федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Оренбургский государственный медицинский университет»

Министерства здравоохранения Российской Федерации

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО**

**КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**гигиена питания**

по специальности

*32.05.01 – Медико-профилактическое дело*

Является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования по специальности *32.05.01 – Медико-профилактическое дело,* утвержденной ученым советом ФГБОУ ВО ОрГМУ Минздрава России

протокол № 11 от «\_22\_» \_06\_\_20 18 г.

Оренбург

1. **Паспорт фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств по дисциплине содержит типовые контрольно-оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, в том числе контроля самостоятельной работы обучающихся, а также для контроля сформированных в процессе изучения дисциплины результатов обучения на промежуточной аттестации в форме экзамена.

Контрольно-оценочные материалы текущего контроля успеваемости распределены по темам дисциплины и сопровождаются указанием используемых форм контроля и критериев оценивания. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации соответствуют форме промежуточной аттестации по дисциплине, определенной в учебном плане ОПОП и направлены на проверку сформированности знаний, умений и навыков по каждой компетенции, установленной в рабочей программе дисциплины.

В результате изучения дисциплины у обучающегося формируются **следующие компетенции:**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование компетенции | Индикатор достижения компетенции |
| ПК-2 Способен и готов к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических, эпидемиологических, в том числе микробиологических, и иных видов оценок факторов среды обитания, объектов хозяйственной и иной деятельности в целях установления соответствия/несоответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям и предотвращения вредного воздействия на здоровье населения | Инд. ПК2.3: Оформление экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок |
| ПК-5 Способен и готов к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), к расследованию случаев профессиональных заболеваний, к осуществлению противоэпидемической защиты населения | Инд.ПК5.3: Оформление акта расследования случаев профессиональных заболеваний (отравлений) |
| ПК-6 Способен и готов к участию в обеспечении санитарной охраны территории Российской Федерации, направленной на предупреждение заноса и распространения инфекционных заболеваний, представляющих опасность для населения, а также в предотвращении ввоза и реализации товаров, химических, биологических и радиоактивных веществ, отходов и иных грузов, представляющих опасность для человека | Инд.ПК6.2. Оценка ситуации, связанной с опасностью заноса на территорию Российской Федерации и распространения инфекционных заболеваний, представляющих опасность для населения, а также с предотвращением ввоза и реализации товаров, химических, биологических и радиоактивных веществ, отходов и иных грузов, представляющих опасность для человека |
| ПК-7 Способен и готов к организации приема, учета, регистрации инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); к организации и проведению эпидемиологической диагностики, к установлению причин и условий возникновения и распространения инфекционных заболеваний, в том числе способствующих внутрибольничному распространению возбудителей инфекций, и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); к эпидемиологическому расследованию вспышек, обследованию эпидемиологических очагов | Инд.ПК7.1. Оформление экстренного извещения об инфекционном заболевании |
| Инд.ПК7.9. Оформление заключения о проведении эпидемиологического расследования групповых заболеваний (вспышки) в организованном коллективе, среди населения |
| ПК-9 Способен и готов к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижения неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения | Инд.ПК9.4. Оценка пищевого статуса |
| Инд.ПК9.6. Оценка показателей качества и безопасности продуктов питания |
| Инд.ПК9.3. Оценка фактического питания населения |
| Инд.ПК9.5. Оценка нутриентного состава продуктов питания, калорийности рациона |
| ПК-12 Способен и готов к участию в осуществлении учета и анализа случаев причинения вреда жизни и здоровью населения, окружающей среде и имуществу потребителей, связанного с приобретением и использованием товаров (работ, услуг) с недостатками, опасных товаров (работ, услуг) либо с предоставлением потребителям несвоевременной, неполной, недостоверной и вводящей в заблуждение информации о товарах (работах, услугах) | Инд.ПК12.2. Оценка документов, указывающих на факты причинения вреда жизни и здоровью населения, связанного с приобретением и использованием некачественных товаров (работ, услуг) |

1. **Оценочные материалы текущего контроля успеваемости обучающихся.**

**Модуль №1 «Гигиенические основы организации рационального питания. Оценка состояния здоровья населения в связи с характером питания и разработка мероприятий по его рационализации».**

**Тема 1 «Гигиенические требования к организации рационального питания и методы определения потребности организма в пищевых веществах и энергии».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для устного опроса;
* тестовые задания;
* нормативные документы;
* практические задания.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости:**

**Вопросы для устного опроса**

1. Понятие рационального питания и его принципы. Требования к рациональному питанию человека. Понятие адекватного питания, его принципы.
2. Рекомендуемые величины физиологической потребности в пищевых веществах и энергии как основа построения рационального питания в организованных коллективах.
3. Роль фундаментального учения И.П. Павлова о закономерностях пищеварения в развитии науки о рациональном питании здорового и больного человека.
4. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Методы определения энергетической потребности людей и факторы, влияющие на нее.
5. Профилактика алиментарных заболеваний, связанных с нарушением принципов рационального питания.

**Тестовые задания**

Выберите один или несколько правильных ответов

1. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ (ОПРЕДЕЛЕНИЕ):
2. наука о закономерностях и принципах организации рационального (оптимального) питания здорового и больного человека
3. наука о принципах организации профилактического питания здорового человека
4. наука о закономерностях формирования рациона питания здорового и больного человека
5. наука о закономерностях формирования рациона питания больного человека
6. наука о принципах организации адаптационного питания современного человека в условиях повышенной антропогенной нагрузки
7. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ (ОПРЕДЕЛЕНИЕ):
8. питание, организованное в соответствии с реальными потребностями человека и обеспечивающее оптимальный уровень обмена веществ
9. питание, обеспечивающее минимальный физиологический уровень поступления в организм пищевых веществ и энергии
10. питание, организованное в соответствии с рекомендуемым режимом и условиями
11. питание больного человека в условиях стационара
12. питание, покрывающее энергетические затраты человека
13. ЭНЕРГИЯ СУТОЧНОГО РАЦИОНА ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО

ЧЕЛОВЕКА ДОЛЖНА

1. полностью компенсировать основной обмен, пищевой термогенез и частично затраты на умственную и физическую деятельность
2. полностью компенсировать затраты на умственную и физическую деятельность и частично основной обмен
3. полностью компенсировать основной обмен, пищевой термогенез и затраты па умственную и физическую деятельность
4. полностью компенсировать затраты энергии на основной обмен
5. полностью компенсировать затраты энергии на умственную и физическую деятельность
6. ПАРАМЕТРЫ СБАЛАНСИРОВАННОСТИ ЭНЕРГОНЕСУЩИХ НУТРИЕНТОВ (В % ОТ ЭНЕРГОЦЕННОСТИ РАЦИОНА):
7. белки - 5-10%, жиры - не менее 30%, углеводы - 60-65%
8. белки - 10-15%, жиры - не более 30%, углеводы - 55-65%
9. белки - не более 20%, жиры - не менее 40%, углеводы - не менее 40%
10. белки - 10%, жиры - не менее 40%, углеводы - не менее 50%
11. белки - 30%, жиры - не менее 40%, углеводы - 30%
12. ПЕРЕВАРИВАЕМОСТЬ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА (ОПРЕДЕЛЕНИЕ):
13. соответствие химического состава продукта ферментным системам организма
14. относительные различия степени атакуемости ферментами компонентов сырого и кулинарно переработанного продукта
15. способность пищевого продукта вызывать чувство насыщения
16. способность пищевого продукта вызывать чувство приедаемости
17. КОЛИЧЕСТВО ВОЗРАСТНЫХ КАТЕГОРИЙ КАЖДОЙ ГРУППЫ ВЗРОСЛОГО ТРУДОСПОСОБНОГО НАСЕЛЕНИЯ В ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ НОРМАХ ПИТАНИЯ
18. 2
19. 3
20. 4
21. 5
22. 6
23. ОПТИМАЛЬНЫМ СООТНОШЕНИЕМ БЕЛКОВ, ЖИРОВ И УГЛЕВОДОВ В РАЦИОНАХ ВЗРОСЛОГО ТРУДОСПОСОБНОГО НАСЕЛЕНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ
24. 1:1:4
25. 1:0,8:5
26. 1:1,1:4,8
27. 1:0,8:3
28. 1:1:6
29. В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЕЛИЧИНЫ ЭНЕРГОТРАТ ВЗРОСЛОЕ ТРУДОСПОСОБНОЕ НАСЕЛЕНИЕ (МУЖЧИНЫ) ДИФФЕРЕНЦИРУЕТСЯ
30. на 3 группы
31. на 4 группы
32. на 5 групп
33. на 6 групп
34. на 7 групп
35. В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВЕЛИЧИНЫ ЭНЕРГОТРАТ ВЗРОСЛОЕ ТРУДОСПОСОБНОЕ НАСЕЛЕНИЕ (ЖЕНЩИНЫ) ДИФФЕРЕНЦИРУЕТСЯ
36. на 3 группы
37. на 4 группы
38. на 5 групп
39. на 6 групп
40. на 7 групп
41. ОБЩИЕ СУТОЧНЫЕ ЭНЕРГОТРАТЫ СКЛАДЫВАЮТСЯ ИЗ ЗАТРАТ ЭНЕРГИИ
42. на основной обмен
43. на занятия спортом
44. на специфическое динамическое действие пищи
45. на все виды умственного и физического труда
46. на тепловой обмен
47. ПОНЯТИЕ «НЕРЕГУЛИРУЕМЫЕ ЭНЕРГОТРАТЫ» ВХОДИТ РАСХОД ЭНЕРГИИ
48. на основной обмен
49. в процессе трудовой деятельности
50. на специфическое динамическое действие пищи
51. в процессе бытовой деятельности
52. на занятия спортом
53. В ПОНЯТИЕ «РЕГУЛИРУЕМЫЕ ЭНЕРГОТРАТЫ» ВХОДИТ РАСХОД ЭНЕРГИИ
54. на основной обмен
55. в процессе трудовой деятельности
56. на специфическое динамическое действие пищи
57. в процессе бытовой деятельности
58. на занятия спортом
59. В ПОНЯТИЕ «РЕЖИМ ПИТАНИЯ» ВХОДИТ
60. кратность приемов пищи
61. интервалы между приемами пищи
62. распределение энергетической ценности по приемам пищи
63. характер потребляемых за неделю продуктов
64. разнообразие употребляемых продуктов
65. ВЕЛИЧИНА ОСНОВНОГО ОБМЕНА ЗАВИСИТ
66. от пола
67. от возраста
68. от роста
69. от массы тела
70. от физической активности
71. состояния нервной и эндокринной системы
72. БИОРЕГУЛЯТОРНУЮ ФУНКЦИЮ В ОРГАНИЗМЕ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ
73. витамины
74. углеводы
75. белки
76. макроэлементы
77. микроэлементы
78. ПЛАСТИЧЕСКУЮ ФУНКЦИЮ В ОРГАНИЗМЕ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ
79. витамины
80. углеводы
81. белки
82. макроэлементы
83. микроэлементы
84. ЭНЕРГЕТИЧЕСКУЮ ЦЕННОСТЬ ДЛЯ ОРГАНИЗМА ИМЕЮТ
85. белки
86. микроэлементы
87. жиры
88. витамины
89. углеводы
90. ОСВОБОЖДЕНИЕ ЭНЕРГИИ, ЗАКЛЮЧЕННОИ В МОЛЕКУЛЕ ОРГАНИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ, ПРОИСХОДИТ В РЕЗУЛЬТАТЕ ПРОЦЕССОВ
91. ассимиляции
92. диссимиляции
93. анаболизма
94. полимеризации молекул
95. РОСТ ЭНЕРГОТРАТ ПОСЛЕ ПРИЕМА ПИЩИ ПОЛУЧИЛ НАЗВАНИЕ
96. рабочей прибавки
97. рабочего обмена
98. основного обмена
99. специфического динамического действия
100. должного основного обмена
101. УРОВЕНЬ ОБМЕНА ПОВЫШАЕТСЯ НА 30%, Т.Е. БОЛЬШЕ ВСЕГО, ПРИ СПЕЦИФИЧЕСКИ-ДИНАМИЧЕСКОМ ДЕЙСТВИИ ПИЩИ
102. белковой
103. смешанной
104. углеводной
105. жирной
106. витаминизированной
107. УРОВЕНЬ ОБМЕНА ПОВЫШАЕТСЯ НА 4-7%, Т.Е. МЕНЬШЕ ВСЕГО, ПРИ СПЕЦИФИЧЕСКИ-ДИНАМИЧЕСКОМ ДЕЙСТВИИ ПИЩИ
108. белковой
109. смешанной
110. углеводной
111. жирной
112. витаминизированной
113. МИНИМАЛЬНЫЕ ЭНЕРГОТРАТЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СТАНДАРТНЫХ УСЛОВИЯХ, НАЗЫВАЮТ
114. рабочий обмен
115. рабочая прибавка
116. основной обмен
117. должный основной обмен
118. специфическое динамическое действие пищи
119. ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ АЗОТИСТЫЙ БАЛАНС СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ, ЧТО
120. синтез белков преобладает над их распадом
121. синтез белков меньше их распада
122. интенсивность синтеза белков равна интенсивности распада белков
123. синтез белков отсутствует
124. ОТРИЦАТЕЛЬНЫЙ АЗОТИСТЫЙ БАЛАНС СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ, ЧТО
125. синтез белков преобладает над их распадом
126. синтез белков меньше их распада
127. интенсивность синтеза белков равна интенсивности распада белков
128. синтез белков превышает физиологическую потребность в них
129. КОЭФФИЦИЕНТ ФИЗИЧЕСКОЙ АКТИВНОСТИ ОТРАЖАЕТ СООТНОШЕНИЕ
130. энерготрат на выполнение конкретной работы с величиной основного обмена
131. энерготрат на физическую и умственную деятельность
132. величины основного обмена с энерготратами на выполнение конкретной работы
133. величины основного обмена с энергией специфического динамического действия пищи
134. энерготрат на выполнение конкретной работы с энергией специфического

динамического действия пищи

1. СОГЛАСНО ТЕОРИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ, ВСЕ ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА ДЕЛЯТСЯ НА
2. незаменимые (эссенциальные) и заменимые
3. перевариваемые и неперевариваемые
4. усваиваемые и неусваиваемые
5. ненормируемые и нормируемые
6. депонируемые и недепонируемые
7. ИНДИВИДУАЛЬНАЯ ПОТРЕБНОСТЬ В КОНКРЕТНОМ НУТРИЕНТЕ
8. равна величине минимальной физиологической потребности
9. больше физиологической потребности на величину кулинарных потерь определяется как сумма величины физиологической потребности и дополнительных адаптационных затрат
10. равна удвоенной величине минимальной физиологической потребности
11. равна утроенной величине минимальной физиологической потребности
12. БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТА:
13. показатель качества белка - степень утилизации белкового азота организмом
14. показатель качества жира - степень усвоения жирных кислот
15. показатель сбалансированности витаминов - процент содержания витаминов от величины их физиологической потребности
16. показатель сбалансированности микроэлементов - процент содержания микроэлементов от величины их физиологической потребности
17. показатель сбалансированности углеводов - процент содержания углеводов от величины их физиологической потребности
18. ПРИЕДАЕМОСТЬ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА (ОПРЕДЕЛЕНИЕ):
19. скорость наступления субъективного насыщения в процессе еды
20. скорость выработки отрицательного динамического стереотипа выбора и употребления пищевого продукта
21. скорость формирования благоприятного отношения к органолептическим характеристикам пищевого продукта
22. соответствие химического состава продукта ферментным системам организма
23. КАЛОРИЧЕСКИЙ КОЭФФИЦИЕНТ БЕЛКОВ
24. 3 ккал/г
25. 4 ккал/г
26. 5 ккал/г
27. 6 ккал/г
28. 7 ккал/г
29. КАЛОРИЧЕСКИЙ КОЭФФИЦИЕНТ ЖИРОВ
30. 6 ккал/г
31. 7 ккал/г
32. 8 ккал/г
33. 9 ккал/г
34. 10 ккал/г
35. КАЛОРИЧЕСКИЙ КОЭФФИЦИЕНТ УГЛЕВОДОВ
36. 3 ккал/г
37. 4 ккал/г
38. 6 ккал/г
39. 8 ккал/г
40. 9 ккал/г
41. В ОСНОВНОМ ЭНЕРГЕТИЧЕСКУЮ ФУНКЦИЮ В ОРГАНИЗМЕ ВЫПОЛНЯЮТ
42. витамины
43. углеводы
44. белки
45. макроэлементы
46. микроэлементы
47. В СОСТАВ СУХОГО ОСТАТКА БЛЮДА (РАЦИОНА) ВХОДЯТ
48. белки, жиры
49. белки, жиры, углеводы
50. белки, жиры, углеводы, минеральные вещества
51. жиры, углеводы
52. МЕТОД ПРЯМОЙ КАЛОРИМЕТРИИ ПРИМЕНИМ ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ
53. расхода энергии на спортивных занятиях
54. расхода энергии на основной обмен
55. энерготрат при различных видах профессиональной работы
56. расхода энергии на умственную работу
57. энерготрат во время сна
58. ОПТИМАЛЬНОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КАЛОРИЙНОСТИ ПО ОТ ДЕЛЬНЫМ ПРИЕМАМ ПРИ 3-Х РАЗОВОМ ПИТАНИИ (В ПРОЦЕНТАХ):
59. 15 - 50 - 35
60. 30 - 40 - 30
61. 25 - 50 - 25
62. 25 - 45 - 30
63. 30 - 45 – 25
64. ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ СТУДЕНТА ПРИ ОБЩИХ СУТОЧНЫХ ЭНЕРГОТРАТАХ 3000 ККАЛ:
65. белки - 100 г, жиры - 100 г, углеводы - 400 г
66. белки - 90 г, жиры - 100 г, углеводы - 435 г
67. белки - 90 г, жиры - 90 г, углеводы - 350 г
68. белки - 80 г, жиры - 100 г, углеводы - 400 г
69. белки - 120 г, жиры - 80 г, углеводы - 300 г
70. ЭНЕРГОЦЕННОСТЬ ПРОДУКТА (В ККАЛ), СОДЕРЖАЩЕГО 5 Г ЖИРА И 10 Г БЕЛКА СОСТАВЛЯЕТ
71. 85
72. 110
73. 80
74. 75
75. 120
76. ЭНЕРГОЦЕННОСТЬ ПРОДУКТА (В ККАЛ), СОДЕРЖАЩЕГО 10 Г ЖИРА И 5 Г БЕЛКА СОСТАВЛЯЕТ
77. 85
78. 110
79. 80
80. 75
81. 120
82. ЭНЕРГОЦЕННОСТЬ ПРОДУКТА (В ККАЛ), СОДЕРЖАЩЕГО 10 Г БЕЛКА И 5 Г УГЛЕВОДОВ СОСТАВЛЯЕТ
83. 85
84. 110
85. 80
86. 75
87. 120
88. ДОЛЯ БЕЛКОВ В ОБЕСПЕЧЕНИИ ЭНЕРГОПОТРЕБНОСТИ ОРГАНИЗМА СРЕДИ ДРУГИХ ЭНЕРГОНЕСУЩИХ НУТРИЕНТОВ СОСТАВЛЯЕТ (В ПРОЦЕНТАХ)
89. 30
90. 50 - 55
91. 55 - 65
92. 40 - 45
93. 10 – 15
94. ДОЛЯ ЖИРОВ В ОБЕСПЕЧЕНИИ ЭНЕРГОПОТРЕБНОСТИ ОРГАНИЗМА СРЕДИ ДРУГИХ ЭНЕРГОНЕСУЩИХ НУТРИЕНТОВ СОСТАВЛЯЕТ (В ПРОЦЕНТАХ)
95. 30
96. 10 - 15
97. 55 - 65
98. 40 - 45
99. 50 – 55
100. ДОЛЯ УГЛЕВОДОВ В ОБЕСПЕЧЕНИИ ЭНЕРГОПОТРЕБНОСТИ ОРГАНИЗМА СРЕДИ ДРУГИХ ЭНЕРГОНЕСУЩИХ НУТРИЕНТОВ СОСТАВЛЯЕТ (В ПРОЦЕНТАХ)
101. 30
102. 10 - 15
103. 55 - 65
104. 40 - 45
105. 50 - 55

**Нормативные документы**

* МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

***Практические задания***

Ознакомление с методикой расчета и анализа суточных меню-раскладок.

Расчет и анализ суточных меню-раскладок.

Оценка соответствия суточного пищевого рациона индивидуума принципам рационального и адекватного питания (с помощью таблиц и данных меню-раскладки), разработка рекомендаций по его коррекции.

**Тема 2 «Макронутриенты и их значение в питании населения».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для устного опроса;
* тестовые задания;
* нормативные документы;
* практические задания;
* решение ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для устного опроса**

1. Белок как основа полноценности питания. Аминокислоты (незаменимые и заменимые) и их значение. Животные и растительные белки. Белковая ценность пищевых продуктов и рационов.
2. Болезни недостаточности и избыточности белкового питания (алиментарная дистрофия, маразм, квашиоркор). Основные пути решения проблемы обеспечения населения белком. Нетрадиционные и новые источники белка.
3. Биологическая роль и пищевое значение жиров. Жирные кислоты и их определяющая роль в свойствах жира. Источники жира (в том числе скрытого) в питании.
4. Значение и роль ПНЖК в образовании биологически активных соединений (эйкозаноидов, простогландинов). Медицинское значение транс-изомеров жирных кислот. Связь избыточного потребления жира с развитием атеросклероза, ожирения, сахарного диабета.
5. Углеводы как основной источник энергии. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов пищевых продуктов. Пищевые волокна и их значение.
6. Источники простых и сложных углеводов в питании. Неблагоприятное влияние избытка сахара. Показания к повышению и снижению содержания углеводов в рационах питания.

**Тестовые задания**

Выберите один или несколько правильных ответов

1. В РАСТИТЕЛЬНЫХ БЕЛКАХ, В ОТЛИЧИЕ ОТ ЖИВОТНЫХ БЕЛКОВ
2. имеется дефицит ряда незаменимых аминокислот
3. имеется дефицит всех незаменимых аминокислот
4. имеется избыток ряда незаменимых аминокислот
5. имеется избыток всех незаменимых аминокислот
6. отсутствуют незаменимые аминокислоты
7. ОТ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА БЕЛКА БЕЛКИ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В ПИТАНИИ ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ ДОЛЖНЫ СОСТАВЛЯТЬ
8. 35%
9. 45%
10. 55%
11. 40%
12. 30%
13. К НЕЗАМЕНИМЫМ АМИНОКИСЛОТАМ ОТНОСЯТСЯ
14. триптофан
15. лизин
16. серин
17. аспарагин
18. метионин
19. АМИНОКИСЛОТА, ЯВЛЯЮЩАЯСЯ НЕЗАМЕНИМОЙ ТОЛЬКО ДЛЯ ДЕТСКОГО ВОЗРАСТА
20. аланин
21. валин
22. глицин
23. лизин
24. гистидин
25. ПРИ МАЛОМ СОДЕРЖАНИИ БЕЛКА В ДОСТАТОЧНОМ ПО КАЛОРИЙНОСТИ ПИЩЕВОМ РАЦИОНЕ МОГУТ ВОЗНИКНУТЬ ЗАБОЛЕВАНИЯ:
26. алиментарная дистрофия
27. белковая недостаточность легкой и средней степени
28. квашиоркор
29. алиментарный маразм
30. эрготизм
31. ОСНОВНОЙ ПРИЗНАК ДЕФИЦИТА В ПИТАНИИ БЕЛКА
32. нарушение иммунитета
33. сухость кожи
34. анемия
35. запоры
36. диарея
37. БЕЛКОВОЕ ГОЛОДАНИЕ ИГРАЕТ ВЕДУЩУЮ РОЛЬ В РАЗВИТИИ
38. алиментарной дистрофии
39. рахита
40. алиментарного маразма
41. квашиоркора
42. запора
43. ГРУППА ПРОДУКТОВ, НАИБОЛЕЕ БОГАТЫЕ БЕЛКОМ
44. овощи
45. фрукты
46. молоко
47. бобовые
48. ягоды
49. АМИНОКИСЛОТА, НЕДОСТАТОК КОТОРОЙ ПРИВОДИТ К ПОЯВЛЕНИЮ КЛИНИЧЕСКИХ СИМПТОМОВ ДЕФИЦИТА ВИТАМИНА РР
50. лизин
51. метионин
52. фенилаланин
53. триптофан
54. лейцин
55. БЕЛКОВО-ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЕ ГОЛОДАНИЕ ИГРАЕТ ВЕДУЩУЮ РОЛЬ В РАЗВИТИИ ТАКИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ КАК
56. алиментарная дистрофия
57. рахит
58. алиментарный маразм
59. квашиоркор
60. эрготизм
61. НАИБОЛЕЕ ТИПИЧНЫЕ НАРУШЕНИЯ ПРИ КВАШИОРКОРЕ
62. замедление роста и прибавки массы тела
63. увеличение массы тела
64. снижение умственной активности
65. отеки
66. судороги
67. РАННИМИ СИМПТОМАМИ БЕЛКОВО-ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ ЯВЛЯЮТСЯ
68. снижение работоспособности
69. отвращение к пище
70. пониженная температура тела
71. постоянное ощущение голода
72. нарастающая слабость
73. ИЗБЫТОК БЕЛКА В ПИТАНИИ МОЖЕТ ПРОЯВЛЯТЬСЯ СЛЕДУЮЩИМИ ЗАБОЛЕВАНИЯМИ
74. неврозы
75. гиповитаминозы
76. эрготизм
77. подагра
78. рахит
79. ИЗБЫТОЧНОЕ БЕЛКОВОЕ ПИТАНИЕ НЕБЛАГОПРИЯТНО СКАЗЫВАЕТСЯ НА ЗДОРОВЬЕ РЕБЕНКА, ПРОЯВЛЯЯСЬ В
80. перевозбуждении нервной системы
81. нарушении костеобразования
82. снижении иммунитета
83. аллергических реакциях
84. уменьшении массы тела
85. ТЯЖЕЛАЯ СТЕПЕНЬ БЕЛКОВОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ НАЗЫВАЕТСЯ
86. алиментарным маразмом
87. квашиоркором
88. эрготизмом
89. подагрой
90. рахитом
91. ТЯЖЕЛАЯ СТЕПЕНЬ БЕЛКОВО-ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ НАЗЫВАЕТСЯ
92. алиментарным маразмом
93. квашиоркором
94. эрготизмом
95. подагрой
96. рахитом
97. К НЕТРАДИЦИОННЫМ ПРОДУКТАМ, СОСТАВЛЯЮЩИМ ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ РЕЗЕРВ БЕЛКОВОГО ФОНДА, ОТНОСЯТ
98. одноклеточные и многоклеточные водоросли
99. молоко, мясо, рыба
100. изоляты соевых белков
101. кровь убойных животных
102. белки химического синтеза
103. К НОВЫМ ИСТОЧНИКАМ БЕЛКА, СОСТАВЛЯЮЩИМ ПОТЕНЦИАЛЬНЫЙ РЕЗЕРВ БЕЛКОВОГО ФОНДА, ОТНОСЯТ
104. одноклеточные и многоклеточные водоросли
105. молоко, мясо, рыба
106. изоляты соевых белков
107. УЧАСТВУЕТ В РЕГУЛЯЦИИ КРОВООБРАЗОВАНИЯ АМИНОКИСЛОТА
108. триптофан
109. лизин
110. лейцин
111. гистидин
112. метионин
113. УЧАСТВУЕТ В СИНТЕЗЕ ХОЛИНА АМИНОКИСЛОТА
114. триптофан
115. лизин
116. лейцин
117. гистидин
118. метионин
119. УЧАСТВУЕТ В СИНТЕЗЕ ГИСТАМИНА АМИНОКИСЛОТА
120. триптофан
121. лизин
122. лейцин
123. гистидин
124. метионин
125. УЧАСТВУЕТ В СИНТЕЗЕ НИКОТИНОВОЙ КИСЛОТЫ АМИНОКИСЛОТА
126. триптофан
127. лизин
128. лейцин
129. гистидин
130. метионин
131. УЧАСТВУЕТ В ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОЧЕК И ЩИТОВИДНОЙ ЖЕЛЕЗЫ АМИНОКИСЛОТА
132. олеиновая и стеариновая жирные кислоты
133. линолевая и линоленовая жирные кислоты
134. фосфолипиды, холестерин, пальмитиновая жирная кислота
135. холестерин, стеариновая жирная кислота
136. стеариновая и пальмитиновая жирные кислоты
137. В РАСТИТЕЛЬНЫХ ЖИРАХ (МАСЛАХ), В ОТЛИЧИЕ ОТ ЖИВОТНЫХ ЖИРОВ
138. присутствуют в значительном количестве холестерин, НЖК, МНЖК
139. присутствуют в значительном количестве ПНЖК, фитостерины, токоферолы
140. присутствуют в значительном количестве лецитин, НЖК, каротиноиды
141. присутствуют в значительном количестве холестерин, МНЖК, фитостерины
142. присутствуют в значительном количестве холестерин, каротиноиды, фитостерины
143. НЕЗАМЕНИМЫЕ ЛИПИДНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА:
144. олеиновая и стеариновая жирные кислоты
145. линолевая и линоленовая жирные кислоты
146. фосфолипиды, холестерин, пальмитиновая жирная кислота
147. холестерин, стеариновая жирная кислота
148. стеариновая и пальмитиновая жирные кислоты
149. БИОМАРКЕРЫ ДИСБАЛАНСА ЖИРОВ В ПИТАНИИ:
150. фракции липопротеидов и триглицериды в сыворотке крови
151. билирубин, щелочная фосфатаза в сыворотке крови
152. желчные кислоты, липидные фракции в кале
153. динамика глюкозы в сыворотке крови при проведении нагрузочных проб
154. концентрация гликозилированного гемоглобина А1с
155. ОТ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА ЖИРА РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО В ПИТАНИИ ВЗРОСЛОГО ТРУДОСПОСОБНОГО НАСЕЛЕНИЯ ДОЛЖНО СОСТАВЛЯТЬ
156. 1/2
157. 1/3
158. 1/4
159. 1/5
160. 1/6
161. К НЕНАСЫЩЕННЫМ ЖИРНЫМ КИСЛОТАМ ОТНОСЯТСЯ
162. олеиновая
163. линолевая
164. арахидоновая
165. стеариновая
166. пальмитиновая
167. ОПТИМАЛЬНАЯ СБАЛАНСИРОВАННОСТЬ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В ЖИРОВОМ ПРОДУКТЕ
168. 20% полиненасыщенных жирных кислот, 50% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты
169. 10% полиненасыщенных жирных кислот, 60% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты
170. 10% полиненасыщенных жирных кислот, 30% насыщенных жирных кислот и 60% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты
171. 10% полиненасыщенных жирных кислот, 50% насыщенных жирных кислот и 40% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты
172. 20% полиненасыщенных жирных кислот, 40% насыщенных жирных кислот и 40% мононенасыщенной (олеиновой) кислот
173. БИОЛОГИЧЕСКАЯ РОЛЬ ЖИРОВ:
174. источник энергии
175. улучшают вкусовые свойства пищи
176. источник витаминов группы В
177. источник ПНЖК
178. источник витаминов А и D
179. ЗНАЧЕНИЕ ДЛЯ ОРГАНИЗМА ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ:
180. структурные компоненты клеточных мембран
181. участвуют в обмене холестерина
182. участвуют в углеводном обмене
183. оказывают нормализующее действие на стенки кровеносных сосудов
184. участвуют в синтезе простагландинов
185. ПРИ ИЗБЫТОЧНОМ ПОТРЕБЛЕНИИ ЖИРА ВОЗМОЖНО РАЗВИТИЕ СЛЕДУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ
186. панкреатит
187. энтероколит
188. подагра
189. холецистит
190. атеросклероз
191. УВЕЛИЧЕНИЕ ДОЛИ ЖИРА В РАЦИОНЕ НЕОБХОДИМО В ПИТАНИИ
192. жителей северных регионов России
193. жителей южных регионов России
194. спортсменов легкоатлетов
195. спортсменов пловцов
196. больных с заболеваниями печени
197. СНИЖЕНИЕ ДОЛИ ЖИРА В РАЦИОНЕ НЕОБХОДИМО В ПИТАНИИ
198. жителей северных регионов России
199. жителей южных регионов России
200. спортсменов легкоатлетов
201. спортсменов пловцов
202. больных с заболеваниями поджелудочной железы
203. К ФОСФОЛИПИДАМ ОТНОСЯТСЯ
204. кефалин
205. катехин
206. сфингомиелин
207. лецитин
208. метионин
209. ИЗ ХОЛЕСТЕРИНА В ОРГАНИЗМЕ СИНТЕЗИРУЮТСЯ
210. фосфолипиды
211. гормоны
212. холин
213. пептиды
214. витамин D
215. РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА СОДЕРЖАТ
216. витамин А
217. витамин D
218. полиненасыщенные жирные кислоты
219. фосфатиды
220. витамин Е
221. ИЗБЫТОК ЖИРА В ПИТАНИИ ПРОЯВЛЯЕТСЯ
222. аллергией
223. желчно-каменной болезнью
224. диабетом
225. запорами
226. стеатореей
227. АЛИМЕНТАРНЫЕ ФАКТОРЫ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ РАЗВИТИЮ АТЕРОСКЛЕРОЗА
228. недостаток моно- и дисахаридов
229. дефицит продуктов, содержащих холестерин
230. дефицит серосодержащих аминокислот
231. избыток пищевых волокон
232. избыток продуктов, содержащих холестерин
233. НУТРИЕНТЫ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ ВЫВЕДЕНИЮ ХОЛЕСТЕРИНА ИЗ ОРГАНИЗМА
234. фитостерины
235. фосфолипиды
236. казеин
237. клетчатка
238. НЖК
239. К ПРОДУКТАМ, БОГАТЫМ ХОЛЕСТЕРИНОМ, ОТНОСЯТСЯ
240. мозги
241. мука пшеничная высшего сорта
242. масло растительное
243. яйца
244. овощи
245. ПРОДУКТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН
246. овощи
247. молоко
248. мясо
249. бобовые
250. рыба
251. ПРОДУКТЫ - ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ УГЛЕВОДОВ
252. злаковые и продукты их переработки
253. сахар и кондитерские изделия
254. мясо и мясные продукты
255. овощи, фрукты и ягоды
256. молоко и молочные продукты
257. ИЗМЕНЕНИЯ, НАБЛЮДАЮЩИЕСЯ В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА ПРИ ДЕФИЦИТЕ УГЛЕВОДОВ
258. усиление распада жиров
259. замедление расхода белков
260. развитие гипогликемии
261. ухудшение обезвреживающей функции печени
262. развитие гипергликемии
263. ИЗБЫТОК УГЛЕВОДОВ ВЫЗЫВАЕТ В ОРГАНИЗМЕ СЛЕДУЮЩИЕ ИЗМЕНЕНИЯ
264. кариес зубов
265. флюороз
266. атеросклероз
267. подагру
268. недостаточность тиамина
269. К СЛОЖНЫМ УГЛЕВОДАМ ОТНОСЯТСЯ
270. клетчатка
271. крахмал
272. гликоген
273. пектин
274. лактоза
275. БИОМАРКЕР ДИСБАЛАНСА МОНО- И ДИСАХАРИДОВ В ПИТАНИИ ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА:
276. динамика глюкозы в сыворотке крови при проведении нагрузочных проб
277. концентрация гликозилированного гемоглобина А1с
278. концентрация глюкозы в сыворотке крови натощак
279. фракции липопротеидов и триглицериды в сыворотке крови
280. билирубин, щелочная фосфатаза в сыворотке крови
281. ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА (ОПРЕДЕЛЕНИЕ):
282. незаменимые компоненты пищи, устойчивые к перевариванию и усвоению в тонком кишечнике, но подвергающиеся полной или частичной ферментации в толстом кишечнике
283. незаменимые компоненты пищи, относящиеся к группе некрахмальных полисахаридов, устойчивые к перевариванию в тонком кишечнике
284. балластные компоненты пищи, относящиеся к группе углеводов и полифенолов, обеспечивающие формирование каловых масс
285. ПРОДУКТЫ - ИСТОЧНИКИ ПЕКТИНОВЫХ ВЕЩЕСТВ
286. фрукты
287. ягоды
288. мясо
289. овощи
290. молоко
291. ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ СНИЖЕНИИ УГЛЕВОДОВ В ПИТАНИИ МОГУТ НАБЛЮДАТЬСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ХАРАКТЕРНЫЕ СИМПТОМЫ
292. снижение умственной и физической работоспособности
293. отсутствие аппетита
294. потливость
295. дрожь в конечностях
296. слабость, сонливость
297. УГЛЕВОДЫ, ОКАЗЫВАЮЩИЕ ДИАБЕТОГЕННОЕ ДЕЙСТВИЕ
298. фруктоза
299. глюкоза
300. крахмал
301. сахароза
302. пектин

**Нормативные документы**

* МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

**Практические задания**

Освоение методик санитарно-гигиенического контроля за выполнением норм физиологических потребностей в белках, жирах и углеводах в питании населения.

**Ситуационные задачи**

Токарь (28 лет, масса тела - 69 кг, рабочий день - 8 ч) получает с пищевым рационом 90 г белка, 110 г жира и 340 г углеводов.

1. Рассчитайте количество образующейся при этом энергии.
2. Сопоставьте полученные результаты с нормируемыми, касающимися тяжести труда, потребностей в энергии и нутриентах.
3. Дайте необходимые рекомендации по адекватности питания и сбалансированности пищевого рациона.

**Тема 3 «Микронутриенты и их значение в питании населения».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для устного опроса;
* тестовые задания;
* нормативные документы;
* практические задания;
* решение ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для устного опроса**

1. Значение витаминов в жизнедеятельности организма. Классификация витаминов. Государственные мероприятия по обеспечению населения достаточным уровнем витаминов.
2. Свойства, специфическая и неспецифическая роль, недостаточность, потребность и источники жирорастворимых (А, D, Е, К) и водорастворимых витаминов (В1, В2, РР, пантотеновая кислота, В6, биотин, фолацин, В12, С, Р). Витаминоподобные вещества (витамин F, оротовая кислота, инозит, холин и др.).
3. Витаминная недостаточность (авитаминозы и гиповитаминозы) и ее профилактика. Диагностика скрытой витаминной недостаточности. Гипервитаминозы.
4. Роль минеральных элементов в жизнедеятельности организма. Классификация минеральных элементов.
5. Заболевания, связанные с пониженным и повышенным поступлением в организм минеральных элементов. Микроэлементозы. Нормирование минеральных элементов в питании.

