,в 3 г
094.	Симптомы 1. пятнистость эмали зубов 2. метгемоглобинемия 3. хондродистрофия Питьевая вода с повышенной концентрацией а) мышьяка б) стронция в) свинца г) нитратов д) фтора е) кальция	1 д, 2 г, 3 б
<b>Часть 4. Установите правильную последовательность:</b>		
095.	Цикл развития цистицеркоза: а) яйцо гельминта б) кровь в) мышцы г) желудок д) кишечник	а, г,б, д,в
096.	Схема технологического процесса получения мяса; а) оглушение б) ветеринарный контроль	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>в) обескровливание</li> <li>г) душирование</li> <li>д) снятие шкуры</li> <li>е) нугровка</li> <li>ж) созревание</li> </ul>	б,г,а, в, е, д, ж
097.	<p>Лабораторного исследования методом модельных сред изделия из полимерных материалов, предназначенного для контакта с пищевыми продуктами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) органолептическое исследование</li> <li>б) определение окисляемости и бромлирующих веществ в водной и модельных средах</li> <li>в) знакомство с документами</li> <li>г) контакт исследуемого изделия с модельной и водной средой</li> <li>д) определение токсических веществ, имеющихся в рецептуре</li> <li>е) оформление протокола исследования и заключения</li> </ul>	в,а,б,г, д,е
098.	<p>Порядка проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) подготовительный этап</li> <li>б) вскрытие упаковок и органолептическая оценка продуктов</li> <li>в) отбор проб для лабораторного исследования</li> <li>г) составление акта гигиенической экспертизы пищевых продуктов</li> <li>д) сведения о продукте (знакомство с документами)</li> </ul>	а,д,б,в,г
099.	<p>Движения промышленных стоков на земельные поля орошения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) сооружения по биологической очистке</li> <li>б) пруд-накопитель</li> <li>в) комплекс предприятий</li> <li>г) контрольные емкости</li> <li>д) ЗПО</li> </ul>	в,а,г,д,б
100.	<p>Порядок расследования микробного пищевого отравления:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) установление вида микроорганизма</li> <li>б) подтверждение диагноза «Пищевое отравление»</li> <li>в) составление акта расследования</li> <li>г) выявление механизмов повлекших инфицирование и размножение микроорганизмов</li> <li>д) принятие оперативных мер по ликвидации пищевого отравления.</li> </ul>	а,б,г,в, д
<b>Часть 5. Выберите номер правильного ответа</b>		
101.	<p>Оптимальный уровень потребности в белке для взрослого населения составляет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 20-40 г</li> <li>б) 40-60 г</li> <li>в) 60-90 г</li> <li>г) 90-130 г</li> </ul>	в
102.	<p>Основной признак дефицита в питании белка:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) нарушение иммунитета</li> <li>б) сухость кожи</li> <li>в) анемия</li> <li>г) запоры</li> </ul>	а
103.	Белковое голодание у детей играет ведущую роль в развитии:	

	а) кариеса б) рахита в) маразма г) квашиоркора	Г
104.	Доля жиров в общей потребности в энергии человека, живущего на Севере: а) 27% б) 30% в) 35% г) 12%	В
105.	Оптимальная сбалансированность жирных кислот в жировом продукте: а) 20% полиненасыщенных жирных кислот, 50% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты б) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 60% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты в) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 30% насыщенных жирных кислот и 60% мононенасыщенных (олеиновой) кислоты	В
106.	Углевод, сказывающий существенное влияние на характер микрофлоры кишечника: а) фруктоза б) сахароза в) лактоза г) гликоген	В
107.	Потребность взрослого здорового человека в витамине В, (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	а
108.	Потребность взрослого здорового человека в витамине А (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	В
109.	Витамин В- участвует преимущественно: а) в синтезе аминокислот б) в белковом обмене в) в липидном обмене г) в углеводном обмене д) в минеральном обмене	Г
110.	Потребность взрослого здорового человека в витамине С (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	б
111.	Формулировка, наиболее полно отражающая понятие "статус питания" а) Состояние фактического питания отдельных групп населения б) Состояние физического развития в зависимости от питания в) Различные варианты режима питания отдельных групп населения г) Состояние здоровья и работоспособности в зависимости от	Г

	питания	
112.	<p>Продуктами одной партии считаются продукты</p> <p>а) одного наименования, выпущенные в один день разными сменами при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение</p> <p>б) разного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение</p> <p>в) одного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение</p> <p>г) одного наименования, выпущенные одной сменой на разных технологических линиях одного предприятия, имеющие качественное удостоверение</p>	в
113.	<p>Гигиеническая экспертиза партии продуктов не проводится, если</p> <p>а) условия хранения на складе не соответствуют требуемым нормам</p> <p>б) на партию продуктов нет документации</p> <p>в) имеются изменения органолептических показателей продукта</p> <p>г) внешние дефекты (ржавые крышки и т.д)</p>	б
114.	<p>Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является:</p> <p>а) определение энергетической потребности человека</p> <p>б) решение вопросов усвояемости пищевых продуктов</p> <p>в) контроль за витаминным качеством питания организованных коллективов</p> <p>г) выяснение свойств характеризующих пищевую ценность и безвредность пищевых продуктов</p> <p>д) нормирование основных пищевых веществ в питании населения</p>	г
115.	<p>Сроки хранения в лаборатории образцов продуктов, в которых обнаружены вредные вещества</p> <p>а) до выдачи анализа</p> <p>б) 3 дня</p> <p>в) 20 дней</p>	в
116.	<p>При экспертизе пищевых продуктов обнаружено что все продукты находятся в поврежденной таре.</p> <p>Сколько упаковок должно быть вскрыто</p> <p>а) согласно соответствующему ГОСТу или ТУ</p> <p>б) 5-10% неповрежденной тары</p> <p>в) до 5-10% мест от партии</p> <p>г) вскрываются все упаковки</p>	г
117.	<p>В соответствии с санитарными правилами на молочные заводы необходимо предъявлять справки о ветеринарно-санитарном благополучии в животноводческих хозяйствах</p> <p>а) 1 раз в месяц</p> <p>б) 1 раз в квартал</p> <p>в) 1 раз в месяцев</p> <p>г) 1 раз в год</p>	а
118.	<p>Для лабораторного исследования из средней пробы молока в лабораторию доставляют средний образец в объеме;</p>	б

	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) не менее 1 литра</li> <li>б) не более 0.5 литра</li> <li>в) не менее 0.2 литра</li> <li>г) не более 1,3 литра</li> </ul>	
119.	<p>Реакция на обнаружение в молоке фосфатазы используется для выявления</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) кислотности молока</li> <li>б) термической обработки молока</li> <li>в) бактериальной обсемененности молока</li> <li>г) молока от больных животных</li> <li>д) фальсификации молока</li> </ul>	б
120.	<p>Содержание нитритов в вареных колбасных изделиях не должно превышать</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 0,1 мг%</li> <li>б) 0,5 мг%</li> <li>в) 1,0 мг%</li> <li>г) 5,0 мг%</li> </ul>	г
121.	<p>Мясо считается безопасным по гельминтологическим показателям, если на 40 см площади туши найдено</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 1 финна</li> <li>б) 2 финны</li> <li>в) 3 финны</li> <li>г) 4 финны</li> <li>д) ни одной финны</li> </ul>	д
122.	<p>Радикальные мероприятия по профилактике дифиллоботриоза</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) замораживание рыбы</li> <li>б) жарка тонкими кусками</li> <li>в) копчение и посол</li> <li>г) исключение возможности заражения рыбных водоемов</li> </ul>	г
123.	<p>Повышенную санитарно-эпидемиологическую опасность имеют</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) изделия с белково-сбивным кремом</li> <li>б) изделия с масляным кремом</li> <li>в) изделия с заварным кремом</li> <li>г) изделия со сливочным кремом</li> </ul>	в
124.	<p>Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) нарушение герметичности банки</li> <li>б) развитие остаточной микрофлоры</li> <li>в) действие кислотности продукта на стенки металлической банки</li> </ul>	б
125.	<p>Пастеризация молока считается эффективной, если коли-титр не менее</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 3 мл</li> <li>б) 8 мл</li> <li>в) 10 мл</li> </ul>	в
126.	<p>Инактивация стафилококкового энтеротоксина обеспечивается только</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) при пастеризации (75-80 С)</li> <li>б) при кипячении</li> <li>в) при стерилизации (112 С-55 мин)</li> <li>г) при стерилизации (120 С-35 мин.)</li> </ul>	в

127.	Пути реализации молока, содержащего ДДТ а) использование в питании без ограничений б) использование после кипячения в) переработка после сепарирования на тощий творог, а сливки на технические цели г) использование на корм скоту по согласованию с ветнадзором д) использование лишь для технических целей	в
128.	Ответственным за организацию диетического питания в больнице является а) главный врач б) зам. главного врача по медицинской части в) врач-диетолог	а
129.	Смесь, состоящая из хозяйственно бытовых сточных вод населенного пункта, сточных вод предприятий коммунально-бытового обслуживания и сточных вод предприятий пищевой промышленности, -это а) промышленные сточные воды б) городские сточные воды в) хозяйственно-бытовые сточные воды	в
130.	Причиной загрязнения почвы тяжелыми металлами может быть внесение в почву а) пестицидов б) калийных удобрений в) фосфорных удобрений г) полимикродобровений д) азотных удобрений	в
131.	В цехах пищевых предприятий с пылевыделением используется а) общая приточная и общая вытяжная вентиляция б) общая приточная и местная вытяжная вентиляция в) общая вытяжная и местная приточная вентиляция г) местная вытяжная и местная приточная вентиляция	б
<b>Часть 6. Выберите номера правильных ответов:</b>		
132.	Суточные энергозатраты слагаются из расхода энергии а) во время сна б) на основной обмен в) на занятия спортом г) связанного со специфически-динамическим действием пищи д) на умственную работу е) связанного со всеми видами физической и умственной деятельности	А,г,е
133.	В понятие "нерегулируемые энергозатраты" входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятия спортом	А,в
134.	В понятие "регулируемые энергозатраты" входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятия спортом	Б,г,д

135.	<p>Величина основного обмена человека зависит от:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) массы тела</li> <li>б) роста</li> <li>в) возраста</li> <li>г) интенсивности труда</li> <li>д) состояния нервной системы</li> <li>е) состояния эндокринной системы</li> </ul>	А,в,д,е
136.	<p>Симптомы характерные для квашиоркора:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Атрофия мышц</li> <li>б) Снижение иммунитета</li> <li>в) Отеки</li> <li>г) Гнездное облысение</li> </ul>	А,б,г
137.	<p>Ранними симптомами белково-энергетической недостаточности являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Снижение работоспособности</li> <li>б) Отвращение к пище</li> <li>в) Пониженная температура тела</li> <li>г) Учащение и увеличение мочеотделения</li> </ul>	А,в,г
138.	<p>Избыточное белковое питание неблагоприятно сказывается на здоровье ребенка, проявляясь в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) перевозбуждении нервной системы</li> <li>б) нарушении костеобразования</li> <li>в) снижении иммунитета</li> <li>г) аллергических реакциях</li> </ul>	А,в,г
139.	<p>Аминокислоты, являющиеся незаменимыми только для детского организма</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Аргинин</li> <li>б) Валин</li> <li>в) Лизин</li> <li>г) Гистидин</li> </ul>	А,г
140.	<p>Биологическая роль жиров:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) источник энергии</li> <li>б) улучшают вкусовые свойства пищи</li> <li>в) источник витаминов групп "В"</li> <li>г) источник полиненасыщенных жирных кислот</li> <li>д) источник витаминов А и О</li> </ul>	А,г,д
141.	<p>Значение для организма полиненасыщенных жирных кислот:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) структурные компоненты клеточных мембран</li> <li>б) участвуют в обмене холестерина</li> <li>в) участвуют в углеводном обмене</li> <li>г) оказывают нормализующее действие на стенки кровеносных сосудов</li> <li>д) участвуют в синтезе простагландинов</li> </ul>	А,б,г,д
142.	<p>При избыточном потреблении жира возможно развитие следующих заболеваний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) панкреатит</li> <li>б) энтероколит</li> <li>в) диабет</li> <li>г) холецистит</li> <li>д) атеросклероз</li> </ul>	А,г,д
143.	<p>Снижение доли жира в рационе необходимо в питании</p>	Б,в,д

