



МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СВЕРДЛОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ МЕДИЦИНСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ВОПРОСЫ К КВАЛИФИКАЦИОННОМУ ЭКЗАМЕНУ
По профессиональному модулю
ПМ 03. Санитарно – гигиенические наблюдения, обследования и
исследования условий и качества питания населения
Для специальности 31.02.01 Медико-профилактическое дело
СПО базовой подготовки

Екатеринбург
2014

Составитель: преподаватель первой квалификационной категории ГБОУ
СПО «Свердловский областной медицинский колледж» С.Н.Булатова

1. Гигиена питания как наука. Содержание, связь с другими дисциплинами, междисциплинарными курсами.
2. Основные этапы развития гигиены питания. Эмпирический период в формировании науки о питании (труды Гиппократов, Сократов, Ибн Сины), роль Ф.Ф. Эрисмана, А.П. Доброславина, Г.В. Хлопина, М.Н. Шатерникова, И.П. Павлова, А.А. Покровского в становлении и развитии гигиены питания.
3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, ее структура, виды деятельности, задачи, функции в области гигиены питания.
4. Организация работы помощника санитарного врача по гигиене питания в ФГУЗ ГиЭ. Права и обязанности помощника санитарного врача по гигиене питания.
5. Обмен веществ и энергии в организме. Энергетический баланс. Влияние положительного и отрицательного баланса на здоровье человека. Единицы измерения энергии.
6. Основной обмен, специфическое динамическое действие пищевых веществ, энергозатраты на выполнение умственной и физической работы. Рекомендуемые величины физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения.
7. Белки: их значение для жизни, роста и развития организма. Заболевания, связанные с белковой недостаточностью. Состав белков. Заменяемые и незаменимые аминокислоты. Условия синтеза белков в организме. Основные источники белков в питании. Рекомендуемые нормы потребления белков.
8. Жиры: их значение в питании. Жиры как источник биологически активных веществ. Полиненасыщенные жирные кислоты, их значение в питании, источники. Нормы потребления жиров.
9. Углеводы: значение в питании. Гигиеническая характеристика и источники отдельных видов углеводов: моносахаридов (глюкозы, фруктозы), дисахаридов (сахарозы, лактозы), полисахаридов (крахмала, пектиновых веществ, клетчатки). Неблагоприятное влияние избыточного употребления сахара. Нормы потребления углеводов.
10. Минеральные элементы. Минеральные элементы щелочного характера: кальций, магний, натрий, калий.
11. Минеральные элементы кислотного характера: фосфор, сера, хлор. Биомикроэлементы: железо, марганец, кобальт, йод, фтор, селен, хром, медь, цинк, никель, молибден. Основные источники минеральных элементов.
12. Витамины. Водорастворимые витамины: С, В₁, В₂, В₆, В₁₂, РР.
13. Жирорастворимые витамины: А, Д, К, Е. Значение витаминов и их основные источники. Витаминизация продуктов и готовой пищи.
14. Вода. Ее роль в обмене веществ. Потребность в воде.
15. Рациональное питание. Определение. Гигиенические требования к пищевому рациону, его энергетическая ценность и качественный состав, сбалансированность питательных веществ, усвояемость, разнообразие.
16. Режим питания, часы и продолжительность приема пищи, кратность и интервалы между приемами, очередность приема блюд, распределение рациона по приемам пищи. Условия для приема пищи: интерьер столовой комнаты, сервировка стола, комфортность, микроклимат и пр.
17. Лечебно-профилактическое питание. Назначение и пищевая ценность различных рационов лечебно - профилактического питания.
18. Диетическое питание. Характеристика основных лечебных диет. Механическое, химическое и термическое щажение в питании. Особенности кулинарной обработки при приготовлении диетических блюд.
19. Методика определения энерготрат взрослого населения хронометражно-табличным методом.
20. Методика оценки рациона питания взрослого населения