**Тестовые задания**

Выберите один или несколько правильных ответов

1. СИМПТОМЫ ДЕФИЦИТА РИБОФЛАВИНА:
2. фолликулярный гиперкератоз, сухость кожи, кровь при чистке зубов
3. ангулярный стоматит, хейлоз, цилиарная инъекция
4. кровь при чистке зубов, хейлоз, гипертрофия сосочков языка
5. дерматит, диарея, деменция
6. фолликулярный гиперкератоз, нарушение темновой адаптации
7. ВИТАМИНЫ-АНТИОКСИДАНТЫ:
8. А, Е, D, К
9. А, Е, Р-каротин, С, биофлавоноиды
10. B1, В2, РР, С, К
11. С, Е, B1, В2
12. D, К, РР, С
13. ВИТАМИН, ПРИНИМАЮЩИЙ УЧАСТИЕ В ФОРМИРОВАНИИ ПОКРОВНЫХ ТКАНЕЙ (ЭПИТЕЛИЯ) ОРГАНИЗМА
14. К
15. В1
16. А
17. В2
18. С
19. ВИТАМИН К УЧАСТВУЕТ В
20. образовании костной ткани
21. передаче нервного импульса
22. сокращении мышц
23. регуляции свертываемости крови
24. деятельности печени
25. ВИТАМИН В2 СПОСОБСТВУЕТ
26. образованию костной ткани
27. улучшению ночного зрения
28. сокращению мышц
29. регуляции свертываемости крови
30. синтезу гемоглобина
31. ВИТАМИН D СПОСОБСТВУЕТ
32. образованию костной ткани
33. улучшению ночного зрения
34. сокращению мышц
35. регуляции свертываемости крови
36. деятельности печени
37. ПОКАЗАТЕЛИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ СОСТОЯНИЕ ОБМЕНА ВИТАМИНА С
38. общий белок сыворотки крови
39. витамин в моче и плазме
40. темновая адаптация
41. резистентность капилляров
42. билирубин, щелочная фосфатаза в сыворотке крови
43. МИКРОСИМПТОМЫ А-ВИТАМИННОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ
44. разрыхленность десен
45. сухость и шелушение кожи
46. гиперкератоз
47. нарушение темновой адаптации
48. диарея
49. СИМПТОМЫ D-ВИТАМИННОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ
50. анемия
51. диарея
52. размягчение костей
53. деформация костей
54. деменция
55. ПРИ ДЕФИЦИТЕ В ПИТАНИИ ВИТАМИНА РР НАБЛЮДАЮТСЯ СИМПТОМЫ
56. диарея
57. разрыхленность десен
58. дерматит
59. деменция
60. стоматит
61. ПРОЯВЛЕНИЯ В6-ВИТАМИННОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ
62. лейкопения
63. судороги
64. диарея
65. жировая инфильтрация печени
66. метаплазия эпителия
67. СИМПТОМЫ С-ВИТАМИННОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ
68. разрыхленность десен
69. петехии
70. кровоточивость десен
71. понижение резистентности капилляров
72. понижение темновой адаптации
73. ИСТОЧНИКИ ВИТАМИНА А В ПИТАНИИ
74. печень рыб
75. печень животных
76. растительное масло
77. зерновые продукты
78. фрукты
79. ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ ВИТАМИНА С В ПИТАНИИ
80. молоко, кефир
81. капуста, сладкий перец
82. цитрусовые
83. мясо, рыба
84. зелень укропа, петрушки
85. ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ ТИАМИНА В ПИТАНИИ
86. рис полированный
87. печень животных
88. хлеб ржаной
89. шиповник
90. черная смородина
91. ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ РИБОФЛАВИНА В ПИТАНИИ
92. манная крупа
93. сыр, творог
94. фрукты
95. печень
96. овощи
97. ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ ВИТАМИНА В12 В ПИТАНИИ
98. рыба
99. печень животных
100. зеленые овощи
101. цитрусовые
102. молоко
103. ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ ВИТАМИНА D В ПИТАНИИ
104. печень трески
105. морская рыба
106. молоко
107. свиное сало
108. растительное масло
109. ОСНОВНЫЕ ПУТИ УДОВЛЕТВОРЕНИЯ ПОТРЕБНОСТИ ОРГАНИЗМА В ВИТАМИНАХ В1, В2, В6
110. поступление с растительными пищевыми продуктами (овощи, фрукты)
111. поступление с продуктами переработки зерен зерновых продуктов (крупы, хлеб)
112. эндогенный синтез при ультрафиолетовом облучении
113. эндогенный биосинтез кишечной микрофлорой
114. поступление с продуктами животного происхождения (печень, рыба, творог, яйца)
115. ОСНОВНЫЕ ПУТИ УДОВЛЕТВОРЕНИЯ ПОТРЕБНОСТИ ОРГАНИЗМА В ЦИАНОКОБАЛАМИНЕ
116. поступление с растительными пищевыми продуктами (овощи, фрукты)
117. поступление с продуктами переработки зерен зерновых продуктов (крупы, хлеб)
118. поступление с продуктами животного происхождения (печень, рыба, творог, яйца)
119. эндогенный синтез при ультрафиолетовом облучении
120. эндогенный биосинтез кишечной микрофлорой
121. ОСНОВНЫЕ ПУТИ УДОВЛЕТВОРЕНИЯ ПОТРЕБНОСТИ ОРГАНИЗМА В ВИТАМИНЕ D
122. поступление с растительными пищевыми продуктами (овощи, фрукты)
123. поступление с продуктами переработки зерен зерновых продуктов (крупы, хлеб)
124. поступление с продуктами животного происхождения (печень, рыба, творог, яйца)
125. ПИТАНИЕ, СПОСОБСТВУЮЩЕЕ РАЗВИТИЮ ГИПОВИТАМИНОЗА B1
126. недостаток овощей и фруктов
127. избыток кондитерских изделий
128. избыток жиров
129. недостаток круп
130. недостаток молочных продуктов
131. СИМПТОМЫ И БИОМАРКЕР ДЕФИЦИТА АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ:
132. фолликулярный гиперкератоз, отечность десен, кровь при чистке зубов, концентрация витамина С в суточной моче менее 20 мг
133. деменция, дерматит, диарея, концентрация витамина С в суточной моче менее 30 мг
134. ангулярный стоматит, сухость кожи, кровь при чистке зубов, концентрация витамина С в суточной моче менее 30 мг
135. цилиарная инъекция, хейлоз, снижение сумеречного зрения, концентрация витамина С в суточной моче менее 20 мг
136. фолликулярный гиперкератоз, сухость кожи, нарушение темновой адаптации, концентрация витамина С в суточной моче менее 30 мг
137. НАРУШЕНИЕ СИНТЕЗА КОЛЛАГЕНА В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА ПРОИСХОДИТ ПРИ ДЕФИЦИТЕ ВИТАМИНА
138. А
139. С
140. Е
141. D
142. РР
143. ОКИСЛЕНИЕ НЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ МЕМБРАН КЛЕТОК УСИЛИВАЕТСЯ ПРИ ДЕФИЦИТЕ ВИТАМИНА
144. А
145. С
146. Е
147. D
148. РР
149. НАРУШЕНИЕ ОБМЕНА КАЛЬЦИЯ И ФОСФОРА В ОРГАНИЗМЕ ПРОИСХОДИТ ПРИ ДЕФИЦИТЕ ВИТАМИНА
150. А
151. С
152. Е
153. D
154. К
155. В ОБМЕНЕ УГЛЕВОДОВ УЧАСТВУЕТ ВИТАМИН
156. А
157. С
158. Е
159. D
160. В1
161. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВРЕМЕНИ ТЕМНОВОЙ АДАПТАЦИИ ХАРАКТЕРИЗУЕТ ОБЕСПЕЧЕННОСТЬ ОРГАНИЗМА ВИТАМИНОМ
162. А
163. С
164. D
165. К
166. В12
167. ВИТАМИН Е УЧАСТВУЕТ
168. в формировании костной ткани
169. в антиоксидантной защите
170. в гемопоэзе
171. в фосфорно-кальциевом обмене
172. в процессах темновой адаптации
173. ОСТЕОПОРОЗ ВЫЗЫВАЕТСЯ НЕДОСТАТОЧНОСТЬЮ ВИТАМИНА
174. А
175. B1
176. С
177. D
178. Е
179. ОСНОВНОЙ ИСТОЧНИК ВИТАМИНА Е В ПИТАНИИ
180. растительное масло
181. молочные продукты
182. фрукты
183. шиповник
184. масло сливочное
185. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКОМ ВИТАМИНА Р
186. черная смородина
187. шиповник
188. молоко, кисломолочные продукты
189. цитрусовые
190. мясо, рыба
191. В ФОРМИРОВАНИИ КОСТНОЙ ТКАНИ ПРИНИМАЕТ УЧАСТИЕ ВИТАМИН
192. А
193. В1
194. С
195. D
196. Е
197. НАИМЕНЬШЕЙ ТЕРМОУСТОЙЧИВОСТЬЮ ПРИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ОБЛАДАЕТ ВИТАМИН
198. А
199. B1
200. С
201. D
202. Е
203. НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ ФОРМЫ ВИТАМИННОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ
204. авитаминозы
205. гиповитаминозы
206. скрытые формы
207. ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ НИАЦИНА В ПИТАНИИ
208. мясопродукты
209. хлебобулочные изделия
210. фрукты
211. крупы
212. ФАКТОРЫ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ СОХРАНЕНИЮ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ ПРИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
213. кратковременное термическое воздействие
214. ограничение доступа кислорода
215. предварительное замачивание
216. предварительное выпаривание
217. длительное промывание в проточной воде
218. НАИБОЛЕЕ БОГАТЫ ВИТАМИНОМ С
219. масло растительное
220. шиповник
221. масло сливочное
222. зерновые продукты
223. рыбий жир
224. НАИБОЛЕЕ БОГАТЫ ВИТАМИНАМИ ГРУППЫ В
225. масло растительное
226. шиповник
227. масло сливочное
228. зерновые продукты
229. рыбий жир
230. НАИБОЛЕЕ БОГАТЫ ВИТАМИНОМ D
231. масло растительное
232. шиповник
233. масло сливочное
234. зерновые продукты
235. рыбий жир
236. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА ОСНОВНЫМ ИСТОЧНИКОМ ВИТАМИНА U
237. черная смородина
238. клюква
239. шиповник
240. капуста, свекла
241. молоко, кисломолочные продукты
242. ПИТАНИЕ, СПОСОБСТВУЮЩЕЕ РАЗВИТИЮ ГИПОВИТАМИНОЗА С
243. недостаток овощей и фруктов
244. избыток кондитерских изделий
245. избыток жиров
246. недостаток круп
247. недостаток мясо- молочных продуктов
248. ВИТАМИН, НЕ СИНТЕЗИРУЮЩИЙСЯ И НЕ ДЕПОНИРУЮЩИЙСЯ В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА
249. ретинол
250. тиамин
251. рибофлавин
252. аскорбиновая кислота
253. эргокальциферол
254. ВИТАМИН В1 УЧАСТВУЕТ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО
255. в синтезе аминокислот
256. в белковом обмене
257. в липидном обмене
258. в углеводном обмене
259. в минеральном обмене
260. К ВОДОРАСВОРИМЫМ ОТНОСЯТСЯ ВИТАМИНЫ
261. А
262. группы В
263. Е
264. Р
265. К
266. РР
267. К ЖИРОРАСВОРИМЫМ ОТНОСЯТСЯ ВИТАМИНЫ
268. А
269. группы В
270. Е
271. Р
272. К
273. РР
274. КЛИНИЧЕСКИЕ СИМПТОМЫ, ХАРАКТЕРНЫЕ  
     НЕДОСТАТОЧНОСТИ ВИТАМИНА В1
275. разрыхленность десен
276. хейлоз
277. ангулярный стоматит
278. болезненность икроножных мышц
279. парестезии и гиперэстезии
280. цианоз губ, носа, ушей, ногтей
281. КЛИНИЧЕСКИЕ СИМПТОМЫ, ХАРАКТЕРНЫЕ ДЛЯ НЕДОСТАТОЧНОСТИ ВИТАМИНА В2
282. разрыхленность десен
283. хейлоз
284. ангулярный стоматит
285. болезненность икроножных мышц
286. парестезии и гиперэстезии
287. цианоз губ, носа, ушей, ногтей
288. ПРОЯВЛЕНИЯ ГИПОВИТАМИНОЗА Е
289. мышечная слабость
290. нарушение полового цикла
291. гиперкератоз
292. разрыхленность и кровоточивость десен
293. рахит
294. ОСНОВНОЕ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ФОЛИЕВОЙ КИСЛОТЫ
295. участвует в окислительно-восстановительных процессах
296. стимулирует и регулирует кроветворение
297. участвует в синтезе аминокислот, нуклеиновых кислот, пуринов и пиримидинов
298. липотропное действие (предупреждает ожирение печени)
299. играет роль в предупреждении атеросклероза
300. ОСНОВНОЕ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ АСКОРБИНОВОЙ КИСЛОТЫ
301. участвует в окислительно-восстановительных процессах стимулирует и регулирует кроветворение
302. участвует в синтезе гормонов коры надпочечников
303. играет роль в предупреждении атеросклероза
304. оказывает влияние на нейро-гуморальную регуляцию
305. ОСНОВНОЕ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ВИТАМИНА В6
306. участвует в окислительно-восстановительных процессах
307. участвует в превращении триптофана в витамин РР
308. липотропное действие (предупреждает ожирение печени)
309. оказывает влияние на нейро-гуморальную регуляцию
310. играет роль в предупреждении атеросклероза
311. ОСНОВНОЕ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ НИКОТИНОВОЙ КИСЛОТЫ
312. участвует в окислительно-восстановительных процессах
313. стимулирует и регулирует кроветворение
314. нормализует секреторную и моторную функции желудка
315. липотропное действие (предупреждает ожирение печени)
316. оказывает влияние на нейро-гуморальную регуляцию
317. ОСНОВНОЕ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ТИАМИНА
318. обеспечивает нормальных ход превращений углеводов
319. нормализует жировой обмен
320. участвует в обмене белковых и азотистых веществ
321. участвует в окислительно-восстановительных процессах
322. оказывает влияние на нейро-гуморальную регуляцию (участвует в превращениях ацетилхолина - медиатора нервного возбуждения)
323. ОСНОВНОЕ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ БИОФЛАВОНОИДОВ
324. источник лабильных, специфических метильных групп
325. повышают прочность капилляров
326. участвуют в окислительно-восстановительных процессах
327. участвуют в белковом обмене
328. оказывают антигистаминное действие
329. ОСНОВНОЕ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ХОЛИНА
330. источник лабильных, специфических метильных групп
331. наиболее активный липотропный фактор
332. участвуют в окислительно-восстановительных процессах
333. стимулирует и регулирует кроветворение
334. оказывают антигистаминное действие
335. ОСНОВНОЕ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗНАЧЕНИЕ ВИТАМИНА U
336. участвует в окислительно-восстановительных процессах
337. участвует в превращении триптофана в витамин РР
338. липотропное действие (предупреждает ожирение печени)
339. оказывает противоязвенное действие на желудок и двенадцатиперстную кишку
340. играет роль в предупреждении атеросклероза
341. ВИТАМИНЫ, ПРИНИМАЮЩИЕ УЧАСТИЕ В КРОВЕТВОРЕНИИ
342. А
343. В12
344. В1
345. D
346. Вс
347. РОЛЬ КАЛЬЦИЯ В ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗМА ЧЕЛОВЕКА
348. антиспастическая
349. противовоспалительная и десенсибилизирующая
350. участие в синтезе гемоглобина
351. участие в функции щитовидной железы
352. влияние на состояние нервной ткани
353. ДЕЙСТВИЕ НА ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА МАГНИЯ
354. антиспастическое
355. противовоспалительное и десенсибилизирующее
356. участие в синтезе гемоглобина
357. участие в функции щитовидной железы
358. влияние на состояние нервной ткани
359. РОЛЬ ФОСФОРА В ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗМА ЧЕЛОВЕКА
360. антиспастическая
361. противовоспалительная и десенсибилизирующая
362. участие в синтезе гемоглобина
363. участие в функции щитовидной железы
364. влияние на состояние нервной ткани
365. РОЛЬ ЙОДА В ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗМА ЧЕЛОВЕКА
366. антиспастическая
367. противовоспалительная и десенсибилизирующая
368. участие в синтезе гемоглобина
369. участие в функции щитовидной железы
370. влияние на состояние нервной ткани
371. РОЛЬ ЖЕЛЕЗА В ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗМА ЧЕЛОВЕКА
372. антиспастическая
373. противовоспалительная и десенсибилизирующая
374. участие в синтезе гемоглобина
375. участие в функции щитовидной железы
376. влияние на состояние нервной ткани
377. ОПТИМАЛЬНОЕ СООТНОШЕНИЕ КАЛЬЦИЯ И ФОСФОРА ОТМЕЧАЕТСЯ В ПРОДУКТАХ
378. молоке
379. зерновых
380. твороге
381. мясных
382. МИКРОЭЛЕМЕНТ, НОРМИРУЕМЫЙ В СООТВЕТСТВИИ С ВОЗРАСТНОЙ И ПОЛОВОЙ ДИФФЕРЕНЦИРОВКОЙ:
383. кальций
384. селен
385. железо
386. ОСНОВНЫЕ ПРИЧИНЫ МИКРОНУТРИЕНТНОГО ДЕФИЦИТА:
387. низкое содержание в рационе основных источников микронутриентов
388. повышенный расход микронутриентов в защитно-адаптационных процессах в организме
389. нарушение механизмов метаболизации микронутриентов
390. все перечисленное верно
391. ОСНОВНОЙ ПРИЗНАК ДЕФИЦИТА В ПИТАНИИ ЖЕЛЕЗА
392. нарушение иммунитета
393. сухость кожи
394. анемия
395. запоры
396. диарея
397. НЕДОСТАТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ ФТОРА В ОРГАНИЗМ ПРИВОДИТ К
398. рахиту
399. зобу
400. анемии
401. флюорозу
402. кариесу
403. ИЗБЫТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ ФТОРА В ОРГАНИЗМ ПРИВОДИТ К
404. рахиту
405. зобу
406. анемии
407. флюорозу
408. кариесу
409. МИНЕРАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ЩЕЛОЧНОГО ХАРАКТЕРА
410. кальций
411. натрий
412. фосфор
413. магний
414. железо
415. калий
416. медь
417. МИНЕРАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ КИСЛОТНОГО ХАРАКТЕРА
418. кальций
419. натрий
420. фосфор
421. магний
422. железо
423. калий
424. сера
425. МИКРОЭЛЕМЕНТЫ, УЧАСТВУЮЩИЕ В КРОВЕТВОРЕНИИ
426. марганец
427. железо
428. медь
429. кобальт
430. никель

**Нормативные документы**

* МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации».

**Практические задания**

Изучить клинические признаки проявления и методы ранней диагностики наиболее распространенных гиповотаминозов.

**Ситуационные задачи**

# Пример типовой задачи по витаминной недостаточности

К окулисту обратился больной, 55 лет, с жалобами на появление трудностей с управлением автомобилем в ночное время, на внезапные расстройства зрения при плохом освещении. В то же время дневное зрение остается нормальным. Питание нерегулярное, в анамнезе – панкреатит. Какова предполагаемая причина описанных симптомов?

**Тема 4 «Гигиенические требования к организации питания различных групп населения».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для устного опроса;
* тестовые задания;
* нормативные документы;
* практические задания;
* решение ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для устного опроса**

1. Значение рационального питания для гармоничного физического и нервно- психического развития детей и подростков.
2. Особенности обмена веществ детей и подростков и рекомендуемые нормы потребления основных пищевых веществ.
3. Особое значение белковой полноценности в питании детей и подростков. Жиры и углеводы в питании детей.
4. Витаминная полноценность питания как основа нормального развития детского организма.
5. Минеральные вещества и их роль в формировании функциональных систем растущего организма.
6. Гигиенические принципы питания лиц пожилого и старческого возраста (энергетическая и качественная сторона питания, липотропная и антиоксидатная активность питания).
7. Гигиенические принципы питания беременных женщин и кормящих матерей.
8. Особенности организации питания спортсменов. Питание в период тренировок и соревнований.
9. Физиологические особенности и принципы построения питания работников умственного и физического труда.

**Тестовые задания**

Выберите один или несколько правильных ответов

1. УЧРЕЖДЕНИЯ, ВЫБРАННЫЕ ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ ПИТАНИЯ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВОВ В ГОРОДЕ ИЛИ РАЙОНЕ, ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДИНАКОВЫМИ
2. по возрастному составу, организации режима, характеру деятельности и

ассигнованиям на питание

1. по возрастному составу и ассигнованиям на питание
2. по возрастному составу, режиму питания, ассигнованиям на питание и

количеству детей

1. по количеству детей и режиму питания
2. по количеству детей и возрастному составу
3. ИСТОЧНИКОМ ИНФОРМАЦИИ О ПОЛНОТЕ ВЫПОЛНЕНИЯ РЕГЛАМЕНТИРОВАННОГО СРЕДНЕСУТОЧНОГО ПРОДУКТОВОГО НАБОРА В ОРГАНИЗОВАННЫХ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВАХ ЯВЛЯЕТСЯ
4. журнал бракеража готовой продукции
5. меню-раскладка
6. накопительная ведомость
7. десятидневное меню
8. четырнадцатидневное меню
9. ВИТАМИНИЗАЦИЯ ГОТОВЫХ БЛЮД В УЧРЕЖДЕНИЯХ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ
10. аскорбиновой кислотой, добавляемой в 3-и блюда круглогодично
11. аскорбиновой кислотой, добавляемой в 3-и блюда в осенне-зимний период
12. поливитаминными препаратами, добавляемыми во все блюда круглогодично
13. аскорбиновой кислотой, добавляемой в холодные жидкие блюда круглогодично
14. использованием витаминных напитков промышленного производства
15. ПРИ НЕВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧИТЬ ПОЛНУЮ ХАРАКТЕРИСТИКУ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ ВЫБЕРИТЕ ДВА ПОКАЗАТЕЛЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ
16. калорийность
17. содержание витамина С
18. содержание в рационе белков животного происхождения
19. содержание в рационе углеводов
20. содержание в рационе жиров животного происхождения
21. СО ВТОРОГО ТРИМЕСТРА БЕРЕМЕННОСТИ НЕОБХОДИМО
22. ограничить употребление животных белков
23. ограничить употребление моно- и дисахаридов
24. увеличить долю растительного масла
25. исключить тугоплавкие жиры и маргарин
26. ограничить употребление продуктов, содержащих кальций
27. ИЗ РАЦИОНА КОРМЯЩЕЙ ЖЕНЩИНЫ СЛЕДУЕТ ИСКЛЮЧИТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ПРОДУКТЫ:
28. острые приправы
29. птицу
30. крепкие кофе и чай
31. алкоголь
32. лук, чеснок
33. ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ КОРМЯЩИХ ЖЕНЩИН
34. повышается доля животного белка
35. понижается доля животного белка
36. увеличивается количество жидкости
37. уменьшается количество жидкости
38. уменьшается количество молочных продуктов
39. ГРУДНОЕ МОЛОКО
40. полностью соответствует физиологическим потребностям здорового ребенка до 4 месяцев
41. полностью соответствует физиологическим потребностям здорового ребенка до 9 месяцев
42. не соответствует физиологическим потребностям здорового ребенка с 2 месяцев
43. полностью соответствует физиологическим потребностям здорового ребенка до 6 месяцев
44. полностью соответствует физиологическим потребностям здорового ребенка до 12 месяцев
45. ДЛЯ ИСКУССТВЕННОГО ВСКАРМЛИВАНИЯ ДЕТЕЙ ПЕРВОГО ПОЛУГОДИЯ ЖИЗНИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ
46. коровье молоко и молочные каши
47. козье молоко и молочные каши
48. адаптированные молочные или безлактозные смеси
49. кисломолочные продукты и соки
50. НЕОБХОДИМОСТЬ ВВЕДЕНИЯ ПРОДУКТОВ «ПРИКОРМА» ДЛЯ РЕБЕНКА ПЕРВОГО ГОДА ЖИЗНИ ОБУСЛОВЛЕНА
51. дополнительной потребностью ребенка в железе и ряде витаминов
52. необходимостью поступления растительных компонентов
53. необходимостью тренировки и развития жевательного аппарата и пищеварительной системы
54. отсутствием грудного молока у матери
55. ВСЕ ДЕТИ ПРИ ДНЕВНОМ ПРЕБЫВАНИИ В ДОУ ДОЛЖНЫ ПОЛУЧАТЬ
56. трехразовое питание, обеспечивающее 75-80% суточной потребности в нутриентах и энергии
57. двухразовое питание, обеспечивающее 50-60% суточной потребности в нутриентах и энергии
58. двухразовое питание, обеспечивающее 40-50% суточной потребности в нутриентах и энергии
59. трехразовое питание, обеспечивающее 90-100% суточной потребности в нутриентах и энергии
60. ОПТИМАЛЬНЫЙ ВАРИАНТ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ, ПРЕБЫВАЮЩИХ НА ЗАНЯТИЯХ БОЛЕЕ 5 ЧАСОВ:
61. обеспечение детей всех классов завтраком, содержащим не менее 10% суточной потребности детей в нутриентах и энергии
62. обеспечение детей всех классов двухразовым питанием, содержащим не менее 50% суточной потребности детей в нутриентах и энергии
63. обеспечение детей 1-4 классов двухразовым питанием, содержащим не менее 50% суточной потребности детей в нутриентах и энергии
64. обеспечение детей всех классов завтраком, содержащим не менее 25% суточной потребности детей в нутриентах и энергии
65. ДИФФЕРЕНЦИАЦИЯ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ЭНЕРГИИ И ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПОЛА НАЧИНАЕТСЯ
66. с 7 лет
67. с 11 лет
68. с 14 лет
69. с 18 лет
70. с 9 лет
71. С ЦЕЛЬЮ ПРОФИЛАКТИКИ АЛИМЕНТАРНЫХ ДИСБАЛАНСОВ У ДЕТЕЙ В ШКОЛЬНЫХ БУФЕТАХ НЕЛЬЗЯ РЕАЛИЗОВЫВАТЬ
72. чипсы
73. соленые орехи
74. конфеты, шоколад
75. овощные салаты
76. бутилированную негазированную воду
77. ПИТАНИЕ В ПРЕСТАРЕЛОМ И СТАРЧЕСКОМ ВОЗРАСТЕ ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ
78. гипохолестеринемический и гипогликемический эффекты, нормализацию костного метаболизма, поддержание водно-электролитного обмена
79. репаративные процессы в костной ткани, развитие функциональной активности органов и систем, повышение уровня обменных процессов
80. К ОСОБЕННОСТЯМ ОБМЕНА ВЕЩЕСТВ У ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ОТНОСЯТСЯ
81. наибольшая интенсивность основного обмена
82. наименьшая интенсивность основного обмена
83. преобладание анаболических процессов
84. преобладание катаболических процессов
85. ОТСТАВАНИЕ В ФИЗИЧЕСКОМ РАЗВИТИИ И ПОЛОВОМ СОЗРЕВАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ МОЖЕТ НАБЛЮДАТЬСЯ ПРИ ДЕФИЦИТЕ СЛЕДУЮЩИХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ
86. белок животного происхождения
87. белок растительного происхождения
88. витамины А, D, Е
89. микроэлемент Zn
90. простые углеводы
91. НАРУШЕНИЯ ИММУННОГО СТАТУСА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ МОЖЕТ НАБЛЮДАТЬСЯ ПРИ ДЕФИЦИТЕ СЛЕДУЮЩИХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ
92. белки
93. углеводы
94. витамины А, Е, С
95. микроэлементы Zn, Fe, Se
96. НАРУШЕНИЯ НОРМАЛЬНОГО НЕРВНО-ПСИХИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ МОЖЕТ НАБЛЮДАТЬСЯ ПРИ ДЕФИЦИТЕ СЛЕДУЮЩИХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ
97. белок животного происхождения
98. микроэлемент I (йод)
99. углеводы
100. полиненасыщенные жирные кислоты
101. фосфолипиды
102. УВЕЛИЧЕНИЕ КАЛОРИЙНОСТИ ПИТАНИЯ ВЫШЕ ФИЗИОЛОГИЧЕСКИХ ВОЗРАСТНЫХ НОРМАТИВОВ ПРЕДУСМАТРИВАЕТСЯ
103. на период летнего отдыха
104. для учащихся профессиональных училищ
105. для детей, находящихся в санаториях и санаторно-лесных школах
106. для детей с отставанием в физическом развитии
107. для детей с дисгармоничностью физического развития за счет дефицита массы
108. К ЗАДАЧАМ МЕДИЦИНСКОГО ПЕРСОНАЛА ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ДЕТСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ ОТНОСЯТСЯ
109. контроль за качеством поступивших продуктов, их транспортировкой, условиями хранения продуктов и соблюдения сроков их реализации
110. контроль за технологией приготовления пищи, качеством готовых блюд, санитарно-противоэпидемическим режимом пищеблока
111. контроль за соблюдением правил личной гигиены и прохождением медицинских осмотров сотрудниками пищеблока
112. контроль за качественным и количественным составом рационов питания
113. контроль за приемом пищи детьми
114. НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕДОСТАТКАМИ В ПИТАНИИ ОРГАНИЗОВАННЫХ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВОВ ЯВЛЯЮТСЯ
115. избыток белка животного происхождения
116. недостаток белка животного происхождения
117. недостаток калорийности
118. поливитаминная недостаточность в сочетании с дефицитом железа
119. избыток жиров растительного происхождения
120. В ПИТАНИИ ДЕТСКИХ КОЛЛЕКТИВОВ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ
121. творог со сметаной
122. паштет
123. блинчики с мясом
124. творог в ватрушках и запеканках
125. окрошку

**Нормативные документы**

* МУ 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» 18.12.2008 г.
* Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 46н «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания».
* Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 16 февраля 2009 г. N 45н «Об утверждении норм и условий бесплатной выдачи работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, молока или других равноценных пищевых продуктов, Порядка осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов, и Перечня вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях рекомендуется употребление молока или других равноценных пищевых продуктов».

**Практические задания**

Определение индекса массы тела (ИМТ), суточной потребности в пищевых веществах и энергии для различных групп населения.

**Ситуационные задачи**

# **Пример решения типовой задачи по гигиенической оценке питания различных групп населения.**

При анализе рациона ассистента аптеки (женщина, 25 лет) было установлено, что его калорийность составила 2400 ккал, содержание белков – 62 г, жиров – 74 г, углеводов – 356 г, витамина С – 38 мг, витаминов В1 и В2 – по 0,8 мг, кальция – 500 мг, фосфора – 700 мг.

1. Проведите анализ количественной характеристики питания\*.
2. Проведите анализ качественной характеристики питания\*.
3. Проведите анализ сбалансированности рациона\*.
4. Сделайте вывод: является ли питание ассистента рациональным и адекватным.
5. Дайте рекомендации по коррекции рациона питания.

\* - *Примечание:*

Для правильного понимания данных понятий и интерпретации полученных данных необходимо использовать материал, изложенный в учебном пособии под ред. А.Г. Сетко «Гигиенические основы рационального питания» – Оренбург, 2014. – 108 с.

**Тема 5 «Оценка состояния здоровья населения в связи с характером питания и разработка мероприятий по его рационализации».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для устного опроса;
* тестовые задания;
* нормативные документы;
* практические задания.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для устного опроса**

1. Социально-экономические методы изучения питания населения (балансовый и бюджетный методы).
2. Социально-гигиенические методы изучения питания (анкетный метод, опросно-весовой метод, весовой метод, метод анализа частоты потребления пищи, метод 24-часового воспроизведения, изучение питания по отчетам, меню-раскладкам, лабораторный метод и др.).
3. Изучение соответствия фактического питания потребностям организма. Установление пищевого статуса.

**Тестовые задания**

Выберите один или несколько правильных ответов

1. МЕТОД, ПОЗВОЛЯЮЩИЙ СУДИТЬ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО О СРЕДНЕДУШЕВОМ ПОТРЕБЛЕНИИ ПРОДУКТОВ
2. балансовый
3. бюджетный
4. опросно-весовой
5. весовой
6. анкетный
7. АНКЕТНО-ОПРОСНЫЙ МЕТОД ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ МЕТОДОВ ИЗУЧЕНИЯ
8. индивидуального питания
9. питания в коллективах
10. социально-экономических основ питания
11. ЛАБОРАТОРНЫЙ МЕТОД ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ МЕТОДОВ ИЗУЧЕНИЯ
12. индивидуального питания
13. питания в коллективах
14. социально-экономических основ питания
15. БЮДЖЕТНЫЙ МЕТОД ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ МЕТОДОВ ИЗУЧЕНИЯ
16. индивидуального питания
17. питания в коллективах
18. социально-экономических основ питания
19. МЕТОД ИЗУЧЕНИЯ ПИТАНИЯ, ОТЛИЧАЮЩИЙСЯ НАИБОЛЬШЕЙ ТРУДОЕМКОСТЬЮ
20. балансовый
21. бюджетный
22. опросный
23. весовой
24. анкетный
25. СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПИТАНИЯ ИЗУЧАЮТ
26. балансовым методом
27. анкетным методом
28. опросно-весовым методом
29. бюджетным методом
30. лабораторным методом
31. МЕТОД ИЗУЧЕНИЯ ПИТАНИЯ, ТРЕБУЮЩИЙ НАИБОЛЬШЕЙ РАЗЪЯСНИТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СРЕДИ НАСЕЛЕНИЯ ПЕРЕД ОБСЛЕДОВАНИЕМ
32. балансовый
33. бюджетный
34. опросно-весовой
35. весовой
36. анкетный
37. ПРИ ОЦЕНКЕ ФАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ ИЗУЧАЮТ:
38. продуктовый набор, нутриентный состав, режим питания, условия приема пищи
39. продуктовый набор, нутриентный состав, симптомы нутриентного дисбаланса
40. условия приема пищи, режим питания, стоимость продовольственной корзины
41. ПИЩЕВОЙ СТАТУС (ОПРЕДЕЛЕНИЕ):
42. комплекс показателей, отражающий адекватность фактического питания реальным потребностям человека
43. комплекс показателей фактического питания и физического развития организма
44. комплекс показателей физического развития
45. ИНТЕРВАЛ ИНДЕКСА МАССЫ ТЕЛА ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЙ НОРМАЛЬНУЮ МАССУ ТЕЛА:
46. 16-18
47. 18,5-25
48. 25,1-30
49. 30,1-40
50. ПРИ АНАЛИЗЕ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ОЦЕНИВАЮТ:
51. нутриентный состав рациона, жалобы со стороны желудочно­кишечного тракта, наличие хронических патологий
52. данные физического развития, симптомы микронутриентного дисбаланса, лабораторные и клинические маркеры обеспеченности организма нутриентами
53. данные физического развития, лабораторные показатели обмена веществ, жалобы со стороны желудочно-кишечного тракта
54. ОБЪЕМ ВЫБОРКИ МЕНЮ-РАСКЛАДОК ПРИ ИЗУЧЕНИИ ФАКТИЧЕСКОГО ОРГАНИЗОВАННОГО ПИТАНИЯ ЗА ГОД
55. 12-20
56. 24-60
57. 72-80
58. 120
59. ОБЪЕМ ВЫБОРКИ МЕНЮ-РАСКЛАДОК ДЛЯ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОРГАНИЗОВАННОГО ПИТАНИЯ ЗА СЕЗОН ДОЛЖЕН СОСТАВЛЯТЬ
60. 10 - 17 дней
61. 18 - 20 дней
62. 30 - 40 дней
63. 20 - 40 дней
64. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОНЯТИЯ «ВЕС ПРОДУКТА - БРУТТО»
65. вес съедобной части продукта
66. рыночный вес продукта (с отходами)
67. вес продукта после его приготовления
68. вес порции продукта
69. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОНЯТИЯ «ВЕС ПРОДУКТА - НЕТТО»
70. вес съедобной части продукта
71. рыночный вес продукта (с отходами)
72. вес продукта после его приготовления
73. вес порции продукта
74. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОНЯТИЯ «ВЫХОД ПРОДУКТА»
75. вес съедобной части продукта
76. рыночный вес продукта (с отходами)
77. вес продукта после его приготовления
78. вес порции блюда
79. ДАННЫЕ ЛАБОРАТОРНОГО ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЭНЕРГОЦЕННОСТИ И ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА БЛЮДА ИЛИ РАЦИОНА НЕ ДОЛЖНЫ ОТЛИЧАТЬСЯ ОТ РАСЧЕТНЫХ БОЛЕЕ, ЧЕМ НА
80. 3%
81. 5%
82. 10%
83. 15%
84. СОЦИАЛЬНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ИЗУЧЕНИЯ ФАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ
85. анализ меню-раскладок
86. анкетный
87. опросно-весовой
88. бюджетный
89. лабораторный
90. МЕТОДЫ ИЗУЧЕНИЯ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ МЕДИЦИНСКОГО ОБСЛЕДОВАНИЯ
91. опросно-весовой
92. бюджетный
93. анкетный
94. балансовый
95. МЕТОДЫ ИЗУЧЕНИЯ ОРГАНИЗОВАННОГО ПИТАНИЯ
96. балансовый
97. по меню-раскладкам
98. опросно-весовой
99. лабораторный
100. анализ отчетов о расходе продуктов
101. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ОЦЕНКИ СОСТОЯНИЯ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ
102. изучение фактического питания
103. определение соответствия фактического питания физиологическим нормам потребления
104. разработка мероприятий по коррекции питания
105. лабораторное исследование рационов
106. В ПОНЯТИЕ «МЕНЮ-РАСКЛАДКА» ВХОДИТ
107. наименование блюд с указанием их веса (выхода)
108. наименование блюд, их выход и рецептура
109. наименование блюд, их химический состав и энергетическая ценность
110. распределение блюд по приемам пищи
111. АНАЛИЗ МЕНЮ-РАСКЛАДОК ПРИ ИЗУЧЕНИИ ОРГАНИЗОВАННОГО ПИТАНИЯ ВКЛЮЧАЕТ
112. соблюдение режима питания
113. разнообразие питания
114. пищевую энергетическую ценность рациона
115. температуру отпускаемых блюд
116. ПРИ МЕДИЦИНСКОМ ОБСЛЕДОВАНИИ В СВЯЗИ С ИЗУЧЕНИЕМ ПИТАНИЯ ОПРЕДЕЛЯЮТ
117. физическое развитие
118. симптомы пищевой неадекватности
119. различные стороны обмена веществ
120. суточные энерготраты
121. С ДЕФИЦИТНЫМ ПИТАНИЕМ СВЯЗАНЫ
122. гастриты, энтериты, колиты
123. алиментарная дистрофия
124. гиповитаминозы
125. подагра
126. ВЫХОД БЛЮДА - ЭТО
127. вес порции
128. сумма указанных в раскладке продуктов в граммах - брутто
129. сумма указанных в раскладке продуктов в граммах - нетто
130. вес съедобной части продукта
131. С ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПОЗИЦИЙ КОРРЕКЦИЯ НАРУШЕНИЙ ПАРАМЕТРОВ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ДОЛЖНА ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ В ОСНОВНОМ ЗА СЧЕТ
132. оптимизации фактического питания
133. изменения режима питания
134. улучшения условий питания
135. фармакологических средств
136. МЕТОДЫ ИЗУЧЕНИЯ ФАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ, ПОЗВОЛЯЮЩИЕ ОЦЕНИТЬ РЕЖИМ ПИТАНИЯ
137. анализ меню-раскладок
138. бюджетный
139. анкетный
140. анализ отчетов о расходе продуктов
141. АНКЕТНЫЙ МЕТОД ИЗУЧЕНИЯ ПИТАНИЯ ХАРАКТЕРИЗУЮТ
142. широкая доступность
143. субъективный характер полученных данных
144. большая точность результатов
145. охват большого числа обследуемых лиц
146. БАЛАНСОВЫЙ МЕТОД ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ МЕТОДОВ ИЗУЧЕНИЯ
147. индивидуального питания
148. питания в коллективах
149. социально-экономических основ питания
150. МЕТОД ИЗУЧЕНИЯ ПИТАНИЯ, ПОЗВОЛЯЮЩИЙ ОХВАТИТЬ ОБСЛЕДОВАНИЕМ ЗНАЧИТЕЛЬНУЮ ГРУППУ ЛЮДЕЙ ЗА СРАВНИТЕЛЬНО КОРОТКИЙ СРОК
151. опросно-весовой
152. весовой
153. анкетный
154. опросно-анкетный
155. лабораторный
156. ДЛЯ ИЗУЧЕНИЯ СЕМЕЙНОГО И ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПИТАНИЯ ИСПОЛЬЗУЮТ
157. анкетный метод
158. изучение питания по отчетам
159. опросно-весовой метод
160. весовой метод
161. изучение питания по меню-раскладкам
162. МАТЕРИАЛЫ МАССОВОЙ СТАТИСТИЧЕСКОЙ ОТЧЕТНОСТИ ИСПОЛЬЗУЮТ В СЛЕДУЮЩИХ МЕТОДАХ ИЗУЧЕНИЯ ПИТАНИЯ
163. балансовом
164. бюджетном
165. опросно-весовом
166. весовом
167. анкетном
168. ЭНЕРГОЦЕННОСТЬ БЛЮДА ОБУСЛОВЛЕНА СОДЕРЖАНИЕМ В НЕМ
169. белков
170. жиров
171. витаминов
172. углеводов
173. минеральных веществ
174. АНКЕТНОМУ МЕТОДУ ИЗУЧЕНИЯ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ ХАРАКТЕРНЫ СЛЕДУЮЩИЕ НЕДОСТАТКИ
175. высокая трудоемкость
176. малая доступность
177. субъективный характер полученных данных
178. охват малого числа обследуемых лиц
179. зависимость результатов от культуры обследуемых лиц
180. ВЕСОВОМУ МЕТОДУ ИЗУЧЕНИЯ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ ХАРАКТЕРНЫ СЛЕДУЮЩИЕ НЕДОСТАТКИ
181. высокая трудоемкость
182. малая доступность
183. субъективный характер полученных данных
184. охват малого числа обследуемых лиц
185. зависимость результатов от культуры обследуемых лиц
186. НАИБОЛЕЕ ЛАБИЛЬНЫЕ И МЕНЯЮЩИЕСЯ В ПЕРВУЮ ОЧЕРЕДЬ КЛИНИКО-БИОХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПИЩЕВОГО СТАТУСА
187. белкового обмена
188. витаминного обмена
189. углеводного обмена
190. минерального обмена
191. ИССЛЕДОВАНИЕ МОЧИ И КРОВИ МЕТОДОМ ТИЛЬМАНСА ПРОИЗВОДИТСЯ ПРИ НЕДОСТАТОЧНОСТИ ВИТАМИНА
192. А
193. В1
194. В2
195. С
196. D
197. ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕМНОВОЙ АДАПТАЦИИ ПРОИЗВОДИТСЯ ПРИ НЕДОСТАТОЧНОСТИ ВИТАМИНА
198. D
199. С
200. А
201. Е
202. группы В
203. ТРИ ВАЖНЫХ РАЗДЕЛА, ИЗ КОТОРЫХ СОСТОИТ ИЗУЧЕНИЕ СТАТУСА ПИТАНИЯ ОТДЕЛЬНЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ
204. фактическое питание
205. основной обмен
206. физиологическая потребность в энергии и отдельных пищевых веществах
207. режим питания
208. медицинское обследование с целью выявления отклонений в состоянии здоровья
209. МЕТОДЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ИЗУЧЕНИИ ПИЩЕВОГО СТАТУСА
210. соматометрические
211. клинические
212. биохимические
213. гистологические
214. функциональные физиологические
215. ПОКАЗАТЕЛИ, ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПРИ МЕДИЦИНСКОМ ОБСЛЕДОВАНИИ СОСТОЯНИЯ ЗДОРОВЬЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ПИТАНИЯ
216. определение суточных энерготрат
217. определение показателей физического развития
218. определение индивидуальной потребности в пищевых веществах
219. выявление клинически выраженных макро- и микросимптомов неадекватности питания
220. изучение обмена веществ
221. ПОКАЗАТЕЛИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ СОСТОЯНИЕ ВИТАМИННОГО ОБМЕНА В ОРГАНИЗМЕ
222. общий белок сыворотки крови
223. витамин С в моче и плазме
224. хлориды мочи
225. резистентность капилляров
226. пировиноградная кислота в моче и плазме
227. темновая адаптация

**Нормативные документы**

- МУ 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» 18.12.2008 г.

**Практические задания**

Освоение методик оценки фактического питания индивидуума потребностям организма.

Изучение суточного пищевого рациона анкетным методом. Изучение и оценка пищевого статуса, и разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных дефектов питания

**Модуль 2. «Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Пищевые отравления и их профилактика».**

**Тема 1 «Оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».**

**Форма (ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для устного опроса;
* тестовые задания;
* нормативные документы;
* практические навыки.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для устного опроса**

1. Значение качественного и безопасного продовольственного сырья и пищевых продуктов для здоровья человека. Заболевания человека, связанные с употреблением недоброкачественных пищевых продуктов.
2. Понятие санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, ее задачи и виды.
3. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов и составление заключения о качестве исследованного пищевого продукта.
4. Понятие о доброкачественных, условногодных, недоброкачественных продуктах, продуктах с пониженной пищевой ценностью, продуктах-фальсификатах и продуктах-суррогатах.
5. Основные критерии оценки качества и безопасности различных видов продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с действующей нормативной документацией (Технические регламенты, СанПиНы, ГН, ГОСТы, ТУ).