	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) жители северных регионов России</li> <li>б) жителей южных регионов России</li> <li>в) спортсменов легкоатлетов</li> <li>г) спортсменов пловцов</li> <li>д) больных с заболеваниями поджелудочная железы</li> </ul>	
144.	<p>Увеличение доли жира в рационе необходимо в питании</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) жителей северных регионов России</li> <li>б) жителей южных регионов России</li> <li>в) спортсменов легкоатлетов</li> <li>г) спортсменов пловцов</li> <li>д) больных с заболеванием печени</li> </ul>	А,г
145.	<p>Алиментарные факторы, способствующие развитию атеросклероза:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) избыток моно- и дисахаридов</li> <li>б) избыток холестерина</li> <li>в) недостаточность животных жиров</li> <li>г) дефицит пищевых волокон</li> <li>д) недостаточность фосфолипидов</li> </ul>	Б,г,д
146.	<p>Нутриенты, способствующие выведению холестерина из организма:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) фитостерина</li> <li>б) фосфолипиды</li> <li>в) казеин</li> <li>г) клетчатка</li> </ul>	А,б,г
147.	<p>К фосфолипидам относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) кефалин</li> <li>б) катехин</li> <li>в) сфингомиелин</li> <li>г) лецитин</li> <li>д) метеонин</li> </ul>	А,в,г
148.	<p>Из холестерина в организме синтезируются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) фосфолипиды</li> <li>б) гормоны</li> <li>в) холин</li> <li>г) пептиды</li> <li>д) витамин D</li> </ul>	Б,д
149.	<p>К продуктам, богатым холестерином, относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) мозги</li> <li>б) мука пшеничная высшего сорта</li> <li>в) масло растительное</li> <li>г) яйца</li> </ul>	А,г
150.	<p>Растительные масла содержат:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) витамин А</li> <li>б) витамин Э</li> <li>в) полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды</li> <li>г) витамин Е</li> </ul>	В,г
151.	<p>Изменения, наблюдающиеся в организме человека при дефиците углеводов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) усиливается распад жиров</li> <li>б) замедляется расход белков</li> <li>в) развивается гипогликемия</li> <li>г) ухудшается обезвреживающая функция печени</li> </ul>	А,в,г
152.	<p>Лабораторный контроль за С-витаминизацией осуществляется</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) в детских дошкольных учреждениях</li> </ul>	А,в,д

	б) в общеобразовательных школах в) в школах-интернатах г) в столовых открытого типа д) в диетических столовых	
153.	Санитарными правилами разрешено использование для целей питания молока, полученного от животных с клиническими проявлениями а) бруцеллеза б) туберкулеза в) мастита г) ящура д) чумы рогатого скота	А,г
154.	Показатели эффективности пастеризации молока а) микробное число б) коли титр в) проба на фосфатазу г) пробы на пероксидазу д) кислотность	Б,в
155.	Особенности технологического процесса производства колбасных изделий, требующие строгого санитарного контроля а) применение нитритов б) длительный период созревания фарша в) высокая степень измельчения мяса г) необходимость достижения внутри изделия определённой температуры при тепловой обработке д) обвалка и жиловка	А,б,г
156.	Основные мероприятия на предприятиях кондитерской промышленности, предотвращающие обсеменение стафилококками сырья а) контроль за соблюдением санитарного режима обработки и мытья оборудования б) отстранение от работы лиц, страдающих гнойничковыми заболеваниями в) профилактика простудных заболеваний г) контроль за правильным использованием пищевых добавок	А,б,в
157.	При согласовании земельного участка пищевого объекта застройщик должен представить в ЦГСЭН а) ситуационный план местности б) проект предприятия в) сведения об источнике водоснабжения и составе сточных вод г) решение местных органов власти об отводе земельного участка с заключением госсанэпиднадзора	А,в,г
158.	В случае превышения МДУ нитратов менее, чем в 2 раза, продукты могут быть использованы а) для приготовления закусок с многокомпонентной рецептурой б) для приготовления блюд в системе общественного питания без ограничений в) для приготовления блюд с ограниченным сроком реализации г) овощи могут быть реализованы после соления, квашения, маринования д) после 10 дневной выдержки	А,г
159.	Лабораторно-производственный контроль за качеством питьевой	Б,в,г,е,ж

	<p>воды в распределительной сети проводится по показателям</p> <p>а) запаха  б) привкуса  в) мутности  г) цветности  д) остаточного хлора (при обеззараживании)  е) коли-индекса  ж) общего числа микроорганизмов  з) концентрации железа в воде</p>	
160.	<p>Размеры санитарно-защитных зон пищевых промышленных предприятия зависят</p> <p>а) от мощности предприятия  б) от условий осуществления технологического процесса  в) от благоустройства территории санитарно -защитных зон  г) от эффективности возможных методов очистки  д) от размеров селитебной территории</p>	А,б,г
161.	<p>При работе в условиях нагревающего микроклимата у рабочих пищевых предприятий могут регистрироваться следующие профессиональные заболевания</p> <p>а) гипертермия  б) полирадикулоневропатия  в) облитерирующий эндартерит  г) судорожная болезнь  Д) эниефалопатия</p>	Б,в,д
162.	<p>В понятия производственного микроклимата входят следующие факторы</p> <p>а) температура воздуха  б) влажность воздуха  в) скорость движения воздуха  г) атмосферное давление  д) инфракрасное излучения</p>	А,б,в,д
163.	<p>Профзаболевания (отравления)- это патологические состояния, вызванные</p> <p>а) воздействием вредных условий труда  б) воздействием патогенных возбудителей зоонозных инфекций при установлении связи с профессии  в) осложнением течения общесоматического заболевания от воздействия вредных условий труда</p>	А,в
<b>Часть 7. Выберите правильный ответ:</b>		
164.	<p>Дифференциация потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола начинается</p> <p>а) с 7 лет  б) с 11 лет  в) с 14 лет  г) с 18 лет</p>	б
165.	<p>Оптимальным соотношением белков,жиров и углеводов в рационах взрослого трудоспособного населения является</p> <p>а) 1:1:4  б) 1:1,1:4,8  в) 1:1:6  г) 1:0,8:5</p>	в
166.	<p>Анкетно-опросный метод относится в основном к группе методов</p>	а

	изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) лечебного питания в больницах	
167.	Лабораторный метод относится в основном к группе изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	б
168.	Балансовый метод относится к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	в
169.	Метод изучения питания позволяющий охватить обследованием наибольшую группу людей за сравнительно короткий срок а) опросно-весовой б) весовой в) анкетный г) опросно-анкетный д) лабораторный	в
170.	Метод, позволяющий судить исключительно о среднестатистическом потреблении продуктов а) Балансовый б) бюджетный в) опросно-весовой г) весовой д) анкетный	а
171.	Содержание белка в рационе лабораторным методом можно определить методом а) Гебера б) Сокслета в) Кьельдаля г) Тернера	в
172.	Минимальный уровень потребности в белке составляет: а) 0 г б) 30г в) 40 г г) 50г	в
<b>Часть 8. Установите соответствие</b>		
173.	Молоко от коров, 1. с положительными аллергическими реакциями на бруцеллез 2. карантинированных по ящуру Заключение по партии а) пригодно в пищу после кипячения б) пригодно в пищу после пастеризации в) не пригодно для питания	1 б, 2а
174.	Мясо животных 1. больных сибирской язвой 2. больных ящуром Заключение по партии а) не пригодно для питания, подлежит технической утилизации б) не пригодно для питания, подлежит уничтожению	1б, 2г



180.	<p>Лабораторный способ изучения химического состава и калорийности пищи состоит из определения ряда ингредиентов, Какие процедуры должны быть использованы при определении;</p> <p>1) Сухое вещество            а) взвешивание  2) Жир                            б) экстракция  3) Белок                         в) взвешивание и экстракция     г) ни взвешивание, ни экстракция</p>	1а,2в,3г
181.	<p>Оценка лечебно-профилактического питания</p> <p>1) химический состав рационов ЛПП  2) эффективность назначения ЛПП на основании</p> <p>а) анализа меню-раскладок  б) накопительных ведомостей  в) заболеваемости работающих  г) возрастно-половой состав работающих</p>	1а,б 2в,г
182.	<p>Белковые резервы организма восполняются за счет продуктов - источников белка, которые могут быть получены из традиционного и нетрадиционного сырья. Определите соответствие потенциального резерва белкового указанным группам продуктов:</p> <p>1) Традиционные белковые продукты  2) Нетрадиционные продукты  3) Новые источники белка</p> <p>а) одноклеточные и многоклеточные водоросли  б) молоко, мясо, рыба  в) изоляты соевых белков  г) кровь убойных животных</p>	1б, 2в,г,3а
183.	<p>Каждая аминокислота имеет специфическую функцию в организме. Определите, в каком процессе участвуют перечисленные аминокислоты?</p> <p>1) Триптофан  2) Лизин  3) Лейцин  4) Гистидин  5) Метионин</p> <p>а) Участвует в регуляции кроветворения  б) Участвует в синтезе холина  в) Участвует в синтезе гистамина  г) Участвует в синтезе никотиновой кислоты  д) Участвует в деятельности почек и щитовидной железы</p>	1г,2а,3д, 4в,5б
184.	<p>Причиной снижения сахара в крови может быть не только уменьшение поступления углеводов с пищей, но и другие внешние факторы. Определите, какой фактор является причиной указанных типов гипогликемии?</p> <p>1) Усиленная мышечная работа            а) Алиментарная гипогликемия</p>	1б,2а,3б



	г) душирование д) снятие шкуры е) нугровка ж) созревание	
191.	Лабораторный метод исследования модельных сред изделия из полимерных материалов, предназначенного для контакта с пищевыми продуктами: а) органолептическое исследование б) определение окисляемости и бромирующихся веществ в водной и модельных средах в) знакомство с документами г) контакт исследуемого изделия с модельной и водной средой д) определение токсических веществ, имеющих в рецептуре е) оформление протокола исследования и заключения	В,а,б,г,д, е
<b>Часть 10. выберите номер правильного ответа:</b>		
192.	Оптимальный уровень потребности в белке для взрослого населения составляет: а) 20-40г б) 40-60г в) 60-90г г) 90-130г	в
193.	Основной признак дефицита в питании белка: а) нарушение иммунитета б) сухость кожи в) анемия г) запоры	а
194.	Белковое голодание у детей играет ведущую роль в развитии: а) кариеса б) рахита в) маразма г) квашиоркора	г
195.	Доля жиров в общей потребности в энергии человека живущего на Севере: а) 27% б) 30% в) 35% г) 12%	в
196.	Оптимальная сбалансированность жирных кислот в жировом продукте: а) 20% полиненасыщенных жирных кислот, 50% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты б) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 60% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты в) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 30% насыщенных жирных кислот и 60% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты	в
197.	Углевод. Оказывающий существенное влияние на характер микрофлоры кишечника а) фруктоза б) сахароза в) лактоза	

	г) гликоген	в
198.	Потребность взрослого здорового человека в витамине В (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	а
199.	Потребность зрелого здорового человека в витамине А (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	а
200.	Витамин В участвует преимущественно: а) в синтезе аминокислот б) в белковом обмене в) в липидном обмене г) в углеводном обмене д) в минеральном обмене	г
201.	Потребность взрослого здорового человека в витамине С (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	б
202.	0011. Формулировка, наиболее полно отражающая понятие «статус питания» а) состояние фактического питания отдельных групп населения б) состояние физического развития в зависимости от питания в) различные варианты режима питания отдельных групп населения г) состояние здоровья и работоспособности в зависимости от питания	г
203.	Продуктами одной партии считаются продукты а) одного наименования, выпущенные в один день разными сменами при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение б) разного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение в) одного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение г) одного наименования, выпущенные одной сменой на разных технологических линиях одного предприятия, имеющие качественное удостоверение	в
204.	Гигиеническая экспертиза партии продуктов не проводится, если а) условия хранения на складе не соответствуют требуемым нормам б) на партию продуктов нет документации в) имеются изменения органолептических показателей продукта г) внешние дефекты (ржавые крышки и т.д)	б
205.	Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является: а) определение энергетической потребности человека	

	б) решение вопросов усвояемости пищевых продуктов в) контроль за витаминным качеством питания организованных коллективов г) выяснение свойств характеризующих пищевую ценность и безвредность пищевых продуктов д) нормирование основных пищевых веществ в питании населения	Г
206.	Сроки хранения в лаборатории образцов продуктов, в которых обнаружены вредные вещества а) до выдачи анализа б) 3 дня в) 20 дней	В
207.	При экспертизе пищевых продуктов обнаружено что все продукты находятся в поврежденной таре. Сколько упаковок должно быть вскрыто а) согласно соответствующему ГОСТу или ТУ б) 5-10% неповрежденной тары в) до 5-10% мест от партии г) вскрываются все упаковки	Г
208.	В соответствии с санитарными правилами на молочные заводы необходимо предъявлять справки о ветеринарно-санитарном благополучии в животноводческих хозяйствах а) 1 раз в месяц б) 1 раз в квартал в) 1 раз в 6 месяцев г) 1 раз в год	а
209.	Для лабораторного исследования из средней пробы молока в лабораторию доставляют средний образец в объеме: а) не менее 1 литра б) не более 0.5 литра в) не менее 0.2 литра г) не более 1.3 литра	б
210.	Реакция на обнаружение в молоке фосфатазы используется для выявления а) кислотности молока б) термической обработки молока в) бактериальной обсемененности молока г) молока от больных животных д) фальсификации молока	б
211.	Содержание нитритов в вареных колбасных изделиях не должно превышать а) 0.1 мг% б) 0.5 мг% в) 1.0 мг% г) 5.0 мг%	Г
212.	Мясо считается безопасным по гельминтологическим показателям, если на 40 см площади туши найдено а) 1 финна б) 2 финны в) 3 финны г) 4 финны д) ни одной финны	д
213.	Радикальные мероприятия по профилактике дифиллоботриоза	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) замораживание рыбы</li> <li>б) жарка тонкими кусками</li> <li>в) копчение и посол</li> <li>г) исключение возможности заражения рыбных водоемов</li> </ul>	Г
214.	<p>Повышенную санитарно-эпидемиологическую опасность имеют</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) изделия с белково-сбивным кремом</li> <li>б) изделия с масляным кремом</li> <li>в) изделия с заварным кремом</li> <li>г) изделия со сливочным кремом</li> </ul>	В
215.	<p>Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) нарушение герметичности банки</li> <li>б) развитие остаточной микрофлоры</li> <li>в) действие кислотности продукта на стенки металлической банки</li> </ul>	.б
216.	<p>Пастеризация молока считается эффективной, если коли-титр не менее</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 3мл</li> <li>б) 8мл</li> <li>в) 10мл</li> </ul>	В
217.	<p>Инактивация стафилококкового энтеротоксина обеспечивается только</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) при пастеризации (75-80 С)</li> <li>б) при кипячении</li> <li>в) при стерилизации (112 С – 55 мин)</li> <li>г) при стерилизации (120 С – 35 мин)</li> </ul>	В
218.	<p>Пути реализации молока, содержащего ДДТ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) использование в питании без ограничений</li> <li>б) использование после кипячения</li> <li>в) переработка после сепарирования на тощий творог, а сливки на технические цели</li> <li>г) использование на корм скоту по согласованию с ветнадзором</li> <li>д) использование лишь для технических целей</li> </ul>	В
219.	<p>Ответственным за организацию диетического питания в больнице является</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) главный врач</li> <li>б) зам.главного врача по медицинской части</li> <li>в) врач-диетолог</li> </ul>	а
220.	<p>Смесь, состоящая из хозяйственно бытовых сточных вод населенного пункта, сточных вод предприятий коммунально-бытового обслуживания и сточных вод предприятий пищевой промышленности-это</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) промышленные сточные воды</li> <li>б) городские сточные воды</li> <li>в) хозяйственно-бытовые сточные воды</li> </ul>	В
221.	<p>Причиной загрязнения почвы тяжелыми металлами может быть внесение в почву</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) пестицидов</li> <li>б) калийных удобрений</li> <li>в) фосфорных удобрений</li> <li>г) полимикродобрений</li> <li>д) азотных удобрений</li> </ul>	В