21. Методика контроля за организацией диетического питания на пищеблоке
22. Классификация продуктов питания по происхождению, устойчивости к хранению. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Государственные стандарты, технические условия и регламенты на пищевые продукты.
23. Мясо. Птица. Пищевая и биологическая ценность мяса. Мясо как источник полноценных белков и активных экстрактивных веществ. Состав жиров мяса различных животных. Усвояемость жиров мяса различных животных. Гигиенические показатели качества мяса. Болезни, передающиеся человеку через мясо, их профилактика. Мясо больных животных, условия его использования. Колбасы. Пищевая ценность. Добавки, используемые при производстве колбасных изделий. Гигиенические показатели качества колбасных изделий.
24. Яйца и яичные продукты. Пищевая и биологическая ценность яиц. Эпидемиологическое значение яиц. Пороки яиц. Гигиенические требования к получению и хранению меланжа и яичного порошка.
25. Рыба и рыбные продукты. Пищевая и биологическая ценность рыбы и рыбных продуктов. Рыба как источник основных пищевых веществ. Гигиенические показатели качества рыбы. Изменения в свежей и соленой рыбе. Эпидемиологическое значение рыбы. Рыба как фактор передачи гельминтозов. Профилактика дифиллоботриоза и описторхоза.
26. Молоко и молочные продукты. Пищевая и биологическая ценность молока. Гигиенические показатели качества молока и молочных продуктов. Кисломолочные продукты и их значение в питании. Болезни, передающиеся человеку через молоко, их профилактика. Условия использования молока, полученного от больных животных.
27. Зерновые продукты. Строение и химический состав зерна. Особенности аминокислотного состава зернового белка. Причины снижения качества зерна. Мука, крупы, хлеб. Зависимость пищевой и биологической ценности муки от выхода. Гигиенические показатели качества муки. Пищевая и биологическая ценность хлеба. Гигиенические показатели качества хлеба.
28. Овощи, плоды, грибы. Пищевая и биологическая ценность. Гигиенические требования к качеству. Эпидемиологическое значение овощей и плодов. Продукты переработки. Гигиенические требования к хранению овощей, плодов и продуктов их переработки.
29. Баночные консервы и их виды. Пищевая ценность. Гигиенические показатели баночных консервов. Гигиенические требования к таре. Роль баночных консервов в возникновении пищевых отравлений.
30. Влияние микроорганизмов и различных факторов окружающей среды на качество пищевых продуктов. Условия, обеспечивающие сохранность качества пищевых продуктов. Консервирование как способ сохранения биологической ценности, вкусовых свойств и эпидемиологической безопасности продуктов питания.
31. Методы консервирования, их гигиеническая характеристика: консервирование с помощью высокой и низкой температуры, консервирование путем обезвоживания продуктов, консервирование путем изменения свойств среды: повышения осмотического давления, изменения концентрации водородных ионов, консервирование с помощью химических веществ. Комбинированные методы консервирования.
32. Методика проведения лабораторных исследований (испытаний) продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд, сравнение полученных результатов с гигиеническими нормативами и оформление протоколов лабораторного исследования (испытания)
33. Методика определения доброкачественности молока
34. Методика определения доброкачественности мяса.
35. Методика определения доброкачественности рыбы.
36. Методика определения доброкачественности муки и хлеба

37. Требования к размещению организаций, водоснабжению, канализации, освещению, вентиляции, отоплению. Требования к устройству и содержанию помещений, к их санитарно – техническому, санитарно – гигиеническому состоянию. Требования к технологическому процессу. Санитарные требования к личной гигиене, порядку проведения медицинских осмотров персонала. Требования к ведению документации на предприятии. Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции. Оформление документа, удостоверяющего факт проведенного обследования - акта обследования. Вводная и описательная части акта.

38. Проведение простейших лабораторных и инструментальных методов исследования по оценке качества мытья посуды, температуры воды в посудомоечных ваннах, температуры в холодильниках, температуры готовой пищи на раздаче, концентрации соды в воде посудомоечных ванн, наличия остаточного хлора на объектах. Взятие смывов с рук, одежды, оборудования, инвентаря. Оформление протоколов лабораторных исследований (испытаний).

39. Специализированный и неспециализированный транспорт. Перевозка скоропортящихся и нескоропортящихся пищевых продуктов. Нормативные документы, содержащие требования, предъявляемые к транспорту для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.

40. Санитарно - эпидемиологические требования к транспорту, правила транспортировки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд. 1. Понятие о пищевых отравлениях и их классификация.

41. Пищевые отравления микробной этиологии. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Бактериотоксикозы, микотоксикозы. Профилактика.

42. Пищевые отравления немикробной этиологии. Отравления ядовитыми по своей природе продуктами растительного и животного происхождения. Профилактика. Отравления ядовитыми при определенных условиях продуктами растительного и животного происхождения. Профилактика. Отравление примесями химических веществ. Профилактика.

43. Расследование пищевых отравлений. Учет пищевых отравлений. Связь с медицинским работником, поставившим диагноз «Пищевое отравление». Опрос пострадавших. Установление причины пищевого отравления (отбор и лабораторное исследование материала от больных и от персонала предприятия, подозреваемых пищевых продуктов и смывов).

45. Мероприятия по ликвидации пищевого отравления. Обезвреживание опасных в эпидемиологическом отношении продуктов (снятие с реализации, установление порядка реализации «виновного продукта»). Изоляция источника возбудителя инфекции (отстранение от работы, перевод на другую работу). Мероприятия на объекте (дезинфекция, ремонт, запрещение эксплуатации). Предупреждение обсеменения продукта и размножения микроорганизмов (гигиена технологического процесса изготовления, обработки, реализации пищевых продуктов и сроки хранения скоропортящихся продуктов питания). Оформление акта расследования пищевого отравления

46. Нормативно – правовая документация, регламентирующая деятельность отделения гигиены питания.