**Тестовые задания**

**Выберите один или несколько правильных ответов**

1. ЦЕЛИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ В ОБЕСПЕЧЕНИИ ИХ
2. безопасности
3. безвредности
4. привлекательности
5. должной пищевой ценности
6. продаваемости
7. ЗАДАЧЕЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЯВЛЯЕТСЯ
8. определение энергетической потребности организма
9. решение вопросов усвояемости пищевых продуктов
10. контроль за витаминным качеством питания организованных коллективов
11. выяснение свойств, характеризующих пищевую ценность и безвредность пищевых продуктов
12. нормирование основных пищевых веществ в питании населения
13. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
14. федеральные законы (технические регламенты)
15. счета-фактуры поставщика
16. нормативные документы, определяющие стандарты качества, условия изготовления, оборота, экспертизы и утилизации пищевых продуктов
17. технические документы, в соответствии с которыми осуществляется изготовление и оборот пищевой продукции
18. методические документы, разъясняющие порядок и методику применения нормативных и технических документов (МУ, МР)
19. НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СТАНДАРТЫ КАЧЕСТВА, УСЛОВИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ, ОБОРОТА, ЭКСПЕРТИЗЫ И УТИЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
20. технические регламенты
21. ГОСТ
22. методические указания
23. технические условия, технологические инструкции
24. санитарные, ветеринарные правила и нормы
25. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, В СООТВЕТСТВИИ С КОТОРЫМИ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ИЗГОТОВЛЕНИЕ И ОБОРОТ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
26. технические регламенты
27. ГОСТ
28. методические указания
29. технические условия, технологические инструкции
30. санитарные, ветеринарные правила и нормы
31. ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ НАЦИОНАЛЬНЫЙ (РФ) ВРЕМЕННО МОЖЕТ БЫТЬ ПРИНЯТ
32. нормативным правовым актом федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию
33. федеральным законом, принятым Госдумой
34. постановлением Роспотребнадзора
35. приказом МЗ РФ
36. постановлением правительства РФ
37. указом президента РФ
38. ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ПРИНИМАЕТСЯ
39. нормативным правовым актом федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию
40. решением Совета Евразийской экономической комиссии
41. решением комиссии Таможенного союза
42. федеральным законом, принятым Госдумой
43. указом президента РФ
44. ПРОДУКЦИЯ, СООТВЕТСТВУЮЩАЯ ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГЛАМЕНТУ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА, МАРКИРУЕТСЯ ЗНАКОМ
45. ЗТС
46. ETP
47. EAC
48. ACT
49. РТС
50. ПРИ ПРОВЕДЕНИИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ИССЛЕДОВАНИЙ, ИСПЫТАНИЙ, ТОКСИКОЛОГИЧЕСКИХ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ И ИНЫХ ВИДАХ ОЦЕНОК СЛЕДУЕТ РУКОВОДСТВОВАТЬСЯ
51. федеральным законом №294 – ФЗ
52. приказом Роспотребнадзора №224
53. постановлением правительства РФ №1263
54. техническим регламентом Таможенного союза №005/2011
55. САНИТАРНО-ПОКАЗАТЕЛЬНЫЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
56. стафилококки
57. количество мезофильных аэробов факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)
58. дрожжи, плесени
59. бактерии группы кишечной палочки (БГКП)
60. энтерококки
61. УСЛОВНО-ПАТОГЕННЫЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
62. E.coli
63. S.aureus
64. бактерии рода Proteus
65. B.cereus
66. Cl.botulinum
67. МИКРООРГАНИЗМЫ ПОРЧИ
68. стафилококки
69. количество мезофильных аэробов факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)
70. дрожжи, плесени
71. бактерии группы кишечной палочки (БГКП)
72. энтерококки
73. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ КОНТРОЛИРУЮТСЯ 2,4 – Д КИСЛОТА, ЕЕ СОЛИ И ЭФИРЫ
74. фрукты и ягоды
75. мясо и мясопродукты
76. рыба и рыбопродукты
77. зерно и продукты его переработки
78. во всех видах пищевых продуктов
79. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ КОНТРОЛИРУЮТСЯ РТУТЬСОДЕРЖАЩИЕ ПЕСТИЦИДЫ
80. фрукты и ягоды
81. яйца
82. зерно и продукты его переработки
83. мед
84. во всех видах пищевых продуктов
85. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ НИТРАТЫ
86. овощи
87. фрукты
88. рыба
89. зерно
90. яйца
91. КОНТРОЛЮ НА СОДЕРЖАНИЕ НИТРОЗАМИНОВ ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ
92. овощи, фрукты, бахчевые
93. копченые мясные и рыбные продукты
94. колбасные изделия
95. зерно, бобовые
96. пивоваренный солод
97. ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО КОНТРОЛИРОВАТЬ СОДЕРЖАНИЕ ОХРАТОКСИНА А
98. продовольственное зерно
99. овощи и фрукты
100. мясо, молоко, яйца
101. мучно-крупяные изделия
102. моллюски, крабы
103. СОДЕРЖАНИЕ ФИКОТОКСИНОВ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ В
104. продовольственном зерне
105. овощах и фруктах
106. мясе, молоке, яйцах
107. мучно-крупяных изделиях
108. моллюсках, крабах
109. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ АФЛАТОКСИН В1
110. молоко, мясо, яйца
111. фруктовые и овощные соки, пюре
112. орехи и семена масличных культур
113. пшеница, рис и продукты их переработки
114. рыба и рыбные продукты
115. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ АФЛАТОКСИН М1
116. фруктовые и овощные соки, пюре
117. орехи и семена масличных культур
118. зерновые и продукты их переработки
119. молоко и молочные продукты
120. рыба и рыбные продукты
121. ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО КОНТРОЛИРОВАТЬ СОДЕРЖАНИЕ ДЕЗОКСИНИВАЛЕНОЛА (ВОМИТОКСИНА)
122. арахис, кукуруза
123. фрукты и овощи
124. пшеница, ячмень
125. мясо, рыба
126. молоко, яйца
127. СОДЕРЖАНИЕ ГИСТАМИНА ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ В
128. молоке
129. свинине, баранине, конине
130. мясе птицы
131. гречневой, рисовой, манной, кукурузной крупах
132. лососевых, скумбриевых, сельдевых, тунцовых семействах рыб
133. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ ЗЕАРАЛЕНОН
134. кукуруза, пшеница и продукты их переработки
135. фруктовые и овощные соки, пюре, повидла, джемы
136. арахис, рис
137. молоко, мясо, яйца
138. нерыбные объекты промысла (моллюски, крабы)
139. ПАТУЛИН ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ В
140. кукурузе, пшенице и продуктах их переработки
141. фруктовых и овощных соках, пюре, повидле, джеме
142. арахисе, рисе
143. молоке, мясе, яйцах
144. нерыбных объектах промысла (моллюски, крабы)
145. ПОЛИХЛОРИРОВАННЫЕ БИФЕНИЛЫ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ В
146. хлебе, крупах
147. рыбе и рыбопродуктах
148. мясе
149. морских млекопитающих
150. молоке
151. БЕНЗ(А)ПИРЕН НЕОБХОДИМО КОНТРОЛИРОВАТЬ В
152. зерне
153. копченых мясных продуктах
154. копченых рыбных продуктах
155. овощах и фруктах
156. масличных культурах
157. МЕЛАМИН СЛЕДУЕТ ОПРЕДЕЛЯТЬ В
158. овощах
159. зерне
160. мясе
161. рыбе
162. молоке
163. НОРМИРУЕМЫЕ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ВЕЩЕСТВА, ОБЛАДАЮЩИЕ ПОТЕНЦИАЛЬНОЙ КАНЦЕРОГЕННОЙ АКТИВНОСТЬЮ
164. свинец, ртуть
165. афлатоксины
166. кадмий
167. нитраты, гексахлорциклогексан, антибиотики
168. полихлорированные бифенилы, нитрозамины
169. РАДИОНУКЛИДЫ, ПОСТОЯННО НОРМИРУЕМЫЕ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ
170. цезий-137
171. плутоний-239
172. стронций-90
173. калий-40
174. йод-131
175. КОНТРОЛЮ ЗА ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ СООТВЕТСТВУЕТ ВИД САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ
176. плановая
177. внеплановая
178. ситуационная
179. инфекционная
180. КОНТРОЛЮ ЗА СООТВЕТСТВИЕМ ГИГИЕНИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ ИЗДЕЛИЙ И ТАРЫ ДЛЯ УПАКОВКИ И ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ СООТВЕТСТВУЕТ ВИД САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ
     1. плановая
     2. внеплановая
     3. ситуационная
     4. инфекционная
181. ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ ПРОДУКТОВ ПО ПОРУЧЕНИЮ СЛЕДСТВЕННЫХ ОРГАНОВ СООТВЕТСТВУЕТ ВИД САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ
     1. плановая
     2. внеплановая
     3. ситуационная
     4. инфекционная
182. КОНТРОЛЮ ЗА СОДЕРЖАНИЕМ ОСТАТОЧНЫХ КОЛИЧЕСТВ ПЕСТИЦИДОВ СООТВЕТСТВУЕТ ВИД САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ
     1. плановая
     2. внеплановая
     3. ситуационная
     4. инфекционная
183. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ВКЛЮЧАЕТ
184. прием и регистрацию заявления
185. осмотр партии продуктов
186. определение необходимого объема экспертизы
187. оформление договора на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы
188. проведение экспертизы представленной необходимой документации
189. КАКОМУ ЭТАПУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ СООТВЕТСТВУЕТ ПРОВЕРКА СОСТОЯНИЯ И МАРКИРОВКИ ТАРЫ
190. подготовительному
191. осмотру партии продуктов
192. вскрытию упаковок
193. органолептическим исследованиям
194. заключительному
195. КАКОМУ ЭТАПУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ СООТВЕТСТВУЕТ ЗНАКОМСТВО С ГОСТАМИ, СЕРТИФИКАТАМИ, ТРАНСПОРТНЫМИ НАКЛАДНЫМИ
196. подготовительному
197. осмотру партии продуктов
198. вскрытию упаковок
199. органолептическим исследованиям
200. заключительному
201. КАКОМУ ЭТАПУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ СООТВЕТСТВУЕТ СОСТАВЛЕНИЕ АКТА ЭКСПЕРТИЗЫ
202. подготовительному
203. осмотру партии продуктов
204. вскрытию упаковок
205. органолептическим исследованиям
206. заключительному
207. КАКОМУ ЭТАПУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ СООТВЕТСТВУЕТ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕТОДА ЗАКРЫТОЙ И ОТКРЫТОЙ ДЕГУСТАЦИИ
208. подготовительному
209. осмотру партии продуктов
210. вскрытию упаковок
211. органолептическим исследованиям
212. заключительному
213. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПАРТИИ ПРОДУКТОВ НЕ ПРОВОДИТСЯ, ЕСЛИ
214. условия хранения на складе не соответствуют требуемым нормам
215. на партию продуктов нет документации
216. имеются нарушения тары или упаковок
217. внешние дефекты (ржавые крышки и т.д.)
218. ПРИ ОТСУТСТВИИ ПОЛНОГО НАБОРА НЕОБХОДИМОЙ СОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПАРТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
219. признается потенциально опасной и изымается из оборота
220. немедленно реализуется при отсутствии внешних признаков порчи
221. немедленно уничтожается
222. немедленно направляется на техническую утилизацию
223. немедленно направляется на термическую обработку
224. КОЛИЧЕСТВО ЕДИНИЦ, ПОДЛЕЖАЩИХ ВСКРЫТИЮ, ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ
225. соответствующими стандартами
226. на глаз
227. 5 - 10% мест партии (в зависимости от ее размера)
228. 10 - 15% мест партии (в зависимости от ее размера)
229. по усмотрению заказчика
230. КОЛИЧЕСТВО ЕДИНИЦ, ПОДЛЕЖАЩИХ ВСКРЫТИЮ, ЕСЛИ ПРИ ЭКСПЕРТИЗЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОБНАРУЖЕНО, ЧТО ВСЕ ПРОДУКТЫ ПАРТИИ НАХОДЯТСЯ В ПОВРЕЖДЕННОЙ ТАРЕ
231. согласно соответствующему ГОСТу или ТУ
232. 5 - 10 % неповрежденной тары
233. до 5 - 10 % мест от партии
234. вскрываются все единицы
235. по усмотрению заказчика
236. КОЛИЧЕСТВО ЕДИНИЦ, ПОДЛЕЖАЩИХ ВСКРЫТИЮ, ПАРТИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, СОСТОЯЩЕЙ ИЗ 3 - Х ЕДИНИЦ УПАКОВОК
237. по усмотрению заказчика
238. согласно соответствующему ГОСТу или ТУ
239. вскрываются все единицы
240. 5 - 10 % неповрежденной тары
241. до 5 - 10 % мест от партии
242. ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ОБРАЗЦОВ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
243. составляется протокол исследований проб пищевых продуктов, содержащий результаты лабораторных исследований и заключение по партии продукции
244. составляется протокол исследований проб пищевых продуктов, содержащий результаты лабораторных исследований и заключение о соответствии образца санитарно-эпидемиологическим нормативам
245. составляется акт по результатам мероприятий по контролю с заключением по партии продукции
246. ОСТАТКИ ОБРАЗЦОВ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ СОХРАНЯЮТСЯ В ЛАБОРАТОРИИ
247. до выдачи результатов анализов
248. в течение 3 дней
249. в течение 5 дней
250. в течение 10 дней
251. в течение месяца
252. ОСТАТКИ ОБРАЗЦОВ НЕ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ СОХРАНЯЮТСЯ В ЛАБОРАТОРИИ
253. до выдачи результатов анализов
254. в течение 3 дней
255. в течение 5 дней
256. в течение 10 дней
257. в течение месяца
258. ОСТАТКИ ОБРАЗЦОВ, В КОТОРЫХ УСТАНОВЛЕНО НАЛИЧИЕ КАКИХ ЛИБО НЕРАЗРЕШЕННЫХ ИЛИ ВРЕДНЫХ ПРИМЕСЕЙ, А ТАКЖЕ ОСТАТКИ ОБРАЗЦОВ, ПОДОЗРЕВАЕМЫХ КАК ПРИЧИНА ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ, ОПЕЧАТЫВАЮТСЯ И СОХРАНЯЮТСЯ В ЛАБОРАТОРИИ СО ДНЯ ВЫДАЧИ РЕЗУЛЬТАТОВ АНАЛИЗА В ТЕЧЕНИЕ
259. недели
260. 10 дней
261. двух недель
262. 20 дней
263. месяца
264. ПРОДУКТАМИ ОДНОЙ ПАРТИИ СЧИТАЮТСЯ ПРОДУКТЫ
     1. одного наименования, выпущенные в один день разными сменами, изготовленные по одному стандарту или иным документам производителя
     2. разного наименования, выпущенные одной сменой, изготовленные по одному стандарту или иным документам производителя
     3. одного наименования, выпущенные одной сменой, изготовленные по одному стандарту или иным документам производителя
     4. разного наименования, выпущенные в один день разными сменами, изготовленные по одному стандарту или иным документам производителя
265. ДОКУМЕНТЫ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЕ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ
266. сертификат соответствия или декларация о соответствии
267. товарно-транспортные накладные
268. свидетельство о государственной регистрации на некоторые виды продукции
269. свидетельство ветеринарной службы
270. этикетки (маркировки)
271. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, СООТВЕТСВУЮЩИЕ ВСЕМ ГИГИЕНИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫМ К ДАННОМУ ВИДУ ПРОДУКТА И УПОТРЕБЛЕНИЕ ИХ В ПИЩУ НЕ ВЫЗЫВАЕТ СОМНЕНИЙ ИЛИ ОПАСЕНИЙ
272. недоброкачественные
273. условно-годные
274. доброкачественные
275. фальсификаты
276. суррогаты
277. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НАРУШЕНИЙ РЕЖИМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ, УСЛОВИЙ, СРОКОВ ХРАНЕНИЯ ИЛИ ДРУГИХ ПРИЧИН, НЕ УДОВЛЕТВОРЯЮТ НЕКОТОРЫМ ГИГИЕНИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ, НО НЕ ПРЕДСТАВЛЯЮТ ОПАСНОСТИ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА
278. с пониженной питательной ценностью
279. условно-годные
280. доброкачественные
281. фальсификаты
282. суррогаты
283. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ В НАТУРАЛЬНОМ ВИДЕ ПРЕДСТАВЛЯЮТ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА, НО ПРИ ПРИМЕНЕНИИ ОПРЕДЕЛЕННОГО ВИДА ОБРАБОТКИ ДЕФЕКТ МОЖЕТ БЫТЬ УСТРАНЕН
284. с пониженной питательной ценностью
285. условно-годные
286. доброкачественные
287. фальсификаты
288. суррогаты
289. ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ВНЕШНЕ НАПОМИНАЕТ БОЛЕЕ ЦЕННЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ И НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ЕГО ПОЛНОЦЕННЫМ ЗАМЕНИТЕЛЕМ, ПРИ ЭТОМ НА ЭТИКЕТКЕ УКАЗАН ЕГО НАСТОЯЩИЙ СОСТАВ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ
290. с пониженной питательной ценностью
291. условно-годный
292. недоброкачественный
293. фальсификат
294. суррогат
295. ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ВНЕШНЕ НАПОМИНАЕТ КАКОЙ ЛИБО БОЛЕЕ ЦЕННЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ, НО ЗНАЧИТЕЛЬНО МЕНЕЕ ЦЕННЫЙ В БИОЛОГИЧЕСКОМ ОТНОШЕНИИ, ПРИ ЭТОМ ПО ЭТИКЕТКЕ И ЦЕНЕ ВЫДАЕТСЯ ЗА НАТУРАЛЬНЫЙ
296. недоброкачественный
297. условно-годный
298. фальсификат
299. с пониженной питательной ценностью
300. суррогат
301. ОРГАН ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА ДЛЯ УНИЧТОЖЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, НЕ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИМ И ГИГИЕНИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ, ВЫНОСИТ
302. постановление
303. приказ
304. указ
305. предписание
306. условия
307. ВЛАДЕЛЕЦ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ДОЛЖЕН УПОЛНОМОЧЕННЫЙ ОРГАН ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА, ВЫНЕСШИЙ ПРЕДПИСАНИЕ ОБ УНИЧТОЖЕНИИ ПАРТИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
308. позвонить
309. письменно уведомить
310. сообщить о выбранном месте
311. сообщить о назначенном времени
312. предоставить фото
313. ДОКУМЕНТ, ЯВЛЯЮЩИЙСЯ ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ ПРИОСТАНОВЛЕНИЯ ВЫРАБОТКИ И РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ ДО ПОЛУЧЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ОБРАЗЦОВ ПАРТИИ ПРОДУКТОВ
314. распоряжение (приказ) главного врача ЦГиЭ
315. постановление главного государственного санитарного врача
316. постановление руководителя территориального органа Роспотребнадзора
317. предписание должностного лица, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор
318. УЧРЕЖДЕНИЯ, УЧАСТВУЮЩИЕ В СБОРЕ И СИСТЕМАТИЗАЦИИ ДАННЫХ МОНИТОРИНГА КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ САНЭПИДЭКСПЕРТИЗ
319. территориальные центры гигиены и эпидемиологии и их филиалы
320. центры гигиены и эпидемиологии субъекта федерации
321. федеральный центр гигиены и эпидемиологии
322. органы муниципального контроля
323. информационно-методический центр «Экспертиза»
324. ТЕРМИН «ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ» ОТРАЖАЕТ
325. аминокислотный состав
326. химический состав и энергоценность продукта
327. содержание полиненасыщенных жирных кислот
328. уровень содержания ксенобиотиков и биологических контаминантов
329. безвредность, надежность в отношении стабильности состава
330. БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТА ОТРАЖАЕТ
331. показатель качества белка, зависящий от сбалансированности аминокислот и отражающий степень задержки белкового азота в организме
332. показатель качества жира - степень усвоения жирных кислот
333. показатель сбалансированности витаминов - процент содержания витаминов от величины их физиологической потребности
334. показатель сбалансированности микроэлементов - процент содержания микроэлементов от величины их физиологической потребности
335. относительная степень использования организмом отдельных нутриентов, поступающих с пищевыми продуктами
336. ПЕРЕВАРИВАЕМОСТЬ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА (ОПРЕДЕЛЕНИЕ)
337. соответствие химического состава продукта ферментным системам организма
338. относительные различия степени атакуемости ферментами компонентов сырого и кулинарно переработанного продукта
339. относительная степень использования организмом отдельных нутриентов, поступающих с пищевыми продуктами
340. ПРИЕДАЕМОСТЬ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА (ОПРЕДЕЛЕНИЕ)
341. скорость наступления субъективного насыщения в процессе еды
342. скорость выработки отрицательного динамического стереотипа выбора и употребления пищевого продукта
343. скорость формирования благоприятного отношения к органолептическим характеристикам пищевого продукта
344. нормирование основных пищевых веществ в питании населения
345. относительная степень использования организмом отдельных нутриентов, поступающих с пищевыми продуктами
346. ТЕРМИН «КАЧЕСТВО», ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ПРИ ОЦЕНКЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ, ОТРАЖАЕТ
347. аминокислотный состав
348. химический состав и энергоценность
349. содержание полиненасыщенных жирных кислот
350. уровень содержания ксенобиотиков и биологических контаминантов
351. органолептические свойства, химический состав и энергоценность, безвредность, надежность в отношении стабильности состава
352. ТЕРМИН «БЕЗВРЕДНОСТЬ», ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ПРИ ОЦЕНКЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ, ОТРАЖАЕТ
353. аминокислотный состав
354. химический состав и энергетическая ценность
355. содержание полиненасыщенных жирных кислот
356. уровень содержания ксенобиотиков и биологических контаминантов
357. органолептические свойства, химический состав и энергоценность, безвредность, надежность в отношении стабильности состава
358. НА ЭТИКЕТКУ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ВЫНОСИТСЯ СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ (БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ И ЭНЕРГИИ) В СЛУЧАЯХ, КОГДА ИХ КОЛИЧЕСТВО В ПРОДУКТЕ
359. 1% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
360. 2% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
361. 5% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
362. 7% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
363. 10% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
364. НА ЭТИКЕТКУ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ВЫНОСИТСЯ СОДЕРЖАНИЕ ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ В СЛУЧАЯХ, КОГДА ИХ КОЛИЧЕСТВО В ПРОДУКТЕ
365. 1% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
366. 2% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
367. 5% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
368. 7% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
369. 10% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека
370. НА ЭТИКЕТКУ ВЫНОСЯТСЯ СВЕДЕНИЯ О СОДЕРЖАНИИ В ПРОДУКТЕ ГМО, ЕСЛИ ИХ КОЛИЧЕСТВО ПРЕВОСХОДИТ
371. 0,09%
372. 0,9%
373. 0,19%
374. 0,99%
375. 9,0%
376. ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ РОССИЙСКОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОВОДИТСЯ НА ЭТАПЕ
377. подготовки к производству
378. выпуска в оборот
379. хранения перед реализацией
380. ОСНОВНОЙ ДОКУМЕНТ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЙ СООТВЕТСТВИЕ ИМПОРТНОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НОРМАТИВНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ
381. сертификат соответствия
382. сертификат качества и безопасности производителя
383. санитарно-эпидемиологическое заключение
384. свидетельство о государственной регистрации
385. ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ СЕРТИФИКАЦИИ ПОДЛЕЖИТ
386. продукция детского и специализированного питания
387. плодоовощная продукция
388. питьевая вода (расфасованная в емкости)
389. молочная, мясная и рыбная продукция
390. продукция ликероводочной, пивоваренной промышленности
391. безалкогольные напитки
392. ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОИЗВОДИТСЯ
393. органом по сертификации в инициативном порядке
394. органом по сертификации по заявке производителя
395. самостоятельно производителем с привлечением аккредитованных лабораторий
396. ДЕКЛАРИРОВАНИЮ СООТВЕТСВИЯ ПОДЛЕЖИТ
397. питьевая вода (расфасованная в емкости)
398. продукция диетического питания
399. продукция детского и специализированного питания
400. молочная, мясная и рыбная продукция
401. продукция ликероводочной, пивоваренной промышленности
402. ГОСУДАРСТВЕННАЯ РЕГИСТРАЦИЯ ИМПОРТНОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРОВОДИТСЯ НА ЭТАПЕ
403. подготовки к производству и выпуску в оборот
404. подготовки заключения контракта на поставку в РФ
405. пересечения государственной границы РФ
406. ПОРЯДОК ЭПАТОВ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
407. вскрытие упакованных продуктов
408. органолептическая оценка продукции
409. осмотр партии продукта
410. осуществление лабораторных, инструментальных исследований, оформление результатов и заключения по ним
411. отбор и направление образцов (проб) продуктов для лабораторного исследования
412. подготовительный
413. принятие решений по результатам экспертизы, выдача экспертного заключения и его регистрация
414. составление акта осмотра партии

**Нормативные документы**

* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

**Практические задания**

Освоение методики санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

**Тема 2 «Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества зерновых продуктов».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для устного опроса;
* тестовые задания;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* практические задания.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для устного опроса**

1. Значение зерновых продуктов в питании. Структура зерна и питательная ценность его составных частей. Химический состав зерновых продуктов.

2. Продукты переработки зерна (мука, крупы), их пищевая и биологическая ценность. Влияние технологии получения на питательную и биологическую ценность продуктов переработки зерна.

3. Место и значение хлеба в питании населения различных стран мира. Пищевая и биологическая ценность хлеба, приготовленного из различных видов и сортов муки. Витаминизация хлеба.

4. Сорные и вредные растительные примеси зерна и муки. Контаминация зерна микотоксинами токсигенных грибов, пестицидами и другими химическими примесями. Амбарные вредители и меры борьбы с ними. Болезни хлеба и их профилактика.

5. Гигиенические требования к качеству и санитарно-эпидемиологическая экспертиза зерна, крупы, муки и хлеба.

**Тестовые задания**

1. ЗЕРНОВЫЕ ПО СВОЕМУ ХИМИЧЕСКОМУ СОСТАВУ ОТНОСЯТСЯ К ГРУППЕ ПРОДУКТОВ
2. жировых
3. белковых
4. углеводных
5. углеводно-жировых
6. белково-жировых
7. ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЗЕРНА (МУКА И КРУПЫ) ЯВЛЯЮТСЯ ИСТОЧНИКАМИ
8. моно- и дисахаридов
9. растительного белка
10. витаминов В12, Д, К
11. крахмала
12. витаминов В1, В6, РР
13. магния
14. ОБЩИМ ДЛЯ ВСЕХ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ ЯВЛЯЕТСЯ НИЗКОЕ СОДЕРЖАНИЕ
15. лизина
16. триптофана
17. треонина
18. метионина
19. фенилаланина
20. ОСНОВНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИРА, ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ В ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТАХ НАХОДИТСЯ В
21. эндосперме
22. зародыше и эндосперме
23. зародыше и оболочках
24. эндосперме и оболочках
25. зародыше, эндосперме, оболочках
26. В ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТАХ СОДЕРЖАНИЕ УГЛЕВОДОВ СОСТАВЛЯЕТ
27. 20 - 30%
28. 30 - 40%
29. 40 - 50%
30. 50 - 60%
31. 60 - 70%
32. ОСНОВНЫМ УГЛЕВОДОМ ЗЕРНОВЫХ ЯВЛЯЕТСЯ
33. сахароза
34. клетчатка
35. крахмал
36. гемицеллюлоза
37. фруктоза
38. СОЕДИНЕНИЕ, СНИЖАЮЩЕЕ БИОДОСТУПНОСТЬ КАЛЬЦИЯ И ФОСФОРА В ЗЕРНОВЫХ
39. фосфатаза
40. фитин
41. фенилаланин
42. фруктоза
43. коллаген
44. ВИТАМИНЫ ЗЕРНА ПРЕДСТАВЛЕНЫ В ОСНОВНОМ
45. В1
46. В2
47. РР
48. С
49. Д
50. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНОВ ГРУППЫ «В» СОДЕРЖИТ ХЛЕБ ИЗ МУКИ ВЫХОДА/СОРТА
51. 10% (крупчатки)
52. 25% (высшего сорта)
53. 75% (1-го сорта)
54. 85% (2-го сорта)
55. 97,5% (обойной)
56. ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ
57. высокой калорийностью
58. низкой калорийностью
59. высокой усвояемостью
60. низкой усвояемостью
61. высокой пищевой ценностью
62. ХАРАКТЕРНЫЙ ПРИЗНАК ПОСЛЕУБОРОЧНОГО ДОЗРЕВАНИЯ ЗЕРНА
63. замедленное дыхание
64. гидролиз сложных органических веществ
65. снижение влажности зерна
66. синтез сложных органических веществ
67. ПОКАЗАТЕЛЬ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА
68. пористость
69. влажность
70. плотность
71. щелочность
72. нейтральность
73. ПОД ПОРИСТОСТЬЮ ХЛЕБА ПОНИМАЮТ
74. отношение объема пор мякиша к общему объему хлебного мякиша (в%)
75. отношение объема мякиша к общему объему хлеба (в%)
76. количество пор в мякише
77. разницу в весе между мякишем и общим весом хлеба
78. количество пор в хлебе
79. ОСНОВНАЯ ПРИЧИНА ОЧЕРСТВЕНИЯ ХЛЕБА
80. наличие соли
81. усыхание хлеба
82. переход крахмала из аморфного состояния в кристаллический
83. увеличение количества дрожжей в тесте
84. добавление пищевых добавок
85. К ПОРОКАМ ХЛЕБА ОТНОСЯТСЯ
86. непромес
87. плесневение
88. картофельная болезнь
89. закал
90. меловая болезнь
91. К БОЛЕЗНЯМ ХЛЕБА ОТНОСЯТСЯ
92. поражение фуксином
93. кроваво-красная болезнь
94. болезнь Итай-Итай
95. картофельная болезнь
96. плесневение и меловая болезнь
97. КАРТОФЕЛЬНОЙ БОЛЕЗНЬЮ ПОРАЖАЕТСЯ ТОЛЬКО ХЛЕБ
98. ржаной
99. пшеничный
100. бородинский
101. украинский
102. йодированный
103. СОРНЫЕ РАСТЕНИЯ ЗЛАКОВЫХ КУЛЬТУР
104. головня
105. софора
106. куколь
107. вязель
108. спорынья
109. МАННУЮ КРУПУ ИЗГОТАВЛИВАЮТ ИЗ
110. проса
111. ячменя
112. гречки
113. овса
114. пшеницы
115. ПЕРЛОВУЮ КРУПУ ИЗГОТАВЛИВАЮТ ИЗ
116. проса
117. ячменя
118. гречки
119. овса
120. пшеницы
121. ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА, КЛЕТЧАТКИ ОТЛИЧАЮТСЯ КРУПЫ
122. рисовая
123. овсяная
124. пшенная
125. манная
126. гречневая
127. НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА ОТЛИЧАЕТСЯ КРУПА
128. овсяная
129. пшенная
130. рисовая
131. манная
132. гречневая

1. НАИБОЛЕЕ БЛАГОПРИЯТНО СБАЛАНСИРОВАННЫЙ АМИНОКИСЛОТНЫЙ СОСТАВ БЕЛКА ИМЕЕТ КРУПА
2. рисовая
3. овсяная
4. пшенная
5. манная
6. гречневая
7. БОЛЕЕ 20% БЕЛКОВ СОДЕРЖАТ
8. хлебные злаки
9. бобовые
10. масличные
11. СЛЕДУЮЩИЙ ОРГАНИЧЕСКИЙ СОСТАВ: БЕЛОК - 22% , ЖИР - 2%, УГЛЕВОДЫ - 54% ИМЕЕТ ПРОДУКТ
12. соя
13. овес
14. горох
15. рис
16. пшено
17. СЛЕДУЮЩИЙ ОРГАНИЧЕСКИЙ СОСТАВ: БЕЛОК - 12% , ЖИР - 5% , УГЛЕВОДЫ - 60% ИМЕЕТ ПРОДУКТ
18. соя
19. овес
20. горох
21. пшено
22. пшеница
23. СЛЕДУЮЩИЙ ОРГАНИЧЕСКИЙ СОСТАВ: БЕЛОК - 35% , ЖИР - 17%, УГЛЕВОДЫ - 27% ИМЕЕТ
24. соя
25. овес
26. горох
27. манка
28. пшено
29. БЕЛКИ БОБОВЫХ (ГОРОХА, ФАСОЛИ, СОИ) ПО СРАВНЕНИЮ С ЖИВОТНЫМИ БЕЛКАМИ
30. имеют аналогичную биологическую ценность
31. имеют более высокую биологическую ценность за счет лучшей усвояемости
32. имеют более низкую биологическую ценность из-за дефицита серосодержащих аминокислот
33. ОСНОВНОЙ ПОКАЗАТЕЛЬ ХЛЕБОПЕКАРНОГО КАЧЕСТВА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
34. зольность
35. клейковина
36. вкус
37. цвет
38. запах
39. БЕЛКИ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ КЛЕЙКОВИНЫ ПШЕНИЦЫ
40. авенин
41. глиадин
42. глютенин
43. зеин
44. лейкозин
45. ПРОБА ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СПОРЫНЬИ В МУКЕ
46. Гофмана
47. Эбера
48. фосфатазная
49. редуктазная
50. розоловая
51. ИЗ РЕГЛАМЕНТИРУЕМЫХ В ЗЕРНЕ ВЕЩЕСТВ НАИБОЛЬШИЙ ВКЛАД В ОБЩЕПОПУЛЯЦИОННУЮ ЧУЖЕРОДНУЮ НАГРУЗКУ ВНОСЯТ
52. пищевые добавки
53. пестициды
54. токсичные элементы
55. нитраты
56. микотоксины
57. ТЯГУЧИЙ ЛИПКИЙ МЯКИШ ХЛЕБА С НЕПРИЯТНЫМ ВАЛЕРИАНОВЫМ ЗАПАХОМ СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ О ПОРАЖЕНИИ
58. спорыньей
59. головней
60. картофельной болезнью
61. меловой болезнью
62. кроваво-красной болезнью
63. ТЕМНЫЙ МЯКИШ, СЕЛЕДОЧНЫЙ ЗАПАХ И ГОРЬКОВАТЫЙ ПРИВКУС СВИДЕТЕЛЬСТВУЮТ О ПОРАЖЕНИИ ЗЕРНА
64. спорыньей
65. головней
66. картофельной болезнью
67. меловой болезнью
68. кроваво-красной болезнью
69. РОЗОВОЕ ОКРАШИВАНИЕ ЗЕРЕН ПШЕНИЦЫ УКАЗЫВАЕТ НА
70. химическое загрязнение
71. поражение бактериями чудесной палочки
72. поражение афлатоксином
73. поражение картофельной болезнью
74. фузариозную пораженность
75. ОСНОВНЫЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ХЛЕБА
76. влажность
77. кислотность
78. пористость
79. степень бактериальной обсемененности
80. сортность
81. РАЗВИТИЕ КАРТОФЕЛЬНОЙ БОЛЕЗНИ ХЛЕБА ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ
82. низкой кислотностью
83. высокой кислотностью
84. высоким содержанием сухого вещества
85. недостаточной пористостью
86. высокой влажностью
87. В ПРОДОВОЛЬСТВЕННОМ ЗЕРНЕ НОРМИРУЮТСЯ МИКОТОКСИНЫ
88. афлатоксин М1
89. афлатоксин В1
90. дезоксиниваленол
91. Т-2 токсин
92. зеараленон
93. ЗЕРНО ПОДЛЕЖИТ ПРОВЕРКЕ НА ТОКСИЧНОСТЬ, НАЧИНАЯ С КОЛИЧЕСТВА РОЗОВО-ОКРАШЕННЫХ ЗЕРЕН В ПАРТИИ, СОСТАВЛЯЮЩЕГО
94. 1%
95. 2%
96. 3%
97. 5%
98. 15%
99. КОЛИЧЕСТВО ЗАПЛЕСНЕВЕЛЫХ ЗЕРЕН, КОТОРОЕ ДОПУСКАЕТСЯ В ПАРТИИ ЗЕРНА
100. 1%
101. 2%
102. 3%
103. 5%
104. 15%
105. ФУЗАРИОТОКСИЧНОЕ ЗЕРНО РЕАЛИЗУЕТСЯ
106. пригодно к употреблению в пищу без ограничения
107. подлежит срочной реализации
108. может быть передано на корм животным по согласованию с ветеринарной службой
109. может быть использовано на технические нужды
110. утилизируется
111. ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, СНИЖАЮЩИЕ КОНЦЕНТРАЦИЮ ФУЗАРИОТОКСИНОВ
     1. переработка зерна на муку, крупу, крахмал
     2. экструзионное производство
     3. пивное производство
     4. выпекание хлеба
112. ПОСТУПЛЕНИЕ ЗЕРНА НА МУКОМОЛЬНЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ЗАРАЖЕННОСТИ АМБАРНЫМИ ВРЕДИТЕЛЯМИ
113. I степени
114. II степени
115. II-III степени
116. III степени
117. степень не имеет значения
118. ПРОДАЖА ЗЕРНОВЫХ НАСЕЛЕНИЮ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ
119. отсутствии зараженности амбарными вредителями
120. зараженности амбарными вредителями I степени
121. зараженности амбарными вредителями П-Ш степени
122. степень зараженности не имеет значения
123. ДЛЯ УВЕЛИЧЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ ЗЕРНОВЫХ ПРОДУКТОВ ОПТИМАЛЬНЫМИ СЧИТАЮТСЯ СОЧЕТАНИЯ КРУП, ТЕСТА И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ СО СЛЕДУЮЩИМИ ПРОДУКТАМИ
124. молоком и молочными продуктами
125. сахаром, джемом
126. овощами, фруктами, ягодами
127. мясом
128. яйцами
129. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ, СОДЕРЖАЩЕЙ ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО НЕОБРУШЕННЫХ ЗЕРЕН (5-8%)
130. использовать в питании без всяких ограничений
131. использовать в питании после дополнительной обработки на специальных машинах
132. на корм скоту по согласованию с ветеринарной службой
133. на техническую переработку
134. на утилизацию
135. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА, В КОТОРОМ ВСЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТА, НО ОЩУЩАЕТСЯ ХРУСТ ПРИ РАЗЖЕВЫВАНИИ
136. использовать в питании без ограничений
137. на технологическую переработку (на сухари, панировочную муку и т.п.)
138. на корм скоту по согласованию с ветеринарной службой
139. на техническую переработку
140. утилизировать
141. ПЛЕСНЕВЕНИЕ ХЛЕБА ВЫЗЫВАЕТСЯ РАЗВИВИТИЕМ ГРИБОВ РОДА
142. Peniciilium glaucum
143. Aspergillus glaucum
144. В. Subtilis
145. В. Prodigiosus
146. Mucor mucedo
147. «КАРТОФЕЛЬНУЮ БОЛЕЗНЬ» ВЫЗЫВАЕТ РАЗВИТИЕ БАКТЕРИЙ
148. B. mesentericus vulgaris
149. B. mesentericus panis viscosi I и II Vogel
150. В. Subtilis
151. В. Prodigiosus
152. Mucor mucedo
153. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОСНОВНЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПОЛУЧЕНИЯ КРУПЫ
154. дробление
155. шелушение
156. шлифовка и полировка
157. освобождение зерен от лузги

**Нормативные документы**

* «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* ГОСТ Р 52189-2003 «Мука пшеничная. Общие технические условия».
* ГОСТ 12183-66 «Мука ржано-пшеничная и пшенично-ржаная обойная хлебопекарная. Технические условия».
* ГОСТ Р 52809-2007 «Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия».
* ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия».
* ГОСТ 27842-88 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия».
* ГОСТ Р 52462-2005 «Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия».
* ГОСТ 2077-84 «Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной».
* ГОСТ 26983-86 «Хлеб дарницкий. Технические условия».
* ГОСТ 27668-88 «Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб».
* ГОСТ 27558-87 «Мука и отруби. Методы определения цвета, запаха, вкуса и хруста».
* ГОСТ 9404-88 «Мука и отруби. Метод определения влажности».
* ГОСТ 27493-87 «Мука и отруби. Метод определения кислотности по болтушке».
* ГОСТ 27559-87 «Мука и отруби. Метод определения зараженности и загрязненности вредителями хлебных запасов».
* ГОСТ 20239-74 «Мука, крупы и отруби. Метод определения металломагнитной примеси».
* ГОСТ 27839-88 «Мука пшеничная. Методы определения количества и качества клейковины».
* ГОСТ 28796-90 Мука пшеничная. Определение содержания сырой клейковины.
* ГОСТ 28797-90 Мука пшеничная. Определение содержания сухой клейковины.
* ГОСТ 5667-65 «Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий».
* ГОСТ 21094-75 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Метод определения влажности».
* ГОСТ 5669-96 «Хлебобулочные изделия. Метод определения пористости».

ГОСТ 5670-96 «Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности».

**Практические навыки**

Освоение методик санитарной экспертизы качества зерновых продуктов.

**Практические задания**

Проведение гигиенической экспертизы зерновых продуктов (муки и хлеба) и составление заключения по исследованному продукту.

**Тема 3 «Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества молока и молочных продуктов».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для устного опроса;
* тестовые задания;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* практические задания.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для устного опроса**

1. Значение молока и молочных продуктов в питании населения. Особое значение молока в питании детей, людей пожилого возраста и больных.

2. Химический состав молока, его пищевая и биологическая ценность.

3. Кисломолочные продукты и их значение в питании. Кисломолочные продукты как нормализаторы кишечной микрофлоры.

4. Сливки и пахта, их биологическое значение как источника высокоценного белково-лецитинового комплекса.

5. Творог, его пищевые и биологические свойства. Творог как источник метионина. Сыры и их значение в питании.

6. Санитарно-эпидемиологическая роль молока и молочных продуктов.

7. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза молока и молочных продуктов.