222.	<p>В цехах пищевых предприятий с пылевыделением используется</p> <p>а) общая приточная и общая вытяжная вентиляция  б) общая приточная и местная вытяжная вентиляция  в) общая вытяжная и местная приточная вентиляция  г) местная вытяжная и местная приточная вентиляция</p>	б
<b>Часть 11. Выберите номера правильных ответов:</b>		
223.	<p>Суточные энерготраты слагаются из расхода энергии</p> <p>а) во время сна  б) на основной обмен  в) на занятия спортом  г) связанного со специфически-динамическим действием пищи  д) на умственную работу  е) связанного со всеми видами физической и умственной деятельности</p>	б,г,е
224.	<p>В понятие «нерегулируемые энерготраты» входит расход энергии</p> <p>а) на основной обмен  б) в процессе трудовой деятельности  в) на специфически-динамическое действие пищи  г) в процессе бытовой деятельности  д) на занятия спортом</p>	а,в
225.	<p>. В понятие «регулируемые энерготраты» входит расход энергии</p> <p>а) на основной обмен  б) в процессе трудовой деятельности  в) на специфически-динамическое действие пищи  г) в процессе бытовой деятельности  д) на занятия спортом</p>	б,г,д
226.	<p>Величина основного обмена человека зависит от:</p> <p>а) массы тела  б) роста  в) возраста  г) интенсивности труда  д) состояния нервной системы  е) состояния эндокринной системы</p>	а,в,д,е
227.	<p>Биорегуляторную функцию в организме осуществляют</p> <p>а) витамины  б) углеводы  в) белки  г) макроэлементы  д) микроэлементы</p>	а,д
228.	<p>Пластическую функцию в организме осуществляют</p> <p>а) витамины  б) углеводы  в) белки  г) макроэлементы  д) микроэлементы</p>	б,в,г
229.	<p>Социально-гигиенические основы питания изучаются</p> <p>а) балансовым методом</p>	б,в,д

	б) анкетным методом в) опросно-весовым методом г) бюджетным методом д) лабораторным методом	
230.	Социально-экономические основы питания изучаются а) балансовым методом б) анкетным методом в) опросно-весовым методом г) бюджетным методом д) лабораторным методом	а,г
231.	. Для изучения семейного и индивидуального питания используют а) анкетный метод б) изучение питания по отчетам в) опросно-весовой метод г) весовой метод д) лабораторный метод е) изучение питания по меню-раскладкам	а,в,г
232.	Для изучения организованного питания в коллективах используют а) анкетный метод б) изучение питания по отчетам в) опросно-весовой метод г) весовой метод д) лабораторный метод е) изучение питания по меню-раскладкам	б,д,е
233.	Содержание жира в рационе лабораторным методом можно определить методом а) Гербера б) Сокслета в) Кьельдаля г) Тернера	а,б
234.	Факторы определяющие потребность человека в белках а) возраст б) пол в) интенсивность труда г) состояние здоровья	а,б,в,г
235.	Белково-энергетическое голодание играет ведущую роль в развитии таких заболеваний, как: а) алиментарная дистрофия б) рахит в) маразм г) квашиоркор	а,в
236.	Симптомы характерные для квашиоркора: а) атрофия мышц б) снижение иммунитета в) отеки	а,б,г

	г) гнездное облысение	
237.	Ранними симптомами белково-энергетической недостаточности являются: а) снижение работоспособности б) отвращение к пище в) пониженная температура тела г) учащение и увеличение мочеотделения	а,в,г
238.	Избыточное белковое питание неблагоприятно сказывается на здоровье ребенка, проявляясь в: а) перевозбуждении нервной системы б) нарушении костеобразования в) снижении иммунитета г) аллергических реакциях	а,в,г
239.	Аминокислоты, являющиеся незаменимыми только для детского организма а) аргинин б) валин в) лизин г) гистидин	а,г
240.	Биологическая роль жиров: а) источник энергии б) улучшают вкусовые свойства пищи в) источник витаминов групп «В» г) источник полиненасыщенных жирных кислот д) источник витаминов А и Д	а,б,г,д
241.	Значение для организма полиненасыщенных жирных кислот: а) структурные компоненты клеточных мембран б) участвуют в обмене холестерина в) участвуют в углеводном обмене г) оказывают нормализующее действие на стенки кровеносных сосудов д) участвуют в синтезе простагландинов	а,б,г,д
242.	При избыточном потреблении жира возможно развитие следующих заболеваний: а) панкреатит б) энтероколит в) диабет г) холецистит д) атеросклероз	0051. а,г,д
243.	Снижение доли жира в рационе необходимо в питании а) жителей северных регионов России б) жителей южных регионов России в) спортсменов легкоатлетов г) спортсменов пловцов д) больных с заболеваниями поджелудочной железы	б,в,д
244.	Увеличение доли жира в рационе необходимо в питании	а,г

	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) жителей северных регионов России</li> <li>б) жителей южных регионов России</li> <li>в) спортсменов легкоатлетов</li> <li>г) спортсменов пловцов</li> <li>д) больных с заболеваниями печени</li> </ul>	
245.	<p>Алиментарные факторы, способствующие развитию атеросклероза:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) избыток моно- и дисахаридов</li> <li>б) избыток холестерина</li> <li>в) недостаточность животных жиров</li> <li>г) дефицит пищевых волокон</li> <li>д) недостаточность фосфолипидов</li> </ul>	б,г,д
246.	<p>Нутриенты, способствующие выведению холестерина из организма:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) фитостерины</li> <li>б) фосфолипиды</li> <li>в) казеин</li> <li>г) клетчатка</li> </ul>	а,б,г
247.	<p>К фосфолипидам относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) кефалин</li> <li>б) катехин</li> <li>в) сфингомиелин</li> <li>г) лецитин</li> <li>д) метионин</li> </ul>	а,в,г
248.	<p>Из холестерина в организме синтезируются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) фосфолипиды</li> <li>б) гормоны</li> <li>в) холин</li> <li>г) пептиды</li> <li>д) витамин D</li> </ul>	б,д
249.	<p>К продуктам, богатым холестерином, относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) мозги</li> <li>б) мука пшеничная высшего сорта</li> <li>в) масло растительное</li> <li>г) яйца</li> </ul>	0058. а,г
250.	<p>Растительные масла содержат:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) витамин А</li> <li>б) витамин Э</li> <li>в) полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды</li> <li>г) витамин Е</li> </ul>	в,г
251.	<p>Изменения, наблюдающиеся в организме человека при дефиците углеводов</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) усиливается распад жиров</li> <li>б) замедляется расход белков</li> <li>в) развивается гипогликемия</li> <li>г) ухудшается обезвреживающая функция печени</li> </ul>	0060. а,в,г

252.	Лабораторный контроль за С-витаминизацией осуществляется а) в детских дошкольных учреждениях б) в общеобразовательных школах в) в школах-интернатах г) в столовых открытого типа д) в диетических столовых	а,в,д
253.	Санитарными правилами разрешено использование для целей питания молока, полученного от животных с клиническими проявлениями а) бруцеллеза б) туберкулеза в) мастита г) ящура д) чумы рогатого скота	а,г
254.	Показатели эффективности пастеризации молока а) микробное число б) коли титр в) проба на фосфатазу г) проба на пероксидазу д) кислотность	б,в
255.	Особенности технологического процесса производства колбасных изделий, требующие строгого санитарного контроля а) применение нитритов б) длительный период созревания фарша в) высокая степень измельчения мяса г) необходимость достижения внутри изделия определенной температуры при тепловой обработке д) обвалка и жиловка	а,б,г
256.	Основные мероприятия на предприятиях кондитерской промышленности, предотвращающие обсеменение стафилококками сырья а) контроль за соблюдением санитарного режима обработки и мытья оборудования б) отстранение от работы лиц, страдающих гнойничковыми заболеваниями в) профилактика простудных заболеваний г) контроль за правильным использованием пищевых добавок	а,б,в
257.	При согласовании земельного участка пищевого объекта застройщик должен представить в ЦГСЭН а) ситуационный план местности б) проект предприятия в) сведения об источнике водоснабжения и составе сточных вод г) решение местных органов власти об отводе земельного участка с заключением госсанэпиднадзора	а,в,г
258.	В случае превышения МДУ нитратов более, чем в 2 раза, продукты могут быть использованы	а,г

	<p>а) для приготовления закусок с многокомпонентной рецептурой</p> <p>б) для приготовления блюд в системе общественного питания без ограничений</p> <p>в) для приготовления блюд с ограниченным сроком реализации</p> <p>г) овощи могут быть реализованы после соления, квашения, маринования</p> <p>д) после 10 дневной выдержки</p>	
259.	<p>Лабораторно-производственный контроль за качеством питьевой воды в распределительной сети проводится по показателям</p> <p>а) запаха</p> <p>б) привкуса</p> <p>в) мутности</p> <p>г) цветности</p> <p>д) остаточного хлора (при обеззараживании)</p> <p>е) коли-индекса</p> <p>ж) общего числа микроорганизмов</p> <p>з) концентрации железа в воде</p>	б,в,г,е,ж
260.	<p>Размеры санитарно-защитных зон пищевых промышленных предприятий зависят</p> <p>а) от мощности предприятия</p> <p>б) от условий осуществления технологического процесса</p> <p>в) от благоустройства территории санитарно-защитных зон</p> <p>г) от эффективности возможных методов очистки</p> <p>д) от размеров селитебной территории</p>	а,б,г
261.	<p>При работе в условиях нагревающего микроклимата у рабочих пищевых предприятий могут регистрироваться следующие профессиональные заболевания</p> <p>а) гипертермия</p> <p>б) полирадикулоневропатия</p> <p>в) облитерирующий эндартерит</p> <p>г) судорожная болезнь</p> <p>д) энцефалопатия</p>	б,в,д
262.	<p>В понятие производственного микроклимата входят следующие факторы</p> <p>а) температура воздуха</p> <p>б) влажность воздуха</p> <p>в) скорость движения воздуха</p> <p>г) атмосферное давление</p> <p>д) инфракрасное излучение</p>	а,б,в,д
263.	<p>Профзаболевания (отравления)- это патологические состояния, вызванные</p> <p>а) воздействием вредных условий труда</p> <p>б) воздействием патогенных возбудителей зоонозных инфекций при установлении связи с профессией</p> <p>в) осложнение течения общесоматического заболевания от воздействия вредных условий труда</p>	а,в
264.	<p>Дифференциация потребностей в энергии и пищевых веществах в</p>	б

	зависимости от пола начинается а) с 7 лет б) с 11 лет в) с 14 лет г) с 18 лет	
265.	Оптимальным соотношением белков, жиров и углеводов в рационах взрослого трудоспособного населения является а) 1:1:4 б) 1:1.1:4.8 в) 1:1:6 г) 1:0.8:5	в
266.	. Анкетно-опросный метод относится в основном к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) лечебного питания в больницах	а
267.	Лабораторный метод относится в основном к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	б
268.	Балансовый метод относится к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	в
269.	Метод изучения питания позволяющий охватить обследованием наибольшую группу людей за сравнительно короткий срок а) опросно-весовой б) весовой в) анкетный г) опросно-анкетный д) лабораторный	в
270.	Метод, позволяющий судить исключительно о среднестатистическом потреблении продуктов а) балансовый б) бюджетный в) опросно-весовой г) весовой д) анкетный	а
271.	Содержание белка в рационе лабораторным методом можно определить методом а) Герберга б) Сокслета в) Кьельдаля г) Тернера	в