47. Должностная инструкция помощника санитарного врача по гигиене питания.

48. Планово – отчетная документация отделения гигиены питания.

49. Сбор, регистрация, учет и статистическая обработка информации.

50. Использование информационных технологий в делопроизводстве помощника санитарного врача по гигиене питания.

51. Организация курсового гигиенического обучения декретированных групп населения в соответствии с учебными программами. Формы, методы, средства, основные направления проведения гигиенического обучения. Учебно –

методическое обеспечение курсового гигиенического обучения работников отдельных профессий на объектах гигиены питания.

52. . Аттестация работников предприятий пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами

53. Санитарно – эпидемиологические требования, предъявляемые к хлебозаводу,

54. Молокозавод, детская молочная кухня и др.), и др.), торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами (, объекты мелкорозничной сети, колхозный рынок и др.).

54. Мясоперерабатывающее предприятие. Требования к размещению организаций, водоснабжению, канализации, освещению, вентиляции, отоплению. Требования к устройству и содержанию помещений, к их санитарно – техническому, санитарно – гигиеническому состоянию. Требования к технологическому процессу. Санитарные требования к личной гигиене, порядку проведения медицинских осмотров персонала. Требования к ведению документации на предприятии. Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции. Оформление документа, удостоверяющего факт проведенного обследования - акта обследования. Вводная и описательная части акта.

55. Предприятие общественного питания (столовая с полным производственным циклом кулинарной обработки). Требования к размещению организаций, водоснабжению, канализации, освещению, вентиляции, отоплению. Требования к устройству и содержанию помещений, к их санитарно – техническому, санитарно – гигиеническому состоянию. Требования к технологическому процессу. Санитарные требования к личной гигиене, порядку проведения медицинских осмотров персонала. Требования к ведению документации на предприятии. Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции. Оформление документа, удостоверяющего факт проведенного обследования - акта обследования. Вводная и описательная части акта.

56. Кондитерский цех. Требования к размещению организаций, водоснабжению, канализации, освещению, вентиляции, отоплению. Требования к устройству и содержанию помещений, к их санитарно – техническому, санитарно – гигиеническому состоянию. Требования к технологическому процессу. Санитарные требования к личной гигиене, порядку проведения медицинских осмотров персонала. Требования к ведению документации на предприятии. Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции. Оформление документа, удостоверяющего факт проведенного обследования - акта обследования. Вводная и описательная части акта.

57. Продовольственный магазин общего профиля. Требования к размещению организаций, водоснабжению, канализации, освещению, вентиляции, отоплению. Требования к устройству и содержанию помещений, к их санитарно – техническому, санитарно – гигиеническому состоянию. Санитарные требования к личной гигиене, порядку проведения медицинских осмотров персонала. Требования к ведению документации на предприятии. Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции. Оформление документа, удостоверяющего факт проведенного обследования - акта обследования. Вводная и описательная части акта.

58. Предприятие мелкорозничной продовольственной торговли Требования к размещению организаций, водоснабжению, канализации, освещению, вентиляции, отоплению. Требования к устройству и содержанию помещений, к их санитарно – техническому, санитарно – гигиеническому состоянию. Санитарные требования к личной гигиене, порядку проведения медицинских осмотров персонала. Требования к ведению документации на предприятии. Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции. Оформление документа, удостоверяющего факт проведенного обследования - акта обследования. Вводная и описательная части акта.

59. Колхозный рынок. Требования к размещению организаций, водоснабжению, канализации, освещению, вентиляции, отоплению. Требования к устройству и содержанию помещений, к их санитарно – техническому, санитарно – гигиеническому

состоянию. Требования к технологическому процессу. Санитарные требования к личной гигиене, порядку проведения медицинских осмотров персонала. Требования к ведению документации на предприятии. Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции. Оформление документа, удостоверяющего факт проведенного обследования - акта обследования. Вводная и описательная части акта.

60. Пищеблок ЛПУ. Буфетные- раздаточные отделений. Требования к размещению организаций, водоснабжению, канализации, освещению, вентиляции, отоплению. Требования к устройству и содержанию помещений, к их санитарно – техническому, санитарно – гигиеническому состоянию. Требования к технологическому процессу. Санитарные требования к личной гигиене, порядку проведения медицинских осмотров персонала. Требования к ведению документации на предприятии. Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции. Оформление документа, удостоверяющего факт проведенного обследования - акта обследования. Вводная и описательная части акта.