**Тестовые задания**

1. МОЛОКО ЯВЛЯЕТСЯ ПРОДУКТОМ
2. белково-углеводным
3. белково-жировым
4. углеводно-жировым
5. белково-углеводно-жировым
6. углеводным
7. В ПИТАНИИ МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ
8. кальция, фосфора, витаминов В2 и А
9. кальция, железа, натрия, витамина B1
10. магния, аскорбиновой кислоты и биофлавоноидов
11. калия, натрия, МНЖК, витамина Е
12. ПНЖК, полноценных белков
13. ОСНОВНЫМ ПО КОЛИЧЕСТВУ БЕЛКОМ В КОРОВЬЕМ МОЛОКЕ ЯВЛЯЕТСЯ
14. ихтулин
15. лактоальбумин
16. миоглобин
17. лактоглобулин
18. казеин
19. ОТЛИЧИТЕЛЬНОЙ ОСОБЕННОСТЬЮ МОЛОЧНОГО ЖИРА ЯВЛЯЕТСЯ НАЛИЧИЕ В ЕГО СОСТАВЕ
20. полиненасыщенных жирных кислот
21. холестерина
22. мононенасыщенных жирных кислот
23. жирорастворимых витаминов
24. лецитина
25. МОЛОКО ЯВЛЯЕТСЯ ЕДИНСТВЕННЫМ ИСТОЧНИКОМ В ПИТАНИИ
    1. фруктозы
    2. сахарозы
    3. лактозы
    4. глюкозы
    5. крахмала
26. МОЛОЧНОКИСЛЫЕ БАКТЕРИИ ЯВЛЯЮТСЯ ПРОДУЦЕНТАМИ ВИТАМИНОВ
27. С
28. Д
29. А
30. группы В
31. ИЗ МИНЕРАЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ В МОЛОКЕ НЕДОСТАТОЧНО
32. кальция
33. железа
34. фосфора
35. калия
36. ХАРАКТЕРИСТИКИ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ СЫВОРОТОЧНЫМ БЕЛКАМ МОЛОКА
37. термолабильность
38. термостабильность
39. в их состав входят серосодержащие аминокислоты
40. коагулируют при рН 4,6-4,7
41. являются фосфопротеидами
42. ФАКТОР, ИГРАЮЩИЙ ПЕРВОСТЕПЕННОЕ ЗНАЧЕНИЕ НА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ БАКТЕРИЦИДНОЙ ФАЗЫ МОЛОКА
43. индивидуальные особенности дойных животных
44. температура хранения
45. степень обсеменения
46. состав микрофлоры
47. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ОБУСЛОВЛЕНА
48. высокими потребительскими свойствами
49. хорошей усвояемостью
50. высоким содержанием аскорбиновой кислоты
51. содержанием кальция и фосфора
52. содержанием витаминов группы В
53. ВИДЫ БРОЖЕНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ
54. спиртовое
55. масляно-кислое
56. молочно-кислое
57. уксусно-кислое
58. пропионово-кислое
59. КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ МОЛОЧНОКИСЛОГО БРОЖЕНИЯ
60. кефир
61. сметана
62. творог
63. варенец
64. кумыс
65. КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ СМЕШАННОГО БРОЖЕНИЯ
66. кефир
67. ряженка
68. кумыс
69. айран
70. варенец
71. МИКРООРГАНИЗМЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В СОСТАВЕ ЗАКВАСОЧНЫХ КУЛЬТУР В ПРОИЗВОДСТВЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ
72. молочнокислые стрептококки
73. ацидофильная и болгарская палочки
74. пропионово-кислые бактерии
75. дрожжи
76. масляно-кислые бактерии
77. КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ ПУТЕМ СКВАШИВАНИЯ ТОПЛЕНОГО МОЛОКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОФИЛЬНЫХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ СТРЕПТОКОККОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ (ИЛИ БЕЗ) БОЛГАРСКОЙ МОЛОЧНОКИСЛОЙ ПАЛОЧКИ
78. кефир
79. ряженка
80. кумыс
81. варенец
82. айран
83. КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ ПУТЕМ СКВАШИВАНИЯ СТЕРИЛИЗОВАННОГО МОЛОКА И (ИЛИ) МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОФИЛЬНЫХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ СТРЕПТОКОККОВ
84. кефир
85. йогурт
86. ряженка
87. айран
88. варенец
89. КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ ПУТЕМ СКВАШИВАНИЯ КОБЫЛЬЕГО МОЛОКА С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БОЛГАРСКОЙ И АЦИДОФИЛЬНОЙ МОЛОЧНОКИСЛЫХ ПАЛОЧЕК И ДРОЖЖЕЙ
90. кефир
91. ряженка
92. кумыс
93. варенец
94. айран
95. КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ С ПОВЫШЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ СУХИХ ОБЕЗЖИРЕННЫХ ВЕЩЕСТВ МОЛОКА, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ СМЕСИ ТЕРМОФИЛЬНЫХ МОЛОЧНОКИСЛЫХ СТРЕПТОКОККОВ И БОЛГАРСКОЙ МОЛОЧНОКИСЛОЙ ПАЛОЧКИ
96. кефир
97. йогурт
98. ряженка
99. айран
100. варенец
101. ПРИ СБИВАНИИ МАСЛА ОБРАЗУЕТСЯ
     1. пахта
     2. сыворотка
     3. обрат
     4. сметана
102. ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ТВОРОГА ОБРАЗУЕТСЯ
103. пахта
104. сыворотка
105. обрат
106. ПРИ ОБЕЗЖИРИВАНИИ МОЛОКА ОБРАЗУЕТСЯ
     1. пахта
     2. сыворотка
     3. обрат
107. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МОЛОКА
108. влажность
109. зольность
110. плотность
111. кислотность
112. пористость
113. бактериальная обсемененность
114. ПЛОТНОСТЬ МОЛОКА ИЗМЕРЯЕТСЯ В
115. градусах Тернера
116. процентах
117. граммах
118. г/см3
119. единицах
120. ОДНИМ ИЗ ПОКАЗАТЕЛЕЙ СВЕЖЕСТИ МОЛОКА ЯВЛЯЕТСЯ
121. плотность

2) кислотность

3) сухой остаток

4) содержание жира

1. КИСЛОТНОСТЬ МОЛОКА ИЗМЕРЯЕТСЯ В
2. градусах Тернера
3. процентах
4. граммах
5. г/см3
6. градусах Кельвина
7. КИСЛОТНОСТЬ ПАРНОГО СВЕЖЕВЫДЕЛЕННОГО МОЛОКА В ГРАДУСАХ ТЕРНЕРА
8. 11-13
9. 14-15
10. 16-18
11. 22-25
12. ПАРТИЯ С ПОВЫШЕННОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ (23°Т)
13. используется для питания без ограничений
14. направляется на корм скоту по согласованию с ветнадзором
15. направляется на техническую переработку
16. признается условногодной и передается в сеть общественного питания для приготовления теста
17. НАЛИЧИЕ ФОСФАТАЗЫ В МОЛОКЕ ПОСЛЕ ПАСТЕРИЗАЦИИ ГОВОРИТ О
18. качественной пастеризации
19. некачественной пастеризации
20. ДЛЯ МАСКИРОВКИ СИЛЬНОГО РАЗБАВЛЕНИЯ МОЛОКА ВОДОЙ ИСПОЛЬЗУЮТ
    1. сахарный песок
    2. крахмал
    3. муку
    4. соль
    5. желатин
21. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЛОКА КРАХМАЛОМ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ
22. снижения бактериальной обсемененности
23. нейтрализации повышенной кислотности
24. увеличения плотности
25. ЦЕЛЬ ФОСФАТАЗНОЙ ПРОБЫ
26. контроль качества термической обработки молока
27. определение бактериальной обсемененности молока
28. определение возбудителей бруцеллеза в молоке
29. выявление фальсификации молока
30. определение кислотности молока
31. РЕЖИМ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЙ ПОЛНОЕ УНИЧТОЖЕНИЕ УСЛОВНО-ПАТОГЕННЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ
    1. +50°С - 30 мин.
    2. +55°С - 10 мин.
    3. +55°С - 30 мин.
    4. +60°С - 30 мин.
    5. +65°С - 30 мин.
32. КРАТКОВРЕМЕННОЙ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА СООТВЕТСТВУЕТ РЕЖИМ ОБРАБОТКИ
33. +63 - 65°С в течение 20 - 30 минут
34. +72 - 80°С в течение 15 - 20 секунд
35. +90°С без выдержки
36. выше +100°С
37. ДЛИТЕЛЬНОЙ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА СООТВЕТСТВУЕТ РЕЖИМ ОБРАБОТКИ
38. +63 - 65°С в течение 20 - 30 минут
39. +72 - 80°С в течение 15 - 20 секунд
40. +90°С без выдержки
41. выше +100°С
42. МГНОВЕННОЙ ПАСТЕРИЗАЦИИ МОЛОКА СООТВЕТСТВУЕТ РЕЖИМ ОБРАБОТКИ
43. +63 - 65°С в течение 20 - 30 минут
44. +72 - 80°С в течение 15 - 20 секунд
45. +90°С без выдержки
46. выше +100°С
47. СТЕРИЛИЗАЦИИ МОЛОКА СООТВЕТСТВУЕТ РЕЖИМ ОБРАБОТКИ
48. +63 - 65°С в течение 20 - 30 минут
49. +72 - 80°С в течение 15 - 20 секунд
50. +90°С без выдержки
51. выше +100°С
52. ПУТЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МОЛОКА С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА, СУХОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО ВЕЩЕСТВА, НИЗКОЙ ПЛОТНОСТЬЮ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ, ХАРАКТЕРНЫМИ ДЛЯ РАЗБАВЛЕННОГО ВОДОЙ МОЛОКА
53. уничтожение
54. направление на корм скоту по согласованию с ветнадзором
55. направление на предприятия общественного питания для приготовления молочных блюд и теста
56. использование для питания без ограничений
57. ЦЕЛЬ РЕДУКТАЗНОЙ ПРОБЫ
58. контроль качества пастеризации
59. определение бактериальной обсемененности непастеризованного молока
60. определение возбудителей бруцеллеза в молоке
61. определение возбудителей туберкулеза в молоке
62. выявление фальсификации молока
63. ДЛЯ МАСКИРОВКИ НЕКАЧЕСТВЕННОГО МОЛОКА С ПОВЫШЕННОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ ИСПОЛЬЗУЮТ
64. раствор формалина
65. раствор двухромовокислого калия
66. концентрированную серную кислоту
67. очищенную соду
68. едкую щелочь
69. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЛОКА СОДОЙ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ
70. снижения бактериальной обсемененности
71. нейтрализации повышенной кислотности
72. увеличения плотности
73. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЛОКА ПЕРЕКИСЬЮ ВОДОРОДА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ

1) снижения бактериальной обсемененности

2) нейтрализации повышенной кислотности

3) увеличения плотности

1. ЦЕЛЬ ПРОБЫ С РЕЗАЗУРИНОМ
2. контроль качества пастеризации
3. определение бактериальной обсемененности молока
4. определение возбудителей бруцеллеза в молоке
5. определение возбудителей туберкулеза в молоке
6. МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ СИБИРСКОЙ ЯЗВОЙ, ИСПОЛЬЗУЕТСЯ
7. после кипячения в течение 5 минут для откорма животных
8. после кипячения в течение 30 минут для пищевых целей
9. подлежит уничтожению
10. после пастеризации только на изготовление топленого масла
11. без ограничений
12. МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ МАСТИТОМ, МОЖЕТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНО
13. подлежит уничтожению
14. после кипячения для кормления молодняка
15. после кипячения для пищевых целей
16. без ограничений
17. МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ БРУЦЕЛЛЕЗОМ, РЕАЛИЗУЕТСЯ
18. без ограничений
19. подлежит уничтожению
20. после термической обработки
21. МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ ТУБЕРКУЛЕЗОМ С КЛИНИЧЕСКИМИ ФОРМАМИ ПРОЯВЛЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕТСЯ
22. без ограничений
23. подлежит уничтожению
24. после термической обработки
25. МОЛОКО ОТ КОРОВ, КАРАНТИРОВАННЫХ ПО ЯЩУРУ
26. может использоваться без ограничений
27. пригодно в пищу после кипячения
28. не пригодно для питания
29. реализуется внутри хозяйства
30. может вывозиться из хозяйства
31. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРОМУ МОЛОКУ КОРОВЬЕМУ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОМУ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА
32. уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе I и II классов
33. уровень бактериальной обсемененности по редуктазной пробе II и III классов
34. кислотность не более 19 градусов Тернера
35. кислотность не менее 22 градусов Тернера
36. массовая доля белка не менее 1,5 процента
37. массовая доля белка не менее 2,8 процента
38. ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИЩУ И СКАРМЛИВАТЬ ЖИВОТНЫМ МОЛОКО ОТ БОЛЬНЫХ
39. бруцеллезом
40. гнойным маститом
41. сибирской язвой
42. бешенством
43. чумой

**УКАЖИТЕ ПРАВИЛЬНУЮ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ**

1. ФАЗЫ МОЛОКА (ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ)
2. дрожжей и плесеней
3. бактерицидная
4. смешанной микрофлоры
5. молочнокислых бактерий

**Нормативные документы**

* «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.
* «О безопасности молока и молочной продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* ГОСТ 13928-84 «Молоко и сливки заготовляемые. Правила приемки, методы отбора проб и подготовка их к анализу».
* ГОСТ 26809-86 «Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу».
* ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса».
* ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности».
* ГОСТ 3625-84 «Молоко и молочные продукты. Методы определения плотности».
* ГОСТ 5867-90 «Молоко и молочные продукты. Методы определения жира».
* ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества».
* ГОСТ 3623-73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации».
* ГОСТ 9225-84 «Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа». «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Записать названия в тетрадь по практическим занятиям.

**Практические навыки**

Освоение методик санитарной экспертизы качества молока и молочных продуктов.

**Практические задания**

Проведение гигиенической экспертизы молока и составление заключения по исследованному продукту.

**Тема 4 «Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества мяса и мясных продуктов».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для устного опроса;
* тестовые задания;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* практические задания.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для устного опроса**

1. Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека.

2. Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса. Мясо и мясные продукты как источник полноценных белков и высокоактивных экстрактивных веществ. Жиры мяса, их жирокислотный состав.

3. Мясо птицы и особая его ценность в питании детей и пожилых.

4. Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность. Виды колбас. Скоропортящиеся виды колбасных изделий. Дымовое копчение, использование коптильной жидкости, применение нитритов и других добавок при производстве колбасных изделий.

5. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса и мясных продуктов.

6. Гигиенические требования к качеству мяса и мясных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясных продуктов.

**Тестовые задания**

1. МЯСО ПО ХИМИЧЕСКОМУ СОСТАВУ ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
2. жировых
3. белковых
4. углеводистых
5. углеводисто-жировых
6. белково-жировых
7. СРЕДНЕЕ СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКОВ В МЯСЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА СРЕДНЕЙ УПИТАННОСТИ В %
8. 1-6
9. 10-11
10. 18-20
11. 22-25
12. свыше 25
13. УСВОЯЕМОСТЬ БЕЛКОВ ГОВЯДИНЫ В %
14. 15 - 25
15. 40 - 50
16. 70 - 80
17. 85 - 90
18. 90 - 95
19. БЕЛКИ МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ МЯСА
20. миозин, миоген
21. коллаген, эластин
22. актин, глобулин
23. ихтулин, глютен
24. казеин, авидин
25. БЕЛКИ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ МЯСА
    1. коллаген
    2. миозин
    3. миоген
    4. эластин
    5. актин
    6. глобулин
26. НАИБОЛЬШЕЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ИЗ БЕЛКОВ МЯСА ОБЛАДАЕТ
27. коллаген
28. миозин
29. эластин
30. оссеин
31. миоглобин
32. ДИАПАЗОН КОЛЕБАНИЙ СОДЕРЖАНИЯ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ В ГОВЯДИНЕ (В %)
33. 1 - 4
34. 4 - 8
35. 8 - 12
36. 10 - 14
37. 14 - 18
38. ЖИВОТНЫЙ ЖИР НАИЛУЧШИЙ ПО БИОЛОГИЧЕСКИМ СВОЙСТВАМ
39. говяжий
40. свиной
41. бараний
42. МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ КАК
43. кальций
44. железо
45. фосфор
46. магний
47. натрий
48. ОПРЕДЕЛЕНИЕ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩЕЕ ПРОЦЕСС СОЗРЕВАНИЯ МЯСА
49. процесс распада тканей мяса, происходящий с участием микроорганизмов и его ферментов
50. начальная стадия автолиза за счет активации ферментов гликолиза
51. процесс биохимических превращений в белковых веществах под влиянием протеаз
52. процесс биохимических превращений жировых веществ под влиянием липаз
53. ЗАБОЛЕВАНИЯ, ВОЗНИКАЮЩИЕ У ЧЕЛОВЕКА ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ МЯСА ОТ БОЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ
54. описторхоз, анизакидоз
55. сибирская язва, туберкулез
56. афлатоксикоз, эрготизм
57. трихинеллез, тениидоз
58. бруцеллез, ящур
59. МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ МЯСА
60. определение жира по Соклесту
61. определение жира по методу Гербера
62. определение белка по Кьельдалю
63. определение кислотного числа
64. окраска отпечатков по Грамму
65. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ МЯСА НА СТЕПЕНЬ СВЕЖЕСТИ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОПРЕДЕЛЕНИЕ
66. внешнего вида, консистенции, запаха
67. состояния жира
68. состояния сухожилий
69. состояния костной ткани
70. прозрачности и аромата бульона
71. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПРОБЫ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СВЕЖЕСТИ МЯСА
72. проба на «нож»
73. проба на «вилку»
74. проба на «шпильку»
75. пробная варка
76. проба Эбера
77. ЛАБОРАТОРНЫЕ ПРОБЫ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СВЕЖЕСТИ МЯСА
78. бензидиновая
79. фосфатазная
80. редуктазная
81. окраска отпечатков по Грамму (бактериоскопия)
82. проба Эбера
83. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА ЛЕТУЧИХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ ПРИ ИССЛЕДОВАНИИ МЯСА ПРОВОДИТСЯ С ЦЕЛЬЮ ОПРЕДЕЛЕНИЯ
84. свежести мяса
85. пищевой ценности
86. биологической ценности
87. наличия гельминтов
88. содержания пищевых добавок
89. ОПРЕДЕЛИТЬ СОДЕРЖАНИЕ АМИНО-АМИАЧНОГО АЗОТА ПОЗВОЛЯЕТ
90. реакция бульона с серно-кислой магнезией
91. пробная варка
92. проба Эбера
93. бензидиновая проба
94. редуктазная проба
95. ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ СВЕЖЕСТИ МЯСА ДЛЯ ОБНАРУЖЕНИЯ В НЕМ ПРОДУКТОВ ПЕРВИЧНОГО РАСПАДА БЕЛКОВ ИСПОЛЬЗУЮТ
96. бактериоскопию
97. реакцию бульона с сернокислой магнезией
98. пробу Эбера
99. пробную варку
100. пробу на «нож»
101. БЕНЗИДИНОВАЯ ПРОБА ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СВЕЖЕСТИ МЯСА ПОЗВОЛЯЕТ ОПРЕДЕЛИТЬ
102. количество летучих жирных кислот
103. активность пероксидазы
104. амино-аммиачный азот
105. бактериальную обсемененность
106. гельминтов
107. ЦВЕТ КЛЕЙМА, НАНОСИМОГО НА МЯСО ЗДОРОВЫХ ЖИВОТНЫХ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА
108. черное
109. синее
110. фиолетовое
111. красное
112. зеленое
113. ЦВЕТ КЛЕЙМА, НАНОСИМОГО НА УСЛОВНО ГОДНОЕ МЯСО КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА
114. черное
115. синее
116. фиолетовое
117. красное
118. зеленое
119. ТРИХИНЕЛЛОСКОПИЯ ПРИ ИССЛЕДОВАНИИ МЯСА ПРОВОДИТСЯ С ЦЕЛЬЮ ОПРЕДЕЛЕНИЯ
120. свежести мяса
121. пищевой ценности
122. биологической ценности
123. наличия гельминтов
124. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ МЯСА В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ПРИ ТРИХИНЕЛЛОСКОПИИ ОДНОЙ ТРИХИНЕЛЛЫ
125. мясо считается условно годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания
126. туша и субпродукты подлежат технической утилизации
127. можно ограничиться удалением пузырей и разрешить использовать в питании остальную здоровую часть туши
128. печень и легкое бракуется полностью
129. мясо бракуется и передается на техническую утилизацию
130. МЯСО ТУШИ ПРИЗНАЕТСЯ НЕДОБРАКАЧЕСТВЕННЫМ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ В НЕМ В 24 СРЕЗАХ
131. 4 трихинелл
132. 3 трихинелл
133. 2 трихинелл
134. 1 трихинеллы
135. ПРИ ПОРАЖЕНИИ ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ ЭХИНОКОККОМ ПАРТИЯ МЯСА ЖИВОТНЫХ
136. признается годной для питания без ограничений
137. пораженные органы подвергаются технической утилизации, а остальные части туши реализуются как условно годное мясо после предварительного обезвреживания
138. передается на техническую утилизацию
139. передается по согласованию с ветнадзором на корм скоту
140. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ МЯСА ПРИ НЕЗНАЧИТЕЛЬНОМ ПОРАЖЕНИИ ОРГАНОВ УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ ЭХИНОКОККОМ
141. мясо считается условно годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания
142. туша и субпродукты подлежат технической утилизации
143. можно ограничиться удалением пузырей и разрешить использовать в питании остальную здоровую часть туши
144. печень и легкое бракуется полностью
145. мясо бракуется и передается на техническую утилизацию
146. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ МЯСА ПРИ МАССИВНОМ ПОРАЖЕНИИ ПАРЕНХИМАТОЗНЫХ ОРГАНОВ ЭХИНОКОККОМ
147. мясо считается условно годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания
148. туша и субпродукты подлежат технической утилизации
149. можно ограничиться удалением пузырей и разрешить использовать в питании остальную здоровую часть туши
150. печень и легкое бракуется полностью
151. мясо бракуется и передается на техническую утилизацию
152. СВИНОЙ ВООРУЖЕННЫЙ И БЫЧИЙ НЕВООРУЖЕННЫЙ БЫЧИЙ ЦЕПНИ ВЫЗЫВАЮТ У ЧЕЛОВЕКА ЗАБОЛЕВАНИЕ
153. эхинококкоз
154. энтеробиоз
155. тениидоз
156. анизакидоз
157. фасциолез
158. ПОРАЖЕНИЕ МЯСА СВИНЫМ И БЫЧЬИМ ЦЕПНЯМИ НАЗЫВАЕТСЯ
159. трихинеллез
160. финноз
161. фасциолез
162. дифиллоботриоз
163. описторхоз
164. ДОБРОКАЧЕСТВЕННЫМ СЧИТАЕТСЯ МЯСО, ЕСЛИ НА 40 СМ2 ПЛОЩАДИ ТУШИ НАЙДЕНО
165. 1 финна
166. 2 финны
167. 3 финны
168. 4 финны
169. ни одной финны
170. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ МЯСА ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ БОЛЕЕ 3 ФИНН НА ПЛОЩАДИ 40 СМ2 МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ
171. мясо считается условно годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания
172. туша и субпродукты подлежат технической утилизации
173. можно ограничиться удалением пузырей и разрешить использовать в питании остальную здоровую часть туши
174. печень и легкое бракуется полностью
175. мясо бракуется и передается на техническую утилизацию
176. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ МЯСА ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ КОЛИЧЕСТВА ФИНН МЕНЬШЕ 3 НА ПЛОЩАДИ 40 СМ2 МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ
177. мясо считается условно годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания
178. туша и субпродукты подлежат технической утилизации
179. можно ограничиться удалением пузырей и разрешить использовать в питании остальную здоровую часть туши
180. печень и легкое бракуется полностью
181. мясо бракуется и передается на техническую утилизацию
182. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МЯСА, ПОЛУЧЕННОГО ОТ ЖИВОТНЫХ, ИМЕВШИХ КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ПРИ ЖИЗНИ И ПАТОЛОГОАНАТОМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПОСЛЕ УБОЯ, ХАРАКТЕРНЫЕ ДЛЯ БРУЦЕЛЛЕЗА
183. признать пригодной для питания без ограничения
184. признать условно годной после предварительного обезвреживания проваркой
185. признать не пригодной для питания
186. передать по согласованию с ветнадзором на корм скоту
187. передать на техническую утилизацию
188. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МЯСА, ПОЛУЧЕННОГО ОТ БОЛЬНЫХ ЯЩУРОМ ЖИВОТНЫХ, УБИТЫХ ПРИ ПОВЫШЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ТЕЛА
189. признать условно годной после обезвреживания проваркой
190. не пригодна для питания
191. пригодна для питания без ограничений
192. передать на техническую утилизацию
193. передать по согласованию с ветнадзором на корм скоту
194. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МЯСА, ПОЛУЧЕННОГО ОТ БОЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ С ГЕНЕРАЛИЗОВАННОЙ ФОРМОЙ ТУБЕРКУЛЕЗА С ПРИЗНАКАМИ ИСТОЩЕНИЯ И БЕЗ
195. признать условно годной, использовать после тщательной проварки
196. пригодна для питания без ограничений
197. не пригодна для питания, утилизировать
198. передать по согласованию с ветнадзором на корм скоту
199. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МЯСА ЖИВОТНЫХ ПРИ ТУБЕРКУЛЕЗНОМ ПОРАЖЕНИИ ОДНОГО ОРГАНА ИЛИ ЛИМФАТИЧЕСКОГО УЗЛА ПРИ УСЛОВИИ ОТСУТСТВИЯ ИСТОЩЕНИЯ
200. пораженные органы утилизировать, тушу отправить на проварку
201. пригодна для питания без ограничений
202. не пригодна для питания, утилизировать
203. передать по согласованию с ветнадзором на корм скоту
204. ПРИ ПОРАЖЕНИИ МЕНЕЕ ДВУХ ТРЕТЕЙ ПЕЧЕНИ ЖИВОТНЫХ ФАСЦИОЛЕЗОМ
205. печень реализуют для пищевых целей без ограничений
206. пораженные части органа удаляют и направляют на техническую утилизацию
207. орган целиком направляют на техническую утилизацию или уничтожают
208. непораженные части органа после зачистки обезвреживают проваркой
209. печень и тушу уничтожают
210. МЯСО МОЖЕТ БЫТЬ РЕАЛИЗОВАНО ПОСЛЕ ЗАЧИСТКИ НА ОБЩИХ ОСНОВАНИЯХ (ПРИ СОХРАНЕНИИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ) В СЛУЧАЯХ
211. обнаружения на поверхности плесени
212. загара туш, кислого брожения и гнилостного разложения
213. поверхностных механических повреждений во время транспортировки
214. повреждения туш грызунами
215. наличия участков свечения
216. БОЛЬШЕ БЕЛКОВ В МЯСЕ ПТИЦЫ У
217. цыплят
218. кур
219. индеек
220. гусей
221. уток
222. НИЗКАЛОРИЙНЫМ СЧИТАЕТСЯ МЯСО
223. цыплят
224. кур
225. индеек
226. гусей
227. уток
228. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МЯСА ПТИЦЫ ПРИ ПОРАЖЕНИИ САЛЬМОНЕЛЛЕЗОМ
229. пригодна для питания без ограничений
230. внутренние органы утилизируют, тушки отправляют на проварку или переработку на консервы
231. не пригодна для питания, утилизировать
232. передать по согласованию с ветнадзором на корм скоту
233. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
234. массовая доля влаги, поваренной соли
235. плотность, кислотность
236. массовая доля нитрита натрия, крахмала
237. остаточная активность кислой фосфатазы
238. массовая доля жира, белка
239. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ ВАРЕНЫХ И ПОЛУКОПЧЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ С НОРМАЛЬНЫМИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ В НИХ БАКТЕРИЙ ГРУППЫ КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКИ ИЛИ ПРОТЕЯ
240. реализация без ограничений
241. переработка на колбасу
242. техническая утилизация
243. передать по согласованию с ветнадзором на корм скоту
244. ВЫСОКАЯ ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ ВАРЕНЫХ КОЛБАС СВЯЗАНА С
245. высоким содержанием влаги
246. низким содержанием влаги
247. высоким содержанием поваренной соли
248. низким содержанием поваренной соли
249. добавлением пищевых добавок
250. ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ИНТЕНСИВНОСТИ ЦВЕТА В КОЛБАСНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ИСПОЛЬЗУЮТ
251. полифосфаты
252. белковый стабилизатор
253. соевый белок
254. нитрит натрия
255. коптильные препараты
256. МАССОВАЯ ДОЛЯ НИТРИТА НАТРИЯ В ВАРЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ, ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ БОЛЕЕ
257. 0,001%
258. 0,01%
259. 0,003%
260. 0,005%
261. 0,05%
262. МАССОВАЯ ДОЛЯ НИТРИТА НАТРИЯ В СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЯХ, ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ БОЛЕЕ
263. 0,001%
264. 0,01%
265. 0,003%
266. 0,005%
267. 0,05%
268. ДЛЯ СТАБИЛИЗАЦИИ ОКРАСКИ И НЕЙТРИЛИЗАЦИИ НИТРИТА НАТРИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИСПОЛЬЗУЮТ
269. стабилизатор белковый
270. глюкозу
271. глютамат натрия
272. аскорбинат натрия
273. казеинат натрия
274. ПОЛИФОСФАТЫ, КОТОРЫЕ ДОБАВЛЯЮТ В КОЛБАСЫ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ
275. интенсивности цвета
276. повышения поглощающей и удерживающей способности фарша
277. вкусовых свойств продукта
278. пищевой ценности продукта
279. сроков хранения
280. ВАРЕНЫЕ КОЛБАСЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ НАПРАВЛЕНЫ НА ТЕХНИЧЕСКУЮ УТИЛИЗАЦИЮ ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ
281. внутри батонов признаков гнилостного разложения
282. на оболочке сухого налета плесени
283. выраженных признаков гнилостного брожения
284. содержания нитрита в количестве 3 мг%
285. сальмонелл в 25 г продукта
286. В МЯСЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ОПРЕДЕЛЕНИЕ ОСТАТОЧНЫХ КОЛИЧЕСТВ АНТИБИОТИКОВ
287. тетрациклинового ряда
288. стрептомицина
289. пенициллина
290. гризина
291. бацитроцина
292. левомицетина

**Нормативные документы**

* «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* «О безопасности мяса и мясной продукции». Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 034/2013.
* ГОСТ 779-55 «Мясо – говядина в полутушах и четвертинах».
* ГОСТ 7724-77 «Свинина в тушах и полутушах. Технические условия».
* ГОСТ Р 52196-2003 «Колбасы вареные. Технические условия».
* ГОСТ 16290-86 «Колбасы варено-копченые. Технические условия».
* ГОСТ 16131-86 «Колбасы сырокопченые. Технические условия».
* ГОСТ 16351-86 «Колбасы полукопченые. Технические условия».
* ГОСТ 7269-79 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести».
* ГОСТ 7269-79 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести».
* ГОСТ 23392-78 «Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести».
* ГОСТ 23392-78 «Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести».
* ГОСТ 9792-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приёмки и методы отбора проб».
* ГОСТ 9959-91 «Продукты мясные. Общие условия проведения органолептической оценки».
* ГОСТ Р 51479-99 «Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги».
* ГОСТ Р 51444-99 «Мясо и мясные продукты. Потенциометрический метод определения массовой доли хлоридов».
* ГОСТ Р 51480-99 «Мясо и мясные продукты. Определение массовой доли хлоридов. Метод Фольгарда».
* ГОСТ 9957 - 73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и говядины. Методы определения хлористого натрия».
* Определение содержания в колбасных изделиях нитратов и нитритов. ГОСТ 29300-92, ГОСТ 8558.2 – 78.
* Определение содержания в колбасных изделиях крахмала. ГОСТ 10574 – 91 и ГОСТ 29301 – 92.
* «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1324-03.

**Практические навыки**

Освоение методик санитарной экспертизы качества мяса и мясных продуктов.

**Практические задания**

Проведение гигиенической экспертизы мяса и составление заключения по исследованному продукту.

**Тема 5 «Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов, яиц и яичных продуктов».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для устного опроса;
* тестовые задания;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* практические задания.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для устного опроса**

1. Значение рыбы и рыбных продуктов в питании. Пищевая и биологическая ценность рыб.

2. Основные болезни человека, связанные с потреблением рыбы и рыбных продуктов: бактериальные, паразитарные, отравления химическими ядами, интоксикация биотоксинами и др.

3. Гигиенические требования к качеству рыбы и рыбных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза рыбы и рыбных продуктов.

4. Значение яиц и яичных продуктов в питании. Строение яйца. Яйца и яичные продукты (порошок, меланж), их пищевая и биологическая ценность.

5. Санитарно-эпидемическая роль яиц и яичных продуктов. Эпидемическая роль яиц водоплавающей птицы.

6. Гигиенические требования к качеству яиц и яичных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза яичных продуктов.

**Тестовые задания**

1. РЫБА ПО СВОЕМУ ХИМИЧЕСКОМУ СОСТАВУ ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
2. жировых
3. белковых
4. углеводисто-белковых
5. углеводисто-жировых
6. белково-жировых
7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ РЫБЫ И РЫБОПРОДУКТОВ ОБУСЛОВЛЕНА СОДЕРЖАНИЕМ
8. высокоценных белков, ПНЖК, жирорастворимых витаминов
9. высокоценных белков, хорошо усвояемых углеводов, витамина с
10. незаменимых аминокислот, витаминов с и е, калия, магния, марганца
11. серосодержащих аминокислот, β-ситостерина, кальция, железа, фтора
12. олеиновой кислоты, витамина РР, холестерина
13. казеина, пектина, витамина А
14. МОРСКАЯ РЫБА В ПИТАНИИ СЛУЖИТ ИСТОЧНИКОМ
15. НЖК, МНЖК, йода, кальция, натрия, витаминов Е, D
16. ПНЖК семейства омега-6, йода, кальция, витаминов A, D
17. НЖК, йода, калия, витаминов Е, D
18. ПНЖК семейства омега-3, йода, фосфора, витаминов A, D
19. НЖК, лактоза, витамины группы В
20. ЕЖЕДНЕВНОМУ ВКЛЮЧЕНИЮ В РАЦИОН РЫБНЫХ БЛЮД МОЖЕТ ПРЕПЯТСТВОВАТЬ ИХ
21. низкая биологическая ценность
22. высокая энергетическая ценность
23. высокая приедаемость
24. низкая перевариваемость
25. высокое содержание пектиновых веществ
26. СПЕЦИФИЧЕСКИЙ БЕЛОК МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ РЫБЫ
27. коллаген
28. эластин
29. казеин
30. глобулин
31. ихтулин
32. БЕЛОК СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ, ОТСУТСТВУЮЩИЙ В РЫБЕ
33. альбумины
34. ихтулин
35. коллаген
36. эластин
37. авидин
38. АМИНОКИСЛОТОЙ, ВСТРЕЧАЮЩЕЙСЯ В РЫБЕ В БОЛЬШЕМ КОЛИЧЕСТВЕ, ЧЕМ В ДРУГИХ ПРОДУКТАХ, ЯВЛЯЕТСЯ
39. лейцин
40. изолейцин
41. метионин
42. аргинин
43. тирозин
44. БЕЛКОМ БОГАТЫ
45. лососевые
46. осетровые
47. карповые
48. сельдевые
49. тресковые
50. СОДЕРЖАНИЕ СОЕДИНИТЕЛЬНОЙ ТКАНИ В РЫБЕ КОЛЕБЛЕТСЯ В ДИАПАЗОНЕ
51. 0,5 - 2,0%
52. 0,5 - 3,5%
53. 3,5 - 7,0%
54. 3,5 - 10,0%
55. 7,0 - 10,0%
56. МИНЕРАЛЬНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ В РЫБЕ В МЕНЬШЕМ КОЛИЧЕСТВЕ, ЧЕМ В МЯСЕ ТЕПЛОКРОВНЫХ ЖИВОТНЫХ
57. кальций
58. железо
59. фосфор
60. калий
61. натрий
62. РЫБИЙ ЖИР ЯВЛЯЕТСЯ ИСТОЧНИКОМ
63. аскорбиновой кислоты
64. каротина
65. кальциферола
66. рибофлавина
67. тиамина
68. В РЫБЬЕМ ЖИРЕ СОДЕРЖАТСЯ ПНЖК
69. омега – 7
70. омега – 6
71. омега - 5
72. омега – 3
73. омега - 2
74. НЕРЫБНЫЕ ЖИВОТНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ОТЛИЧАЮТСЯ
75. высоким содержанием белка, жира и йода и низким содержанием фосфора
76. низким содержанием жира и высоким содержанием белка, йода, цинка, меди
77. высоким содержанием жира и низким содержанием белка, цинка, меди
78. низким содержанием белка, жира и высоким содержанием йода, цинка, меди
79. В РЫБЕ И МОРЕПРОДУКТАХ РЕГЛАМЕНТИРУЮТСЯ
80. нитраты
81. токсичные элементы
82. микотоксины
83. полихлорированные бифенилы
84. радионуклиды
85. ПРИ ИССЛЕДОВАНИИ РЫБЫ ПРОБА «НА НОЖ» ИЛИ НА «ШПИЛЬКУ» ПРОВОДИТСЯ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ
86. цвета
87. вкуса
88. консистенции
89. структурных особенностей образца
90. запаха
91. ЛАБОРАТОРНЫЕ СПОСОБЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ РЫБЫ
92. бактериоскопия
93. овоскопирование
94. определение рН среды
95. проба Эбера
96. проба на фосфатазу
97. ПОД ПОНЯТИЕМ «ФУКСИН» ПОНИМАЮТ
98. бурый цвет поверхности рыбы вследствие прогоркания и окисления подкожного жира
99. потемнение мышечной ткани вдоль позвоночника вследствие пропитывания ее гемолизированной кровью
100. поверхностный красный налет, вызванный развитием пигментообразующих бактерий
101. слизь грязно-серого цвета с неприятным гнилостным запахом на поверхности рыбы
102. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ РЫБЫ С ПРИЗНАКАМИ ПОВЕРХНОСТНОГО ПОРАЖЕНИЯ ФУКСИНОМ
103. быстрая реализация после тщательной промывки
104. направить на утилизацию
105. реализация без ограничения
106. направить на корм скоту
107. переработать на рыбную муку
108. ПОД ПОНЯТИЕМ «ЗАГАР» ПОНИМАЮТ
109. бурый цвет поверхности рыбы вследствие прогоркания и окисления подкожного жира
110. потемнение мышечной ткани вдоль позвоночника вследствие пропитывания ее гемолизированной кровью
111. поверхностный красный налет, вызванный развитием пигментообразующих бактерий
112. слизь грязно-серого цвета с неприятным гнилостным запахом на поверхности рыбы
113. ПОД ПОНЯТИЕМ «РЖАВЧИНА» ПОНИМАЮТ
114. бурый цвет поверхности рыбы вследствие прогоркания и окисления подкожного жира
115. потемнение мышечной ткани вдоль позвоночника вследствие пропитывания ее гемолизированной кровью
116. поверхностный красный налёт, вызванный развитием пигментообразующих бактерий
117. слизь грязно-серого цвета с неприятным гнилостным запахом на поверхности рыбы
118. ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ ПОРАЖЕНИЯ МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ СОЛЕНОЙ РЫБЫ РЖАВЧИНОЙ РЫБУ СЛЕДУЕТ
119. снять с реализации и рекомендовать на корм животных
120. снять с реализации и уничтожить
121. направить на производство рыбы холодного копчения
122. промыть в тузлуке и срочно реализовать
123. реализовать на общих основаниях
124. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ РЫБЫ, ПОРАЖЕННОЙ ЛИЧИНКАМИ СЫРНОЙ МУХИ «ПРЫГУНКОМ»
125. утилизация
126. быстрая реализация после промывки
127. направление на корм скоту
128. реализация без ограничения
129. ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ У СОЛЕНОЙ РЫБЫ ПОРОКА «ЛОПАНЕЦ» БЕЗ ВЫПАДЕНИЯ ВНУТРЕННОСТЕЙ И ИЗМЕНЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ КАЧЕСТВ РЫБУ СЛЕДУЕТ
130. снять с реализации и рекомендовать на корм животных
131. реализовать на общих основаниях
132. снять с реализации и уничтожить
133. направить на производство рыбы горячего копчения
134. направить на производство пресервов
135. ГЕЛЬМИНТОЗЫ, ПЕРЕДАВАЕМЫЕ ЧЕРЕЗ РЫБУ
136. дифиллоботриоз
137. тениидоз
138. эхинококкоз
139. описторхоз
140. анизакидоз
141. ОСНОВНЫМИ КРИТЕРИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМИ БЕЗОПАСНОСТЬ РЫБЫ, ЗАРАЖЕННОЙ ПАРАЗИТАМИ, ЯВЛЯЕТСЯ ОТСУТСТВИЕ
142. живых паразитов, опасных для человека
143. паразитов, локализованных в кишечнике
144. паразитов в мышечной ткани
145. паразитов, локализованных на коже и под кожей
146. живых паразитов любого вида
147. ВОЗБУДИТЕЛЬ ДИФИЛЛОБОТРИОЗА
148. печеночный сосальщик
149. широкий лентец
150. кошачья двуустка
151. острица
152. аскарида
153. ПЕРВЫЙ ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ ХОЗЯИН ШИРОКОГО ЛЕНТЕЦА
154. веслоногий рачок
155. циклоп
156. щука
157. окунь
158. собака
159. РЫБЫ – ВТОРЫЕ ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ ХОЗЯЕВА ШИРОКОГО ЛЕНТЕЦА
160. карась, сазан
161. щука, окунь
162. лосось, кижуч
163. судак, налим
164. лещ, линь
165. ПРИЧИНОЙ ЗАБОЛЕВАНИЯ ДИФИЛЛОБОТРИОЗОМ МОЖЕТ ЯВИТЬСЯ УПОТРЕБЛЕНИЕ
166. рыбы горячего и холодного копчения
167. рыбы свежего посола и холодного копчения
168. рыбы отварной и вяленой
169. пресервов и рыбы среднего посола
170. консервов и рыбы горячего копчения
171. РАДИКАЛЬНЫЕ МЕТОДЫ ПРОФИЛАКТИКИ ДИФИЛЛОБОТРИОЗА
172. дегельминтизация населения
173. замораживание
174. тщательная тепловая обработка
175. обезвреживание сточных вод
176. посол
177. ПАЛЛИАТИВНЫЕ МЕТОДЫ ПРОФИЛАКТИКИ ДИФИЛЛОБОТРИОЗА
178. посол
179. замораживание
180. обезвреживание сточных вод
181. дегельминтизация населения
182. тщательная тепловая обработка
183. МЕТАЦИРКАРИИ КОШАЧЕЙ ДВУУСТКИ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО ЛОКАЛИЗУЮТСЯ В МЫШЦАХ РЫБ
184. лососевых
185. осетровых
186. карповых
187. сельдевых
188. тресковых
189. КОШАЧЬЯ ДВУУСТКА – ВОЗБУДИТЕЛЬ
190. тениидоза
191. эхинококкоза
192. описторхоза
193. дифиллоботриоза
194. энтеробиоза
195. ПРИЧИНОЙ ЗАБОЛЕВАНИЯ ОПИСТОРХОЗОМ МОЖЕТ ЯВИТЬСЯ УПОТРЕБЛЕНИЕ
196. рыбы горячего копчения и рыбы вяленой
197. рыбы холодного копчения, вяленой, строганины
198. строганины и пресервов
199. пресервов и рыбы свежего посола
200. консервов и рыбы среднего посола
201. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ СВЕЖЕЙ РЫБЫ, НЕЗНАЧИТЕЛЬНО ПОРАЖЕННОЙ ПЛЕРОЦЕРКОИДОМ ШИРОКОГО ЛЕНТЕЦА
     1. не пригодна для питания, направить на корм скоту по согласованию с ветеринарной службой
     2. пригодна для питания при условии тщательной термической обработки
     3. пригодна к реализации без ограничений
     4. не пригодна для питания, направить на техническую переработку
202. РЫБУ, ЗАРАЖЕННУЮ ЛИГУЛЕЗОМ ИЛИ ДРУГИМИ ПАРАЗИТАМИ, НЕ ОПАСНЫМИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА, МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ
203. на общих основаниях
204. после потрошения и любой обработки
205. только в консервном производстве
206. только для приготовления рыбы холодного копчения
207. только для приготовления рыбных супов
208. ЯЙЦА В ПИТАНИИ СЛУЖАТ ИСТОЧНИКАМИ
209. полноценного белка, ПНЖК, кальция, витаминов В1, Е
210. полноценного белка, МНЖК, калия, витаминов В6, К
211. полноценного белка, лецитина, железа, витаминов В2, А
212. ВЫСОКОЙ ПИЩЕВОЙ И БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ОБЛАДАЮТ ЯЙЦА
213. куриные
214. перепелиные
215. гусиные
216. утиные
217. СПЕЦИФИЧЕСКИЕ БЕЛКИ ЯЙЦА
218. ихтулин
219. овомукоид
220. миоген, актин
221. овоальбумин
222. авидин
223. ОСНОВНЫЕ ПРОТЕИНЫ ЖЕЛТКА ЯЙЦА
224. вителлин
225. ливетин
226. овоальбумин
227. кональбумин
228. авидин
229. АВИДИН ЯИЧНОГО БЕЛКА ОБЛАДАЕТ
230. способностью связывать кальций и фосфор
231. способностью связываться с биотином (витамином Н)
232. антибиотическими свойствами
233. способностью улучшать усвояемость аминокислот
234. ЖИРЫ ЯЙЦА ПРЕДСТАВЛЕНЫ
235. ПНЖК
236. лецитином
237. МНЖК
238. холестерином
239. холином
240. ЯЙЦА СОДЕРЖАТ ВИТАМИНЫ И ВИТАМИНОПОДОБНЫЕ ВЕЩЕСТВА
241. витамины А, Д
242. витамин С
243. каротиноиды
244. витамин В12
245. холин
246. ЯЙЦА ИСТОЧНИК МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ
247. фосфора
248. серы
249. кальция
250. железа
251. меди
252. ПУГОЙ ЯЙЦА НАЗЫВАЮТ
253. толстый белковый мешок, окружающий желток
254. пространство между белковым мешком и подскорлупной оболочкой
255. воздушную камеру у тупого конца яйца, образованную подскорлупными оболочками
256. волокнистую капсулу, покрывающую поверхность желтка
257. тяжи, которые одним концом соединены с желточной оболочкой, другим – с подскорлупной оболочкой
258. ЯЙЦА ВОДОПЛАВАЮЩИХ ПТИЦ РАЗРЕШАЕТСЯ
259. реализовывать через продовольственную сеть
260. использовать для изготовления мелкоштучных изделий из теста (булочек, печенья, сдобы)
261. использовать для изготовления кондитерских изделий с кремом
262. применять в сыром виде на предприятиях общественного питания
263. использовать при выпечке хлеба
264. ДЕЛЕНИЕ КУРИНЫХ ЯИЦ НА КАТЕГОРИИ ЗАВИСИТ ОТ
265. сроков снесения яиц
266. массы яиц
267. оплодотворенности яиц
268. загрязненности яиц
269. В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СРОКОВ ХРАНЕНИЯ ЯЙЦА ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ НА
     1. столовые
     2. свежие
     3. диетические
     4. не свежие
     5. диабетические
270. ДИЕТИЧЕСКИМ СЧИТАЕТСЯ ЯЙЦО С
271. массой менее 43 г
272. массой не менее 44 г
273. в течение 7 суток после снесения
274. по истечению 7 суток после снесения
275. независимо от сроков снесения
276. СТОЛОВЫМ СЧИТАЕТСЯ ЯЙЦО С
277. массой менее 43 г
278. массой не менее 44 г
279. в течение 7 суток после снесения
280. по истечению 7 суток после снесения
281. независимо от сроков снесения
282. ПОКАЗАТЕЛИ, КОТОРЫЕ УЧИТЫВАЮТСЯ ПРИ ОВОСКОПИРОВАНИИ ЯИЦ
     1. подвижность пуги
     2. чистота скорлупы
     3. дата снесения
     4. положение желтка
283. УСЛОВНО ГОДНЫМИ СЧИТАЮТСЯ ЯЙЦА, ИМЕЮЩИЕ ПОРОКИ
284. красюк
285. туман
286. бой, выливка
287. миражные
288. присушка
289. НЕ ПРИГОДНЫМИ В ПИЩУ ПРИЗНАЮТСЯ ЯЙЦА, ИМЕЮЩИЕ ПОРОКИ
290. красюк
291. бой, выливка
292. туман
293. миражные
294. малое пятно
295. «КРАСЮК» - ПОРОК ЯИЦ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЙСЯ
296. полным смешением белка с желтком
297. наличием кровеносных сосудов в виде кольца на поверхности желтка в результате развития зародыша
298. непрозрачным содержимым яйца в результате развития бактерий и плесени
299. полной или частичной вытечкой содержимого яйца
300. наличием пятна под скорлупой общим размером более 1/3 поверхности яйца
301. «ТУМАН» - ПОРОК ЯИЦ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЙСЯ
302. полным смешением белка с желтком
303. наличием кровеносных сосудов в виде кольца на поверхности желтка в результате развития зародыша
304. непрозрачным содержимым яйца в результате развития бактерий и плесени
305. полной или частичной вытечкой содержимого яйца
306. наличием пятна под скорлупой общим размером более 1/3 поверхности яйца
307. «КРОВЯНОЕ КОЛЬЦО» - ПОРОК ЯИЦ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЙСЯ
308. полным смешением белка с желтком
309. наличием кровеносных сосудов в виде кольца на поверхности желтка в результате развития зародыша
310. непрозрачным содержимым яйца в результате развития бактерий и плесени
311. полной или частичной вытечкой содержимого яйца
312. наличием пятна под скорлупой общим размером более 1/3 поверхности яйца
313. ЯЙЦА, ИЗЪЯТЫЕ ИЗ ИНКУБАТОРОВ КАК НЕОПЛОДОТВОРЕННЫЕ
     1. «миражные»
     2. «задохлик»
     3. «мраморные»
     4. «красюк»
314. ЧЕРЕЗ ЯЙЦА ПЕРЕДАЮТСЯ ИНФЕКЦИОННЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ
315. сальмонеллез
316. сибирская язва
317. орнитоз
318. микоплазмоз
319. грипп

**Нормативные документы**

* «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* ГОСТ 24896 - 81 «Рыба живая. Технические условия».
* ГОСТ 7448 - 2006 «Рыба соленая. Технические условия».
* ГОСТ 1168-86 «Рыба мороженая. Технические условия».
* ГОСТ 815-2004 «Сельди соленые. Технические условия».
* ГОСТ Р 52121 – 2003 «Яйца куриные пищевые. Технические условия».
* ГОСТ 31339 – 2006 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приёмки и методы отбора проб».
* ГОСТ 7631 – 2008 «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей».
* ГОСТ Р 50846-96 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методика измерения массовой доли аммиака в рыбе».
* ГОСТ 7636 - 85 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа».
* ГОСТ 7636 - 85 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа».
* ГОСТ 7636 - 85 «Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа».