272.	<p>Минимальный уровень потребности в белке составляет:</p> <p>а) 0г б) 30г в) 40г г) 50г</p>	В
<b>Часть 12. Установите соответствие</b>		
273.	<p>Молоко от коров</p> <p>1. с положительными аллергическими реакциями на бруцеллез</p> <p>2. карантинированных по ящерицу</p> <p>Заключение по партии</p> <p>а) пригодно в пищу после кипячения б) пригодно в пищу после пастеризации в) не пригодно для питания</p>	1б,2а
274.	<p>Мясо животных</p> <p>1. больных сибирской язвой</p> <p>2. больных ящуром</p> <p>Заключение по партии</p> <p>а) не пригодно для питания, подлежит технической утилизации б) не пригодно для питания, подлежит уничтожению в) не пригодно для питания, подлежит списанию на корм скоту г) условно годно после тщательной тепловой обработки</p>	1б,2г
275.	<p>Группы мероприятия на пищевых предприятиях по санитарной охране водоемов</p> <p>1. технологические</p> <p>2. санитарно-технические</p> <p>3. вспомогательные</p> <p>а) озонирование сточных вод б) биологическая очистка сточных вод в) использование малоотходных технологий г) повторное использование сточных вод д) раздельное канализование цехов</p>	1д,г; 2а,б; 3в
276.	<p>Класс поверхностного источника водоснабжения</p> <p>1. I</p> <p>2. II</p> <p>3. III</p> <p>Необходимые методы обработки для получения воды питьевого качества</p> <p>а) микрофильтрация, коагуляция, отстаивание, фильтрование, обеззараживание</p> <p>б) фильтрование с коагулированием или без него, обеззараживание</p> <p>в) аэрирование, отстаивание, фильтрование, обеззараживание</p> <p>г) микрофильтрация, 2 степени отстаивания, фильтрование, сорбция, двойное хлорирование</p>	1б, 2а,в 3г
277.	<p>Симптомы</p> <p>1. пятнистость эмали зубов</p> <p>2. метгемоглобинемия</p> <p>3. хондродистрофия</p>	1д,2г,3б

	Питьевая вода с повышенной концентрацией а) мышьяка            г) нитратов б) стронция           д) фтора в) свинца              е) кальция	
278.	Потребность организма в энергии восполняется за счет белков, жиров, углеводов. При организации рационального питания на долю каждого из нутриентов приходится определенное количество энергии (%): 1) Белки                    а) 30% 2) Жиры                    б) 11-13% 3) Углеводы                в) 57-59%	1б,2а,3в
279.	Какие недостатки имеют отдельно социально-гигиенические методы изучения фактического питания: 1) Опросно-весовой                    а) высокая трудоемкость 2) Весовой                                    б) малая доступность 3) Анкетный                                в) субъективный характер получения данных  г) охват малого числа обследуемых лиц  д) зависимость результатов от культуры обследуемых лиц	1а,б,г,2г, а,3д
280.	Лабораторный способ изучения химического состава и калорийности пищи состоит из определения ряда ингредиентов. Какие процедуры должны быть использованы при определении: 1) Сухое вещество                    а) взвешивание 2) Жир                                        б) экстракция 3) Белок                                      в) взвешивание и экстракция г) ни взвешивание, ни экстракция	1а,2в,3г
281.	Оценка лечебно-профилактического питания 1) химический состав рационов ЛПП 2) эффективность назначения ЛПП на основании а) анализа меню-раскладок б) накопительных ведомостей в) заболеваемости работающих г) возрастно-половой состав работающих	1а,б, 2в,г
282.	Белковые резервы организма выполняются за счет продуктов-источников белка, которые могут быть получены из традиционного и нетрадиционного сырья. Определите соответствие потенциального резерва белкового фонда указанным группам продуктов: 1) Традиционные белковые продукты                    а) одноклеточные и многоклеточные водоросли 2) Нетрадиционные продукты                                б) молоко, мясо, рыба 3) Новые источники белка                                      в) изоляты соевых белков  Г) кровь	1б,2в,г,3а

	убойных животных	
283.	<p>Каждая аминокислота имеет специфическую функцию в организме. Определите в каком процессе участвуют перечисленные аминокислоты ?</p> <p>1)Триптофан 2)Лизин 3)Лейцин 4)Гистидин 5)Метионин</p> <p>а) Участвует в регуляции кроовообразования б) Участвует в синтезе холина в) Участвует в синтезе гистамина г) Участвует в синтезе никотиновой кислоты д) Участвует в деятельности почек и щитовидной железы</p>	1г,2а,3д,4 в,5б
284.	<p>.Причиной снижения сахара в крови может быть не только уменьшение поступления углеводов с пищей, но и другие внешние факторы. Определите, какой фактор является причиной указанных типов гипогликемии?</p> <p>1)Усиленная мышечная работа а) Алиментарная гипогликемия б) Неалиментарная гипогликемия 2)Длительные перерывы между приемами пищи 3)Заболевания печени</p>	1б,2а,3б
285.	<p>.Каждый витамин имеет название и буквенное обозначение. К каким буквам относятся перечисленные названия витаминов:</p> <p>1)витамин А 2)витамин В, 3) витамин В» 4)витамин В'' 5) Витамин Р</p> <p>а) Тиамин б)Пиридоксин в)Ретинол г) Рибофлавин д) Биофлавоноиды</p>	1в,2а,3г,4 б,5д
<b>Часть 13. Установите правильную последовательность:</b>		
286.	<p>Порядка проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов:</p> <p>а) подготовительный этап б) вскрытие упаковок органолептическая оценка продуктов в) отбор проб для лабораторного исследования г) составление акта гигиенической экспертизы пищевых продуктов д) сведения о продукте (знакомство с документами)</p>	а-д-б-в-г
287.	<p>. Движения промышленных стоков на земельные поля орошения:</p> <p>а) сооружения по биологической очистке</p>	в-а-г-д-б

	б) пруд-накопитель в) комплекс предприятия г) контрольные емкости д) ЗПО	
288.	Порядок расследования микробного пищевого отравления: а) установление вида микроорганизма б) подтверждение диагноза «пищевое отравление» в) составление акта расследования г) выявление механизмов повлекших инфицирование и размножение микроорганизмов д) принятие оперативных мер по ликвидации пищевого отравления	а-б-г-в-д
289.	Цикл развития цистицеркоза: а) яйцо гельминта б) кровь в) мышцы г) желудок д) кишечник	а-г-б-д-в
290.	Схема технологического процесса получения мяса: а) оглушение б) ветеринарный контроль в) обескровливание г) душирование д) снятие шкуры е) нугровка ж) созревание	б-г-а-в- е-д-ж
291.	Лабораторного исследования методом модельных сред изделия из полимерных материалов, предназначенного для контакта с пищевыми продуктами: а) органолептическое исследование б) определение окисляемости и бромлирующих веществ в водной и модельных средах в) знакомство с документами г) контакт исследуемого расследования с модельной и водной средой д) определение токсических веществ, имеющих в рецептуре е) оформление протокола исследования и заключения	в-а-б-г- д-е
<b>Часть 14. Выберите номер правильного ответа</b>		
292.	Для изучения организованного питания в коллективах используют а) анкетный метод б) изучение питания по отчетам в) опросно-весовой метод г) весовой метод д) лабораторный метод е) изучение питания по меню-раскладкам	б,д,е
293.	Для изучения семейного и индивидуального питания используют а) анкетный метод б) изучение питания по отчетам в) опросно-весовой метод г) весовой метод д) лабораторный метод	а,в,г

	е) изучение питания по меню-раскладкам	
294.	Социально-гигиенические основы питания изучаются а) балансовым методом б) анкетным методом в) опросно-весовым методом г) бюджетным методом д) лабораторным методом	а,г
295.	Пластическую функцию в организме осуществляют а) витамины б) углеводы в) белки г) макроэлементы д) микроэлементы	б,в,д
296.	Биорегуляторную функцию в организме осуществляют а) витамины б) углеводы в) белки г) макроэлементы д) микроэлементы	б,в,г
297.	Величина основного обмена человека зависит от: а) массы тела б) роста в) возраста г) интенсивности труда д) состояния нервной системы е) состояния эндокринной системы	а,д
298.	В понятие «регулируемые энерготраты» входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятия спортом	а,в,д,е
299.	В понятие «регулируемые энерготраты» входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятия спортом	б,г,д
300.	В понятие «нерегулируемые энерготраты» входит расход энергии а) на основной обмен б) в процессе трудовой деятельности в) на специфически-динамическое действие пищи г) в процессе бытовой деятельности д) на занятия спортом	а,в
301.	Суточные энерготраты слагаются из расхода энергии а) во время сна б) на основной обмен в) на занятия спортом г) связанного со специфически-динамическим действием пищи д) на умственную работу е) связанного со всеми видами физической и умственной деятельности	б,г,е

302.	В цехах пищевых предприятий с пылевыделением используется а) общая приточная и общая вытяжная вентиляция б) общая приточная и местная вытяжная вентиляция в) общая вытяжная и местная приточная вентиляция г) местная приточная и местная вытяжная вентиляция	б
303.	Причиной загрязнения почвы тяжелыми металлами может быть внесение в почву а) пестицидов б) калийных удобрений в) фосфорных удобрений г) полимикродобриений д) азотных удобрений	в
304.	Смесь, состоящая из хозяйственно-бытовых сточных вод населенного пункта, сточных вод предприятий коммунально-бытового обслуживания и сточных вод предприятий пищевой промышленности, -это а) промышленные сточные воды б) городские сточные воды в) хозяйственно-бытовые сточные воды	в
305.	Отвественным за организацию диетического питания в больнице является а) главный врач б) зам. главного врача по медицинской части в) врач-диетолог	а
306.	Пути реализации молока, содержащего ДДТ а) использование в питании без ограничения б) использование после кипячения в) переработка после сепарирования на тощий творог, а сливки на технические цели г) использование на корм скоту по согласованию с ветнадзором д) использование лишь для технических целей	в
307.	Инактивация стафилококкового энтеротоксина обеспечивается только а) при пастеризации (75-80 С) б) при кипячении в) при стерилизации (112 С – 55 мин) г) при стерилизации (120 С – 35 мин)	в
308.	Пастеризация молока считается эффективной, если коли-титр не менее а) 3 мл б) 8 мл в) 10 мл	в
309.	Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов а) нарушение герметичности банки б) развитие остаточной микрофлоры в) действие кислотности продукта на стенки металлической банки	б
310.	Повышенную санитарно – эпидемиологическую опасность имеют а) изделия с белково-сбивным кремом б) изделия с масляным кремом в) изделия с заварным кремом	в

	г) изделия со сливочным кремом	
311.	Радикальные мероприятия по профилактике дифиллоботриоза а) замораживание рыбы б) жарка тонкими кусками в) копчение и посол г) исключение возможности заражения рыбных водоемов	г
312.	Мясо считается безопасным по гельминтологическим показателям, если на 40см площади туши найдено а) 1 финна б) 2 финны в) 3 финны г) 4 финны д) ни одной финны	д
313.	Содержание нитритов в вареных колбасных изделиях не должно превышать а) 0,1 мг% б) 0,5 мг% в) 1,0 мг% г) 5,0 мг%	г
314.	Реакция на обнаружение в молоке фосфатазы используется для выявления а) кислотности молока б) термической обработки молока в) бактериальной обсемененности молока г) молока от больных животных д) фальсификации молока	б
315.	Для лабораторного исследования из средней пробы молока в лабораторию доставляют средний образец в объеме а) не менее 1литра б) не более 0,5литра в) не менее 0,2литра г) не более 1,3литра	б
316.	В соответствии с санитарными правилами на молочные заводы необходимо предъявлять справки о ветеринарно – санитарном благополучии в животноводческих хозяйствах а) 1раз в месяц б) 1раз в квартал в) 1раз в 6 месяцев г) 1 раз в год	а
317.	При экспертизе пищевых продуктов обнаружено, что все продукты находятся в поврежденной таре. Сколько упаковок должно быть вскрыто а) согласно соответствующему ГОСТу или ТТУ б) 5-10% неповрежденной тары в) до 5-10% мест от партии г) вскрываются все упаковки	г
318.	Сроки хранения в лаборатории образцов продуктов, в которых обнаружены вредные вещества а) до выдачи анализа б) 3 дня в) 20 дней	в
319.	Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов	г