ГОСТ 27207 – 87 «Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли».

**Практические навыки**

Освоение методик санитарной экспертизы качества рыбы и яиц.

**Практические задания**

Проведение гигиенической экспертизы рыбы и яиц и составление заключения по исследованному продукту.

**Тема 6 «Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества пищевых жиров, кондитерских изделий, овощей и плодов».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для устного опроса;
* тестовые задания;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* практические задания.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для устного опроса**

1. Современная классификация жиров. Пищевая и биологическая ценность различных жиров и жировых продуктов.

2. Санитарно-эпидемическая роль жиров. Контаминация жиров пестицидами. Изменения в жирах в процессе хранения. Защита пищевых жиров от окисления. Изменения, наступающие в жирах при их перегревании.

3. Кондитерские изделия, их пищевая ценность. Санитарные требования к производству кондитерских изделий.

4. Значение овощей и плодов в питании. Грибы и их значение в питании. Санитарно-эпидемическое значение овощей, плодов и грибов.

5. Гигиенические требования к технологическому процессу и к качеству пищевых жиров. Гигиеническая экспертиза пищевых жиров.

6. Гигиенические требования к качеству овощей и плодов. Методы сохранения биологической ценности плодов и овощей.

**Тестовые задания**

1. В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА ЯВЛЯЮТСЯ ОСНОВНЫМИ ИСТОЧНИКАМИ
2. ПНЖК семейства омега-3, регинола, биофлавоноидов, фолиевой кислоты
3. ПНЖК семейства омега-6, токоферолов, фитостерина
4. МНЖК, ретинола, аскорбиновой кислоты, холестерина
5. ЖИРЫ СМЕШАННОЙ ПРИРОДЫ
6. растительное масло
7. сливочное масло
8. кондитерские жиры
9. рыбий жир
10. животные топленые жиры
11. НАИБОЛЬШЕЕ СОДЕРЖАНИЕ НЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ ИМЕЕТ
12. масло сливочное
13. свиной жир
14. бараний жир
15. рыбий жир
16. подсолнечное масло
17. НИЗКАЯ СТОЙКОСТЬ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА ПРИ ХРАНЕНИИ СВЯЗАНА С НАЛИЧИЕМ В НЕМ
18. полиненасыщенных жирных кислот
19. витамина Е (токоферолов)
20. железа
21. диацетила
22. β-каротина
23. ПРОЦЕСС ПРОГОРКАНИЯ ЖИРА И ПОЯВЛЕНИЕ ХАРАКТЕРНОГО НЕПРИЯТНОГО ВКУСА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ НАКОПЛЕНИЕМ
24. оксисоединений
25. альдегидов, кетонов, низкомолекулярных кислот
26. ненасыщенных жирных кислот
27. высокомолекулярных жирных кислот
28. ХАРАКТЕРИСТИКА ЖИРА ПРИ ПРОГОРКАНИИ
29. плотный желтый налет на поверхности
30. бесцветный цвет
31. желто-зеленый, коричневый или серый цвет
32. стеариновый (сальный) запах
33. прогорклый запах
34. горький вкус
35. ПРОЦЕСС ОСАЛИВАНИЯ ЖИРА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ НАКОПЛЕНИЕМ
36. оксисоединений
37. альдегидов, кетонов, низкомолекулярных кислот
38. ненасыщенных жирных кислот
39. высокомолекулярных жирных кислот
40. ХАРАКТЕРИСТИКА ЖИРА ПРИ ОСАЛИВАНИИ
41. бесцветный цвет
42. желто-зеленый, коричневый или серый цвет
43. плотный желтый налет на поверхности
44. горький вкус
45. прогорклый запах
46. стеариновый (сальный) запах
47. ЖИРЫ СОМНИТЕЛЬНОЙ СВЕЖЕСТИ И ЖИРЫ С ПРИЗНАКАМИ ОСАЛИВАНИЯ НАПРАВЛЯЮТ НА
48. утилизацию
49. корм скоту по согласованию с ветнадзором
50. промышленную переработку после зачистки и устранения дефектов
51. хлебопекарные предприятия для изготовления мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий
52. ПРИ ОКИСЛИТЕЛЬНОЙ ПОРЧЕ ЖИРА В НЕМ УВЕЛИЧИВАЕТСЯ
53. перекисное число
54. йодное число
55. кислотное число
56. количества глицерина
57. количество моно - и диглицеридов
58. ПРОГОРКЛЫЕ ЖИРЫ НАПРАВЛЯЮТ НА
59. хлебопекарные предприятия для изготовления мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий
60. промышленную переработку после зачистки и устранения дефектов
61. корм скоту по согласованию с ветнадзором
62. утилизацию
63. ПРИ ГИДРОГЕНИЗАЦИИ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ИХ ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ УМЕНЬШАЕТСЯ ЗА СЧЕТ СНИЖЕНИЯ СОДЕРЖАНИЯ
64. влаги и витаминов
65. витаминов и фосфатидов
66. ненасыщенных жирных кисло и витаминов
67. фосфатидов и влаги
68. ненасыщенных жирных кислот и фосфатидов
69. ОСНОВНОЙ ПОКАЗАТЕЛЬ, ХАРАКТЕРИЗУЩИЙ СТЕПЕНЬ СВЕЖЕСТИ ЖИРА (ГИДРОЛИЗА ЖИРА НА СВОБОДНЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ И ГЛИЦЕРИН)
70. кислотное число
71. пероксидное число
72. число омыления
73. йодное число
74. массовая доля влаги
75. ПОКАЗАТЕЛЬ, ХАРАКТЕРИЗУЩИЙ СТЕПЕНЬ ОКИСЛЕНИЯ ЖИРА
76. число омыления
77. кислотное число
78. пероксидное число
79. йодное число
80. массовая доля влаги
81. ПОКАЗАТЕЛЬ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ЧИСТОТЫ И ПРИРОДЫ ЖИРА, А ТАКЖЕ ЕГО ИНДЕНТИФИКАЦИИ
82. кислотное число
83. пероксидное число
84. число омыления
85. йодное число
86. массовая доля влаги
87. ПОКАЗАТЕЛЬ, ОТРАЖАЮЩИЙ СТЕПЕНЬ НАСЫЩЕННОСТИ ЖИРНЫХ КИСЛОТ, ВХОДЯЩИХ В СОСТАВ ЖИРА
88. число омыления
89. кислотное число
90. пероксидное число
91. йодное число
92. массовая доля влаги
93. ОСНОВНОЙ СОРТОВЫЙ ПОКАЗАТЕЛЬ ТОПЛЕНЫХ ЖИВОТНЫХ ЖИРОВ
94. массовая доля влаги
95. перекисное число
96. реакция с нейтральным красным
97. число омыления
98. йодное число
99. СЛИВОЧНОЕ МАСЛО С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКИ, ПРЕВЫШАЮЩИМ НОРМАТИВЫ
100. может использоваться в производстве сливочных кремов
101. может использоваться в производстве белковых кремов
102. может использоваться в производстве изделий, подвергающихся термической обработке
103. может использоваться без ограничений
104. не может использоваться
105. ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ КУЛИНАРНОМ ПЕРЕГРЕВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ ВОЗНИКАЕТ ОПАСНОСТЬ
106. увеличения кислотного и перекисного чисел
107. уменьшения кислотного и перекисного чисел
108. разрушения токоферолов и фосфолипидов
109. изомеризации жирных кислот
110. ГЛАВНЫЙ СТРУКТУРНЫЙ КОМПОНЕНТ МАРГАРИНА
111. гидрированные жиры (саломассы)
112. топленая смесь
113. жирорастворимые витамины (А, Д, Е)
114. рафинированные растительные масла
115. красители
116. СУТЬ ГИДРОГЕНИЗАЦИИ ЖИДКИХ ЖИРОВ
117. повышение диспертности жировой фазы с целью улучшения консистенции
118. насыщение водородом с целью перевода их в твердое состояние
119. повышение стойкости при хранении
120. разделение на фракции под действием центробежной силы
121. ПРИ ГИДРОГЕНИЗАЦИИ ЖИДКИХ ЖИРОВ (В МАРГАРИНОВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ) ОБРАЗУЮТСЯ
122. фосфолипиды
123. β-ситостерииы
124. транс-изомеры жирных кислот
125. цис-изомеры жирных кислот
126. АНТИОКИСЛИТЕЛИ, ПОВЫШАЮЩИЕ СТОЙКОСТЬ ЖИРОВ К ОКИСЛЕНИЮ
127. бутилоксианизол
128. бутилокситолуол
129. бензойная кислота
130. аннато, каротин
131. диацетил
132. ПРИЧИНА ДЕФЕКТА МАЙОНЕЗА «РАССЛАИВАНИЕ» - ЭТО
133. повышенная кислотность продукта
134. температурные перепады при хранении
135. повышенное количество пряностей
136. действие света
137. В РФ В КАЧЕСТВЕ СТАБИЛИЗАТОРОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МАЙОНЕЗОВ ИСПОЛЬЗУЮТ
138. кукурузный фосфатный крахмал марки Б
139. карбоксиметиловый крахмал
140. ксантан
141. альгинат натрия
142. ДЕФЕКТ МАРГАРИНА «ШТАФФ» - ЭТО ПОРОК ЦВЕТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЙСЯ
143. образованием более интенсивной окраски поверхности
144. пятнистостью, мраморностью, полосатостью окраски
145. сероватой, буровой окраской
146. бледным цветом
147. ПРИЧИНЫ ДЕФЕКТА МАРГАРИНА «ШТАФФ»
148. воздействие света при хранении
149. воздействие воздуха при хранении
150. интенсивное испарение влаги на поверхности продукта
151. недостаток пластификаторов в рецептуре
152. неравномерное охлаждение эмульсии
153. ДЕФЕКТ МАРГАРИНА «ПЯТНИСТОСТЬ, МРАМОРНОСТЬ» ОБУСЛОВЛЕН
154. плохим качеством красителя
155. использованием плохо отбеленного жира
156. неравномерным охлаждением эмульсии
157. резкими колебаниями температуры
158. воздействием света при хранении
159. ДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ ЦВЕТА И ВНЕШНЕГО ВИДА МАРГАРИНА
160. прогорклый вкус
161. ясно выраженный вкус растительного масла
162. пятнистость, мраморность массы
163. сероватый оттенок
164. консистенция мучнистая, творожная
165. СТЕАРИНОВЫЙ ПРИВКУС, ОЛЕИСТЫЙ ПРИВКУС МАРГАРИНА ВОЗНИКАЕТ
166. от плохо продезодорированных масел
167. в рецептуре присутствуют плохие ароматизаторы или плохо дезодорированные жиры
168. при производстве использовали плохо сквашенное молоко
169. из-за используемого молока с повышенной кислотностью
170. при попадании говяжьего и бараньего сала
171. КОНДИТЕРСКИЕ ЖИРЫ ДЕЛЯТСЯ НА СЛЕДУЮЩИЕ ВИДЫ
172. для печенья
173. для вафельных и прохладительных начинок
174. для шоколадных изделий, конфет и пищевых концентратов
175. твердый - на пальмоядровой основе
176. для пирожных
177. НАИБОЛЕЕ СУЩЕСТВЕННОЕ ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИ ЗНАЧИМОЕ ОТЛИЧИЕ КРЕМОВЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ОТ ДРУГИХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СОСТОИТ В
178. большей влажности и большем содержании жира
179. большей влажности и меньшим содержанием сахара
180. меньшим содержанием сахара и большем содержании жира
181. большом содержании сахара и жира
182. меньшей влажности и большем содержании сахара
183. ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ КРЕМОВЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ СООТНОШЕНИЕМ СЛЕДУЮЩИХ ИНГРЕДИЕНТОВ ИЗДЕЛИЙ
184. жира и сахара
185. сахара и влаги
186. муки и сахара
187. влаги и жира
188. муки и жира
189. ЯИЧНЫЙ МЕЛАНЖ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДЛЯ
190. выпечки мелкоштучных кондитерских и хлебобулочных

изделий без отделки кремов

1. выпечки бисквитов
2. приготовления сливочных кремов
3. приготовления крема типа «суфле»
4. приготовления заварного крема
5. В КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЯХ РАЗРЕШЕНО СОДЕРЖАНИЕ
6. антибиотиков
7. эмульгаторов
8. разрыхлителей теста
9. красителей
10. ароматизаторов
11. МИНИМАЛЬНАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ САХАРА НА ВОДНУЮ ФАЗУ КРЕМА, ПОДАВЛЯЮЩАЯ РОСТ ПАТОГЕННОГО СТАФИЛОКОККА, СОСТАВЛЯЕТ
12. 50%
13. 55%
14. 60%
15. 65%
16. 70%
17. НАИБОЛЕЕ ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНЫ ПО СОДЕРЖАНИЮ САХАРА НА ВОДНУЮ ФАЗУ КРЕМЫ
18. сливочные и белковые
19. заварные и из взбитых сливок
20. белковые
21. гляссе
22. белковые и гляссе
23. НАИБОЛЕЕ ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИ ОПАСНЫ КРЕМЫ
24. сливочные
25. белковые
26. заварные
27. гляссе
28. ОСНОВНОЙ КОНСЕРВАНТ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ СТОЙКОСТИ И УДЛИНЕНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
29. борная кислота
30. сорбиновая кислота
31. токоферолы
32. формальдегиды
33. бензойная кислота
34. ОВОЩИ И ФРУКТЫ ЯВЛЯЮТСЯ ПОСТАВЩИКАМИ
35. белков
36. жиров
37. углеводов
38. пектиновых веществ
39. витаминов и минералов
40. органических кислот
41. ОВОЩИ И ФРУКТЫ ЯВЛЯЮТСЯ ВАЖНЕЙШИМИ ПИЩЕВЫМИ ИСТОЧНИКАМИ НЕЗАМЕНИМЫХ НУТРИЕНТОВ
42. аскорбиновой кислоты, пищевых волокон
43. аскорбиновой кислоты, кальция, витамина В12, ПНЖК
44. β-каротина, биофлавоноидов
45. аминокислот, витаминов А и Е, кальция
46. лактозы, витамина Д, железа
47. ОВОЩИ И ФРУКТЫ, ЯВЛЯЯСЬ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМИ КОМПОНЕНТАМИ ЕЖЕДНЕВНОГО РАЦИОНА, ОБЕСПЕЧИВАЮТ ПОСТУПЛЕНИЕ В ОРГАНИЗМ
48. незаменимых нутриентов, нормальную моторику и секрецию желудочно-кишечного тракта, пребиотический эффект
49. балластных веществ, моно- и дисахаридов, быстрое чувство насыщения, повышенный диурез, колонизацию в кишечнике лактобактерий
50. веществ, участвующих в поддержании кислотно-щелочного равновесия и предупреждающих ацидотические сдвиги
51. В СВЕЖИХ ОВОЩАХ И ФРУКТАХ ОТМЕЧАЕТСЯ НИЗКОЕ СОДЕРЖАНИЕ
52. белков, жиров
53. пищевых волокон, калия
54. органических кислот
55. эфирных масел, воды
56. натрия, хлора
57. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО САХАРОВ СОДЕРЖИТСЯ В
58. картофеле, репе
59. моркови, свекле
60. арбузах, дынях
61. кабачке, патиссоне
62. огурцах, томатах
63. ФРУКТЫ И ОВОЩИ МОГУТ БЫТЬ ФАКТОРОМ ПЕРЕДАЧИ ГЕЛЬМИНТОЗОВ
64. аскаридоза
65. описторхоза
66. тениидоза
67. энтеробиоза
68. трихоцефалеза
69. НЕРАСТВОРИМЫЕ В ВОДЕ ОРГАНИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ
70. целлюлоза
71. протопектин
72. пектин
73. крахмал
74. сахара
75. ФИЗИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ, ПРОИСХОДЯЩИЕ В ПЛОДАХ И ОВОЩАХ ПРИ ХРАНЕНИИ
76. созревание
77. дыхание
78. прорастание
79. испарение влаги
80. выделение тепла
81. заживление ран
82. ФИЗИОЛОГО-БИОХИМИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ, ПРОИСХОДЯЩИЕ В ПЛОДАХ И ОВОЩАХ ПРИ ХРАНЕНИИ
83. дыхание, созревание
84. изменение химического состава
85. прорастание
86. испарение влаги, выделение тепла
87. заживление ран
88. ДЕФЕКТЫ, КОТОРЫЕ ПРИ ЭКСПЕРТИЗЕ КАЧЕСТВА СВЕЖЕЙ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИЗНАЮТСЯ НЕЗНАЧИТЕЛЬНЫМИ
89. царапины
90. несоответствие по размеру
91. нажимы и градобоины
92. микробиологические повреждения менее, чем на 50% мякоти плода
93. нетипичная окраска
94. повреждения вредителями
95. ДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ
96. плоды яблок с 1-2-мя засохшими повреждениями плодожоркой, не более 2 % от массы партии
97. рассеянные по плоду косточковых мелкие точки клястероспориума
98. содержание плодов томатов с незарубцевавшимися трещинами, зеленых, мятых, увядших, подмороженных, с прилипшей землей
99. содержание корнеплодов с отклонениями от установленных по диаметру размеров более чем на 0,5 см
100. содержание корнеплодов разветвленных, треснувших с открытой сердцевиной, частей корнеплодов длиной менее 7 см
101. содержание плодов томатов с диаметром меньше установленного размера
102. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ - КОНСЕРВАНТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПЕРЕРАБОТКЕ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ
103. пирофосфат натрия
104. бензойная кислота
105. хлористый кальции
106. каррагинан
107. низин
108. сернистая кислота
109. В ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ СОДЕРЖАНИЕ
110. микотоксинов
111. нитрозаминов
112. полихлорированных бифенилов
113. нитратов
114. изомеров ГХЦГ
115. ГРИБКОВЫЕ БОЛЕЗНИ ЯБЛОК
116. парша
117. пухлость
118. побурение
119. загар
120. монилиа
121. СУХИЕ ТЕМНО-БУРЫЕ ПЯТНА НА КОЖИЦЕ ЯБЛОК – ПРОЯВЛЕНИЕ
122. плодовой гнили (монилии)
123. парши
124. загара
125. поражения сажистым грибом
126. пухлости
127. ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ БОЛЕЗНИ ЯБЛОК
128. загар
129. парша
130. монилиа
131. пухлость
132. стекловидность

**Нормативные документы**

* «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.
* «Технический регламент на масложировую продукцию». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* ГОСТ Р 52179-2003 «Маргарины, жиры для кулинарии, кондитерской, хлебопекарной и молочной промышленности. Правила приемки и методы контроля».
* ГОСТ Р 52062 – 20003 «Масла растительные. Правила приемки и методы отбора проб».
* ГОСТ 5472-50 «Масла растительные. Определение запаха, цвета и прозрачности».
* ГОСТ Р 50456-92 «Жиры и масла животные и растительные. Определение содержания влаги и летучих веществ».
* ГОСТ 11812-66 «Масла растительные. Методы определения влаги и летучих веществ».
* ГОСТ Р 50457-92 «Жиры и масла животные и растительные. Определение кислотного числа и кислотности».
* ГОСТ Р 52110-2003 «Масла растительные. Методы определения кислотного числа».

**Практические навыки**

Освоение методик санитарной экспертизы качества пищевых жиров, овощей и плодов.

**Практические задания**

Проведение гигиенической экспертизы пищевых жиров, овощей и плодов и составление заключения по исследованному продукту.

**Тема 7 «Консервирование пищевых продуктов. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества пищевых концентратов, баночных консервов, напитков».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для устного опроса;
* тестовые задания;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* практические задания.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для устного опроса**

1. Значение консервирования пищевых продуктов в питании. Классификация методов консервирования пищевых продуктов и их гигиеническая оценка.

2. Значение пищевых концентратов в питании населения. Классификация пищевых концентратов. Концентраты первых и вторых обеденных блюд; детского и диетического питания; сухие завтраки, их значение в питании.

3. Баночные консервы и их значение в питании. Роль баночных консервов в возникновении ботулизма и отравлении солями тяжелых металлов.

4. Безалкогольные и алкогольные напитки. Роль напитков в передаче кишечных инфекций.

5. Гигиенические требования к технологическому процессу и к качеству пищевых концентратов, баночных консервов, напитков. Гигиеническая экспертиза пищевых концентратов, баночных консервов, напитков.

**Тестовые задания**

1. КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПРОВОДИТСЯ С ЦЕЛЬЮ
2. улучшения органолептических свойств
3. увеличения биологической и питательной ценности
4. сохранения доброкачественности и увеличения сроков их хранения
5. устранения возможного загрязнения химическими и органическими веществами (удобрениями и ядохимикатами)
6. ФИЗИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ
7. квашение
8. стерилизация
9. маринование
10. сушка
11. замораживание
12. ФОРМУЛИРОВКА, НАИБОЛЕЕ ПОЛНО ОТРАЖАЮЩАЯ ПОНЯТИЕ, «ИСТИННЫЕ КОНСЕРВЫ»
13. пищевые продукты в герметически закрытых банках, подвергнутые термической обработке
14. пищевые продукты в герметически закрытых банках, подвергнутые пастеризации
15. пищевые продукты в герметически закрытых банках, герметически укупоренные и стерилизованные в специальных автоклавах
16. пищевые продукты в бочках, подвергнутые маринованию или квашению
17. нестерильные пищевые продукты, залитые маринадом или пряным рассолом и герметически укупоренные в банки
18. БУКВЕННАЯ (А, Б, В, Г, Д, Е) КЛАССИФИКАЦИЯ КОНСЕРВОВ УЧИТЫВАЕТ
19. состав консервированного пищевого продукта
20. РН среды
21. содержание сухих веществ
22. содержание пищевых добавок
23. пищевую и энергетическую ценность консервов
24. К «ПОЛНЫМ» КОНСЕРВАМ (ХРАНЯТСЯ БЕЗ ХОЛОДИЛЬНИКА) ОТНОСЯТСЯ КОНСЕРВЫ ГРУППЫ
25. А
26. Б
27. В
28. Г
29. Д
30. Е
31. ИНФОРМАЦИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННАЯ В ВИДЕ ШТАМПОВКИ НА ДНЕ ЖЕСТЯНОЙ БАНКИ, ВКЛЮЧАЕТ
32. дата изготовления
33. срок годности
34. ассортиментный знак
35. смена, номер предприятия
36. штриховый код
37. ОДИН ИЗ ЛУЧШИХ С ГИГИЕНИЧЕСКИХ ПОЗИЦИЙ СПОСОБ КОНСЕРВИРОВАНИЯ
38. стерилизация
39. пастеризация
40. замораживание
41. сушка
42. маринование
43. ОСОБЕННОСТИ БЫСТРОГО ЗАМОРАЖИВАНИЯ ПРОДУКТОВ
44. образование мелких кристалликов льда
45. образование крупных кристалликов льда
46. сохранение при дефростации структуры тканей продукта
47. разрушение при дефростации структуры тканей продукта
48. сохранение пищевых и органолептических свойств продукта
49. снижение пищевых и органолептических свойств продукта
50. НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ПРИМЕНЯЕМАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТА ПРИ КОНСЕРВИРОВАНИИ, ОСНОВАННОМ НА СТЕРИЛИЗАЦИИ
51. высокой температурой
52. ультразвуком
53. фильтрованием
54. переменным током
55. ионизирующим облучением
56. НАИБОЛЕЕ СОВЕРШЕННЫЙ МЕТОД СУШКИ
57. естественная
58. сублимационная
59. распылением
60. вальцовая
61. кондуктивная
62. СУБЛИМАЦИОННАЯ СУШКА - ЭТО
63. обезвоживание под [вакуумом](http://www.pandia.ru/text/category/vakuum/)
64. сушка на солнце
65. обработка высокой температурой
66. распылением
67. инфракрасная
68. БАНОЧНЫЕ КОНСЕРВЫ-ПРЕСЕРВЫ ПОДВЕРГАЮТ
69. стерилизации
70. добавлению химических веществ
71. заливке маринадом или пряным посолом
72. уперизации
73. вакуумной сушке
74. ПРОЦЕСС КОНСЕРВИРОВАНИЯ, ЗАКЛЮЧАЮЩИЙСЯ В ПОМЕЩЕНИИ СТЕРИЛЬНОГО ПРОДУКТА В СТЕРИЛЬНУЮ ГЕРМЕТИЗИРОВАННУЮ ТАРУ, ОТНОСИТСЯ К МЕТОДУ
75. консервирование
76. презервирование
77. асептическое консервирование
78. ПРОЦЕСС КОНСЕРВИРОВАНИЯ, ЗАКЛЮЧАЮЩИЙСЯ В ПОМЕЩЕНИИ НЕСТЕРИЛЬНОГО ПРОДУКТА В НЕСТЕРИЛЬНУЮ ГЕРМЕТИЗИРОВАННУЮ ТАРУ С ПОСЛЕДУЮЩЕЙ СТЕРИЛИЗАЦИЕЙ, ОТНОСИТСЯ К МЕТОДУ
    1. консервирование
    2. презервирование
    3. асептическое консервирование
79. ПРОЦЕСС КОНСЕРВИРОВАНИЯ, ЗАКЛЮЧАЮЩИЙСЯ В ПОМЕЩЕНИИ НЕСТЕРИЛЬНОГО ПРОДУКТА В НЕСТЕРИЛЬНУЮ ГЕРМЕТИЗИРОВАННУЮ ТАРУ, ОТНОСИТСЯ К МЕТОДУ
    1. консервирование
    2. презервирование
    3. асептическое консервирование
80. КОМБИНИРОВАННЫЕ МЕТОДЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ
81. лиофилизация
82. маринование
83. квашение
84. копчение
85. презервирование
86. МЕТОДЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ИЗМЕНЕНИЕМ СВОЙСТВ СРЕДЫ (ПОВЫШЕНИЕ КОНЦЕНТРАЦИИ ИОНОВ ВОДОРОДА)
87. вакуумная и сублимационная сушка
88. квашение, маринование
89. копчение, презервирование
90. консервирование солением, сахаром
91. пастеризация, стерилизация
92. НАИБОЛЕЕ ОПАСНЫМИ С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ ЯВЛЯЮТСЯ КОНСЕРВЫ С АКТИВНОЙ КИСЛОТНОСТЬЮ (РН)
93. 2,8-3,2
94. 3,2-3,7
95. 3,7-4,4
96. 4,4-5,0
97. более 5,0
98. ПОКАЗАТЕЛИ СВЕЖЕСТИ СЫРЬЯ, ИСПОЛЬЗУЕМОГО В КОНСЕРВНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
99. КМАФАнМ, КОЕ/г
100. количество продукта, в котором находят БГКП
101. количество продукта, в котором находят парагемолитический вибрион
102. количество продукта, в котором находят золотистый стафилококк
103. количество продукта, в котором находят патогенную микрофлору
104. ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ НА КОНСЕРВЫ МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЫРЬЕ
105. только свежее
106. подгнившее
107. с признаками плесневения
108. с просроченным сроков реализации в торговой сети
109. любое
110. СЫРЬЕ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЕ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ПЕРЕД СТЕРИАЛИЗАЦИЕЙ ДОЛЖНО ПОДВЕРГАТЬСЯ
111. сортировке и термической обработке
112. сортировке и мойке
113. сортировке, мойке, измельчению и первичной термической обработке
114. мойке и термической обработке
115. мойке и измельчению
116. ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ НА КОНСЕРВЫ МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЫРЬЕ, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ
117. благополучных по антропогенным заболеваниям
118. благополучных по зооантропонозным заболеваниям
119. больных трихинеллезом
120. из хозяйств, где имеются случаи особо опасных инфекций
121. больных ботулизмом
122. КОНСЕРВИРОВАНИЕ ЗА СЧЕТ ПОВЫШЕНИЯ ОСМОТИЧЕСКОГО ДАВЛЕНИЯ ДОСТИГАЕТСЯ ВВЕДЕНИЕМ В ПРОДУКТ
123. поваренной соли в количестве более 10%
124. поваренной соли в количестве более 20-25%
125. сахара в количестве более 60%
126. сахара в количестве 40-50%
127. 9% уксусной кислоты
128. ФОРМУЛА СТЕРИЛИЗАЦИИ КОНСЕРВОВ УЧИТЫВАЕТ
129. время стерилизации и давление
130. температуру стерилизации и время охлаждения
131. давление в стерилизаторе и время нагревания
132. время и температуру стерилизации
133. время нагревания, стерилизации, охлаждения, температуру стерилизации, давление
134. ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЯСО ЖИВОТНЫХ ИЗ ХОЗЯЙСТВ, НЕ БЛАГОПОЛУЧНЫХ ПО
135. бруцеллезу
136. туберкулезу
137. маститу
138. сальмонеллезу
139. сибирской язвой
140. СТАФИЛОКОККОВЫЙ ЭНТЕРОТОКСИН НАИБОЛЕЕ ТЕРМОСТОЕК В РЫБНЫХ КОНСЕРВАХ
141. натуральных
142. с томатной заливкой
143. с томатной заливкой и овощами
144. с заливкой маслом
145. в виде паштетов
146. НАИБОЛЕЕ БЛАГОПРИЯТНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ ДЛЯ РАЗВИТИЯ СПОРОВОЙ МЕЗОФИЛЬНОЙ МИКРОФЛОРЫ ЯВЛЯЮТСЯ КОНСЕРВЫ
147. мясные
148. рыбные
149. молочные с сахаром
150. молочные без сахара
151. томатопродукты
152. ПРИЧИНЫ «ЛОЖНОГО» БОМБАЖА
153. переполнение банки содержимым
154. деформация банки
155. развитие анаэробной микрофлоры в банке
156. замораживание банки
157. развитие аэробной микрофлоры в банке
158. ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ В ТОРГОВОЙ СЕТИ КОНСЕРВОВ С «ЛОЖНЫМ» БОМБАЖЕМ КОНСЕРВЫ
159. снимаются с реализации и уничтожаются
160. снимаются с реализации и рекомендуются на корм скоту
161. снимаются с реализации и направляются на повторную стерилизацию
162. срочно реализуются
163. реализуются на общих основаниях
164. ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ В ТОРГОВОЙ СЕТИ ДЕФЕКТНЫХ БАНОК (ПОМЯТОСТЬ, ПЕРКОС И ДР.), ПРИВОДЯЩИХ К НАРУШЕНИЮ ИХ ГЕРМЕТИЧНОСТИ, КОНСЕРВЫ
165. реализуются на общих основаниях
166. срочно реализуются
167. снимаются с реализации и рекомендуются на корм скоту
168. снимаются с реализации и уничтожаются
169. направляются на переработку
170. ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ В ТОРГОВОЙ СЕТИ КОНСЕРВОВ С НАЛИЧИЕМ ПОВЕРХНОСТНОЙ РЖАВЧИНЫ ОНИ
171. реализуются на общих основаниях после снятия ржавчины
172. срочно реализуются
173. снимаются с реализации и уничтожаются
174. снимаются с реализации и рекомендуются на корм скоту
175. снимаются с реализации и направляются в общественное питание
176. ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ В ТОРГОВОЙ СЕТИ КОНСЕРВОВ С НАЛИЧИЕМ ГЛУБОКОЙ РЖАВЧИНЫ С ПОВРЕЖДЕНИЕМ ЖЕСТИ И ОБРАЗОВАНИЕМ «РАКОВИН» КОНСЕРВЫ
177. реализуются на общих основаниях после снятия ржавчины
178. срочно реализуются
179. снимаются с реализации и уничтожаются
180. снимаются с реализации и рекомендуются на корм скоту
181. снимаются с реализации и направляются в общественное питание
182. ХИМИЧЕСКОМУ И БАКТЕРИАЛЬНОМУ ЗАГРЯЗНЕНИЮ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ИЗВНЕ ПРЕПЯТСТВУЕТ
183. покрытие лаком внутренней части банки
184. покрытие с поверхности и изнутри жестяной банки специальной полуды
185. герметизация банок
186. стерилизация банок
187. ДЕФЕКТЫ КОНСЕРВОВ
188. бомбаж, хлопуши, птички
189. ржавчина, фуксин, загар
190. подтек, деформация банок, вогнутые крышки
191. красюк, туман, выливка
192. скисание, ржавление, сульфидная коррозия
193. «БОМБАЖ» - ЭТО
194. вздутие одного или обоих концов жестяных банок или крышек стеклянных банок, которое под нажимом не поддается вправлению
195. легкие вздутия на концах жестяных банок, при этом при надавливании концы выравниваются
196. небольшие вспучивания или бугорки на концах возле закаточных швов
197. помятость банок
198. вогнутые крышки
199. ПРИЧИНА ПОЯВЛЕНИЯ БИОЛОГИЧЕСКОГО (ИСТИННОГО) БОМБАЖА В ЖЕСТЯНЫХ КОНСЕРВНЫХ БАНКАХ
200. нарушение целостности банок
201. разложение содержимого банок при коррозии внутренних стенок банки
202. повышение содержания олова и свинца в полуде банки
203. отсутствие лакового покрытия внутренней поверхности банки
204. наличие микробов в содержимом банки
205. ПРИЧИНА ПОЯВЛЕНИЯ ФИЗИЧЕСКОГО БОМБАЖА В ЖЕСТЯНЫХ КОНСЕРВНЫХ БАНКАХ
206. расширение содержимого от нагревания или промерзания
207. разложение содержимого банок при коррозии внутренних стенок банки
208. повышение содержания олова и свинца в полуде банки
209. скопление в банке водорода
210. жизнедеятельность микробов, чаще всего анаэробов
211. ПРИЧИНА ПОЯВЛЕНИЯ ХИМИЧЕСКОГО БОМБАЖА В ЖЕСТЯНЫХ КОНСЕРВНЫХ БАНКАХ
212. наличие микробов в содержимом банки
213. расширение содержимого от нагревания или промерзания
214. повышение содержания олова и свинца в полуде банки
215. скопление в банке водорода
216. разложение содержимого банок при коррозии внутренних стенок банки
217. «ХЛОПУШИ» – ЭТО
218. помятость банок
219. вогнутые крышки
220. небольшие вспучивания или бугорки на концах возле закаточных швов
221. вздутие одного или обоих концов жестяных банок или крышек стеклянных банок, которое под нажимом не поддается вправлению
222. легкие вздутия на концах жестяных банок, при этом при надавливании концы выравниваются
223. РЕАЛИЗАЦИЯ КОНСЕРВОВ С ДЕФЕКТОМ «ХЛОПУШИ»
224. на общих основаниях
225. немедленная реализация при соответствии органолептическим и бактериологическим нормативам
226. отравить на корм скоту
227. уничтожить
228. направить на техническую переработку
229. ДЕФЕКТ КОНСЕРВОВ «ПТИЧКИ» - ЭТО
230. помятость банок
231. вогнутые крышки
232. небольшие вспучивания или бугорки на концах возле закаточных швов
233. дефект, связанный со снижением нетто массы ниже допустимого (±3%)
234. подтек банок
235. ПРИЗНАКИ ДЕФЕКТА КОНСЕРВОВ «СУЛЬФИДНАЯ КОРРОЗИЯ»
236. причина - жизнедеятельность термофильных бактерий, споры которых стойки при стерилизации
237. снижение нетто массы ниже допустимого (±3%)
238. потемнение содержимого или появлением темных полос на внутренней поверхности жестяных банок или крышек на стеклянных банках
239. причина - взаимодействие летучих сернистых соединений продукта с оловом и железом
240. небольшие вспучивания или бугорки на концах возле закаточных швов
241. НАРУШЕНИЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО РЕЖИМА, НЕДОСТАТОЧНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ КОНСЕРВОВ ПОСЛЕ СТЕРИЛИЗАЦИИ И СКЛАДИРОВАНИЕ ИХ В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ ПРИВОДЯТ К ДЕФЕКТУ КОНСЕРВОВ
242. хлопуши
243. птички
244. скисание
245. сульфидная коррозия
246. ржавление
247. ПРЕДЕЛЬНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ ИСТИННЫХ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ (В БАНКАХ ИЗ ЛАКИРОВАННОЙ ЖЕСТИ)
248. 1 год
249. 2 года
250. 3 года
251. 4 года
252. 5 лет
253. ПРЕДЕЛЬНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ ИСТИННЫХ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ (В БАНКАХ ИЗ БЕЛОЙ ЖЕСТИ)
254. 1 год
255. 2 года
256. 3 года
257. 4 года
258. 5 лет
259. РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ И ОВОЩНЫЕ КОНСЕРВЫ ХРАНЯТСЯ
260. 1 год
261. 2 года
262. 3 года
263. 4 года
264. 5 лет
265. СРОК ХРАНЕНИЯ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ С КРУПАМИ, МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ОВОЩАМИ В ЦЕЛЬНОШТАМПОВАННЫХ БАНКАХ
266. 1 год
267. 2 года
268. 3 года
269. 4 года
270. 5 лет
271. ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ СОДЕРЖАНИЯ СВИНЦА В КОНСЕРВАХ, МГ/КГ
272. 0,3-0,5
273. 0,5-1,0
274. 1,0-2,0
275. 3,0-5,0
276. ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ СОДЕРЖАНИЯ ОЛОВА В КОНСЕРВАХ В СБОРНОЙ ЖЕСТЯНОЙ ТАРЕ, МГ/КГ, НЕ БОЛЕЕ
277. 50
278. 70
279. 100
280. 150
281. 200
282. СПОСОБЫ КОПЧЕНИЯ ПО ТЕМПЕРАТУРНОМУ ФАКТОРУ
283. холодное
284. полухолодное
285. голугорячее
286. горячее
287. сверхгорячее
288. ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ХОЛОДНОМ КОПЧЕНИИ
289. не выше +20°С
290. не выше +40°С
291. +50-80°С
292. +80-100°С
293. +80-180°С
294. ТЕМПЕРАТУРА ПРИ ГОРЯЧЕМ КОПЧЕНИИ
295. не выше +20°С
296. не выше +40°С
297. +50-80°С
298. +80-100°С
299. +80-180°С
300. ВИДЫ КОПЧЕНИЯ ПО СПОСОБУ ПРИМЕНЕНИЯ ПРОДУКТОВ РАЗЛОЖЕНИЯ ДРЕВЕСИНЫ
301. сухое
302. смешанное
303. дымовое
304. бездымовое
305. комплексное
306. ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ – ОПРЕДЕЛЕНИЕ
307. природные ингредиенты пищи, применяемые для коррекции химического состава рациона питания
308. вещества, специально вводимые в пищевые продукты в процессе изготовления в целях придания им заданных свойств или сохранения их качества
309. продукты специального назначения с заданными свойствами, предназначенные для систематического ежедневного употребления
310. продукты с повышенной питательной ценностью и малым объемом (обезвоженные), полностью или частично готовые к употреблению
311. ПРОДУКТЫ, ВХОДЯЩИЕ В АССОРТИМЕНТ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ
312. консервы
313. полуфабрикаты мучных изделий
314. пресервы
315. сухие завтраки
316. натуральные соки
317. К ПИЩЕВЫМ КОНЦЕНТРАТАМ – ОБЕДЕННЫМ БЛЮДАМ ОТНОСЯТСЯ
318. сухие завтраки
319. первые и вторые блюда
320. сладкие блюда
321. концентраты для диетического питания
322. полуфабрикаты мучных изделий
323. ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ – СУХИЕ ЗАВТРАКИ ПРЕДСТАВЛЕНЫ
324. хлопьями, палочками, шариками
325. полуфабрикатами мучных изделий
326. взорванными зернами, фигурными изделиями
327. картофеле-продуктами
328. кашами
329. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ
330. плотность
331. кислотность
332. зольность
333. остаточная активность кислой фосфатазы
334. влажность
335. СРОК ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ - СУХИХ ЗАВТРАКОВ И СЛАДКИХ БЛЮД
336. 3-4 мес.
337. 4-6 мес.
338. 3-10 мес.
339. 8-12 мес.
340. 12-15 мес.
341. СРОК ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ НА МОЛОЧНОЙ ОСНОВЕ И ОВСЯНЫХ
342. 3-4 мес.
343. 4-6 мес.
344. 3-10 мес.
345. 8-12 мес.
346. 12-15 мес.
347. СРОК ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ БЕЗ ЖИРА
348. 3-4 мес.
349. 4-6 мес.
350. 3-10 мес.
351. 8-12 мес.
352. 12-15 мес.
353. СРОК ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ С ЖИРОМ
354. 3-4 мес.
355. 4-6 мес.
356. 8-12 мес.
357. 3-10 мес.
358. 12-15 мес.
359. НЕ ПОДЛЕЖАТ РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ С
360. потерей сыпучести
361. пищевыми добавками
362. увлажнением
363. прогорканием
364. заражением вредителями хлебных запасов
365. ВЛАЖНОСТЬ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ ПЕРВЫХ И ВТОРЫХ БЛЮД НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ
366. 3%
367. 5%
368. 7%
369. 12%
370. 23%
371. ВИД ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ СУХИХ ЗАВТРАКОВ
372. варка 5 мин.
373. варка 10 мин.
374. варка 15 мин.
375. заваривание кипятком
376. не требуют обработки

**Нормативные документы**

* «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.
* «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* ГОСТ 8756.0-70 «Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию».
* ГОСТ 8756.18-70 «Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары».
* ГОСТ 10444.1-84 «Консервы. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе».
* ГОСТ Р 52815-2007 «Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus».
* ГОСТ 30425-97 «Консервы. Метод определения мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных».
* ГОСТ 10444.14-91 «Консервы. Метод определения содержания плесеней по Говарду».
* ГОСТ 30425-97 «Консервы. Метод определения промышленной стерильности».