	<p>является</p> <p>а) определение энергетической потребности человека</p> <p>б) решение вопросов усвояемости пищевых продуктов</p> <p>в) контроль за витаминным качеством питания организованных коллективов</p> <p>г) выяснение свойств, характеризующих пищевую ценность и безвредность пищевых продуктов</p> <p>д) нормирование основных пищевых веществ в питании населения</p>	
320.	<p>Гигиеническая экспертиза партии продуктов не проводится, если</p> <p>а) условия хранения на складе не соответствуют требуемым нормам</p> <p>б) на партию продуктов нет документации</p> <p>в) имеются изменения органолептических показателей продукта</p> <p>г) внешние дефекты (ржавые крышки и т.д.)</p>	б
321.	<p>.Продуктами одной партии считаются продукты</p> <p>а) одного наименования, выпущенные в один день разными сменами при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение</p> <p>б) разного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение</p> <p>в) одного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение</p> <p>г) одного наименования, выпущенные одной сменой на разных технологических линиях одного предприятия, имеющие качественное удостоверение</p>	в
322.	<p>Формулировка, наиболее полно отражающая понятие «статус питания»</p> <p>а) Состояние фактического питания отдельных групп населения</p> <p>б) Состояние физического развития в зависимости от питания</p> <p>в) Различные варианты режима питания отдельных групп населения</p> <p>г) Состояние здоровья и работоспособности в зависимости от питания</p>	г
323.	<p>.Потребность взрослого здорового человека в витамине С (в мг)</p> <p>а) 2-3</p> <p>б) 80-100</p> <p>в) 1</p> <p>г) 15-20</p>	б
324.	<p>.Витамин В1 участвует преимущественно:</p> <p>а) в синтезе аминокислот</p> <p>б) в белковом обмене</p> <p>в) в липидном обмене</p> <p>г) в углеводном обмене</p> <p>д) в минеральном обмене</p>	г
325.	<p>. Потребность взрослого здорового человека в витамине В, (в мг)</p> <p>а) 2-3</p> <p>б) 80-100</p> <p>в) 1</p> <p>г) 15-20</p>	а
326.	<p>Углевод, оказывающий существенное влияние на характер микрофлоры кишечника</p> <p>а) фруктоза</p>	а

	б) сахароза в) лактоза г) гликоген	
327.	Оптимальная сбалансированность жирных кислот в жировом продукте а) 20% полиненасыщенных жирных кислот, 50% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты б) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 60% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты в) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 30% насыщенных жирных кислот и 60% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты	В
328.	Доля жиров в общей потребности в энергии человека, живущего на Севере а) 27% б) 30% в) 35% г) 12%	В
329.	Белковое голодание у детей играет ведущую роль в развитии а) кариеса б) рахита в) маразма г) квашиоркора	В
330.	Основной признак дефицита в питании белка: а) нарушение иммунитета б) сухость кожи в) анемия г) запоры	Г
331.	Оптимальный уровень потребности в белке для взрослого населения составляет: а) 20-40 г б) 40-60 г в) 60-90 г г) 90-130 г	а
332.	Минимальный уровень потребности в белке составляет: а) 0 г б) 30 г в) 40 г г) 50 г	В
333.	Содержание белка в рационе лабораторным методом можно определить методом а) Гербера б) Сокслета в) Кьельдаля г) Тернера	В
334.	Метод, позволяющий судить исключительно о среднестатистическом потреблении продуктов а) Балансовый б) Бюджетный в) Опросно-весовой г) Весовой д) Анкетный	В
335.	Метод изучения питания, позволяющий охватить обследованием	а

	<p>наибольшую группу людей за сравнительно короткий срок</p> <p>а) Опросно-весовой б) Весовой в) Анкетный г) Опросно-анкетный д) Лабораторный</p>	
336.	<p>Балансовый метод относится к группе методов изучения</p> <p>а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания</p>	в
337.	<p>Лабораторный метод относится в основном к группе методов изучения</p> <p>а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания</p>	в
338.	<p>Анкетно-опросный метод относится в основном к группе методов изучения</p> <p>а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) лечебного питания в больницах</p>	047-б
339.	<p>Оптимальным соотношением белков, жиров и углеводов в рационах взрослого трудоспособного населения является</p> <p>а) 1:1:4 б) 1:1,1:4,8 в) 1:1:6 г) 1:0,8:5</p>	а
340.	<p>Дифференциация потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола начинается</p> <p>а) с 7 лет б) с 11 лет в) с 14 лет г) с 18 лет</p>	в
341.	<p>Профзаболевания (отравления) – это патологические состояния, вызванные</p> <p>а) воздействием вредных условий труда б) воздействием патогенных возбудителей зоонозных инфекций при установлении связи с профессией в) осложнением течения общесоматического заболевания от воздействия вредных условий труда</p>	б
342.	<p>В понятие производственного микроклимата входят следующие факторы</p> <p>а) температура воздуха б) влажность воздуха в) скорость движения воздуха г) атмосферное давление д) инфракрасное излучение</p>	а,в
343.	<p>.При работе в условиях нагревающего микроклимата у рабочих пищевых предприятий могут регистрироваться следующие профессиональные заболевания</p> <p>а) гипертермия б) полирадикулоневропатия в) облитерирующий эндартериит</p>	а,б,в,д

	г) судорожная болезнь д) энцефалопатия	
344.	Размеры санитарно-защитных зон пищевых промышленных предприятий зависят а) от мощности предприятия б) от условий осуществления технологического процесса в) от благоустройства территории санитарно-защитных зон г) от эффективности возможных методов очистки д) от размеров селитебной территории	б,в,д
345.	Лабораторно-производственный контроль за качеством питьевой воды в распределительной сети проводится по показателям а) запаха б) привкуса в) мутности г) цветности д) остаточного хлора (при обеззараживании) е) коли-индекса ж) общего числа микроорганизмов з) концентрации железа в воде	а,б,г
346.	В случае превышения МДУ нитратов более, чем в 2 раза, продукты могут быть использованы а) для приготовления закусок с многокомпонентной рецептурой б) для приготовления блюд в системе общественного питания без ограничений в) для приготовления блюд с ограниченным сроком реализации г) овощи могут быть реализованы после соления, квашения, маринования д) после 10 дневной выдержки	б,в,г,е,ж
347.	При согласовании земельного участка пищевого объекта застройщик должен представить в ЦГСЭ а) ситуационный план местности б) проект предприятия в) сведения об источнике водоснабжения и составе сточных вод г) решение местных органов власти об отводе земельного участка с заключением госсанэпиднадзора	а,г
348.	Основные мероприятия на предприятиях кондитерской промышленности, предотвращающие обсеменение стафилококками сырья а) контроль за соблюдением санитарного режима обработки и мытья оборудования б) отстранение от работы лиц, страдающих гнойничковыми заболеваниями в) профилактика простудных заболеваний г) контроль за правильным использованием пищевых добавок	а,в,г
349.	Особенности технологического процесса производства колбасных изделий, требующие строгого санитарного контроля а) применение нитритов б) длительный период созревания фарша в) высокая степень измельчения мяса г) необходимость достижения внутри изделия определенной температуры при тепловой обработке д) обвалка и жиловка	а,б,в

350.	Показатели эффективности пастеризации молока а) микробное число б) коли-титр в) проба на фосфатазу г) проба на пероксидазу д) кислотность	а,б,г
351.	Санитарными правилами разрешено использование для целей питания молока, полученного от животных с клиническими проявлениями а) бруцеллеза б) туберкулеза в) мастита г) ящура д) чумы рогатого скота	б,в
352.	Лабораторный контроль за С-витаминизацией осуществляется а) в детских дошкольных учреждениях б) в общеобразовательных школах в) в школах-интернатах г) в столовых открытого типа д) в диетических столовых	а,г
353.	Изменения,наблюдающиеся в организме человека при дефиците углеводов а) усиливается распад жиров б) замедляется расход белков в) развивается гипогликемия г) ухудшается обезвреживающая функция печени	а,в,д
354.	Растительные масла содержат а) витамин А б) витамин Э в) полиненасыщенные жирные кислоты, фосфатиды г) витамин Е	а,в,г
355.	К продуктам, богатым холестерином, относятся а) мозги б) мука пшеничная высшего сорта в) масло растительное г) яйца	в,г
356.	Из холестерина в организме синтезируются а) фосфолипиды б) гормоны в) холин г) пептиды д) витамин Д	а,г
357.	К фосфолипидам относятся а) кефалин б) катехин в) сфингомиелин г) лецитин д) метионин	б,д
358.	Нутриенты, способствующие выведению холестерина из организма: а) фитостерины б) фосфолипиды в) казеин	а,в,г

	г) клетчатка	
359.	Алиментарные факторы, способствующие развитию атеросклероза а) избыток моно- и дисахаридов б) избыток холестерина в) недостаточность животных жиров г) дефицит пищевых волокон д) недостаточность фосфолипидов	а,б,г
360.	Увеличение доли жира в рационе необходимо в питании а) жителей северных регионов России б) жителей южных регионов России в) спортсменов легкоатлетов г) спортсменов пловцов д) больных с заболеваниями печени	б,г,д
361.	Снижение доли жира в рационе необходимо в питании а) жителей северных регионов России б) жителей южных регионов России в) спортсменов легкоатлетов г) спортсменов пловцов д) больных с заболеваниями поджелудочной железы	а,г
362.	.При избыточном потреблении жира возможно развитие следующих заболеваний а) панкреатит б) энтероколит в) диабет г) холецистит д) атеросклероз	б,в,д
363.	Значение для организма полиненасыщенных жирных кислот а) структурные компоненты клеточных мембран б) участвуют в обмене холестерина в) участвуют в углеводном обмене г) оказывают нормализующее действие на стенки кровеносных сосудов д) участвуют в синтезе простагландинов	а,г,д
364.	Биологическая роль жиров а) источник энергии б) улучшают вкусовые свойства пищи в) источник витаминов группы «В» г) источник полиненасыщенных жирных кислот д) источник витаминов А и Д	а,б,г,д
365.	Аминокислоты, являющиеся незаменимыми только для детского организма а) Аргинин б) Валин в) Лизин г) Гистидин	а,б,г,д
366.	Избыточное белковое питание неблагоприятно сказывается на здоровье ребенка, проявляясь в: а) перевозбуждении нервной системы б) нарушении костеобразования в) снижении иммунитета г) аллергических реакциях	а,г
367.	Ранними симптомами белково-энергетической недостаточности	а,в,г



	экстракция	
375.	<p>Оценка лечебно-профилактического питания</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) химический состав рационов ЛПП</li> <li>2) эффективность назначения ЛПП на основании <ol style="list-style-type: none"> <li>а) анализа меню-раскладок</li> <li>б) накопительных ведомостей</li> <li>в) заболеваемости работающих</li> <li>г) возрастно-половой состав работающих</li> </ol> </li> </ol>	1а,б,2-в.г
376.	<p>Белковые резервы организма восполняются за счет продуктов – источников белка, которые могут быть получены из традиционного и нетрадиционного сырья.</p> <p>Определите соответствие потенциального резерва белкового фонда указанным группам продуктов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Традиционные белковые продукты а)</li> <li>одноклеточные и многоклеточные водоросли</li> <li>2) Нетрадиционные продукты б) молоко, мясо, рыба</li> <li>3) Новые источники белка в) изоляты соевых белков</li> <li>г) кровь убойных животных</li> </ol>	1б,2в,г,3а
377.	<p>Каждая аминокислота имеет специфическую функцию в организме. Определите, в каком процессе участвуют перечисленные аминокислоты</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Триптофан</li> <li>2) Лизин</li> <li>3) Лейцин</li> <li>4) Гистидин</li> <li>5) Метионин</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) Участвует в регуляции кровообращения</li> <li>б) Участвует в синтезе холина</li> <li>в) Участвует в синтезе гистамина</li> <li>г) Участвует в синтезе никотиновой кислоты</li> <li>д) Участвует в деятельности почек и щитовидной железы</li> </ol>	1г,2а,3д,4в,5б
378.	<p>Причиной снижения сахара в крови может быть не только уменьшение поступления углеводов с пищей, но и другие внешние факторы. Определите, какой фактор является причиной указанных типов гипогликемии</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Усиленная мышечная работа</li> <li>2) Длительные перерывы между приемами пищи</li> <li>3) Заболевания печени</li> </ol> <ol style="list-style-type: none"> <li>а) Алиментарная гипогликемия</li> <li>б) Неалиментарная гипогликемия</li> </ol>	1б,2а,3б
379.	<p>.Каждый витамин имеет название и буквенное обозначение. К каким буквам относятся перечисленные названия витаминов</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Витамин А</li> <li>2) Витамин В1</li> <li>3) Витамин В2</li> <li>4) Витамин В6</li> </ol>	1в,2а,3г,4б,5д

	5) Витамин Р	
380.	.Молоко от коров, 1) с положительными аллергическими реакциями на бруцеллез 2) карантинированных по ящуру Заключение по партии а) пригодно в пищу после кипячения б) пригодно в пищу после пастеризации в) не пригодно для питания	1б,2а,
381.	Мясо животных 1) больных сибирской язвой 2) больных ящуром Заключение по партии а) не пригодно для питания, подлежит технической утилизации б) не пригодно для питания, подлежит уничтожению в) не пригодно для питания, подлежит списанию на корм скоту г) условно годно после тщательной тепловой обработки	1б,2г
382.	Группы мероприятий на пищевых предприятиях по санитарной охране водоемов 1) технологические 2) санитарно-технические 3) вспомогательные а) озонирование сточных вод б) биологическая очистка сточных вод в) использование малоотходных технологий г) повторное использование сточной воды д) раздельное канализование цехов	1д,г,2а,б,3 в
383.	.Класс поверхностного источника водоснабжения 1) I 2) II 3) III Необходимые методы обработки для получения воды питьевого качества а) микрофильтрация, коагуляция, отстаивание, фильтрование, обеззараживание б) фильтрование с коагулированием или без него, обеззараживание в) аэрирование, отстаивание, фильтрование, обеззараживание г) микрофильтрация, 2 ступени отстаивания, фильтрование, сорбция, двойное хлорирование	1б,2а,в,3г
384.	Симптомы 1) пятнистость эмали 2) метгемоглобинемия 3) хондродистрофия Питьевая вода с повышенной концентрацией а) мышьяка г) нитратов б) стронция д) фтора в) свинца е) кальция	1д,2г,3б
<b>Часть 16. Установите правильную последовательность:</b>		
385.	Лабораторного исследования методом модельных сред изделия из полимерных материалов, предназначенного для контакта с пищевыми продуктами а) органолептическое исследование б) определение окисляемости и бромлирующих веществ в водной и	в,а,б,г,д,е

	<p>модельных средах</p> <p>в) знакомство с документами</p> <p>г) контакт исследуемого изделия с модельной и водной средой</p> <p>д) определение токсических веществ, имеющих в рецептуре</p> <p>е) оформление протокола исследования и заключения</p>	
386.	<p>Порядка проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов</p> <p>а) подготовительный этап</p> <p>б) вскрытие упаковок и органолептическая оценка продуктов</p> <p>в) отбор про для лабораторного исследования</p> <p>г) составление акта гигиенической экспертизы пищевых продуктов</p> <p>д) сведения о продукте (знакомство с документами)</p>	а,д,б,в,г,
387.	<p>Движения промышленных стоков на земельные поля орошения</p> <p>а) сооружения по биологической очистке</p> <p>б) пруд-накопитель</p> <p>в) комплекс предприятий</p> <p>г) контрольные емкости</p> <p>д) ЗПО</p>	в,а,г,д,б
388.	<p>Порядок расследования микробного пищевого отравления</p> <p>а) установление вида микроорганизма</p> <p>б) подтверждение диагноза «Пищевое отравление»</p> <p>в) составление акта расследования</p> <p>г) выявление механизмов, повлекших инфицирование и размножение микроорганизмов</p> <p>д) принятие оперативных мер по ликвидации пищевого отравления</p>	а,б,г,в,д
389.	<p>Схема технологического процесса получения мяса</p> <p>а) оглушение</p> <p>б) ветеринарный контроль</p> <p>в) обескровливание</p> <p>г) душирование</p> <p>д) снятие шкуры</p> <p>е) нутровка</p> <p>ж) созревание</p>	б,г,а,в,е,д, ж
390.	<p>Цикл развития цистицеркоза</p> <p>а) яйцо гельминта</p> <p>б) кровь</p> <p>в) мышцы</p> <p>г) желудок</p> <p>д) кишечник</p>	а,г,б,д,в
<b>Часть 17 : Выберите правильный ответ</b>		
391.	<p>Для решения вопроса об использовании зерна, которое имело розовую окраску, необходимо определить:</p> <p>а) химические загрязнители</p> <p>б) фузариозное поражение с оценкой процента окрашенных зерен</p> <p>в) наличие большого количества насекомых-вредителей</p>	б
392.	<p>Импортное мясо категории «А» может быть реализовано при следующих условиях:</p> <p>А) переработка на консервы</p> <p>Б) переработка на мясные хлеба</p> <p>В) трехчасовая проварка</p> <p>Г) переработка на консервы или проварка</p> <p>Д) переработка на консервы, мясные хлеба или проварка</p>	д

393.	<p>Импортное мясо категории «Б» может быть реализовано при следующих условиях:</p> <p>А) переработка на консервы</p> <p>Б) переработка на мясные хлеба</p> <p>В) трехчасовая проварка</p> <p>Г) переработка на варенные колбасы с температурой внутри батона к концу варки не ниже 75 оС</p> <p>Д) переработка на варено-копченные мясные и колбасные изделия при обычных температурных режимах</p>	Г
394.	<p>Импортное мясо категории «С» может быть реализовано при следующих условиях:</p> <p>а) переработка на консервы</p> <p>б) переработка на мясные хлеба</p> <p>в) трехчасовая проварка</p> <p>г) переработка на варенные колбасы с температурой внутри батона к концу варки не ниже 75 оС</p> <p>д) переработка на варено-копченные мясные и колбасные изделия при обычных температурных режимах</p>	Д
395.	<p>Импортное мясо категории «Д» может быть реализовано при следующих условиях:</p> <p>а) переработка на консервы</p> <p>б) переработка на мясные хлеба</p> <p>в) трехчасовая проварка</p> <p>г) переработка на варенные колбасы с температурой внутри батона к концу варки не ниже 75 оС</p> <p>д) переработка на варено-копченные мясные и колбасные изделия при обычных температурных режимах</p>	Г
396.	<p>Санитарная оценка холодильных камер мясокомбината на степень зараженности их плесенями должна проводиться производственной лабораторией для камер с температурой воздуха -11,9оС и выше не реже:</p> <p>а) одного раза в неделю</p> <p>б) одного раза в месяц</p> <p>в) двух раз в квартал</p> <p>г) одного раза в квартал</p> <p>д) двух раз в год</p>	В
397.	<p>На линии переработки свиней предусмотрена следующая дополнительная точка ветеринарно-санитарной экспертизы:</p> <p>а) осмотр головы</p> <p>б) осмотр подчелюстных лимфоузлов</p> <p>в) осмотр внутренних органов</p> <p>г) осмотр туш</p> <p>д) финальная</p>	Б
398.	<p>Консервирование продуктов проводится с целью:</p> <p>А) увеличения биологической и пищевой ценности продуктов</p> <p>Б) Сохранения доброкачественности и увеличения сроков хранения продуктов</p> <p>В) устранения возможного загрязнения химическими и органическими веществами</p>	Б
399.	<p>Химическому и бактериальному загрязнению консервированных продуктов препятствует:</p> <p>А) покрытие лаком внутренней части банки</p>	В

	<p>Б) покрытие внешней и внутренней поверхности жестяных банок специальной полудой</p> <p>В) герметизация банок</p> <p>Г) стерилизация банок</p>	
400.	<p>Опасность микробного загрязнения пищевых продуктов может быть связана</p> <p>А) перемещением населения и туризмом</p> <p>Б) с привычками питания определенных групп населения (употребление сырого или недостаточно обработанного молока, рыбы)</p> <p>В) с несовершенным домашним консервированием</p> <p>Г) с низкой санитарной грамотностью населения</p> <p>Д) со всеми выше перечисленными причинами</p>	Д
401.	<p>Консервирование продуктов проводится с целью:</p> <p>а) улучшения органолептических свойств</p> <p>б) увеличения биологической и питательной ценности</p> <p>в) уничтожения возможного загрязнения микроорганизмами</p> <p>г) сохранения доброкачественности и увеличения сроков их хранения</p> <p>д) устранения возможного загрязнения химическими и органическими веществами (удобрениями и ядохимикатами)</p>	Г
402.	<p>Формулировка, наиболее полно отражающая понятие, "истинные консервы":</p> <p>а) пищевые продукты в герметически закрытых банках, подвергнутые термической обработке</p> <p>б) продукты в герметически закрытых банках, подвергнутые пастеризации</p> <p>в) пищевые продукты, расфасованные в банки, герметически укупоренные и стерилизованные в специальных автоклавах</p>	В
403.	<p>Механическому и бактериальному загрязнению консервированных продуктов извне препятствует:</p> <p>а) покрытие лаком внутренней части банки</p> <p>б) покрытие с поверхности и изнутри жестяной банки специальной полудой</p> <p>в) герметизация банок</p> <p>г) стерилизация банок</p>	В
404.	<p>Для профилактики отравления свинцом рекомендуется покрывать в консервных банках:</p> <p>а) внутреннюю сторону оловом</p> <p>б) наружную сторону медной пленкой</p> <p>в) внутреннюю сторону специальной химической пленкой</p> <p>г) внутреннюю сторону специальным лаком</p>	Г

405.	<p>Для лучшей герметичности края корпуса жестяной банки закатываются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) внахлестку</li> <li>б) в замок</li> <li>в) петлей</li> <li>г) методом давления</li> <li>д) методом штамповки</li> </ul>	Б
406.	<p>К комбинированным методам консервирования относится :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) сублимационная сушка</li> <li>б) маринование</li> <li>в) копчение</li> <li>г) пастеризация</li> </ul>	В
407.	<p>Причиной появления биологического бомбажа в жестяных консервных банках является:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) нарушение целостности банок</li> <li>б) разложение содержимого банок при коррозии внутренних стенок банки</li> <li>в) повышенное содержание олова и свинца в полуде банки</li> <li>г) отсутствие лакового покрытия внутренней поверхности банки</li> <li>д) наличие микробов в содержимом банки</li> </ul>	Д
408.	<p>Баночные консервы рекомендуется хранить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) при температуре +5 - +10°С не более года</li> <li>б) при температуре 0 - +5°С; в течение нескольких лет с периодической проверкой</li> </ul>	Б
409.	<p>Помещение нестерильного продукта в нестерильную герметизированную тару с последующей стерилизацией является методом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) консервирования</li> <li>б) пресервирования</li> <li>в) асептического консервирования</li> </ul>	А
410.	<p>Помещение стерильного продукта в стерильную герметизированную тару является методом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) консервирования</li> <li>б) пресервирования</li> <li>в) асептического консервирования</li> </ul>	В
411.	<p>Многokратная (дробная) обработка продукта в течение определенного времени температурой менее 100°С (2-4 раза) с промежутками между сеансами в 24 часа:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) стерилизация</li> <li>б) пастеризация</li> <li>в) тиндализация</li> <li>г) уперизация</li> </ul>	В

412.	<p>Формулировка, наиболее полно отражающая понятие "статус питания" или "пищевой статус":</p> <p>а) состояние фактического питания отдельных групп населения</p> <p>б) состояние физического развития в зависимости от питания</p> <p>в) различные варианты режима питания отдельных групп населения </p> <p>г) состояние здоровья отдельных групп населения в зависимости от питания</p>	Г
413.	<p>Наиболее лабильные и меняющиеся в первую очередь клинико-биохимические показатели пищевого статуса:</p> <p>а) белкового обмена</p> <p>б) витаминного обмена</p> <p>в) углеводного обмена</p> <p>г) минерального обмена</p>	Б
414.	<p>Содержание витамина С (в мг%) в плазме крови у здорового человека:</p> <p>а) 0,1 - 0,4</p> <p>б) 0,5 - 0,7</p> <p>в) 0,8 - 1,2</p> <p>г) 1,0 - 2,0</p> <p>д) 2,0 - 3,0</p>	Б
415.	<p>Количество петехий у здорового человека, обнаруживаемое при пробе А. И. Нестерова:</p> <p>а) не более 5</p> <p>б) не более 10</p> <p>в) не более 15</p> <p>г) не более 20</p> <p>д) не более 25</p>	В
416.	<p>Исследование мочи и крови методом Тильманса производится при недостаточности в</p> <p>витамина :в</p> <p>а) А</p> <p>б) В1</p> <p>в) В2</p> <p>г) D</p> <p>д) С</p>	д
417.	<p>Исследование мочи и плазмы на содержание транскетолазы производится при недостаточности витамина:</p> <p>а) А</p> <p>б) С</p> <p>в) В1</p> <p>г) В2</p>	В

	<p>д) D е) PP</p>	
418.	<p>Исследование темновой адаптации производится при недостаточности витамина :</p> <p>а) D б) C в) A г) группы B</p>	в
419.	<p>Минимальная кратность питания при диетотерапии в лечебно-профилактических и санаторно-курортных учреждениях составляет:</p> <p>а) 3 раза б) 4 раза в) 5 раз г) 6 раз д) 7 раз</p>	Б
420.	<p>Минимальная кратность питания при назначении химически механически щадящей диеты:</p> <p>а) 3 раза б) 4 раза в) 5 раз г) 6 раз д) 7 раз</p>	Г
421.	<p>Минимальная кратность питания при назначении основного варианта стандартной диеты:</p> <p>а) 3 раза б) 4 раза в) 5 раз г) 6 раз д) 7 раз</p>	Б
422.	<p>Минимальная кратность питания при гипокалорийной диете:</p> <p>а) 3 раза б) 4 раза в) 5 раз г) 6 раз д) 7 раз</p>	в
423.	<p>Выбрать правильный вариант современной стандартной номенклатуры лечебных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях (приказ МЗ РФ № 330):</p> <p>а) основная стандартная диета, диета с механическим и химическим щажением, диета с повышенным количеством белка, диета с пониженным количеством белка, диета с пониженной калорийностью б) основная стандартная диета, диета с механическим и химическим</p>	а

	щаженаиём, дeта с повышенным количеством белка, диета с повышенной калорийностью	
424.	Номенклатура постоянно действующих диет в многопрофильном стационаре на 200 коек устанавливается: а) в соответствии с его профилем и утверждается на совете по лечебному питанию б) в соответствии с возможностями пищеблока и утверждается заместителем главного врача по лечебной работе в) в соответствии с его основным профилем и утверждается главным врачом	а
425.	Круглогодичная С-витаминизация во всех лечебно-профилактических учреждениях должна проводиться из расчета аскорбиновой кислоты на одного взрослого пациента: а) 40 мг б) 60 мг в) 80 мг г) 90 мг	В
426.	Во всех ЛПУ должна проводиться: а) круглогодичная А-витаминизация готовой пищи б) круглогодичная С-витаминизация готовой пищи	Б
427.	Парентеральное питание назначается при: а) хроническом панкреатите б) тотальном поражении желудочно-кишечного тракта в) хронической почечной недостаточности г) язвенной болезни желудка	Б
428.	Энтеральное питание противопоказано при: а) инфекционных заболеваниях б) психических расстройствах в) острой кишечной непроходимости г) травмах д) ожогах	В
429.	Заболевания (патологические состояния), требующие ограничения в рационе белков: а) ожирение, сахарный диабет, кожные заболевания б) нефротический синдром, реактивный панкреатит, ожоговая болезнь в) хроническая почечная недостаточность, ревматизм	В
430.	Алиментарные факторы (доказательные) определяющие формирование избыточной массы тела и ожирения: а) низкий гликемический индекс пищи, увеличение дробности питания, длительный нервно-эмоциональный стресс б) низкая физическая активность, регулярное употребление высококалорийных продуктов (сладких и жирных)	б