**Практические навыки**

Освоение методик санитарной экспертизы качества баночных консервов.

**Практические задания**

Проведение гигиенической экспертизы баночных консервов и составление заключения по исследованному продукту.

**Тема 8 «Пищевые отравления микробной природы и их профилактика».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для устного опроса;
* тестовые задания;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* ситуационные задачи.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для устного опроса**

1. Определение и содержание понятия "пищевые отравления". Классификация пищевых отравлений.

2. Пищевые токсикоинфекции. Определение понятия. Возбудители и их жизнеспособность в пищевых продуктах. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

3. Пищевые бактериальные токсикозы. Возбудители и их характеристика. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов. Клинико-эпидемиологические особенности. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

4. Пищевые микотоксикозы (фузариозы, эрготизм, афлотоксикоз). Определение понятия. Этиология и патогенез. Распространенность. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

5. Уровская болезнь. Различная трактовка этиологии уровской болезни. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

6. Пищевые отравления смешанной этиологии (миксты).

**Тестовые задания**

* + - 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОНЯТИЯ «ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ»

1. острые или хронические заболевания, обусловленные употреблением пищи массивно, обсемененной некоторыми видами микроорганизмов
2. острые или хронические заболевания, вызванные употреблением пищи, содержащей токсичные вещества микробной и немикробной природы
3. заболевания, обусловленные неполноценным, несбалансированным питанием
4. заболевания, обусловленные употреблением продуктов с пониженной питательной ценностью
5. заболевания, вызванные нерациональным питанием
   * + 1. ПРИЗНАКИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ
6. не передаются от больного человека здоровому
7. связь каждой вспышки с употреблением одного продукта или блюда
8. длительный инкубационный период заболевания
9. территориальная ограниченность при потреблении или покупке продукта
10. подострое течение
    * + 1. ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ КЛАССИФИЦИРУЮТСЯ ПО ЭТИОЛОГИЧЕСКОМУ ФАКТОРУ НА
11. микробные
12. немикробные
13. токсикоинфекции и токсикозы
14. неустановленной этиологии
15. микотоксикозы
    * + 1. ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ МИКРОБНОЙ ПРИРОДЫ КЛАССИФИЦИРУЮТСЯ НА
16. токсикоинфекции
17. токсикозы
18. микотоксикозы
19. миксты
20. немикробной природы
    * + 1. ОСТРЫЕ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ, ВОЗНИКАЮЩИЕ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ ПИЩИ, СОДЕРЖАЩЕЙ МАССИВНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЖИВЫХ ВОЗБУДИТЕЛЕЙ
21. пищевые токсикоинфекции
22. пищевые токсикозы
23. миксты
24. неустановленной этиологии
    * + 1. ОСТРЫЕ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ, ВОЗНИКАЮЩИЕ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ ПИЩИ, СОДЕРЖАЩЕЙ ЭКЗОТОКСИН
25. пищевые токсикоинфекции
26. пищевые токсикозы
27. миксты
28. неустановленной этиологии
    * + 1. ПРИЗНАКИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ МИКРОБНОЙ ПРИРОДЫ
29. внезапное начало
30. короткий инкубационный период
31. хроническое течение
32. эффективность от антибиотикотерапии
33. носят массовый характер
    * + 1. ВОЗБУДИТЕЛИ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ
34. бактерии рода E.Coli, Proteus, энтерококки
35. Staphyloccocus аureus
36. Clostridium perfringens, Bacillus cereus
37. Clostridium botulinum
38. Citrobacter, Hafnia, Klebsiella
    * + 1. К МАЛОИЗУЧЕННЫМ ВОЗБУДИТЕЛЯМ ПИЩЕВЫХ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ ОТНОСЯТСЯ
39. Citrobacter
40. Hafnia
41. Bacillus cereus
42. Pseudomonas
43. Clostridium perfringens
    * + 1. ПРОДУКТЫ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ ВОЗНИКНОВЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ ОТНОСЯТСЯ
44. хлебобулочные
45. кулинарные изделия из рубленого мяса (студни, ливерные колбасы, субпродукты)
46. холодные блюда (салаты, винегреты)
47. молоко «самоквас» и молочные продукты
48. яйца, яичные продукты
    * + 1. ВОЗБУДИТЕЛИ БАКТЕРИАЛЬНЫХ ТОКСИКОЗОВ
49. Staphyloccocus аureus
50. Pseudomonas aeruginosa
51. Clostridium botulinum
52. Escherichia coli
53. Streptococcus
    * + 1. ВОЗБУДИТЕЛИ МИКОТОКСИКОЗОВ - МИКРОСКОПИЧЕСКИЕ ГРИБЫ РОДА
54. Aspergillus
55. Candida
56. Fusarium
57. Claviceps purpurea
58. Malassezia
    * + 1. К ВОЗБУДИТЕЛЯМ СМЕШАННОЙ ЭТИОЛОГИИ ОТНОСЯТСЯ
59. Bacillus cereus и энтеротоксигенный Staphyloccocus аureus
60. грибы рода Fusarium и энтеротоксигенный Staphyloccocus аureus
61. Proteus vulgaris и энтеротоксигенный Staphyloccocus аureus
62. грибы рода Aspergillus и Fusarium
63. Klebsiella и Proteus vulgaris
    * + 1. К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ НЕ ОТНОСЯТ
64. ботулизм
65. сальмонеллез
66. эрготизм
67. отравления фазином, соланином
68. отравления пестицидами, нитратами
    * + 1. КОЛИЧЕСТВО УСЛОВНО-ПАТОГЕННЫХ БАКТЕРИЙ, ВЫЗЫВАЮЩЕЕ КЛИНИЧЕСКИЕ ФОРМЫ ПИЩЕВЫХ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ (КОЕ/Г ПРОДУКТА)
69. 101-103
70. 103-105
71. 104-105
72. 105-106
    * + 1. ПРИЧИНЫ ВОЗМОЖНОГО МИКРОБНОГО ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
73. нарушение поточности технологического процесса на пищевом объекте
74. нарушение правил личной гигиены персонала пищевого объекта
75. нарушение технологии приготовления (рецептуры) продуктов и блюд
76. несоблюдение температуры и сроков хранения продуктов и блюд
    * + 1. НЕБЛАГОПРИЯТНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ РАЗМНОЖЕНИЯ МИКРООРГАНИЗМОВ В ПИЩЕ
77. рН < 5,4, водная активность < 0,95
78. рН < 4,4, водная активность < 0,85
79. рН > 4,4, водная активность > 0,85
    * + 1. ЗАБОЛЕВАНИЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИЕ ОПАСНОСТЬ В ПЛАНЕ ОБСЕМЕНЕНИЯ ПРОДУКТОВ УСЛОВНО-ПАТОГЕННОЙ МИКРОФЛОРОЙ
80. кариес
81. пиелонефрит, цистит
82. тонзиллит, ангина
83. парапроктит, геморрой
84. дисбактериоз, холецистит
    * + 1. ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ИНТЕРВАЛ, ПРИ КОТОРОМ КОЛИЧЕСТВО МЕЗОФИЛЬНЫХ УСЛОВНО-ПАТОГЕННЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ В ПИЩЕ УДВАИВАЕТСЯ КАЖДЫЕ 15-20 МИНУТ
85. +0-6°С
86. +8-14°С
87. +15-45°С
88. +50-60°С
    * + 1. ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД ПИЩЕВОЙ ТОКСИКОИНФЕКЦИИ СОСТАВЛЯЕТ
89. менее 6 часов
90. 6-24 часов
91. 12-36 часов
92. 8-10 суток
93. 2-3 недели
    * + 1. ОСНОВНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ПИЩЕВЫХ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ
94. качественная термическая обработка продуктов
95. соблюдение технологического процесса приготовления продуктов
96. медицинский контроль за здоровьем работающих на пищевых предприятиях
97. пропаганда опасности домашнего консервирования
98. правильное хранение муки и зерна
    * + 1. ЗАБОЛЕВАНИЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИЕ ОПАСНОСТЬ В ПЛАНЕ ОБСЕМЕНЕНИЯ ПРОДУКТОВ СТАФИЛОКОККОМ
99. тонзиллит, ангина
100. отит
101. порезы, фурункулы
102. кариес
103. холецистит
     * + 1. НАИБОЛЕЕ ХАРАКТЕРНАЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ИНКУБАЦИОННОГО ПЕРИОДА ПРИ СТАФИЛОКОККОВЫХ ТОКСИКОЗАХ СОСТАВЛЯЕТ
104. до 30минут
105. до 2 часов
106. до 6 часов
107. до 12 часов
108. до 24 часов
     * + 1. К ПРОДУКТАМ, СПОСОБСТВУЮЩИМ РАЗВИТИЮ СТАФИЛОКОККОВЫХ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ ОТНОСЯТСЯ
109. кондитерские изделия с кремом
110. фруктовые компоты домашнего консервирования
111. арахис
112. творог из непастеризованного молока
113. маринованные грибы
     * + 1. НАИБОЛЕЕ ОПАСНЫЙ ПРОДУКТ В ОТНОШЕНИИ РАЗВИТИЯ СТАФИЛОККОККОВОГО ТОКСИКОЗА
114. картофельное пюре
115. манная каша
116. отварные макароны
117. заварной крем
118. консервы
     * + 1. ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ, ПРОИЗОШЕДШЕЕ ПОСЛЕ УПОТРЕБЛЕНИЯ СВЕЖЕПРИГОТОВЛЕННОГО БЛЮДА ПОДВЕРГШЕГОСЯ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ, ВЫЗВАНО
119. Clostridium botulinum
120. Escherichia coli
121. Staphyloccocus aureus
122. Klebsiella
123. Proteus vulgaris
     * + 1. **ДЛЯ СТАФИЛОКОККОВОЙ ИНТОКСИКАЦИИ ХАРАКТЕРНО**
     1. короткий инкубационный период
     2. низкая контагиозность
     3. явления острого гастроэнтерита
     4. поражение бульбарного отдела ЦНС
        * 1. ОБНАРУЖЕНИЕ БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА ЗОЛОТИСТОГО СТАФИЛОКОККА В ПРОДУКТЕ ПОСЛЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ
124. свидетельствует о вторичном загрязнении продукта
125. является показателем эпидемиологического неблагополучия объекта
126. указывает на возможное загрязнение патогенными микроорганизмами
127. является показателем санитарного неблагополучия объекта
     * + 1. К НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫМ МЕРАМ ПРОФИЛАКТИКИ СТАФИЛОКОККОВЫХ ТОКСИКОЗОВ НА ПИЩЕБЛОКЕ ОТНОСЯТСЯ
128. соблюдение правил личной гигиены
129. предупреждение размножения бактерий в пище
130. качественная термическая обработка продуктов
131. соблюдение сроков хранения продуктов
132. уничтожение патогенных бактерий в процессе холодной обработки
     * + 1. ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ МЕРОПРИЯТИЕ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ОБСЕМЕНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЭНТЕРОТОКСИГЕННЫМ СТАФИЛОКОККОМ
133. качественная термическая обработка продуктов
134. соблюдение технологического процесса приготовления продуктов и блюд
135. медицинский контроль за здоровьем работающих на пищевых предприятиях
     * + 1. БЛЮДА, В КОТОРЫХ СТАФИЛОКОККОВЫЙ ЭНТЕРОТОКСИН СПОСОБЕН НАКАПЛИВАТЬСЯ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ В ТЕЧЕНИЕ 3-4 ЧАСОВ ДО ПОРОГОВОЙ ДОЗЫ
136. молочная каша
137. щи из кислой капусты
138. рыба, запеченная в лимонном соусе
139. котлета с картофельным пюре
140. макароны по-флотски
     * + 1. ИСТОЧНИКАМИ ПАТОГЕННЫХ ШТАММОВ МИКРООРГАНИЗМОВ ЯВЛЯЕТСЯ ЧЕЛОВЕК И ЖИВОТНОЕ ПРИ
141. ботулизме
142. эрготизме
143. пищевых токсикоинфекциях
144. афлатоксикозе
145. стафилококковом токсикозе
     * + 1. БОТУЛИЗМ ОТНОСИТСЯ К
146. бактериальным токсикозам
147. пищевым отравлениям неустановленной этиологии
148. микотоксикозам
149. глистным инвазиям
150. зоонозам
     * + 1. СПОРЫ CLOSTRIDIUM BOTULINUM
151. термостабильны
152. термолабильны
153. устойчивы к кислой среде
154. устойчивы в щелочной среде
155. анаэробы
156. аэробы
     * + 1. ПРОДУКТЫ - ИСТОЧНИКИ БОТУЛИЗМА
157. кондитерские изделия
158. соленая, вяленая, копченая рыба
159. консервы домашнего приготовления
160. молочные продукты
161. сырокопченая колбаса, свиное сало
     * + 1. ПОДАВЛЯЮЩЕЕ ЧИСЛО СЛУЧАЕВ БОТУЛИЗМА СВЯЗАНО С УПОТРЕБЛЕНИЕМ В ПИЩУ
162. консервированных и копченых продуктов домашнего приготовления
163. салатов домашнего приготовления
164. колбасных изделий заводского приготовления
     * + 1. ОСНОВНОЕ МЕСТО В ПРИРОДЕ, ГДЕ ПОДДЕРЖИВАЕТ СВОЙ ВИД ВОЗБУДИТЕЛЬ БОТУЛИЗМА
165. воздух
166. почва
167. вода
168. кишечник человека
169. кишечник рыб, грызунов, свиней
     * + 1. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ИНКУБАЦИОННОГО ПЕРИОДА ПРИ БОТУЛИЗМЕ СОСТАВЛЯЕТ
170. до 2 часов
171. от 8 до 12 часов
172. от 12 до 30часов
173. от 2 часов до 10 дней
174. от 10дней до 14 дней
     * + 1. НАИБОЛЕЕ ЧАСТАЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ИНКУБАЦИОННОГО ПЕРИОДА БОТУЛИЗМА
175. 4-6 часов
176. 6-12 часов
177. 12-36 часов
178. 7 суток
179. 2-3 недели
     * + 1. БОТУЛОТОКСИН ПОРАЖАЕТ
180. лимфоидную ткань
181. бульбарные ядра
182. печень
183. почки
184. легкие
     * + 1. СИМПТОМЫ ХАРАКТЕРНЫЕ ДЛЯ БОТУЛИЗМА
185. метеоризм, диарея
186. пониженная температура
187. фебрильная температура
188. метеоризм, запор
189. птоз, косоглазие
190. дизартрия
     * + 1. ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ, СОПРОВОЖДАЮЩЕЕСЯ НАРУШЕНИЕМ ЗРЕНИЯ, ДВОЕНИЕМ В ГЛАЗАХ, ПТОЗОМ, ЗАТРУДНЁННЫМ ГЛОТАНИЕМ, ОСИПЛОСТЬЮ ГОЛОСА, ПЕРШЕНИЕМ В ГОРЛЕ
191. отравление грибами
192. сальмонеллез
193. стафилококковый токсикоз
194. ботулизм
195. эрготизм
     * + 1. ПРОФИЛАКТИКА БОТУЛИЗМА ВКЛЮЧАЕТ
196. отстранение работников пищеблоков, больных ангиной, от работы до полного выздоровления
197. ежедневный осмотр рук работников, занятых на разделке продуктов, прошедших термическую обработку, работающих в цехах изготовления кремовых изделий
198. отстранение работников пищеблоков с гнойничковыми заболеваниями рук от работы до полного выздоровления
199. соблюдение правил транспортировки продуктов
200. правильную обработку и соблюдение технологии приготовления продуктов
     * + 1. ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ БОТУЛИЗМА
201. санитарный контроль за консервированием продуктов на консервных заводах
202. запрещение реализации изделий домашнего консервирования
203. контроль за состоянием оборудования пищеблока
204. проведение флюорографии
205. контроль за состоянием здоровья работников пищевых объектов
     * + 1. МИКОТОКСИКОЗЫ, ОТНОСЯЩИЕСЯ К ФУЗАРИОЗАМ
206. эрготизм
207. афлатоксикоз
208. септическая ангина
209. отравление «пьяным хлебом»
210. охратоксикоз
     * + 1. ТОКСИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА СПОРЫНЬИ
211. алкалоиды
212. сапонины
213. патулин
214. цитринин
215. биогенные амины
     * + 1. КЛИНИЧЕСКИЕ ФОРМЫ ЭРГОТИЗМА
216. конвульсивная
217. лейкопеническая
218. гангренозная
219. смешанная
220. ангиозно-геморрагическая
     * + 1. ЗАБОЛЕВАНИЕ, ВОЗНИКАЮЩЕЕ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ В ПИЩУ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЗЕРНА, ПЕРЕЗИМОВАВШЕГО ПОД СНЕГОМ
221. эрготизм
222. алиментарно-токсическая алейкия
223. отравлением «пьяным хлебом»
224. афлатоксикоз
225. охратоксикоз
     * + 1. НЕКРОТИЧЕСКАЯ АНГИНА ЯВЛЯЕТСЯ ГЛАВНЫМ ПРИЗНАКОМ ПРИ
226. эрготизме
227. фузариотоксикозе
228. алиментарно-токсической алейкии
229. отравлении ядрами косточковых плодов
230. отравлении бледной поганкой
     * + 1. СТАДИИ АЛИМЕНТАРНО-ТОКСИЧЕСКОЙ АЛЕЙКИИ
231. острой интоксикации
232. конвульсивная
233. лейкопеническая
234. гангренозная
235. ангиозно-геморрагическая
236. выздоровление и развитие осложнений
     * + 1. **ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ С КЛИНИЧЕСКИМИ СИМПТОМАМИ, НАПОМИНАЮЩИМИ СИМПТОМЫ ОПЬЯНЕНИЯ (БЕСПРИЧИННЫЙ СМЕХ, ПЛЯСКА, ПЕНИЕ, ШАТКАЯ ПОХОДКА)**
237. аспергиллотоксикоз
238. эрготизм
239. ботулизм
240. алиментарно-токсическая алейкия
241. отравление «пьяным хлебом»
     * + 1. В СИСТЕМУ ПЛАНОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ЭРГОТИЗМА И ФУЗАРИОТОКСИКОЗА ВХОДЯТ
242. соблюдение норм и сроков сбора зерновых культур
243. ограничение применения токсичных пестицидов при обработке зерновых культур
244. запрещение использования для выпечки хлебобулочных изделий импортного сырья
245. контроль за наличием в зерновом сырье микотоксинов
246. соблюдение норм и сроков хранения и переработки зерновых культур
     * + 1. ПРОДУКТЫ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ ОТРАВЛЕНИЮ ТОКСИНАМИ МИКРОСКОПИЧЕСКИХ ГРИБОВ ИЗ РОДА Aspergillus
247. орехи (арахис)
248. семечки подсолнечника
249. мясные продукты
250. кондитерские изделия
251. кофе
     * + 1. ФАКТОРЫ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ РАЗМНОЖЕНИЮ В ПРОДУКТАХ ИЛИ СЫРЬЕ ГРИБОВ РОДА ASPERGILLUS И НАКОПЛЕНИЮ АФЛОТОКСИНОВ
252. повышенная влажность сырья (продукта)
253. пониженная влажность сырья (продукта)
254. температура выше +20 °С
255. температура ниже +20 °С
256. высокое содержание в продукте (сырье) липидов
     * + 1. ТОКСИЧЕСКОЕ ПОРАЖЕНИЕ ПЕЧЕНИ С ВОЗМОЖНЫМ ОТДАЛЕННЫМ КАНЦЕРОГЕННЫМ ЭФФЕКТОМ НАБЛЮДАЕТСЯ ПРИ
257. ботулизме
258. эрготизме
259. афлатоксикозе
260. фузариотоксикозе
261. митилизме
     * + 1. АФЛАТОКСИКОЗ РАЗВИВАЕТСЯ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ
262. рыбы
263. соевых бобов
264. арахиса
265. зернопродуктов
266. семян подсолнечника
     * + 1. **НАИБОЛЕЕ ЧАСТОЙ ПРИЧИНОЙ РАЗВИТИЯ АФЛАТОКСИКОЗОВ ЯВЛЯЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В ПИЩЕ**
267. арахиса
268. мясных изделий
269. консервов
270. молочных продуктов
271. грибов
     * + 1. ДЛЯ ОСТРОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ АФЛАТОКСИНОВ ХАРАКТЕРНО РАЗВИТИЕ
272. токсического миокардита
273. гломерулонефрита
274. токсического гепатита
275. менингоэнфефалита
276. гастроэнтероколита
     * + 1. К ОСНОВНОМУ ХРОНИЧЕСКОМУ ЭФФЕКТУ ВОЗДЕЙСТВИЯ АФЛАТОКСИНОВ ОТНОСИТСЯ
277. мутагенный
278. сенсибилизирующий
279. тератогенный
280. развитие гепатокарциномы
281. возникновение злокачественных новообразований желудка и легких
     * + 1. ОРГАН, ПОРАЖАЕМЫЙ ПРИ ОХРАТОКСИКОЗЕ
282. печень
283. легкие
284. желчный пузырь
285. поджелудочная железа
286. почки
     * + 1. НАКОПЛЕНИЕ ПАТУЛИНА ХАРАКТЕРНО ДЛЯ
287. зерновых культур
288. плодов, частично подвергнутых порче
289. замороженных фруктов
290. соков, выработанных с применением биологически активных добавок
291. тортов с кремовой отделкой
     * + 1. ФИЗИЧЕСКИЕ (МЕХАНИЧЕСКИЕ) МЕТОДЫ ОБЕЗВРЕЖИВАНИЯ ЗАГРЯЗНЕННЫХ МИКОТОКСИНАМИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И КОРМОВ
292. электронная сортировка
293. обработка 1% раствором соды
294. применение консервирующих растворов
295. помол
296. замораживание
     * + 1. ХИМИЧЕСКИЙ МЕТОД ОБЕЗВРЕЖИВАНИЯ ЗАГРЯЗНЕННЫХ МИКОТОКСИНАМИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И КОРМОВ ВКЛЮЧАЕТ ОБРАБОТКУ
297. 1% раствором соды
298. 1% раствор гипохлорита кальция
299. 1% раствором люголя
300. 1% раствором перекиси водорода
301. 1% раствором соляной кислоты

**Нормативные документы**

* «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* «Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 20.12.73 №1135-73).
* Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Г.Г.Онищенко от 24.02.2009 г. № №11 «О представлении внеочередных донесений о чрезвычайных ситуациях в области общественного здравоохранения санитарно-эпидемиологического характера».

**Практические навыки**

Освоение методик санитарно-эпидемиологического расследования микробных пищевых отравлений.

**Решение ситуационных задач**

В инфекционное отделение больницы поступили больные 5 чел. Больные из разных семей. Начало заболевания больные отмечали за 30-45 мин. до поступления в отделение. Больные жаловались на слабость, тошноту, рвоту, понос наблюдался у 3 их них.

При объективном обследовании: бледность кожных покровов, цианоз губ, пульс у некоторых 96-120 уд. в мин.

Опросом установлено: больные употребляли в пищу: 1-ый - хлеб с маслом, котлеты с картофельным пюре, суп лапша молочная, чай, торт; 2-ой и 4-ый - суп вермишелевый с мясом, картофель жаренный на сливочном масле, чай, хлеб, торт; 3-й - кофе с молоком, хлеб с маслом, печень жаренная с картофелем, какао, торт; 5-ый - бутерброд с сыром, кофе с молоком, молочная рисовая каша, какао, чай с сахаром, торт.

Установлено: данная партия тортов изготовлена столовой этого района. Изготовление партии тортов в количестве 118 кг продолжалось свыше 12 часов, а продажа началась через 26 часов после изготовления.

Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании данных клиники и анамнеза?

Какой из указанных продуктов явился причиной отравления?

Указать порядок санитарно-эпидемиологического расследования.

Наметить профилактические мероприятия при данном виде отравления.

**Тема 9 «Пищевые отравления немикробной природы и неуточненной этиологии и их профилактика».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для устного опроса;
* тестовые задания;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* решение ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для устного опроса**

1. Отравления ядовитыми грибами, условно-съедобными грибами, ядовитыми растениями и сорными растениями злаковых культур. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

2. Отравления ядовитыми тканями животных. Распространенность. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

3. Отравления горькими ядрами косточковых плодов, отравления орешками (семенами) и бобами. Распространенность. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

4. Отравления продуктами животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях. Распространенность. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

5. Пищевые отравления неуточненной этиологии (Гаффская болезнь). Распространенность. Этиология. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

**Тестовые задания**

* + - 1. К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ ПРОДУКТАМИ, ЯДОВИТЫМИ ПО СВОЕЙ ПРИРОДЕ ОТНОСЯТСЯ ОТРАВЛЕНИЯ

1. бледной поганкой
2. волнушками
3. триходесмой
4. проросшим картофелем
5. севанским омулем
   * + 1. К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ ПРОДУКТАМИ, ЯДОВИТЫМИ ПРИ ОПРЕДЕЛЕННЫХ УСЛОВИЯХ ОТНОСЯТСЯ ОТРАВЛЕНИЯ
6. мухомором
7. горькими ядрами косточковых плодов
8. груздями
9. мидиями
10. проросшим картофелем
    * + 1. ОТРАВЛЕНИЕ МЁДОМ, СОБРАННЫМ ПЧЕЛАМИ С ЯДОВИТЫХ РАСТЕНИЙ, ОТНОСИТСЯ К ОТРАВЛЕНИЯМ ПРОДУКТАМИ
11. ядовитыми по своей природе растительного происхождения
12. ядовитыми по своей природе животного происхождения
13. ядовитыми при определенных условиях растительного происхождения
14. ядовитыми при определенных условиях животного происхождения
15. неустановленной этиологии
    * + 1. «ЯДОВИТЫЕ» ВИДЫ РЫБ
16. маринка
17. налим
18. щука
19. севанский омуль
20. фугу
    * + 1. ВИДЫ РЫБ, У КОТОРЫХ МОЛОКИ, ИКРА, ПЕЧЕНЬ В ПЕРИОД НЕРЕСТА ПРИОБРЕТАЮТ ЯДОВИТЫЕ СВОЙСТВА
21. налим
22. щука
23. жерех
24. скумбрия
25. севанский омуль
    * + 1. МАРИНОТОКСИКОЗЫ – ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ, ВОЗНИКАЮЩИЕ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ
26. рыбы – маринки
27. фугу
28. нерыбных морепродуктов
29. фруктов и овощей
30. ядовитых грибов
    * + 1. ФУГУ – ЯДОВИТАЯ РЫБА СЕМЕЙСТВА ИГЛОБРЮХИХ СОДЕРЖИТ
31. тетродотоксин
32. гистамин
33. аманитины
34. охратоксин
35. скополамин
    * + 1. ДЕЙСТВИЕ ТЕТРОДОТОКСИНА НА ОРГАНИЗМ
36. аллергическое
37. нейропаралитическое
38. гепатотоксическое
39. нефротоксическое
40. развитие гастроэнтерита
    * + 1. БОЛЕЗНЕННЫЕ ОЩУЩЕНИЯ ВО РТУ, ВЫСЫПАНИЯ В ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ТУЛОВИЩА, СНИЖЕНИЕ АД, ЯВЛЕНИЯ ГАСТРОЭНТЕРИТА – ПРОЯВЛЕНИЯ ТОКСИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ
41. тетродотоксина
42. соланина
43. скомбротоксина
44. скополамина
45. мускарина
    * + 1. РЫБА, В КОТОРОЙ МОЖЕТ СОДЕРЖАТЬСЯ СКОМБРОТОКСИН
46. тунец, скумбрия
47. фугу, маринка
48. сардины, сельдь
49. лещь, плотва
50. лосось
    * + 1. УСЛОВНО СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ
51. строчки
52. груздь
53. мухомор
54. сморчки
55. волнушки
    * + 1. ОСНОВНЫЕ ПРИЧИНЫ ОТРАВЛЕНИЙ ЯДОВИТЫМИ ГРИБАМИ СРЕДИ НАСЕЛЕНИЯ
56. недостаточное знание грибов
57. несоблюдение правил сбора и заготовки грибов
58. недостаточная санитарная обработка
59. продажа смеси грибов, грибных салатов, икры и других продуктов в измененном виде
60. несоблюдение технологии производства
    * + 1. ТОКСИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ БЛЕДНОЙ ПОГАНКИ ОБУСЛОВЛЕНО СОДЕРЖАНИЕМ
61. фазина
62. сакситоксина
63. аманитина
64. скополамина
65. фаллоидина
    * + 1. ДЕЙСТВИЕ ТОКСИНОВ БЛЕДНОЙ ПОГАНКИ
66. канцерогенное
67. гепатотоксическое
68. психотропное
69. нейротропное
70. нефротоксическое
    * + 1. НЕУКРОТИМАЯ РВОТА, ДИАРЕЯ, ОБЕЗВОЖИВАНИЕ, УВЕЛИЧЕНИЕ ПЕЧЕНИ, ЖЕЛТУХА, ОЛИГУРИЯ ВПЛОТЬ ДО АНУРИИ – КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ОТРАВЛЕНИЯ
71. мухомором
72. фугу
73. болиголовом
74. софорой
75. бледной поганкой
    * + 1. ВЫСОКАЯ ЛЕТАЛЬНОСТЬ ХАРАКТЕРНА ПРИ ОТРАВЛЕНИИ
76. мухомором
77. ложным опенком
78. свинушкой
79. бледной поганкой
80. сморчками
    * + 1. ТОКСИЧЕСКОЕ ВЕЩЕСТВО МУХОМОРА
81. мускарин
82. тетродотоксин
83. охратоксин
84. фаллоидин
85. скомбротоксин
    * + 1. ТОКСИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ МУСКАРИНА
86. нейротропное
87. психотропное
88. нефрогенное
89. канцерогенное
90. гепатотропное
    * + 1. СЛЮНОТЕЧЕНИЕ, РВОТА, ДИАРЕЯ, СУЖЕНИЕ ЗРАЧКОВ, ГАЛЛЮЦИНАЦИИ, БРЕД, СУДОРОГИ – КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ОТРАВЛЕНИЯ
91. мухомором
92. сатанинским грибом
93. бледной поганкой
94. свинушкой
95. строчками
    * + 1. ГЕМОЛИЗ ЭРИТРОЦИТОВ ВЫЗЫВАЮТ ТОКСИНЫ
96. мухомора
97. строчков, сморчков
98. свинушки
99. мухомора
100. ложного опенка
     * + 1. ТОКСИНЫ СТРОЧКОВ
101. атропин
102. мускарин
103. гельвеловая кислота
104. аманитины
105. гиромитрин
     * + 1. ГЕЛЬВЕЛОВАЯ КИСЛОТА, СОДЕРЖАЩАЯСЯ В СТРОЧКАХ И СМОРЧКАХ, ОКАЗЫВАЕТ ДЕЙСТВИЕ
106. нейротоксическое (судорожное)
107. нейротоксическое (холинолитическое)
108. нефротоксическое
109. гепатотоксическое
110. тератогенное
     * + 1. ОТРАВЛЕНИЯ ГРИБАМИ С КОРОТКИМ ИНКУБАЦИОННЫМ ПЕРИОДОМ (МЕНЕЕ 3 ЧАСОВ)
111. мухоморами
112. бледной поганкой
113. шампиньоном ядовитым
114. ложными опятами
115. строчками, сморчками
     * + 1. ОТРАВЛЕНИЯ ГРИБАМИ С ДЛИТЕЛЬНЫМ ИНКУБАЦИОННЫМ ПЕРИОДОМ (БОЛЕЕ 3 ЧАСОВ)
116. мухоморами
117. бледной поганкой
118. волнушками
119. строчками, сморчками
120. ложными опятами
     * + 1. ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ОТРАВЛЕНИЙ ЯДОВИТЫМИ ГРИБАМИ
121. санитарно-просветительная работа
122. соблюдение сроков хранения грибов
123. упорядочение сбора грибов и их переработки
124. соблюдение правил продажи грибов
125. санитарная обработка грибов
     * + 1. ЦИКУТОТОКСИН СОДЕРЖИТСЯ В ЯДОВИТОМ РАСТЕНИИ
126. белена
127. паслен
128. вех ядовитый
129. болиголов
130. волчье лыко
     * + 1. ДЕЙСТВИЕ ЦИКУТОТОКСИНА ВЕХА ЯДОВИТОГО
131. гепатотоксическое
132. судорожное
133. нефротоксическое
134. канцерогенное
135. гемолитическое
     * + 1. ПОРАЖЕНИЕ ЦЕНТРАЛЬНОЙ НЕРВНОЙ СИСТЕМЫ (ШАТКОСТЬ ПОХОДКИ, СУДОРОГИ, ПАРАЛИЧИ), НАРУШЕНИЕ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ СВЯЗАНО С ДЕЙСТВИЕМ
136. цикутотоскина
137. кониина
138. атропина
139. соланина
140. дафнина
     * + 1. КОНИИН СОДЕРЖИТСЯ В
         2. строчках
         3. полевом маке
         4. болиголове
         5. дурмане
         6. вьюне полевом
         7. ТОКСИНЫ КРАСАВКИ
141. атропин
142. цикутотоксин
143. скополамин
144. кониин
145. гиосциамин
     * + 1. СУХОСТЬ ВО РТУ, ОСИПЛОСТЬ ГОЛОСА, ГИПЕРЕМИЯ ЛИЦА, РАСШИРЕНИЕ ЗРАЧКОВ, ТАХИКАРДИЯ, ЗАПОР, БРЕД, ГАЛЛЮЦИНАЦИИ – КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ОТРАВЛЕНИЯ
146. волчьим лыком
147. беленой
148. мухомором
149. куколем
150. софорой
     * + 1. ДАФНИН – ТОКСИЧЕСКОЕ ВЕЩЕСТВО
151. свинушки
152. куколя
153. фугу
154. волчьей ягоды
155. болиголова
     * + 1. ГЕПАТОТРОПНОЕ ДЕЙСТВИЕ ОКАЗЫВАЮТ ТОКСИНЫ СОРНЫХ РАСТЕНИЙ С ЯДОВИТЫМИ СЕМЕНАМИ
156. куколя
157. софоры
158. гелиотропа
159. вязеля
160. вьюна полевого
     * + 1. ТОКСИНЫ ТРИХОДЕСМЫ СЕДОЙ ПРИВОДЯТ К ПОРАЖЕНИЮ
161. центральной нервной системы
162. печени
163. почек
164. желудочно-кишечного тракта
165. лимфоидной ткани
     * + 1. ДВИГАТЕЛЬНЫЙ ПАРАЛИЧ МЫШЦ ЯЗЫКА С НАРУШЕНИЕМ РЕЧИ ХАРАКТЕРНО ДЛЯ ДЕЙСТВИЯ ТОКСИНОВ СЕМЯН
166. куколя
167. горчака
168. плевела
169. триходесмы
170. вьюна полевого
     * + 1. МИДИИ МОГУТ СОДЕРЖАТЬ
171. патулин
172. дафнин
173. соланин
174. сакситоксин
175. атропин
     * + 1. ДЕЙСТВИЕ САКСИТОКСИНА
176. нейропаралитическое
177. гемолитическое
178. нефротическое
179. аллергическое
180. геморрагическое
     * + 1. ОТРАВЛЕНИЯ ПРОДУКТАМИ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ПРИОБРЕТШИМИ ЯДОВИТЫЕ СВОЙСТВА
181. Гаффская болезнь
182. отравление проросшим картофелем
183. отравление «пьяным хлебом»
184. отравление бобами сырой фасоли
185. отравление пчелиным медом
     * + 1. СОЛАНИН СОДЕРЖИТСЯ В
186. проросшем картофеле
187. недозрелых томатах
188. сырой фасоли
189. баклажанах
190. бледной поганке
     * + 1. КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ОТРАВЛЕНИЯ СОЛАНИНОМ
191. царапающее ощущение в зеве
192. желтуха
193. диспептические расстройства
194. лейкопения
195. судороги
     * + 1. ГОРЬКИЕ ЯДРА КОСТОЧКОВЫХ ПЛОДОВ СОДЕРЖАТ
196. фазин
197. соланин
198. кониин
199. амигдалин
200. атропин
     * + 1. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ПРОФИЛАКТИКИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ НЕБАКТЕРИАЛЬНОЙ ПРИРОДЫ
201. профилактические медицинские осмотры
202. соблюдение условий и сроков хранения
203. несоблюдение технологии первичной и вторичной обработки продуктов
204. своевременный сбор урожая злаковых культур
205. санитарно-просветительская работа среди населения
     * + 1. БОЛЕЗНЬ КАШИНА-БЕКА ЧАЩЕ РАЗВИВАЕТСЯ У
206. новорожденных
207. детей в возрасте от 5 до 13 лет
208. подростков 14-16 лет
209. взрослых людей
210. пожилых людей старше 60 лет
     * + 1. КЛИНИЧЕСКИЕ СИМПТОМЫ БОЛЕЗНИ КАШИНА-БЕКА
211. утолщение и деформация суставов
212. диарея
213. укорочение длинных трубчатых костей
214. некротическая ангина
215. параличи
     * + 1. **ЗАБОЛЕВАНИЕ, ПРОЯВЛЯЮЩЕЕСЯ ПРИСТУПАМИ ОСТРЫХ МЫШЕЧНЫХ БОЛЕЙ И НАРУШЕНИЕМ ФУНКЦИИ ПОЧЕК**
216. афлотоксикоз
217. пароксизмально-токсическая миоглобинурия
218. фузариотоксикоз
219. эрготизм
220. отравление ФОС
     * + 1. ВРАЧ - ГИГИЕНИСТ ПРОВОДИТ РАССЛЕДОВАНИЕ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ
221. после получения результатов бактериологического и химического анализа пищи
222. немедленно после получения экстренного извещения
223. с начала следующего за экстренным извещением рабочего дня
224. после выздоровление пострадавших
     * + 1. ФОРМА ЭКСТРЕННОГО ИЗВЕЩЕНИЯ О ПИЩЕВОМ ОТРАВЛЕНИИ
225. №026/У
226. №027/У
227. №058/У
228. №086/У
229. №070/У
     * + 1. ЭКСТРЕННОЕ ИЗВЕЩЕНИЕ ПО СЛУЧАЮ ПОДОЗРЕНИЯ НА ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ПОДАНО В ЦЕНТР ГОССАНЭПИДНАДЗОРА В ТЕЧЕНИЕ
230. 12 часов
231. 24 часов
232. 36 часов
233. 72 часов
234. по усмотрению врача, выявившего данного больного
     * + 1. ПРИ РАССЛЕДОВАНИИ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ ВРАЧ - ГИГИЕНИСТ ОБЯЗАН УСТАНОВИТЬ СВЯЗЬ С
235. дирекцией предприятия, где работает пострадавший
236. главным врачом поликлиники
237. медицинским работником, оказавшим помощь заболевшим
238. родственниками пострадавших
     * + 1. ОКОНЧАТЕЛЬНЫЙ ДИАГНОЗ «ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ» УСТАНАВЛИВАЮТ ПОСЛЕ
239. анализа первичных симптомов заболевания
240. сбора пищевого анамнеза и выявления «подозреваемого» продукта
241. получения данных лабораторных исследований
242. анализа эпидемиологической обстановки
243. санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта
     * + 1. СХЕМА ОПРОСА ПОСТРАДАВШЕГО ПРИ ПИЩЕВОМ ОТРАВЛЕНИИ ВКЛЮЧАЕТ
244. паспортную часть
245. данные о том, где питался пострадавший в течение последних 2-х суток и имеются ли заболевания среди членов семьи, где они питались
246. сведения о хронических заболеваниях
247. данные о месте, времени приёма в пищу подозреваемого продукта, какой продукт, блюдо подозревается
248. клинические симптомы
     * + 1. ПРИ СБОРЕ ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО АНАМНЕЗА ПРИ ПОДОЗРЕНИИ НА ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ У БОЛЬНОГО ВЫЯСНЯЕТСЯ
249. обстоятельства начала заболевания
250. наличие единого пищевого продукта (блюда), у всех заболевших
251. наличие сопутствующих хронических заболеваний
252. наличие инвазивных медицинских манипуляций за предыдущие 6 месяцев
253. время и место поступления продуктов, характер и условия приготовления готовых блюд, режим и сроки их хранения
     * + 1. В СЛУЧАЕ ВЫЯВЛЕНИЯ ОСТАТКОВ ПОДОЗРЕВАЕМОГО ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА (БЛЮДА) НЕОБХОДИМО
254. немедленно уничтожить данный пищевой продукт
255. разрешить для использования в питании после дополнительной термической обработки
256. обеспечить холодовой режим хранения до прибытия сотрудников службы Госсанэпиднадзора
     * + 1. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ЛАБОРАТОРНОЙ ДИАГНОСТИКИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ
257. идентификация причинного фактора отравления с целью установления окончательного диагноза
258. установление идентичности штаммов, выделенных из различных лабораторных материалов
259. выработка тактики специфического лечения
260. определение чувствительности к антибиотикам
     * + 1. ЗАДАЧИ ПЕРВОГО ЭТАПА РАССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ
261. запрещение эксплуатации пищевого объекта
262. отбор проб патологического материала для лабораторных исследований и срочная отправка в санитарно-эпидемиологическую лабораторию ФБГУЗ «центр гигиены и эпидемиологии»
263. госпитализация или отстранение от работы выявленного источника инфекции
264. запрет реализации подозрительных продуктов до выяснения всех обстоятельств
265. изъятие из употребления остатков подозрительной пищи и взятие проб для анализа
     * + 1. ЗАДАЧИ ВТОРОГО ЭТАПА РАССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ
266. изъятие из употребления остатков подозрительной пищи и взятие проб для анализа
267. выявление источника инфекции
268. сбор первичного эпидемиологического анамнеза
269. составление акта расследования пищевого отравления
270. расшифровка механизма приобретения продуктом (кулинарным изделием) патогенных и токсических свойств
     * + 1. ЗАДАЧИ ТРЕТЬЕГО ЭТАПА РАССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ
271. снятие с реализации или установление порядка реализации «виновного» продукта
272. изоляция источника инфекции
273. проведение обследования лиц, посещающих «пострадавший» организованный коллектив
274. прерывание путей обсеменения пищевых продуктов возбудителями пищевых отравлений (запрещение эксплуатации пищевого объекта, ремонт, дезинфекция и т.д.)
275. сбор первичного эпидемиологического анамнеза

**Нормативные документы**

* «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* «Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 20.12.73 №1135-73).
* Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Г.Г. Онищенко от 24.02.2009 г. № №11 «О представлении внеочередных донесений о чрезвычайных ситуациях в области общественного здравоохранения санитарно-эпидемиологического характера».