431.	Алиментарные факторы риска развития сахарного диабета 2-го типа: а) избыточное употребление углеводов, белка и дефицит ПНЖК семейства омега-6, витамина Д, цинка б) избыточное употребление общего жира, НЖК, транс-изомеров жирных кислот и дефицит пищевых волокон, ПНЖК семейства омега-3, витамина Е, хрома, магния	А
432.	Алиментарные факторы (доказательные) определяющие формирование повышенный риск развития сердечно – сосудистых заболеваний: а) избыточная масса тела и ожирение, низкая двигательная активность, избыточное употребление НЖК, транс-изомеров жирных кислот и натрия б) дефицит массы тела, большие физические нагрузки, избыточное употребление ПНЖК, МНЖК и калия	А
433.	Алиментарные факторы (доказательные) определяющие формирование риска развития гипертонической болезни: а) высокое содержание поваренной соли (натрия) и калия в рационе б) высокое содержание поваренной соли (натрия) и низкое содержание калия в рационе	Б
434.	Гипохолестеринемическим эффектом обладают: а) ПНЖК, МНЖК, бета-ситостерин б) фосфолипиды, НЖК, короткоцепочечные жирные кислоты	А
435.	Жирные кислоты, обладающие при избыточном поступлении с пищей гиперхолестеринемическим эффектом и способствующие росту в крови липопротеидов низкой плотности: а)миристиновая, стеариновая, олеиновая б) пальмитиновая, стеариновая, линоленовая в) лауриновая, миристиновая, пальмитиновая	В
436.	Пищевые продукты с высоким гликемическим индексом : а)аны, кукурузные хлопья, рис, картофель б)яблоки, цитрусовые, бобовые	А
437.	Избыток жира в рационе имеет положительную корреляционную связь с возникновением рака: а)легких ,печени,желудка б) простаты, толстого кишечника, молочной железы	Б
438.	Какой лечебный стол назначается при язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки в период обострения   а) ОВД б)ХМЩ в) ВБД г) НБД д) НКД	Б

439.	Какой лечебный стол назначается при болезни почек, с нарушением азотвыделительной функции: а) ОВД б) ХМЩ в) ВБД г) НБД д) НКД	Г
440.	Какой лечебный стол назначается при туберкулезе: а) ОВД б) ХМЩ в) ВБД г) НБД д) НКД	В
441.	Лечебный стол назначаемый при остром инфаркте миокарда: а) ОВД б) ХМЩ в) ВБД г) НБД д) НКД	Д
442.	По этиологическому принципу все пищевые отравления делятся на: а) две группы б) три группы в) четыре группы	А
443.	В патогенезе пищевых токсикоинфекций основную роль играют: а) токсины, накопившиеся в пище в результате размножения микробов б) живые микробы, размножившиеся в пище	Б
444.	Количество условно-патогенных микроорганизмов в 1 г или 1 мл продукта, явившегося фактором передачи пищевых токсикоинфекций составляет не менее: а) $10^3$ живых бактерий б) $10^4$ живых бактерий в) $10^5$ живых бактерий г) $10^7$ живых бактерий	В
445.	Пищевым отравлением, относящимся к группе токсикоинфекций, относится: а) ботулизм б) дизентерия в) стафилококковое пищевое отравление г) пищевое отравление, вызываемое бактериями рода <i>Proteus</i>	Г
446.	Инкубационный период при пищевых отравлениях составляет, как правило, не более: а) суток б) двух суток	Б

	<ul style="list-style-type: none"> <li>в) трех суток</li> <li>г) четырех суток</li> </ul>	
447.	<p>При подозрении на пищевое отравление пищевой анамнез у больного собирают:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) за 12 часов</li> <li>б) за одни сутки</li> <li>в) за 2 суток</li> <li>г) за неделю</li> </ul>	В
448.	<p>Одним из клинических симптомов, характерных для ботулизма, является:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) высокая температура</li> <li>б) рвота</li> <li>в) боли в эпигастральной области</li> <li>г) жидкий стул</li> <li>д) расстройство речи</li> </ul>	д
449.	<p>Инкубационный период при стафилококковом токсикоze составляет, как правило, менее:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 10 часов</li> <li>б) 8 часов</li> <li>в) 6 часов</li> </ul>	В
450.	<p>Размножение стафилококка и процесс токсинообразования задерживается при концентрации сахара в продукте, не менее:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 60%</li> <li>б) 50%</li> <li>в) 40%</li> <li>г) 30%</li> </ul>	А
451.	<p>Инактивация стафилококкового энтеротоксина при производстве консервов обеспечивается только:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) пастеризацией при температуре не менее 80°С</li> <li>б) кипячением</li> <li>в) стерилизацией при температуре 110° в течение 20 минут</li> <li>г) стерилизацией при температуре 120° в течение 35 минут</li> </ul>	Г
452.	<p>Для профилактики стафилококковых токсикозов основным мероприятием является:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) качественная термическая обработка продуктов</li> <li>б) медицинский контроль за здоровьем работающих на пищевых предприятиях</li> <li>в) соблюдение технологического процесса приготовления продуктов и блюд</li> </ul>	Б
453.	<p>Основным местом в природе, где поддерживает свой вид возбудитель ботулизма, является:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) воздух</li> <li>б) почва</li> <li>в) вода</li> </ul>	Б

454.	<p>Заболевание стафилококковым токсикозом связано с употреблением преимущественно:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) овощей</li> <li>б) зерновых продуктов</li> <li>в) молочных продуктов</li> <li>г) бобовых</li> <li>д) рыбных консервов</li> </ul>	В
455.	<p>Заболевание фузариотоксикозом связано с употреблением загрязненных фузариотоксинами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) зерновых продуктов</li> <li>б) молочных продуктов</li> <li>в) мяса и мясопродуктов</li> <li>г) рыбы</li> </ul>	В
456.	<p>Заболевание эрготизмом связано с употреблением загрязненных микроскопическим грибом спорыньей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) молочных продуктов</li> <li>б) овощей и плодов</li> <li>в) хлеба и зерновых продуктов</li> <li>г) мяса и мясопродуктов</li> </ul>	В
457.	<p>Назовите биогельминтозы, фактором передачи которых не являются пищевые продукты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) тенидоз</li> <li>б) описторхоз</li> <li>в) фасциолез</li> <li>г) трихинеллез</li> </ul>	В
458.	<p>Тенидозы могут возникать при употреблении зараженных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) карповых рыб</li> <li>б) мяса свиней и крупного рогатого скота</li> <li>в) крабов, раков</li> <li>г) рыб-хищников</li> </ul>	Б
459.	<p>Тенидоз развивается при попадании в желудок человека:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) яиц гельминта</li> <li>б) финн гельминта</li> <li>в) половозрелого гельминта</li> </ul>	Б
460.	<p>Дифиллоботриоз возникает при употреблении зараженных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) свинины</li> <li>б) карповых рыб</li> <li>в) хищных рыб (щука, окунь и др.)</li> <li>г) говядины</li> </ul>	В
461.	<p>Описторхоз связан с употреблением зараженных:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) свинины</li> <li>б) карповых рыб (лещ, сазан )</li> <li>в) хищных рыб (щука, окунь)</li> <li>г) говядины</li> </ul>	Б

462.	Способы обработки мяса при обнаружении менее 3 финн на площади 40 см <sup>2</sup> а) специальные режимы термической обработки и посола б) техническая утилизация или уничтожение в) оба способа	А
463.	«Человек – моллюск – лещ – человек» -Такая эпидемическая цепь характерна для а) эхиннококкоза б) описторхоза в) дифиллоботриоза г) тениидоза	Б
464.	Для удовлетворения потребностей населения города в общественном питании необходимое количество мест в организациях общественного питания должно составлять на 1000 жителей: а) 20 б) 28 в) 32 г) 50	Б
465.	В организациях общественного питания ответственность за соблюдением санитарного состояния и санитарных правил несет: а) заведующий производством б) руководитель (директор) организации в) представитель территориального органа Роспотребнадзора	б
466.	Мероприятия по контролю выполнения санитарно-эпидемиологических требований осуществляются: а) в плановом порядке б) во внеплановом порядке в) в плановом и внеплановом порядке	В
467.	Ответственность за соблюдением правил приема продовольственных товаров, их условиями и сроками хранения несет: а) заведующий складом б) заведующий производством в) руководитель (директор) предприятия	А
468.	Хранение особоскорпортующихся пищевых продуктов осуществляется в соответствии с: а) государственными стандартами б) технологическими инструкциями в) гигиеническими требованиями, предъявляемыми к срокам хранения особоскорпортующихся продуктов	В
469.	Профессиональная гигиеническая подготовка и переподготовка персонала организации общественного питания должна проводиться при приеме на работу и в дальнейшем не реже: а) 2 раз в год б) 1 раза в год в) 1 раза в 2 года г) 1 раза в 3 года	В
470.	Профессиональная гигиеническая подготовка работников	Б

	<p>организаций, изготавливающих продукты детского питания, питания дошкольников, а также кремово-кондитерской продукции, должна проводиться не реже:</p> <p>а) 2 раз в год  б) 1 раза в год  в) 1 раза в 2 года  г) 1 раза в 3 года</p>	
471.	<p>Контроль качества поступающих продовольственных товаров осуществляют:</p> <p>а) заведующий производством  б) руководитель (директор) предприятия  в) повар</p>	А
472.	<p>Для мытья кухонной посуды должна быть установлена:</p> <p>а) 2-секционная ванна  б) 3-секционная ванна  в) 4-секционная ванна</p>	А
473.	<p>Для мытья столовой посуды ручным способом в моечной должна быть установлена ванна:</p> <p>а) 2-секционная  б) 3-секционная  в) 4-секционная  г) 5-секционная</p>	б
474.	<p>Мытье столовой посуды ручным способом должно осуществляться с применением моющих средств в воде при температуре не ниже:</p> <p>а) 30°C  б) 40°C  в) 50°C  г) 60°C</p>	Б
475.	<p>Мытье столовой посуды ручным способом должно осуществляться с применением моющих средств в воде при температуре не ниже:</p> <p>а) 30°C  б) 40°C  в) 50°C  г) 60°C</p>	г
476.	<p>Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать нормам оснащения предприятий, но не менее:</p> <p>а) 2-кратного количества по числу мест  б) 3-кратного количества по числу мест  в) 4-кратного количества по числу мест</p>	Б
477.	<p>Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите с момента их изготовления не более:</p> <p>а) 2 часов  б) 3 часов  в) 4 часов  г) 5 часов</p>	б
478.	<p>Холодные супы и напитки при раздаче должны иметь температуру не выше:</p>	В

	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) 20°C</li> <li>б) 18°C</li> <li>в) 14°C</li> <li>г) 10°C</li> </ul>	
479.	<p>Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 50°C</li> <li>б) 55°C</li> <li>в) 65°C</li> <li>г) 75°C</li> <li>д) 85°C</li> </ul>	г
480.	<p>При необходимости транспортирования готовой продукции (первых и вторых блюд) в термосах, срок их хранения не должен превышать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 2 часов</li> <li>б) 3 часов</li> <li>в) 4 часов</li> <li>г) 5 часов</li> </ul>	б
481.	<p>Готовность изделий из мяса и птицы определяется по температуре в толще продукта и для натуральных рубленых изделий она должна быть не ниже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 65°C</li> <li>б) 75°C</li> <li>в) 85°C</li> <li>г) 95°C</li> <li>д) 100°C</li> </ul>	в
482.	<p>Салаты, винегреты, гастрономические продукты, выставленные в охлаждаемый прилавок-витрину, должны быть реализованы в течение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 4 часов</li> <li>б) 3 часов</li> <li>в) 2 часов</li> <li>г) 1 часов</li> </ul>	а
483.	<p>Готовность изделий из мясного фарша (котлетная масса) определяется по температуре в толще продукта и должна быть не ниже:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 70°C</li> <li>б) 80°C</li> <li>в) 90°C</li> <li>г) 100°C</li> </ul>	в
484.	<p>Максимальный срок хранения салатов и винегретов в незаправленном виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 12 часов</li> <li>б) 6 часов</li> <li>в) 3 часа</li> <li>г) 1 час</li> </ul>	а