**Практические навыки**

Освоение методик санитарно-эпидемиологического расследования пищевых отравлений немикробной природы и неуточненной этиологии.

**Решение ситуационных задач.**

В семье пострадали 5 чел. (3- взрослых, 1 подросток и 1 ребенок 8 лет.). 3 пострадавших жаловались на резкую общую слабость, слезотечение, тошноту, рвоту, дрожание конечностей, пошатывающуюся походку, ослабление зрения и слуха.

При осмотре: бледность и гипергидроз кожных покровов, бледность лица, резкое сужение зрачков. Пульс нитевидный (40-45уд. в мин.), понижение максимального давления до 80 мм.рт.ст. Минимальное не улавливалось.

Опросом установлено: семья употребляла накануне заболевания: чай с сахаром, хлеб с маслом, борщ со сметаной, мед (30-40 г), компот, кефир, утром (в день заболевания) чай, печенье, жаренный картофель, Через 50 мин появились выше указанные симптомы.

Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании данных клиники и анамнеза?

Какой из указанных продуктов явился причиной отравления?

Указать порядок санитарно-эпидемиологического расследования.

Наметить профилактические мероприятия при данном виде отравления.

**Эталон решения:**

1. Пищевое отравление немикробной природы, продуктами животного происхождения ядовитыми при определенных условиях: отравление медом, нектар которого собран с ядовитых дикорастущих растений.

**Тема 10 «Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов и остаточными количествами их в пищевых продуктах».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для устного опроса;
* тестовые задания;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* решение ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для устного опроса**

1. Пестициды. Общие сведения. Классификация.

2. Гигиеническая оценка пестицидов.

3. Краткая характеристика основных групп пестицидов (хлорорганические соединения, фосфорорганические соединения, карбаматы, ртутьорганические соединения).

4. Профилактика отравлений пестицидами. Этапы гигиенической экспертизы пищевых продуктов, подвергнутых воздействию ядохимикатов.

5. Пути реализации пищевых продуктов, содержащих пестициды в количествах, превышающих допустимые концентрации.

**Тестовые задания**

* + - 1. ГЕРБИЦИДЫ – ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА ДЛЯ БОРЬБЫ С

1. вредными насекомыми
2. болезнями растений и различными грибами
3. сорными растениями
4. грызунами
5. круглыми червями
   * + 1. ФУНГИЦИДЫ - ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА ДЛЯ БОРЬБЫ С
6. грызунами
7. круглыми червями
8. вредными насекомыми
9. сорными растениями
10. болезнями растений и различными грибами
    * + 1. ИНСЕКТИЦИДЫ - ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА ДЛЯ БОРЬБЫ С
11. грызунами
12. круглыми червями
13. вредными насекомыми
14. клещами
15. моллюсками
    * + 1. АКАРИЦИДЫ - ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА ДЛЯ БОРЬБЫ С
16. клещами
17. грызунами
18. моллюсками
19. круглыми червями
20. вредными насекомыми
    * + 1. НЕМАТОЦИДЫ - ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА ДЛЯ БОРЬБЫ С
21. болезнями растений и различными грибами
22. грызунами
23. моллюсками
24. круглыми червями
25. вредными насекомыми
    * + 1. ДЕФОЛИАНТЫ - ХИМИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА ДЛЯ
26. удаления листьев
27. удаления цветков
28. уничтожения водорослей
29. борьбы с грызунами
30. борьбы с круглыми червями
    * + 1. ГИГИЕНИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ПЕСТИЦИДОВ УЧИТЫВАЕТ ИХ:
31. токсичность
32. степень кумуляции
33. цель использования
34. химическую структуру
35. механизм действия
36. стойкость в объектах окружающей среды
    * + 1. ОСНОВНЫЕ КЛАССЫ ПЕСТИЦИДОВ ПО ХАРАКТЕРУ ИХ ПРОНИКНОВЕНИЯ В ОРГАНИЗМ
37. системные
38. парентеральные
39. кишечные
40. контактные
41. пероральные
42. трансдермальные
43. фумиганты
    * + 1. КОНТАКТНЫЕ ПЕСТИЦИДЫ – ВЕЩЕСТВА
44. убивающие все живое на расстоянии не более 1 м
45. убивающие насекомое при контакте с любой частью тела
46. проникающие в организм насекомого через ЖКТ
47. способные передвигаться по сосудистой системе растений, делая последних на определенный срок ядовитыми для поедающих их насекомых
48. проникающие в организм насекомого через органы дыхания
    * + 1. КИШЕЧНЫЕ ПЕСТИЦИДЫ - ВЕЩЕСТВА
49. способные передвигаться по сосудистой системе растений, делая последних на определенный срок ядовитыми для поедающих их насекомых
50. проникающие в организм насекомого через ЖКТ
51. проникающие в организм насекомого через органы дыхания
52. убивающие все живое на расстоянии не более 1 м
53. убивающие насекомое при контакте с любой частью тела
    * + 1. СИСТЕМНЫЕ ПЕСТИЦИДЫ – ВЕЩЕСТВА
54. проникающие в организм насекомого через ЖКТ
55. проникающие в организм насекомого через органы дыхания
56. способные передвигаться по сосудистой системе растений, делая последних на определенный срок ядовитыми для поедающих их насекомых
57. убивающие все живое на расстоянии не более 1 м
58. убивающие насекомое при контакте с любой частью тела
    * + 1. ФУМИГАНТНЫЕ ПЕСТИЦИДЫ – ВЕЩЕСТВА
59. проникающие в организм насекомого через органы дыхания
60. проникающие в организм насекомого через ЖКТ
61. убивающие все живое на расстоянии не более 1 м
62. способные передвигаться по сосудистой системе растений, делая последних на определенный срок ядовитыми для поедающих их насекомых
63. убивающие насекомое при контакте с любой частью тела
    * + 1. ПО СЕЛЕКТИВНОСТИ ДЕЙСТВИЯ ПЕСТИЦИДОВ РАЗЛИЧАЮТ
64. точечные пестициды
65. пестициды избирательного (селективного) действия
66. пестициды косвенного действия
67. пестициды сплошного действия
68. развернутые пестициды
    * + 1. ЛД50 ВЫСОКОТОКСИЧНЫХ ПЕСТИЦИДОВ СОСТАВЛЯЕТ
69. до 50 мг/кг
70. 50-200 мг/кг
71. 200-1000 мг/кг
72. более 1000 мг/кг
    * + 1. ЛД50 МАЛОТОКСИЧНЫХ ПЕСТИЦИДОВ СОСТАВЛЯЕТ
73. до 50 мг/кг
74. 50-200 мг/кг
75. 200-1000 мг/кг
76. более 1000 мг/кг
    * + 1. ПЕСТИЦИДЫ С РЕЗКО ВЫРАЖЕННОЙ КОЖНО-РЕЗОРБТИВНОЙ ТОКСИЧНОСТЬЮ
77. ЛД50 меньше 300 мг/кг
78. ЛД50 300-1000 мг/кг
79. ЛД50 более 1000 мг/кг
80. кожно-оральный коэффициент меньше 1
81. кожно-оральный коэффициент меньше 1- 3
82. кожно-оральный коэффициент больше 3
    * + 1. ВРЕМЯ РАЗЛОЖЕНИЯ В ПОЧВЕ НА НЕТОКСИЧНЫЕ КОМПОНЕНТЫ СТОЙКИХ ПЕСТИЦИДОВ
83. свыше 5 лет
84. свыше 2 лет
85. 0,5-2 года
86. 1-6 мес.
87. 1 мес.
    * + 1. ПЕСТИЦИДЫ, ВЫЗЫВАЮЩИЕ 5-100% МУТАЦИЙ У ДРОЗОФИЛЫ
88. супермутагены
89. сильные мутагены
90. средние мутагены
91. слабые мутагены
92. очень слабые мутагены
    * + 1. КОЭФФИЦИЕНТ КУМУЛЯЦИИ ПЕСТИЦИДОВ СО СВЕРХКУМУЛЯЦИЕЙ
93. меньше 1
94. 1-3
95. 3-5
96. 5
    * + 1. КЛАССЫ ПЕСТИЦИДОВ ПО ХИМИЧЕСКОЙ КЛАССИФИКАЦИИ
97. препараты растительного, бактериального и грибного происхождения
98. органические
99. смешанные
100. металлнеорганические
101. неогранические
     * + 1. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К ПЕСТИЦИДАМ
102. стабильность
103. токсичность
104. безопасность
105. эффективность
106. персистентность
     * + 1. ПЕСТИЦИДЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ В СЕЛЬСКОМ ХОЗЯЙСТВЕ, ДОЛЖНЫ БЫТЬ
107. малотоксичные
108. универсального действия
109. пролонгированного действия
110. с умеренно или слабо выраженной кумуляцией
111. умеренно или малостойкие в окружающей среде
112. со средне - и маловыраженными аллергенными, мутагенными и бластомогенными свойствами
     * + 1. НЕДОСТАТКИ НЕОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ
113. высокая дозировка
114. отсутствие избирательности действия
115. стойкость во внешней среде
116. трудность производства и недоступность
117. потенциальная опасность отравления человека и полезных насекомых и животных
     * + 1. ОБЪЕКТЫ ИССЛЕДОВАНИЯ НА СОДЕРЖАНИЕ ПЕСТИЦИДОВ
118. вода
119. пищевые продукты
120. воздух
121. биологические жидкости
122. почва
     * + 1. ОСНОВНЫЕ ДОСТОИНСТВА ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ
123. относительно быстрый метаболизм в организме позвоночных
124. малый расход препарата на единицу обрабатываемой площади
125. широкий спектр действия на вредителей растений
126. высокая инсектицидная и акарицидная активность
127. способность превращаться в организме в более токсичные соединения («летальный синтез»)
     * + 1. ОСНОВНЫЕ ДОСТОИНСТВА ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ
128. способность легко разрушаться при термической обработке
129. быстрота действия на вредителей растений
130. малая персистентность и разложение с образованием продуктов, нетоксичных для человека и животных
131. высокая токсичность для телоплокровных
132. системное действие ряда препаратов
     * + 1. ОСНОВНЫЕ НЕДОСТАТКИ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ
133. малая персистентность
134. высокая инсектицидная и акарицидная активность
135. способность превращаться в организме в более токсичные соединения («летальный синтез»)
136. относительно быстрый метаболизм в организме позвоночных
137. высокая токсичность для телоплокровных
     * + 1. МЕХАНИЗМ ДЕЙСТВИЯ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ
138. угнетение активности холинестеразы
139. блокада дыхательных ферментов
140. образование метгемоглобина
141. нарушение работы транспортных систем переноса через мембрану ионов Na, K, Ca, Cl
142. прямое воздействие на рецепторы в коре головного мозга
     * + 1. ПРОЯВЛЕНИЯ МУСКАРИНОПОДОБНЫХ НАРУШЕНИЙ ПРИ ОСТРОЙ ИНТОКСИКАЦИИ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ
143. подергивание глазных мышц, языка, нистагм
144. слюнотечение, тошнота, рвота, спазмы в животе, диарея
145. фибриллярные подергивания мышц всего тела
146. усиление бронхиальной секреции, бронхоспазм
147. миоз, брадикардия
     * + 1. НИКОТИНОПОДОБНЫЕ СИМПТОМЫ ОСТРОЙ ИНТОКСИКАЦИИ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ
148. миоз
149. нистагм
150. подергивание глазных мышц
151. слюнотечение
152. брадикардия
     * + 1. МНОГИЕ ХЛОРОРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ
153. малостойкие
154. умеренно стойкие
155. стойкие
156. очень стойкие
     * + 1. МЕХАНИЗМ ДЕЙСТВИЯ ХЛОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ
157. угнетение активности ацетилхолинэстеразы
158. блокада дыхательных ферментов
159. образование метгемоглобина
160. угнетение дыхательного центра
161. прямое действие на клетки печени
     * + 1. ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ХЛОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ
162. малая летучесть
163. быстрое выведение из организма
164. медленное выведение из организма
165. высокая липофильность
166. накопление больших количеств в окружающей среде
     * + 1. ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ХЛОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ
167. химическая стабильность
168. химическая лабильность
169. высокая гидрофильность
170. высокая гидрофобность
171. высокая кумулятивность
     * + 1. ХЛОРОРГАНИЧЕСКИЕ ПЕСТИЦИДЫ
172. ДДТ
173. севин
174. линдан
175. байтекс
176. гранозан
177. меркуран
178. парижская зелень
     * + 1. КЛИНИЧЕСКИЕ ПРИЗНАКИ ОТРАВЛЕНИЯ ХЛОРОФОСОМ
179. возбуждение, сухость кожи, гиперкинезы хоресидного типа, широкие зрачки
180. возбуждение, потливость, миофибрилляция, бронхорея, суженные зрачки
181. судороги эпилептиформного типа, широкие зрачки
182. рвота, боль в животе, гемоглобинурия
183. коматозное состояние
     * + 1. РТУТЬСОДЕРЖАЩИЕ ПЕСТИЦИДЫ
184. линдан
185. байтекс
186. гранозан
187. ДДТ
188. меркуран
189. парижская зелень
190. севин
     * + 1. ПРОИЗВОДНЫЕ КАРБАМИНОВОЙ КИСЛОТЫ
191. цинеб
192. севин
193. линдан
194. байтекс
195. гранозан
     * + 1. СВОЙСТВА ПРОИЗВОДНЫХ КАРБАМИНОВОЙ КИСЛОТЫ
196. значительная фунгицидная активность
197. действуют как контактные и кишечные яды
198. действуют как системные яды
199. обладают средней и малой токсичностью и слабовыраженной кумуляцией
200. большая часть сравнительно быстро разрушаются во внешней среде
     * + 1. МЕХАНИЗМ ДЕЙСТВИЯ ПРОИЗВОДНЫХ КАРБАМИНОВОЙ КИСЛОТЫ
201. угнетение активности холинэстеразы
202. инактивация тиоловых ферментов
203. образование метгемоглобина
204. угнетение дыхательного центра
205. нарушение работы транспортных систем переноса через мембрану ионов Na, K, Ca, Cl
     * + 1. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ФРУКТОВ И ЯГОД, ОБРАБОТАННЫХ КОНТАКТНЫМИ ФОСФОРООРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ (ТИОФОС, МЕТАФОС, КАРБОФОС И ДР.) ЗА 2 - 3 ДНЯ ДО СБОРА УРОЖАЯ
206. использование в питании без всяких ограничений
207. использование в питании после 1 - 2-х недельной выдержки, если позволяет сорт
208. переработка на джем, повидло, варенье без всяких ограничений
209. переработка на джем, повидло, варенье при условии предварительной очистки их от кожуры
210. переработка на соки, вино при условии фильтрации
211. направить на техническую переработку
212. использовать на корм скоту по согласованию с ветнадзором
     * + 1. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПЛОДОВ И ЯГОД, ОБРАБОТАННЫХ РАЗНЫМИ ПЕСТИЦИДАМИ ДО ЦВЕТЕНИЯ
213. переработка на джем, повидло, варенье при условии предварительной очистки их от кожуры
214. переработка на соки и вино при условии фильтрации
215. использование в питании без всяких ограничений
216. использование в питании после 3 - недельной выдержки
217. направить на техническую переработку
218. использовать на корм скоту по согласованию с ветнадзором
     * + 1. САНИТАРНЫЕ ПРАВИЛА ПО ХРАНЕНИЮ, ТРАНСПОРТИРОВКЕ И ПРИМЕНЕНИЮ ПЕСТИЦИДОВ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ДЛЯ
219. оценки органолептических свойств продукта
220. решения вопроса о реализации продукта
221. оценки допустимого количества пестицида
222. оценки правильности обработки пестицидом
     * + 1. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ ЯБЛОК, В КОТОРЫХ ОБНАРУЖЕН КАРБОФОС В КОЛИЧЕСТВЕ 1,3 МГ/КГ (МДУ ДЛЯ ЯБЛОК 1,0 МГ/КГ)
223. использовать в питании после технологической переработки
224. уничтожить
225. использовать на корм скоту по согласованию с ветнадзором
226. использовать на технические нужды
     * + 1. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ ЯБЛОК, В КОТОРЫХ ОБНАРУЖЕН ЛИНДАН В КОЛИЧЕСТВЕ 1,0 МГ/КГ (МДУ В ЯБЛОКАХ 0,05 МГ/КГ)
227. использовать в питании после технологической переработки
228. уничтожить
229. использовать на корм скоту по согласованию с ветнадзором
230. использовать на технические нужды
     * + 1. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ МОЛОКА, СОДЕРЖАЩЕГО ДДТ
231. использование в питании без ограничений
232. использование в питании после кипячения
233. переработка после сепарирования на тощий творог, а сливки - только для технических целей
234. использование лишь для технических целей
235. использовать на корм скоту по согласованию с ветнадзором
     * + 1. ГН 1.2.2701-10 «ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ СОДЕРЖАНИЯ ПЕСТИЦИДОВ В ОБЪЕКТАХ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ» ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ
236. оценки органолептических свойств продукта
237. решения вопроса о реализации продукта
238. оценки допустимого количества пестицида
239. оценки правильности обработки пестицидом
     * + 1. В РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ РАЗРАБАТЫВАЮТСЯ И КОНТРОЛИРУЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ НОРМАТИВЫ, СВЯЗАННЫЕ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПЕСТИЦИДОВ
240. допустимая суточная доза
241. максимальная суточная доза
242. МДУ в почве
243. МДУ в пищевых продуктах
244. ПДК в почве
245. ПДК в пищевых продуктах
     * + 1. ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ХЛОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ (ХОП), ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ
         2. приоритетное концентрирование ХОП в растворимых компонентах продовольствия
         3. приоритетное концентрирование ХОП в жирах и в нерастворимых компонентах продовольствия
         4. низкая стойкость ХОП в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке
         5. устойчивость ХОП в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке
         6. ПРИ ПРИНЯТИИ РЕШЕНИЯ О СПОСОБАХ ДЕКОНТАМИНАЦИОННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАГРЯЗНЕННОЙ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ (ФОП), ПРИНИМАЕТСЯ ВО ВНИМАНИЕ
246. низкая стойкость ФОП в течение времени
247. высокая стойкость ФОП в течение времени
248. низкая стойкость по отношению к высокотемпературной обработке
249. высокая стойкость по отношению к высокотемпературной обработке
     * + 1. ПРЕИМУЩЕСТВО УНИФИЦИРОВАННОЙ СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ ЗА ОСТАТОЧНЫМИ КОЛИЧЕСТВАМИ ПЕСТИЦИДОВ В СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ И ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ
250. получение информации о фактическом загрязнении пищевых продуктов и окружающей среды
251. своевременное проведение мероприятий по предупреждению вредного воздействия остаточных количеств пестицидов на здоровье
252. предупреждение превышения допустимых вредных выбросов промышленными предприятиями в окружающую среду
253. предотвращение загрязнения окружающей среды промышленными отходами
254. увеличение потребления «экологически» чистых продуктов
     * + 1. СТРУКТУРНЫЕ ЗВЕНЬЯ УНИФИЦИРОВАННОЙ СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ ЗА ОСТАТОЧНЫМИ КОЛИЧЕСТВАМИ ПЕСТИЦИДОВ В СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ И ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ
255. ЦГСЭН всех уровней
256. Департамент ГСЭН МЗ РФ
257. Федеральный центр ГСЭН
258. центры здоровья
259. клинические и поликлинические учреждения
     * + 1. ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ЗВЕНЬЯ УНИФИЦИРОВАННОЙ СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ ЗА ОСТАТОЧНЫМИ КОЛИЧЕСТВАМИ ПЕСТИЦИДОВ В СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ И ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ
260. информационные карты и таблицы
261. ведомости по использованию пестицидов в хозяйствах
262. лабораторный журнал
263. акты отбора проб
264. книги бухгалтерского учета использования пестицидов
     * + 1. УНИФИЦИРОВАННАЯ СИСТЕМА КОНТРОЛЯ ЗА ОСТАТОЧНЫМИ КОЛИЧЕСТВАМИ ПЕСТИЦИДОВ В СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ И ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ ВКЛЮЧАЕТ
         2. единые правила отбора образцов продуктов питания
         3. унифицированные методы исследования
         4. единые критерии оценки полученных результатов
         5. классификацию пестицидов
         6. стандартные формы первичной документации
         7. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ПРИМЕНЕНИЯ ПЕСТИЦИДОВ, ПРЕДОТВРАЩАЮЩИЕ ЗАГРЯЗНЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ
265. применение пестицидов в строгом соответствии с каталогом химических и биологических средств борьбы с вредителями, болезнями растений и сорняками, допущенных на текущий год
266. в исключительных случаях использование запрещенных, но оказывающих эффективное действие пестицидов
267. запрещение переноса рекомендаций по применению пестицидов, предусмотренных для определенного объекта, на другие объекты
268. при изменении экологической ситуации использование пестицидов на объектах, не предусмотренных для данного соединения
269. применять пестициды только в случае крайней необходимости
     * + 1. ВНЕПЛАНОВАЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА СОДЕРЖАНИЕ ОСТАТОЧНЫХ КОЛИЧЕСТВ ПЕСТИЦИДОВ ПРОВОДИТСЯ ЦГСЭН ПРИ
270. нарушении хозяйствами регламентов применения пестицидов
271. допуске к работе с пестицидами людей, не прошедших специальную подготовку
272. возникновении отравления (подозрении на отравление) людей продуктами, обработанными пестицидами
273. при использовании пестицидов в личном хозяйстве
274. при поломке машин, заправленных пестицидами, во время работы по обработке полей
     * + 1. ПРЕВЫШЕНИЕ ОСТАТОЧНЫХ КОЛИЧЕСТВ ПЕСТИЦИДОВ ВЫШЕ МАКСИМАЛЬНО ДОПУСТИМОГО УРОВНЯ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ ВОЗНИКАЕТ ПРИ
275. нарушении приемов агротехники
276. использовании пестицидов и биологических средств защиты вместе
277. несоблюдении регламентов применения пестицидов
278. нарушении порядка заполнения журнала учета расхода пестицидов
     * + 1. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ПЕСТИЦИДАМИ РАЗРАБАТЫВАЮТСЯ
279. Департаментом мелиорации и водного хозяйства
280. агрохимслужбой
281. территориальными ЦГСЭН
282. Департаментом ветеринарии
283. Министерством здравоохранения

**Нормативные документы**

* «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.
* «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды». 1.2.3539-18.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* «Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 20.12.73 №1135-73).
* Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Г.Г.Онищенко от 24.02.2009 г. № №11 «О представлении внеочередных донесений о чрезвычайных ситуациях в области общественного здравоохранения санитарно-эпидемиологического характера».

**Практические навыки**

Освоение методик санитарно-эпидемиологического расследования случаев отравления пестицидами.

**Решение ситуационных задач**

В инфекционное отделение одной из больниц зимой стали поступать больные со схожими жалобами на рвоту, боли в подложечной области, частый обильный водянистый стул в виде рисового отвара, боли в конечностях, нарушение вкуса и обоняния. При внешнем осмотре – бледность кожных покровов, борадавчатый кератоз ладоней и подошв, поперечные белые полосы на ногтях, выпадение волос.

Бактериологическое исследование не выявило в каловых и рвотных массах патогенной микрофлоры.

При тщательном сборе анамнеза выяснено, что все пострадавшие употребляли в пищу овощи (картофель, капуста, морковь, лук), заготовленные на зиму в одном и том же подсобном хозяйстве. У директора хозяйства выяснено, что плантации овощей обрабатывались ядохимикатами.

1. Какое заболевание можно заподозрить на основании данных клиники и анамнеза?
2. Какие дополнительные исследования необходимо провести для установления окончательного диагноза?
3. Наметьте профилактические мероприятия.

Эталон решения:

1. Отравление ядохимикатами.

2. Овощи необходимо отправить на экспертизу.

**Тема 11 «Санитарно-гигиенический контроль за содержанием в пище металлов, металлосоединений и других химических примесей».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для устного опроса;
* тестовые задания;
* практические навыки;
* решение ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для устного опроса**

1. Источники загрязнения пищевых продуктов металлами и металлосоединениями. Клинические признаки отравления свинцом, мышьяком, ртутью, кадмием, медью, цинком.

2. Методы определения в пищевых продуктах солей тяжелых металлов. Предупредительные меры и пути реализации пищевых продуктов, содержащих металлы и их соединения в количествах, превышающих МДУ.

3. Химические соединения синтетических полимерных материалов. Пути попадания в пищу. Клинические признаки отравления. Профилактика.

4. Санитарно-гигиенический контроль за использованием в питании сельскохозяйственных культур, выращенных при орошении стоками животноводческих комплексов и промышленных предприятий.

5. Санитарно-гигиенический контроль за использованием в питании сельскохозяйственных культур, выращенных при использовании минеральных удобрений.

**Тестовые задания**

* + - 1. В ГРУППУ ТОКСИЧНЫХ МЕТАЛЛОВ ВХОДЯТ

1. железо, медь
2. медь, марганец
3. кадмий, ртуть
4. кобальт, хром
5. свинец, мышьяк
   * + 1. НАИБОЛЬШЕЕ НАКОПЛЕНИЕ ТЯЖЕЛЫХ МЕТАЛЛОВ НАБЛЮДАЕТСЯ В
6. молоке и растительных продуктах
7. мясе и рыбе
8. овощах и фруктах
9. картофеле и бобовых
10. злаковых
    * + 1. СВИНЕЦ ПОСТУПАЕТ В ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА В ОСНОВНОМ С
11. фруктами
12. овощами
13. молоком
14. крупами
15. конфетами
    * + 1. ТОКСИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ СВИНЦА НА ОРГАНИЗМ ПРОЯВЛЯЕТСЯ В ПОРАЖЕНИИ
16. нервной системы и репродуктивной функции
17. кроветворной и вегетативной системы
18. желудочно-кишечного тракта, кроветворной системы и почек
19. костной ткани и легких
20. печени и проводимости нервных импульсов
    * + 1. НАЗВАНИЕ ХРОНИЧЕСКОГО ОТРАВЛЕНИЯ СВИНЦОМ
21. сатурнизм
22. болезнь «Итай - Итай»
23. болезнь «Минамата»
24. митилизм
25. стробизм
    * + 1. ВЕДУЩАЯ РОЛЬ В ПАТОГЕНЕЗЕ САТУРНИЗМА ПРИНАДЛЕЖИТ
26. образованию метгемоглобина
27. ингибированию холинэстеразы
28. блокировке дыхательных ферментов
29. нарушению биосинтеза порфиринов и гема
    * + 1. КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ХРОНИЧЕСКОГО ОТРАВЛЕНИЯ СВИНЦОМ (САТУРНИЗМА)
30. землисто-бледная окраска кожных покровов
31. ринит, снижение обоняния, хронический бронхит
32. лиловато-серая полоска по краю десен и зубов
33. желто-золотое кольцеобразное окрашивание десен в области шейки зуба
34. резкие боли в тазу, позвоночника и в эпифизах костей конечностей
35. резкие острые схваткообразные боли в животе, запоры
36. базофильная зернистость эритроцитов, ретикулоцитоз, анемия
    * + 1. ПРОДУКТЫ, В КОТОРЫХ КАДМИЙ НАКАПЛИВАЕТСЯ В ВЫСОКИХ КОНЦЕНТРАЦИЯХ
37. фрукты
38. овощи
39. молоко
40. грибы дикорастущие
41. кондитерские изделия
    * + 1. ТОКСИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ КАДМИЯ НА ОРГАНИЗМ ПРОЯВЛЯЕТСЯ ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ В ПОРАЖЕНИИ
42. сердечно-сосудистой и нервной системы
43. органов дыхания и репродуктивной функции
44. иммунного статуса и печени
45. костной ткани и почек
46. кроветворной системы и желудочно-кишечного тракта
    * + 1. НАЗВАНИЕ ХРОНИЧЕСКОГО ОТРАВЛЕНИЯ КАДМИЕМ
47. митилизм
48. сатурнизм
49. стробизм
50. болезнь «Итай - Итай»
51. болезнь «Минамата»
    * + 1. КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ХРОНИЧЕСКОГО ОТРАВЛЕНИЯ КАДМИЕМ (БОЛЕЗНИ «ИТАЙ - ИТАЙ»)
52. ринит, снижение обоняния, хронический бронхит
53. желто-золотое кольцеобразное окрашивание десен в области шейки зуба
54. лиловато-серая полоска по краю десен и зубов
55. резкие боли в костях, явления остеопороза
56. резкие острые схваткообразные боли в животе, запоры
    * + 1. ПРОДУКТ, НАКАПЛИВАЮЩИЙ МЫШЬЯК В ВЫСОКИХ КОНЦЕНТРАЦИЯХ
57. пшеница
58. мясо
59. молоко
60. печень
61. яйцо
    * + 1. КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ОСТРОГО ОТРАВЛЕНИЯ МЫШЬЯКОМ
62. одышка, бронхоспазм
63. рвота, диарея, стул в виде «рисового отвара»
64. симптомы обезвоживания организма
65. лиловато-серая полоска по краю десен и зубов
66. желтуха
    * + 1. КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ХРОНИЧЕСКОГО ОТРАВЛЕНИЯ МЫШЬЯКОМ
67. желтуха
68. поносы, гингивиты, стоматиты
69. хронические риниты, ларингиты
70. лиловато-серая полоска по краю десен и зубов
71. гиперкератоз на ладонях и подошвах, выпадение волос
72. базофильная зернистость эритроцитов, ретикулоцитоз, анемия
    * + 1. ПРОДУКТЫ, НАКАПЛИВАЮЩИЕ РТУТЬ В ВЫСОКИХ КОНЦЕНТРАЦИЯХ
73. овощи и фрукты
74. зерновые
75. рыба
76. грибы
77. яйца, молоко
    * + 1. ХРОНИЧЕСКОЕ ОТРАВЛЕНИЕ РТУТЬЮ НАЗЫВАЕТСЯ
78. ботулизм
79. болезнь «Итай - Итай»
80. болезнь «Минамата»
81. сатурнизм
82. стробизм
    * + 1. ТОКСИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ МЕТИЛРТУТИ НА ОРГАНИЗМ ПРОЯВЛЯЕТСЯ В ПОРАЖЕНИИ
83. сердечно-сосудистой системы
84. нервной системы и почек
85. кроветворной системы и печени
86. желудочно-кишечного тракта и легких
87. костной ткани и органов кроветворения
    * + 1. КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ХРОНИЧЕСКОГО ОТРАВЛЕНИЯ РТУТЬЮ (МЕРКУРИАЛИЗМА)
88. гингивит, стоматит
89. нарушение походки, изменение почерка
90. рвота, диарея, стул в виде «рисового отвара»
91. мелкий интенсивный тремор пальцев вытянутых рук
92. гиперкератоз на ладонях и подошвах, выпадение волос
93. желто-золотое кольцеобразное окрашивание десен в области шейки зуба
94. нарушение сна, кошмарные сновидения, раздражительность, вспыльчивость, плаксивость
    * + 1. НАИБОЛЕЕ ПОРАЖАЕМАЯ СИСТЕМА ОРГАНИЗМА ПРИ ОТРАВЛЕНИИ ОЛОВОМ
95. сердечно-сосудистая
96. опорно-двигательная
97. пищеварительная
98. иммунная
99. эндокринная
    * + 1. НАИБОЛЕЕ ПОРАЖАЕМАЯ СИСТЕМА ОРГАНИЗМА ПРИ ОТРАВЛЕНИИ МАРГАНЦЕМ
100. выделительная
101. репродуктивная
102. сердечно-сосудистая
103. опорно-двигательная
104. пищеварительная
     * + 1. ОСНОВНЫЕ МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЯЖЕЛЫХ МЕТАЛЛОВ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
105. титрометрический
106. колориметрический
107. спектрофотометрический
108. хроматографический
109. полярографический
     * + 1. ХИМИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ УДОБРЕНИЙ
110. азотные, фосфорные, калийные, комплексные
111. известковые, микроудобрения, комплексные
112. азотные, компостные
     * + 1. ВЕДУЩИЙ ФАКТОР ПРИ ВНЕСЕНИИ В ПОЧВУ МИНЕРАЛЬНЫХ УДОБРЕНИЙ ДЛЯ СОХРАНЕНРИЯ ПИЩЕВОЙ ЦЕНННОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ КУЛЬТУР
113. оптимальное соотношение элементов питания в удобрениях
114. сроки внесения минеральных удобрений в почву
115. содержание влаги в почве
116. количество солнечных дней в период вегетации
117. структура почвы
     * + 1. ПРОДУКТЫ, НАКАПЛИВАЮЩИЕ НИТРАТЫ
118. дыня, арбуз
119. тыква, капуста
120. пшеница, рожь
121. свекла, редис
122. шпинат, салат
123. малина, черешня
     * + 1. ПРЯМЫМИ МЕТГЕМОГЛОБИНОБРАЗОВАТЕЛЯМИ ЯВЛЯЮТСЯ
124. нитраты
125. нитриты
126. нитрозамины
     * + 1. ОВОЩИ СОДЕРЖАТ НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО НИТРАТОВ
127. утром
128. в середине дня
129. вечером
130. не зависит от времени суток
     * + 1. ОВОЩИ СОДЕРЖАТ НАИМЕНЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО НИТРАТОВ
131. утром
132. в середине дня
133. вечером
134. не зависит от времени суток
     * + 1. ПОЛНОМУ ПРЕВРАЩЕНИЮ НИТРАТОВ В БЕЛКИ РАСТЕНИЙ ПРЕПЯТСТВУЕТ
135. плохая освещённость
136. избыточная влажность
137. низкая скорость движения воздуха
138. недостаток фосфора и калия в почве
139. недостаток йода в почве и воде
     * + 1. ПОВЫШЕННЫЕ МИНИМАЛЬНЫЕ ДОПУСТИМЫЕ УРОВНИ (МДУ) НИТРАТОВ РЕГЛАМЕНТИРУЮТСЯ ДЛЯ
140. ранних сортов овощей и другой продукции, выращиваемой в условиях защищенного грунта
141. ранних сортов овощей и другой продукции, выращиваемой в условиях открытого грунта
142. поздних сортов овощей и другой продукции, выращиваемой в условиях открытого грунта
143. ранних и поздних овощей и другой продукции, выращиваемых на любом грунте
     * + 1. ДОПУСТИМАЯ СУТОЧНАЯ ДОЗА НИТРАТОВ ДЛЯ ВЗРОСЛОГО ЧЕЛОВЕКА РФ СОСТАВЛЯЕТ
144. менее 300 мг
145. 300-325 мг
146. 325-500 мг
147. более 500 мг
     * + 1. ПРИ ОПРЕДЕЛЕНИИ СУТОЧНОЙ НАГРУЗКИ ОРГАНИЗМА НИТРАТАМИ УЧИТЫВАЕТСЯ
148. содержание нитритов и нитратов в пищевых продуктах
149. содержание нитритов и нитратов в питьевой воде
150. содержание нитритов и нитратов в воздухе и почве местности, где данный человек проживает
     * + 1. ОТРАВЛЕНИЕ НИТРИТАМИ ПРИВОДИТ К ОБРАЗОВАНИЮ
151. дезоксигемоглобина
152. метгемоглобина
153. карбгемоглобина
154. карбоксигемоглобина
155. оксигемоглобина
     * + 1. ОСНОВНЫЕ ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА РАЗВИТИЕ ОТРАВЛЕНИЯ НИТРАТАМИ
156. состав кишечной микрофлоры
157. состав рациона
158. дефицит железа
159. гиповитаминоз
160. недостаточность йода
161. условия хранения пищевых продуктов и блюд
     * + 1. КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ НИТРАТНОЙ ИНТОКСИКАЦИИ
162. слабость, одышка, тахикардия
163. желтуха
164. цианоз губ, видимых слизистых, ногтей, лица
165. тошнота, рвота, понос
166. гингивит, стоматит
167. мелкий тремор пальцев вытянутых рук
     * + 1. СУЩЕСТВЕННОМУ СНИЖЕНИЮ КОНЦЕНТРАЦИИ НИТРАТОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ СПОСОБСТВУЮТ
168. сушка
169. очистка
170. копчение
171. квашение
172. вымачивание
173. замораживание
174. тепловая обработка
     * + 1. РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТОВ, СОДЕРЖАЩИХ НИТРАТЫ В КОНЦЕНТРАЦИИ, НЕ ПРЕВЫШАЮЩЕЙ МДУ
175. без ограничений
176. направляются для изготовления многокомпонентных закусок, сложных гарниров и вторых блюд, консервов сложного состава, консервированных полуфабрикатов, маринадов
177. техническая переработка
178. на корм скоту по согласованию с органами ветнадзора
179. утилизация
     * + 1. РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТОВ, СОДЕРЖАЩИХ НИТРАТЫ В КОНЦЕНТРАЦИИ, НЕ БОЛЕЕ ДВУХ МДУ
180. без ограничений
181. на корм скоту по согласованию с органами ветнадзора
182. направляются для изготовления многокомпонентных закусок, сложных гарниров и вторых блюд
183. утилизация
184. техническая переработка
185. в качестве сырья для производства консервов сложного состава, консервированных полуфабрикатов, маринадов
186. используются для всех видов квашения и засолки
     * + 1. РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОДУКТОВ, СОДЕРЖАЩИХ НИТРАТЫ В КОНЦЕНТРАЦИИ, БОЛЕЕ ДВУХ МДУ
187. без ограничений
188. на корм скоту по согласованию с органами ветнадзора
189. направляются для изготовления многокомпонентных закусок, сложных гарниров и вторых блюд, консервов сложного состава, всех видов квашения и засолки
190. техническая переработка
191. утилизация
     * + 1. ПРОДУКТЫ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ НИТРОЗАМИНОВ
192. свежее мясо
193. молоко
194. колбаса, сосиски
195. специи
196. жареный бекон
197. копченая рыба
     * + 1. НИТРОЗАМИНЫ ОБРАЗУЮТСЯ В РЕЗУЛЬТАТЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ
198. нитритов и нитратов
199. нитритов и гемоглобина
200. нитритов с вторичными и третичными аминами
     * + 1. ПРОДУКТЫ – ИСТОЧНИКИ ДИОКСИНОВ
201. мясо, рыба
202. фрукты и ягоды
203. молочные продукты
204. корнеплоды
205. зерновые
     * + 1. ПРЕДПРИЯТИЯ - ОСНОВНЫЕ ЗАГРЯЗНИТЕЛИ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДИОКСИНАМИ
206. по производству хлора
207. целлюлозно-бумажные
208. нефтехимические
209. мусоросжигающие
210. металлургические
     * + 1. НАИБОЛЬШЕЕ НАКОПЛЕНИЕ ПОЛИХЛОРИРОВАННЫХ БИФЕНИЛОВ ПРОИСХОДИТ В
211. жировой ткани
212. крови
213. щитовидной железе
214. паренхиматозных органах
215. гладкой мускулатуре
     * + 1. КАНЦЕРОГЕННЫЙ АКРИЛАМИД ОБРАЗУЕТСЯ И НАКАПЛИВАЕТСЯ В ПРОЦЕССЕ
216. жаренья и выпекания при температуре выше +120°С
217. варки и кипячения при температуре +100°С
218. холодного дымового копчения
     * + 1. ПОСТОЯННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА ХИМИЧЕСКИМ СОСТАВОМ ПРОМЫШЛЕННЫХ СТОЧНЫХ ВОД ОСУЩЕСТВЛЯЕТ
219. лаборатория ФБУЗ
220. лаборатория промышленного предприятия
221. обе лаборатории
     * + 1. ЗЕМЛЕДЕЛЬЧЕСКИЕ ПОЛЯ ОРОШЕНИЯ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОД ПОСЕВ ИЛИ ПОСАДКУ
222. картофеля, брюквы
223. помидоров, огурцов
224. свеклы столовой, моркови
225. озимой пшеницы, многолетних трав
226. петрушки, укропа, сельдерея
     * + 1. СТОЧНЫЕ ВОДЫ ЖИВОТНОВОДСТВА РАЗВОДЯТ ЧИСТОЙ ВОДОЙ ДЛЯ ПОЛИВА ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР В СООТНОШЕНИИ
227. 1:1
228. 1:3
229. 1:5
230. 1:7
231. 1:10
     * + 1. ТВЕРДАЯ ФРАКЦИЯ СТОЧНЫХ ВОД ЖИВОТНОВОДСТВА В ДОЗЕ 50 Т/ГА ОКАЗЫВАЕТ ВЛИЯНИЕ НА УРОЖАЙ В ТЕЧЕНИЕ
232. 1 года
233. 2 лет
234. 3 лет
235. 4 лет
236. 5 лет
     * + 1. ОСНОВНОЕ КОЛИЧЕСТВО РАДИОАКТИВНЫХ ИЗОТОПОВ, КОТОРЫЕ ПОСТУПАЮТ В ОРГАНИЗМ ЧЕЛОВЕКА, СОДЕРЖАТСЯ
237. в почве
238. в воде
239. в пищевых продуктах
240. в воздухе
     * + 1. ПРИ КАКОМ ТИПЕ ПОЧВЫ ИНТЕНСИВНОСТЬ ПЕРЕХОДА РАДИОНУКЛИДОВ В РАСТЕНИЯ НАИМЕНЬШАЯ
241. песчанные
242. черноземные
243. торфяноболотистые
     * + 1. ПРИ КАКОМ ТИПЕ ПОЧВЫ ИНТЕНСИВНОСТЬ ПЕРЕХОДА РАДИОНУКЛИДОВ В РАСТЕНИЯ НАИБОЛЬШАЯ
244. песчанные
245. черноземные
246. торфяноболотистые
     * + 1. ПРИ ВЫБОРЕ ПУТЕЙ ОСВОБОЖДЕНИЯ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НЕОБХОДИМО РУКОВОДСТВОВАТЬСЯ ТЕМ, ЧТО В БОЛЕЕ ПОЗДНИЙ ПЕРИОД АВАРИЙНОЙ СИТУАЦИИ, КРИТИЧЕСКИМИ РАДИОНУКЛИДАМИ БУДУТ ЯВЛЯТЬСЯ
247. изотопы стронция
248. изотопы цезия
249. изотопы йода
250. все указанные изотопы
251. ни один из указанных изотопов
     * + 1. МАКСИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО РЕГЛАМЕНТИРУЕМЫХ РАДИОНУКЛИДОВ НА ЗАГРЯЗНЕННЫХ ТЕРРИТОРИЯХ НАКАПЛИВАЮТ
252. овощи
253. фрукты
254. грибы
255. зерновые
256. рыба
257. птица
     * + 1. ИЗ МОЛОКА РАДИОНУКЛИДЫ ПЕРЕХОДЯТ В ПРОДУКЦИЮ ПЕРЕРАБОТКИ
258. прямо пропорционально жирности конечного продукта
259. обратно пропорционально жирности конечного продукта
260. обратно пропорционально содержанию белка в конечном продукте
     * + 1. СПОСОБ ТЕПЛОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ, СПОСОБСТВУЮЩИЙ МАКСИМАЛЬНОЙ ДЕКОНТАМИНАЦИИ ПРОДУКТА
261. варка
262. тушение
263. жарка
264. запекание
265. копчение

**Нормативные документы**

* «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* «Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 20.12.73 №1135-73).
* Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Г.Г.Онищенко от 24.02.2009 г. № №11 «О представлении внеочередных донесений о чрезвычайных ситуациях в области общественного здравоохранения санитарно-эпидемиологического характера».