485.	<p>Вторые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже:</p> <p>а) 50°С  б) 55°С  в) 65°С  г) 75°С  д) 85°С</p>	В
486.	<p>Хранение и реализация скоропортящихся продуктов должна осуществляться при температуре не выше:</p> <p>а) 4°С  б) 6°С  в) 8°С  г) 10°С</p>	б
487.	<p>Наиболее устойчивой к воздействию пищи является посуда</p> <p>а) оцинкованная металлическая  б) эмалированная  в) из пластмасс  г) из нержавеющей стали и алюминия  д) из нержавеющей стали</p>	Д
488.	<p>Оцинкованное железо может использоваться для изготовления:</p> <p>а) посуды, используемой для приготовления пищи в общественном питании  б) посуды, используемой для приготовления пищи в быту  в) посуды, тары для хранения пищевых продуктов  г) уборочного инвентаря  д) покрытия разделочных столов в предприятиях общественного питания</p>	г
489.	<p>Группа токсических веществ посуды, упаковочных материалов и т.п. - медь, цинк, железо – вызывает при попадании в организм:</p> <p>а) хронические отравления, связанные с блокадой SH-групп ферментов  б) острые отравления с выраженным общим действием на организм  в) острые отравления с симптомами местного раздражающего действия на слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта</p>	В
490.	<p>Группа токсических веществ посуды, упаковочных материалов и т.п. – свинец, ртуть, мышьяк – вызывает при попадании в организм:</p> <p>а) хронические отравления, связанные с блокадой SH-групп ферментов  б) острые отравления с выраженным общим действием на организм  в) острые отравления с симптомами местного раздражающего действия на слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта</p>	а
491.	<p>Биологически активные добавки к пище (БАД) – это (определение):</p> <p>а) природные (идентичные природным) компоненты, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения рациона дефицитными нутриентами, биологически активными соединениями,</p>	А

	<p>пробиотиками и пребиотиками</p> <p>б) компоненты, идентичные природным, предназначенные для употребления одновременно с пищей с целью придания рациону лечебной направленности за счет увеличения в нем нутриентов выше физиологической потребности</p> <p>в) искусственные компоненты, предназначенные для введения в состав пищевых продуктов с целью улучшения органолептических свойств, продления сроков хранения, оптимизации технологических процессов</p>	
492.	<p>Розничная торговля биологически активных добавок к пище (БАД) разрешается в:</p> <p>а) аптечных учреждениях</p> <p>б) продовольственных магазинах, как традиционные продукты питания</p> <p>в) и в тех и в других</p>	А
493.	<p>Требования к обороту БАД (хранению, транспортировке, реализации):</p> <p>а) полностью соответствуют аналогичным требованиям для пищевых продуктов за исключением их реализации</p> <p>б) полностью соответствуют аналогичным требованиям для пищевых продуктов</p> <p>в) имеют свои особенности</p>	А
494.	<p>Импортируемые на территорию РФ БАД должны отвечать требованиям:</p> <p>а) действующих в РФ санитарных правил и гигиенических нормативов</p> <p>б) правил и гигиенических нормативов действующих в стране, откуда ввозится БАД</p> <p>в) правил и гигиенических нормативов действующих в стране, где произведена БАД</p> <p>г) действующих в РФ санитарных правил и гигиенических нормативов, если иное не оговорено международными соглашениями</p>	г
495.	<p>При производстве БАД:</p> <p>а) допускается использовать красители, эссенции, ароматические вещества и пищевые кислоты, разрешенные к применению в установленном порядке</p> <p>б) не допускается использовать никакие красители, эссенции, ароматические вещества и пищевые кислоты</p>	а
496.	<p>Пищевая продукция, изготавливаемая из генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения, а также с использованием их в качестве компонентов пищевых продуктов должна иметь:</p> <p>а) свидетельство о государственной регистрации и маркировку</p> <p>б) свидетельство о государственной регистрации и маркировку при содержании ГМО более 0,5%</p> <p>в) свидетельство о государственной регистрации и маркировку при содержании ГМО более 0,9%</p>	В
497.	<p>Государственную регистрацию новых пищевых продуктов, полученных из генно-инженерно-модифицированных организмов (ГМО) растительного происхождения, осуществляет:</p> <p>а) Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав</p>	А

	потребителей и благополучия человека б) Россельхознадзор в) аккредитованные независимые лаборатории	
498.	Генотип – это: а) модифицированный участок ДНК б) участок ДНК, отвечающий за определенный признак в) совокупность генов организма	В
499.	Фенотип – это совокупность: а) всех морфологических и физиологических признаков организма б) всех морфологических признаков организма в) всех физиологических признаков организма г) генов организма	А
500.	В настоящее время лидером в области генной инженерии сельскохозяйственных растений являются: а) Германия б) Япония в) США г) Россия д) Великобритания	В

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение

### А) Литература основная:

29. Королев А.А. Гигиена питания (учебник). М., Академия, 2006.-527 с.
30. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. СПб, ГИОРД, 2013.- 780с.
31. Доценко В.А., Лобода Е.В. Мелешкова И.В. Лабораторный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов (учебное пособие), СПб, 2003.-52 с.
32. Доценко В.А., Мосийчук Л.В. Болезни избыточного и недостаточного питания (учебное пособие). СПб, Фолиант, 2004.-109с.
33. Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов и БАД к пище. Практическое руководство (учебное пособие), СПб, ГИОРД, 2004.-380 с.
34. Закревский В.В. Генетически модифицированные источники пищи растительного происхождения. Практическое руководство по санитарному надзору. СПб, 2007.- 283 с.
35. Химический состав Российских продуктов питания. Справочник./Под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А.- М., ДеЛипринт, 2002. – 280 с.
36. Пилат Т.Л., Кузьмина Л.П., Измерова Н.И. Детоксифицированное питание /под ред. Т.Л. Пилат.- М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012. – 688 с.
37. Джей Дж. М. Современная пищевая микробиология / Дж. М. Джей, М. Дж. Лесснер, Д.А. Гольден; пер 7-го англ. Изд. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2011. -886 с.
38. Тестовые контрольные задания для курсового экзамена по гигиене питания. Под ред. В.А.Доценко. СПб, СПбГМА им. И.И. Мечникова, 2010.- 87с.
39. 10. Закревский В.В., Доценко В.А. Глоссарий по гигиене питания: Учебное пособие/ В.В.Закревский, В.А.Доценко. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2013. – 72 с.
40. Закревский В.В., Кононенко И.А. Органбизация производственного контроля на пищевых предприятиях: Учебное пособие/ В.В.Закревский, И.А.Кононенко. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2014. – 76 с.

41. Закревский В.В., Кононенко И.А. Государственный надзор за соблюдением законодательства РФ о защите прав потребителей с целью обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья: Учебное пособие/ В.В.Закревский, И.А.Кононенко. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2014. – 56 с.
42. Кордюкова Л.В., Закревский В.В. Гигиеническая оценка состояния питания различных групп трудоспособного населения: Учебно-методическое пособие/ Л.В. Кордюкова, В.В.Закревский. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2014. – 56 с.

#### **Б) Дополнительная литература:**

37. Закревский В.В., Лифляндский В.Г., Смолянский Б.Л. Идеальная фигура. От А до Я. Медицинский семейный справочник. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2008. – 576 с.
38. Лифляндский В.Г., Закревский В.В., Андропова М.Н. Лечебные свойства пищевых продуктов. Т.1 и Т.2. – СПб.: Азбука-Терра, 1997. – 336 и 288 с.
39. Доценко В.А., Власова В.В. Санитарно-эпидемиологический надзор в общественном питании (справочник). М., 2004.- 423 с.
40. Доценко В.А., Литвинова Е.В., Зубцова Ю.Н. Диетическое питание. М., Олма-Пресс, 2002.- 450с.
41. Мартинчик А.Н., Маев И.В., Янушевич О.О. Общая нутрициология. М. МЕДпрессинформ, 2005.- 248с.
42. Тутельян В.А., Спиричев В.Б. и др. Микронутриенты в питании здорового и больного человека. М.:Колос, 2002.- 398с.
43. Тутельян В.А. и др. Лечебное питание: современные подходы к стандартизации диетотерапии. – М.: Издательство «Династия», 2010 – 304с.
44. Смоляр В.И. Рациональное питание. Киев, 1991.- 180с.
45. Справочник по диетологии. Под ред. Тутельяна В.А., Самсонова М. А. М, Медицина, 2002. – 518с.
46. Авцын А.П., Жаворонков А.А. и др. Микроэлементозы человека.-М.: «Медицина», 1991- 510с.
47. Булдаков А.С. Пищевые добавки. Справочник. –СПб.: «УТ», 1996.- 275с.
48. Шефтель В.О., Дышиневиц Н.Е., Сова Р.Е. Токсикология полимерных материалов.-Киев: «Здоровье», 1988.- 230с.
49. Клевакин В.М., Карцев В.В. Санитарная микробиология пищевых продуктов.-Л.: «Медицина», 1986.- 253с.
50. Ванханен В.Д., Лебедева Е.А. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания. М., Медицина, 1987.- 251с.
51. Химический состав пищевых продуктов. Т. I-II. Под. ред.Скурихина И. М. и Волгарева М.Н. М., 1987.- 285с.
52. Горбачев В.В., Горбачева В.Н. Витамины, микро- и макроэлементы. Справочник. Минск, 2002.- 542с.
53. Радиационное загрязнение окружающей среды и здоровье населения. / Под ред. И.Я. Василенко, Л.А. Булдакова. – М.: Медицина, 2004. – 400с.
54. Руководство по методам контроля за радиоактивностью окружающей среды / Под ред. И. А. Соболева, Е. Н. Беляева. - М.: Медицина, 2002. - 432 с.

#### **Законодательные и нормативно-правовые документы**

51. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
52. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
53. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

54. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в т.ч. Диетического лечебного и диетического»
55. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
56. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
57. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
58. ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»
59. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
60. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
61. СанПиН 2.3.2.1290-03. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)»
62. МУК 2.3.2.721-98. Методические указания «Определение безопасности и эффективности безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище»
63. **Федеральный закон** «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (№8 – ФЗ от 12.06.2008)
64. **Федеральный закон** «Технический регламент на масложировую продукцию» (№90 – ФЗ от 24.06.2008)
65. **Федеральный закон** «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (№ 178 - ФЗ от 27.10.2008)
66. **Федеральный закон** «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (29-ФЗ от 02.01.2000)
67. СанПиН 2.3.2.1078-01. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
68. СП 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
69. СанПиН 2.3.2.1324-03. Санитарно-эпидемиологические нормы и требования "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
70. Приказ МЗ РФ № 395н от 21.06.2013 «Об утверждении норм лечебного питания»
71. МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ». Методические рекомендации.
72. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсинеоза»
73. СП 3.1.7.2616-10 Санитарные правила.«Профилактика сальмонеллеза»
74. СанПиН 2.3.2.1324-03. Санитарно-эпидемиологические нормы и требования "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
75. Постановление Правительства Российской Федерации от 3 июня 2011 г. N 442 "Об определении пунктов пропуска через государственную границу Российской Федерации, предназначенных для ввоза на территорию Российской Федерации товаров, химических, биологических и радиоактивных веществ, отходов и иных грузов, представляющих опасность для человека, а также пищевых продуктов, материалов и изделий" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 24, ст. 3495)

**в) Средства обеспечения освоения дисциплины:**

Федеральные законы РФ, Постановления Правительства РФ, Приказы Министерства здравоохранения и социального развития, инструктивно-методические и нормативно-технические документы (СанПиНы, ГН, СП, МУ, Технические регламенты,

ГОСТы, ТУ и др.). Новая научная информация в области гигиены питания и диетологии публикуется в журналах «Вопросы питания», «Клиническая диетология», «Гигиена и санитария».

#### г) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

Новая информация по научно-практическим вопросам гигиены питания на официальном сайте Роспотребнадзора - [www.gsen.ru](http://www.gsen.ru)

программное обеспечение:

- Справочная правовая система «Консультант Плюс»
- Пакет программ Microsoft Office Standart 2010
- ПО Statistica 10 for Windows Ru, базовая версия
- ПО Statistica 10 for Windows Ru, расширенная версия
- Система автоматизированной проверки текстов на наличие заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»

[moodle.szgm.ru](http://moodle.szgm.ru) (свободное распространяющееся по лицензии *GNU GPL* веб-приложение)

### 11. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

13. Материальная база соответствующая противопожарным правилам и нормам  
Индивидуальный неограниченный доступ к одной или нескольким электронно-библиотечным системам
14. Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивает одновременный доступ не менее 50 % обучающихся по программе ординатуры
15. Доля штатных научно-педагогических работников составляет не менее 70 % от общего количества научно-педагогических работников кафедры Университета (имеющих ученую степень и (или) ученое звание не менее 65 %)
16. Специально оборудованные помещения для проведения учебных занятий имеются
17. Помещения для самостоятельной работы выделены
18. Электронно-библиотечная система - обеспечивается одновременный доступ не менее 25 % обучающихся по программе ординатуры) или печатные издания из расчета не менее 50 экз. основной и 25 экз. дополнительной литературы на 100 обучающихся

л. **Кабинеты:** технических средств обучения

м. **Лаборатории:** симуляционная для отработки практических навыков

н. **Мебель:** столы и стулья учебные на каждого обучающегося

о. **Аппаратура, приборы:**

п. **Технические средства обучения** (персональные компьютеры с выходом в Интернет, мультимедиа, аудио- и видеотехника):

### 12. Методические рекомендации по прохождению практики

Ординаторы в период прохождения практики обязаны подчиняться правилам внутреннего распорядка Университета, органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по субъекту РФ.

Практика начинается с беседы с руководителем практики, который знакомит ординаторов с целями и задачами практики.

При прохождении практики ординаторы должны освоить методики проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз:

осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, связанных с питанием населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;

проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);

проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, связанных с питанием населения;

проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;

оценка состояния здоровья населения;

оценка состояния среды обитания человека;

проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия различных групп населения

По окончанию практики ординатор должен сдать зачет.