**Практические навыки**

Освоение методик санитарно-эпидемиологического расследования случаев отравлений металлами, металлосоединениями, остаточными количествами минеральных удобрений, связанных с употреблением пищевых продуктов.

**Решение ситуационных задач**

После ввода в эксплуатацию крупного предприятия по производству радиотехнических изделий, сбрасывающего отходы производства в реку, у жителей деревень, находящихся ниже по течению, медицинские работники стали регистрировать сходные патологические проявления. Пациенты предъявляли жалобы на быструю утомляемость, слабость, раздражительность, плаксивость, упорную головную боль, металлический привкус во рту.

При объективном обследовании определялся тремор пальцев вытянутых рук, у части больных – кровоточивость, разрыхленность десен, гингивит, стоматит, ломкость ногтей.

Из анамнеза: у всех пострадавших одним из основных продуктов питания была рыба, выловленная в реке.

Какое заболевания можно заподозрить на основании данных клиники и анамнеза?

Какие дополнительные исследования необходимо провести для установления окончательного диагноза?

Наметьте профилактические мероприятия.

**Эталон решения:**

1. Отравление ртутью, которая попала в организм при употреблении рыбы, выловленной в водоеме, куда осуществлялись сбросы завода №2.

**Тема 12 «Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых и кормовых добавок в пищевой промышленности и животноводстве и содержанием их в продуктах питания».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для устного опроса;
* тестовые задания;
* нормативные документы;
* решение ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для устного опроса**

11. Определение понятия «пищевые добавки». Классификация пищевых добавок. Основные гигиенические принципы (критерии), лежащие в основе использования и применения пищевых добавок в связи с их возможным патогенным влиянием на организм.

2. Характеристика группы пищевых добавок, используемых для улучшения консистенции и органолептических свойств пищевых продуктов.

3. Характеристика группы пищевых добавок-консервантов.

4. Характеристика пищевых добавок, используемых для ускорения технологического процесса и производства пищевых продуктов.

5. Санитарно-гигиенический контроль за правильным использованием пищевых добавок и содержанием их в пищевых продуктах.

6. Санитарно-гигиенический контроль за использованием в питании продуктов животноводства, полученных с использованием кормовых добавок.

**Тестовые задания**

* + 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОНЯТИЯ ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ

1. вещества, специально вводимые в пищевые продукты в процессе изготовления в целях придания им заданных свойств или сохранения их качества
2. вещества, специально вводимые в пищевые продукты для повышения их пищевой ценности и придания функциональных свойств
3. природные или идентичные природным компоненты, предназначенные для употребления одновременно с пищей
4. вещества для введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения рациона дефицитными нутриентами
   * 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ ВВОДЯТ В ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ДЛЯ
5. сохранения натуральных свойств
6. сохранения пищевой и биологической ценности
7. удлинения срока хранения
8. сокрытия дефектов качества
9. улучшения технологии
   * 1. К ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ ОТНОСЯТСЯ
10. антиокислители
11. консерванты
12. белково-витаминные концентраты
13. антибиотики
14. улучшители вкуса и аромата
    * 1. ЦИФРОВАЯ КОДИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ОБОЗНАЧАЕТСЯ ЛИТЕРОЙ
15. А
16. В
17. С
18. Д
19. Е
    * 1. ЛИТЕРУ «Е» ОТОЖДЕСТВЛЯЮТ СО СЛОВОМ
20. Essential
21. Effective
22. Edible
23. Europe
    * 1. МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ, ЗАНИМАЮЩАЯСЯ ВОПРОСАМИ ПРИМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК
24. Expert Committee of Food Additives
25. Codex Alimentarius
26. Compendium of food additive specification
27. JECFA (The Joint FAO/WHO Expert Committee Report on Food Additives)
    * 1. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК
28. не должны обладать сенсибилизирующим действием
29. не должны обладать канцерогенными свойствами
30. должны быть эффективны в минимальных дозах
31. должны быть эффективны при применении в максимальных дозах
32. иметь максимально возможную степень чистоты
    * 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ НЕОБХОДИМЫЙ ВНЕШНИЙ ВИД И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПРОДУКТА
33. консерванты
34. ускорители технологического процесса
35. пищевые красители
36. ароматизаторы
37. улучшители консистенции
    * 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, ПРЕДОТВРАЩАЮЩИЕ МИКРОБНУЮ ИЛИ ОКИСЛИТЕЛЬНУЮ ПОРЧУ ПРОДУКТА
38. консерванты
39. ускорители технологического процесса
40. пищевые красители
41. ароматизаторы
42. антиоксиданты
    * 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, УЛУЧШАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИЮ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
43. консерванты
44. ускорители технологического процесса
45. пищевые красители
46. фиксаторы миоглобина
47. антиоксиданты
    * 1. К УЛУЧШИТЕЛЯМ КОНСИСТЕНЦИИ ОТНОСЯТСЯ
48. модифицированные крахмалы
49. сахарный колер
50. каротин
51. эфирные масла
52. пектин
    * 1. К НАТУРАЛЬНЫМ ПИЩЕВЫМ КРАСИТЕЛЯМ ОТНОСЯТСЯ
53. кармин (Е 120)
54. сахарный колер (Е 150)
55. амарант (Е 123)
56. тартразин (Е 102)
    * 1. КАРМИН (Е 120) ПРИДАЕТ ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ ЦВЕТ
57. желтый
58. красный
59. голубой
60. темно-коричневый
61. зеленый
    * 1. ИНДИГО (Е 132) ПРИДАЕТ ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ ЦВЕТ
62. желтый
63. красный
64. голубой
65. темно-коричневый
66. черный
    * 1. ШАФРАН (Е 164) ПРИДАЕТ ПИЩЕВЫМ ПРОДУКТАМ ЦВЕТ
67. лиловый
68. желтый
69. красный
70. голубой
71. темно-коричневый
    * 1. ОТЛИЧИТЕЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ИСКУССТВЕННЫХ КРАСИТЕЛЕЙ
72. не содержат вкусовых веществ
73. менее чувствительны к условиям технологической переработки и хранения
74. чувствительны к условиям технологической переработки и хранения
75. дают яркие цвета
76. дают бледные оттенки цветов
    * 1. СЫРЬЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЗАМЕНИТЕЛЯ САХАРА СОРБИТА (Е 420)
77. кочерыжки кукурузы
78. рябина
79. кожура мандаринов и грейпфрутов
80. абрикосы
81. яблоки
    * 1. СЫРЬЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЗАМЕНИТЕЛЯ САХАРА КСИЛИТА (Е 967)
82. кочерыжки кукурузы
83. фрукты и ягоды
84. кожура мандаринов и грейпфрутов
85. хлопковая шелуха
86. солода
    * 1. СЫРЬЕ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЗАМЕНИТЕЛЯ САХАРА ГЕСПЕРИДИНА
87. рябина
88. кочерыжки кукурузы
89. кожура мандаринов и грейпфрутов
90. хлопковая кожура
91. абрикосы
    * 1. ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА НАТРИЯ НИТРИТ (Е 250) ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ
92. колбасных изделий и мясных консервов
93. жиров, маргаринов
94. кондитерских изделий
95. фруктовых соках
96. концентратов сухих для первых и вторых блюд
    * 1. ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА БУТИЛОКСИТОЛУОЛ (Е 321) ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ
97. колбасных изделий и мясных консервов
98. жиров, маргаринов
99. кондитерских изделий
100. соков фруктовых
101. жевательной резинки
     * 1. ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА ИНДИГОКАРМИН (Е 132) ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ
102. жевательной резинки
103. жиров, маргаринов
104. кондитерских изделий
105. соков фруктовых
106. безалкогольных напитков
     * 1. ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА ГЛЮТАМАТ НАТРИЯ (Е 621) ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ
107. колбасных изделий и мясных консервов
108. жиров, маргаринов
109. кондитерских изделий
110. соков фруктовых
111. концентратов сухих для первых и вторых блюд
     * 1. ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА СЕРНИСТЫЙ АНГИДРИТ (Е 220) ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ
112. колбасных изделий и мясных консервов
113. жиров, маргаринов
114. кондитерских изделий
115. вина
116. жевательной резинки
     * 1. ПОБОЧНОЕ ДЕЙСТВИЕ НА ОРГАНИЗМ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ – БОРНОЙ КИСЛОТЫ (Е 284)
117. аллергическое
118. послабляющее
119. метгемоглобинемия
120. нефротоксичное
121. гепатотоксичное
     * 1. ПОБОЧНОЕ ДЕЙСТВИЕ НА ОРГАНИЗМ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ – КСИЛИТА (Е 967)
122. послабляющее
123. аллергическое
124. метгемоглобинемия
125. раздражающее действие на почки
126. канцерогенное
     * 1. ПОБОЧНОЕ ДЕЙСТВИЕ НА ОРГАНИЗМ ПИЩЕВОЙ ДОБАВКИ - НИТРИТА НАТРИЯ (Е 250)
127. послабляющее
128. метгемоглобинемия
129. раздражающее действие на почки
130. сенсибилизирующее
131. мутагенное
     * 1. СИНТЕТИЧЕСКОЕ ВЕЩЕСТВО ЦИТРАЛЬ ПРИДАЕТ ПРОДУКТАМ ЗАПАХ
132. цветочный
133. апельсиновый
134. фруктовый
135. ананасовый
136. облепиховый
     * 1. СИНТЕТИЧЕСКОЕ ВЕЩЕСТВО ГЕЛИОТРОПИН ПРИДАЕТ ПРОДУКТАМ ЗАПАХ
137. цветочный
138. апельсиновый
139. фруктовый
140. ананасовый
141. малиновый
     * 1. СИНТЕТИЧЕСКОЕ ВЕЩЕСТВО ЭТИЛБУТИРАТ ПРИДАЕТ ПРОДУКТАМ ЗАПАХ
142. цветочный
143. апельсиновый
144. фруктовый
145. ананасовый
146. облепиховый
     * 1. СИНТЕТИЧЕСКОЕ ВЕЩЕСТВО ЭТИЛАЦЕТАТ ПРИДАЕТ ПРОДУКТАМ ЗАПАХ
147. цветочный
148. апельсиновый
149. фруктовый
150. ананасовый
151. дынный
     * 1. ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА, УСИЛИВАЮЩАЯ ВКУСОВЫЕ ВОСПРИЯТИЯ И ВЫЗЫВАЮЩАЯ «ОЩУЩЕНИЕ УДОВЛЕТВОРЕНИЯ»
152. глутамат натрия (Е 621)
153. бензойная кислота (Е 210)
154. нитрит натрия (Е 250)
155. ксилит (Е 967)
156. бутилокситолуол (Е 321)
     * 1. ПОБОЧНОЕ ДЕЙСТВИЕ НА ОРГАНИЗМ ГЛУТАМАТА НАТРИЯ (Е 621) В ВИДЕ «СИНДРОМА КИТАЙСКОГО РЕСТОРАНА» СОПРОВОЖАЕТСЯ
157. сыпью
158. тахикардией
159. желтухой
160. головными болями
161. мышечной слабостью
162. чувством жара
     * 1. ФЕРМЕНТАТИВНОЕ ПОБУРЕНИЕ (ПОТЕМНЕНИЕ) РАСТИТЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРЕДОТВРАЩАЕТ ДОБАВЛЕНИЕ
163. аскорбиновой кислоты (Е 300)
164. нитрита натрия (Е 250)
165. диоксида серы или сульфитов (Е 220 – 229)
166. лимонной кислоты (Е 330)
167. глутамата натрия (Е 621)
     * 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ В РОССИИ
168. цитрусовый красный 2 (Е 121)
169. амарант (Е 123)
170. формальдегид (Е 204)
171. тартразин (Е 102)
172. бромат калия (Е 940а)
     * 1. САМЫЙ ВЫСОКИЙ КОЭФФИЦИЕНТ СЛАДОСТИ ИМЕЕТ САХАРОЗАМЕНИТЕЛЬ
173. сорбит (Е 420)
174. ксилит (Е 967)
175. мальтит (Е 965)
176. лактит (Е 966)
177. маннит (Е 421)
     * 1. САМЫЙ НИЗКИЙ КОЭФФИЦИЕНТ СЛАДОСТИ ИМЕЕТ САХАРОЗАМЕНИТЕЛЬ
178. сорбит (Е 420)
179. ксилит (Е 967)
180. мальтит (Е 965)
181. лактит (Е 966)
182. маннит (Е 421)
     * 1. САМЫЙ ВЫСОКИЙ КОЭФФИЦИЕНТ СЛАДОСТИ ИМЕЕТ СИНТЕТИЧЕСКИЙ ПОДСЛАСТИТЕЛЬ
183. ацесульфам К (Е 950)
184. аспартам (Е 951)
185. сахарин и его натриевая соль (Е 954)
186. сукралоза(Е 955)
     * 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ - АНТИСЛЕЖИВАЮЩИЕ АГЕНТЫ
187. силикаты
188. нитраты
189. алюмосиликаты
190. фосфаты магния и кальция
191. диоксид серы или сульфиты
     * 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ - ПЛЕНКООБРАЗОВАТЕЛИ
192. моно- и диглицериды жирных кислот
193. силикаты
194. воски
195. глицерин
196. нитраты
     * 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ - ОСВЕТЛИТЕЛИ
197. пектат натрия
198. каолин
199. фитиновая кислота
200. силикаты
201. глицерин
     * 1. КОНСЕРВАНТ С ВЫСОКОЙ СТЕПЕНЬЮ РАСТВОРИМОСТИ
202. сорбиновая кислота (Е 200)
203. сорбат калия (Е 202)
204. бензойная кислота (Е 210)
205. бензоат натрия (Е 211)
206. нитрит натрия (Е 250)
     * 1. КОНСЕРВАНТЫ ПЛОХО РАСТВОРИМЫЕ В ВОДЕ
207. сорбиновая кислота (Е 200)
208. сорбат калия (Е 202)
209. бензойная кислота (Е 210)
210. бензоат натрия (Е 211)
211. нитрит натрия (Е 250)
     * 1. ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ - КОМПЛЕКСООБРАЗОВАТЕЛИ
212. лимонная кислота
213. этилендиаминтетрауксусная кислота
214. силикаты
215. нитраты
216. цитраты
     * 1. ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА Е 320 (БУТИЛ(ГИДР)ОКСИАНИЗОЛ), ВХОДЯЩАЯ В СОСТАВ ЖЕВАТЕЛЬНЫХ РЕЗИНОК
217. задерживает воду в организме
218. повышает содержание холестерина
219. обладает аллергическим действием
220. повышает уровень сахара в крови
221. снижает содержание холестерина
     * 1. НОРМИРОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ОСНОВАНО НА ПРИНЦИПАХ
222. использование пищевых добавок в дозах, не влияющих на здоровье потребителя
223. применение в минимально-необходимом количестве для достижения эффекта
224. не должны вызывать отдаленные последствия
225. не должны увеличивать стоимость продуктов
     * 1. ДОПУСТИМОЕ СУТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ЭТО
226. количество вещества, ежедневное поступление которого в организм в течение всей жизни не оказывает негативного влияния на здоровье человека (мг/кг массы тела в сутки)
227. концентрация вещества, которая при ежедневном воздействии в течение сколь угодно длительного времени не вызывает у настоящего и последующих поколений заболеваний или отклонений в состоянии здоровья (мг/кг продукта)
     * 1. ДОПУСТИМОЕ СУТОЧНОЕ ПОСТУПЛЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМУЛЕ
228. частное допустимой суточной дозы к массе тела человека
229. произведение допустимой суточной дозы и массы тела человека
230. частное допустимого суточного поступления к количеству всех продуктов в килограммах в суточном рационе
231. частное допустимого суточного поступления к массе тела человека
     * 1. ПРЕДЕЛЬНО ДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ПО ФОРМУЛЕ
232. частное допустимой суточной дозы к массе тела человека
233. произведение допустимой суточной дозы и массы тела человека
234. частное допустимого суточного поступления к количеству всех продуктов в килограммах в суточном рационе
235. частное допустимого суточного поступления к массе тела человека
     * 1. ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ ЦГЭН ЗА СОДЕРЖАНИЕМ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ПРЕДУСМАТРИВАЕТ
236. определение степени чистоты добавки
237. определение продуктов распада
238. количественное определение содержания добавки в продукте
239. органолептическую оценку
240. структуру
     * 1. ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ РОССИИ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ КРАСИТЕЛЕЙ В
241. фруктовых соках
242. кондитерских изделиях
243. прохладительных напитках
244. молоке пастеризованном или стерилизованном
245. сахаре, меде
     * 1. ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ РОССИИ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИМЕНЕНИЕ АРОМАТИЗАТОРОВ В
246. фруктовых соках
247. кондитерских изделиях
248. прохладительных напитках
249. молоке
250. продуктах, предназначенных для детского питания
     * 1. ПРИНЦИПЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
251. пищевая добавка должна входить в список разрешенных Госсанэпиднадзором РФ
252. пищевая добавка должна быть упакована в металлическую тару
253. пищевая добавка должна храниться в заводской упаковке
254. расход пищевой добавки должен фиксироваться в специальном журнале
255. разрешенная пищевая добавка может использоваться для любых продуктов
     * 1. САНИТАРНЫЙ НАДЗОР ЗА ПРИМЕНЕНИЕМ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ДОЛЖЕН ВКЛЮЧАТЬ ПРОВЕРКУ
256. наличия разрешения на применение данной добавки
257. правильности хранения добавок
258. соблюдения порядка применения добавки
259. степени чистоты препарата и соответствия его ГОСТ, ОСТ, ТУ
260. массовой доли сухого вещества
     * 1. СОДЕРЖАНИЕ АНТИБИОТИКОВ, ПРИМЕНЯЕМЫХ В КАЧЕСТВЕ СТИМУЛЯТОРОВ РОСТА У ЖИВОТНЫХ, В МОЛОЧНЫХ И МЯСНЫХ ПРОДУКТАХ
261. не нормируется
262. нормируется только для пенициллина
263. не должны обнаруживаться в пределах чувствительности рекомендуемых методов
264. не должны обнаруживаться при применении любого метода исследования
265. нормируется только для гризина
     * 1. МЯСО И СУБПРОДУКТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА АНТИБИОТИКОВ, НАПРАВЛЯЮТСЯ НА
266. реализацию без ограничений
267. изготовление консервов, колбас при условии обязательной подсортировки незагрязненного антибиотиками сырья
268. корм скоту
269. техническую переработку
270. утилизацию
     * 1. МОЛОКО, СОДЕРЖАЩЕЕ ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА ЛЮБЫХ АНТИБИОТИКОВ, МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ
271. без ограничений
272. для изготовления хлебобулочных и кондитерских изделий
273. в качестве дополнительного кормового средства при откорме молодняка сельскохозяйственных животных
274. на техническую переработку
275. на утилизацию

**Нормативные документы**

* «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.
* «Гигиенические требовани по применению пищевых добавок». СанПиН 2.3.2.1293 – 03 от 18.06.03 МЗ РФ.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 029/2012.
* «Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» (утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 20.12.73 №1135-73).
* Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Г.Г.Онищенко от 24.02.2009 г. № №11 «О представлении внеочередных донесений о чрезвычайных ситуациях в области общественного здравоохранения санитарно-эпидемиологического характера».

**Практические навыки**

Освоение методик санитарно-эпидемиологического расследования случаев отравлений пищевыми добавками, связанных с употреблением пищевых продуктов.

**Тема 13 «Санитарно-гигиенический контроль за использованием биологически активных добавок к пище (БАД)».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для устного опроса;
* тестовые задания;
* нормативные документы;
* практические навыки.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для устного опроса**

1. Особенности питания человека в современных условиях и возможные пути его оптимизации.

2. Биологически активные добавки к пище (БАД), их роль в питании современного человека. Классификация БАД.

3. БАД - нутрицевтики, особенности их биологического действия, клиническая роль.

4. БАД – парафармацевтики, особенности их биологического действия. Основные отличия БАД – парафармацевтиков от лекарств.

5. Порядок экспертизы и гигиенической сертификации БАД. Основные гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД). Вопросы рекламы БАД. Официальная нормативная документация о БАД к пище.

**Тестовые задания**

1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОНЯТИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ К ПИЩЕ
2. 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
3. компоненты, идентичные природным, предназначенные для употребления одновременно с пищей с целью придания рациону лечебной направленности за счет увеличения в нем нутриентов выше физиологической потребности
4. искусственные компоненты, предназначенные для введения в состав пищевых продуктов с целью улучшения органолептических свойств, продления сроков хранения, оптимизации технологических процессов
5. К БАД-НУТРИЦЕВТИКАМ ОТНОСЯТ
6. природные ингредиенты пищи, применяемые для коррекции химического состава рациона питания
7. биологически активные вещества, которые регулируют процессы жизнедеятельности и применяются для профилактики, вспомогательной терапии и поддержки в физиологических границах функциональной активности органов и систем в количестве, не превышающем суточной терапевтической дозы
8. К БАД-ПАРАФАРМАЦЕВТИКАМ ОТНОСЯТ
9. природные ингредиенты пищи, применяемые для коррекции химического состава рациона питания
10. биологически активные вещества, применяемые для профилактики, вспомогательной терапии и поддержки в физиологических границах функциональной активности органов и систем в количестве, не превышающем суточной терапевтической дозы
11. КЛАССИФИКАЦИЯ БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫХ ДОБАВОК
12. энергетики
13. парафармацевтики
14. антибиотики
15. нутрицевтики
16. БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ С ЦЕЛЬЮ
17. замены рациона питания
18. основного метода лечения заболеваний
19. обогащения рациона питания
20. БАД, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СЫРЬЯ, НА ОСНОВЕ КОТОРОГО ОНИ ИЗГОТОВЛЕНЫ, КЛАССИФИЦИРУЮТ НА
21. 8 групп
22. 13 групп
23. 14 групп
24. 15 групп
25. КЛИНИЧЕСКАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ БАД ВКЛЮЧАЕТ
26. 8 групп
27. 13 групп
28. 14 групп
29. 15 групп
30. К НУТРИЦЕВТИКАМ ОТНОСЯТСЯ БАД, СОДЕРЖАЩИЕ
31. витамины
32. алкалоиды
33. полиненасыщенные жирные кислоты
34. эфирные масла
35. биогенные амины
36. НУТРИЦЕВТИКИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ
37. витамины
38. холин
39. макро- и микроэлементы
40. лецитин
41. карнитин
42. НУТРИЦЕВТИКИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ВОСПОЛНЕНИЯ НУТРИЕНТОВ, СИНТЕЗ КОТОРЫХ ОСЛАБЛЕН
43. витамины
44. холин
45. макро- и микроэлементы
46. лецитин
47. карнитин
48. К ПАРАФАРМАЦЕВТИКАМ ОТНОСЯТСЯ БАД, СОДЕРЖАЩИЕ
49. витамины
50. алкалоиды
51. полиненасыщенные жирные кислоты
52. эфирные масла
53. биогенные амины
54. ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ РОЛЬ НУТРИЦЕВТИКОВ
55. оптимизация питания
56. вспомогательная терапия
57. повышение неспецифической резистентности
58. регуляция функциональной активности органов и систем
59. ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ РОЛЬ ПАРАФАРМАЦЕВТИКОВ
60. оптимизация питания
61. вспомогательная терапия
62. повышение неспецифической резистентности
63. регуляция функциональной активности органов и систем
64. СПОСОБЫ ИЗГОТОВЛЕНИЯ И ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НУТРИЦЕВТИКОВ
65. пищевые технологии
66. фармацевтические технологии
67. профилактика заболеваний
68. профилактика заболеваний, терапия, реабилитация
69. СПОСОБЫ ИЗГОТОВЛЕНИЯ И ЦЕЛЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПАРАФАРМАЦЕВТИКОВ
70. пищевые технологии
71. фармацевтические технологии
72. профилактика заболеваний
73. профилактика заболеваний, терапия, реабилитация
74. ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И ЭФФЕКТ ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ОРГАНИЗМ НУТРИЦЕВТИКОВ
75. постоянно
76. целенаправленными курсами
77. неспецифический, общеоздоровительный
78. решение конкретной клинической задачи
79. ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И ЭФФЕКТ ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ОРГАНИЗМ ПАРАФАРМАЦЕВТИКОВ
80. постоянно
81. целенаправленными курсами
82. неспецифический, общеоздоровительный
83. решение конкретной лечебной задачи
84. АНТИОКСИДАНТЫ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ БАД
85. метионин
86. токоферол
87. аскорбиновая кислота
88. гемицеллюлоза
89. биофлавоноиды
90. ИСТОЧНИКИ ПНЖК И ФОСФОЛИПИДОВ ДЛЯ БАД
91. мед
92. печень морских рыб
93. лекарственные растения
94. облепиховое масло
95. ламинария
96. ИСТОЧНИКИ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ БАД
97. пшеничные отруби
98. соевое масло
99. мед
100. фрукты
101. молочные продукты
102. ПРЕДСТАВИТЕЛИ ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКОН В БАД
103. метионин
104. пектин
105. лецитин
106. лигнин
107. гемицеллюлоза
108. В СОСТАВ ЭУБИОТИКОВ ВХОДЯТ
109. микроорганизмы и их метаболиты
110. фитонциды
111. эфирные масла
112. биогенные амины
113. ПРИРОДНЫЕ МИНЕРАЛЫ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ БАД
114. уголь
115. мумие
116. лигнин
117. цеолиты
118. фитонциды
119. ПРОДУКТЫ ЖИВОТНОГО СИНТЕЗА, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В ПАРАФАРМАЦЕВТИКАХ
120. акулий хрящ
121. хитин панцирей креветок
122. морской огурец
123. мумие
124. цеолиты
125. РАСТЕНИЯ – ИСТОЧНИКИ АДАПТОГЕНОВ
126. родиола розовая
127. ламинария
128. элеутерококк
129. женьшень
130. хвощ полевой
131. ЛЕКАРСТВЕННЫЕ РАСТЕНИЯ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ БАД, СОДЕРЖАТ
132. триптофан
133. фитонциды
134. сапонины
135. холин
136. эфирные масла
137. ПРОДУКТЫ ПЧЕЛОВОДСТВА
138. маточное молочко
139. пектин
140. прополис
141. мумие
142. лецитин
143. БАД – РАСТИТЕЛЬНЫЕ ОРГАНИЗМЫ МОРЯ
144. ламинария
145. моллюски
146. спирулин
147. фукус
148. ракообразные
149. МЯГКОЕ ПОСЛАБЛЯЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ ОКАЗЫВАЮТ БАД, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ НА ОСНОВЕ
150. фенхеля
151. можжевельника
152. радиолы розовой
153. овса
154. сены
155. МЕЖДУНАРОДНЫЕ И НАЦИОНАЛЬНЫЕ ОРГАНИЗАЦИИ, КОНТРОЛИРУЮЩИЕ БЕЗОПАСНОСТЬ БАД
156. Объединенный комитет экспертов ФАО/ВОЗ (JECFA)
157. Территориальные органы Госсанэпиднадзора
158. ФАО (Food and Agricultural Organization)
159. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ)
160. САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ НА ПРОИЗВОДСТВО БАД ВЫДАЕТСЯ НА ОСНОВАНИИ
161. результатов санитарно-эпидемиологического обследования производства для определения готовности к серийному выпуску продукции
162. личной заинтересованности производителя
163. оценки организации производственного контроля за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции
164. оценки результатов лабораторного исследования продукции
165. ОСНОВОПОЛАГАЮЩИЕ ДОКУМЕНТЫ В РФ В ОБЛАСТИ РЕГУЛИРОВАНИЯ РЫНКА БАД
166. федеральные законы
167. приказы
168. санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
169. методические рекомендации
170. РАЗРЕШАЮЩИЙ ДОКУМЕНТ ПРИМЕНЕНИЯ (ИСПОЛЬЗОВАНИЯ) БАД В РФ
171. транспортная накладная
172. регистрационное удостоверение
173. ветеринарно-санитарное свидетельство
174. счета-фактуры поставщика
175. РАЗРЕШЕННЫЕ МЕСТА ПРОДАЖИ БАД
176. рынки
177. специализированные магазины, отделы
178. аптеки
179. супермаркеты
180. у частных лиц
181. СОДЕРЖАНИЕ ВИТАМИНОВ А, Д, В1, В2, В6, В12 В НУТРИЦЕВТИКАХ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ СУТОЧНУЮ ПОТРЕБНОСТЬ БОЛЕЕ ЧЕМ В
182. 2 раза
183. 3 раза
184. 5 раз
185. 10 раз
186. СОДЕРЖАНИЕ ВИТАМИНОВ С и Е В НУТРИЦЕВТИКАХ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ СУТОЧНУЮ ПОТРЕБНОСТЬ БОЛЕЕ ЧЕМ В
187. 2 раза
188. 3 раза
189. 5 раз
190. 10 раз
191. РАСТЕНИЯ, СОДЕРЖАЩИЕ ИНСУЛИНПОДОБНЫЕ ВЕЩЕСТВА
192. зверобой
193. девясил
194. земляника
195. крапива
196. лопух
197. РАСТЕНИЯ, СОДЕРЖАЩИЕ ЛЕГКОУСВОЯЕМЫЕ САХАРА
198. зверобой
199. девясил
200. земляника
201. цикорий
202. кизил
203. РАСТЕНИЯ-РЕГУЛЯТОРЫ ОБМЕНА ВЕЩЕСТВ
204. зверобой
205. девясил
206. земляника
207. толокнянка
208. спорыш
209. АКЛОКОИД, ОБЛАДАЮЩИЙ ПСИХОСТИМУЛИРУЮЩИМ ДЕЙСТВИЕМ
210. кофеин
211. ксантин
212. берберин
213. силимарин
214. сальсолин
215. АЛКАЛОИДЫ, ОБЛАДАЮЩИЕ УСПОКАИВАЮЩИМ ДЕЙСТВИЕМ
216. кофеин
217. ксантин
218. берберин
219. силимарин
220. сальсолин
221. АЛКАЛОИДЫ, УЛУЧШАЮЩИЕ РЕГЕНЕРАЦИЮ КЛЕТОК ПЕЧЕНИ
222. кофеин
223. ксантин
224. берберин
225. силимарин
226. сальсолин
227. АЛКАЛОИДЫ, ОБЛАДАЮЩИЕ АНТИТИРЕОИДНО АКТИВНОСТЬЮ, СОДЕРЖАТ
228. барбарис
229. капуста
230. репа
231. калина
232. семена рапса
233. ИСТОЧНИКИ ТРИТЕРПЕНОВЫХ САПОНИНОВ
234. солодка голая
235. капуста
236. хвощ полевой
237. артишок
238. первоцвет весенний
239. ФЛАВАНОИДЫ, ОБЛАЮЩИЕ ЖЕЛЧЕГОННЫМИ СВОЙСТВАМИ, СОДЕРЖАТ
240. березовые почки
241. пижма обыкновенная
242. толокнянка
243. артишок
244. бессмертник
245. РАСТЕНИЯ, СОДЕРЖАЩИЕ ГЛИКОЗИНОЛАТЫ
246. крушина
247. горчица
248. хрен
249. алоэ
250. редька
251. АНТИБАКТЕРИАЛЬНОЙ АКТИВНОСТЬЮ ОБЛАДАЮТ ГОРЬКТЕ ГЛИКОЗИДЫ
252. аубукин
253. плюмерицин
254. агнузид
255. олеуропеид
256. ГИПОТЕНЗИВНЫМ, КОРОНАРОРАСШИРЯЮЩИМ И АНТИАРИТМИЧЕСКИМ ДЕЙСТВИЕМИ ОБЛАДАЕТ ГОРЬКИЙ ГЛИКОЗИД
257. аубукин
258. плюмерицин
259. агнузид
260. олеуропеид
261. ИСТОЧНИКИ ФЕНОЛЬНЫХ СОЕДИНЕНИЙ, ОБЛАДАЮЩИЕ КАПИЛЛЯРОУКРЕПЛЯЮЩИМ ДЕЙСТВИЕМ
262. плоды рябины
263. родиола розовая
264. плоды шиповника
265. арония черноплодная
266. пижма обыкновенная
267. ФИТОНЦИДЫ СОДЕРЖАТ
268. чеснок
269. лук
270. пустырник
271. зверобой
272. родиола розовая

**Нормативные документы**

* Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)». СанПиН 2.3.2.1290-03.
* «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* «Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище». Методические указания МУК 2.3.2.721-98.
* «Административный регламент Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по предоставлению государственной услуги по государственной регистрации впервые внедряемых в производство и ранее не использовавшихся химических, биологических веществ и изготовляемых на их основе препаратов, потенциально опасных для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, представляющих потенциальную опасность для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, в том числе пищевых продуктов, впервые ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза» (утвержден приказом Роспотребнадзора № 78 от 23.07.2012).

**Тема 14 «Санитарно-гигиенический контроль за содержанием в пищевых продуктах посторонних химических веществ (на базе лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»)».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* практические навыки.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1.Пути попадания нитратов и нитритов в пищевые продукты.

2. Перечислить методы определения остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах.

**Вопросы для устного опроса**

1.Соли тяжелых металлов, пестициды, нитраты и нитриты, пути их попадания в пищевые продукты, особенности воздействия на организм человека.

2. Современные методы определения в продуктах питания нитратов и нитритов, используемая аппаратура, ход исследования, оценка результатов.

3. Современные методы определения в продуктах питания остаточных количеств пестицидов, используемая аппаратура, ход исследования, оценка результатов.

4. Современные методы определения в продуктах солей тяжелых металлов, используемая аппаратура, ход исследования, оценка результатов.

**Нормативные документы**

* «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.
* «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.
* «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды». ГН 1.2.3539-18
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

**Практические навыки**

Освоение методик лабораторных исследований по определению содержания солей тяжелых металлов, пестицидов, нитратов и нитритов в пищевых продуктах.

**Модуль 3. «Госсанэпиднадзор за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли пищевыми продуктами».**

**Тема 1 «Основные направления санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Определение понятия «предупредительный санитарный надзор».

2. Определение понятия «Текущий санитарный надзор».

3. Этапы предупредительного санитарного надзора за предприятиями пищевой промышленности.

**Вопросы для устного опроса**

1. Структура санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания. Обязанности и права органов, учреждений и должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания.

2. Формы государственного санитарного надзора в гигиене питания. Предупредительный санитарный надзор (ПСН), его цели и задачи, место в работе врача по гигиене питания. Основные направления ПСН по разделу гигиены питания.

3. Официальные правовые и нормативные документы по ПСН, определяющие содержание работы врача-гигиениста в области гигиены питания.

4. ПСН за выпуском новых видов пищевой посуды, оборудования, и упаковочных материалов. Металлическая, эмалированная, керамическая посуда, посуда из пластических масс и полимерных материалов. Основные гигиенические требования. Порядок согласования выпуска новых видов пищевой посуды, тары, оборудования, упаковочных материалов.

5. Классификация пищевых предприятий. Этапы предупредительного санитарного надзора (ПСН) за проектированием и строительством пищевых предприятий:

- ПСН за отводом участков под строительство

- ПСН за проектированием пищевых предприятий

- ПСН за строительством и реконструкцией пищевых предприятий

- ПСН за вводом объектов в эксплуатацию

Цели и задачи, стоящие перед санитарным врачом на каждом из этапов.

6. Нормативные материалы, используемые при проведении ПСН за пищевыми предприятиями и основные документы, составляемые на всех этапах ПСН.

**Тестовые задания**

***Выберите один правильный ответ:***

1. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР – ЭТО ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО:
2. деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства РФ в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения
3. разработка санитарно-противоэпидемических мероприятий
4. проведение санитарно-эпидемиологических расследований, направленных на установление причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых не инфекционных заболеваний
5. проведению производственного контроля по системе ХАССП
6. проведению лабораторных исследований
7. ФЗ №52 «О САНИТАРНО-ЭПИДЕМИЧЕСКОМ БЛАГОПОЛУЧИИ НАСЕЛЕНИЯ» БЫЛ ПРИНЯТ В:
8. 1999 г.
9. 2001 г.
10. 2004 г.
11. 1993 г.
12. ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЮ ЧЕЛОВЕКА БЫЛА ОРГАНИЗОВАНА В:
13. 1999 г.
14. 2001 г.
15. 2004 г.
16. 1993 г.
17. РУКОВОДСТВО ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ОСУЩЕСТВЛЯЕТ
18. Правительство РФ
19. Министерство Здравоохранения РФ
20. Министерство Юстиции
21. Государственная Дума
22. РОСПОТРЕБНАДЗОР ВОЗГЛАВЛЯЕТ:
23. главный государственный санитарный врач
24. главный врач
25. министр здравоохранения
26. главный ветеринарный врач
27. заместитель председателя правительства
28. ТЕРРИТОРИАЛЬНЫМ ОРГАНОМ, УПОЛНОМОЧЕННЫМ ОТ ИМЕНИ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ОСУЩЕСТВЛЯТЬ НАДЗОР В СУБЪЕКТАХ РФ, ЯВЛЯЕТСЯ:
29. Министерство здравоохранения субъекта РФ
30. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в субъекте РФ
31. Управление Роспотребнадзора по субъекту РФ
32. Правительство субъекта РФ
33. Росздравнадзор
34. ФУНКЦИИ И ПОЛНОМОЧИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ИЗЛОЖЕНЫ В:
35. уставе
36. положении
37. резолюции
38. приказе
39. указе
40. УЧРЕЖДЕНИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ОРГАНОВ ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИХ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИЙ НАДЗОР:
41. медицинские организации субъекта РФ
42. ФБУЗ «Центры гигиены и эпидемиологии»
43. Росздравнадзор
44. Ростехнадзор
45. ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИИ» ВОЗГЛАВЛЯЕТ:
46. главный государственный санитарный врач
47. министр здравоохранения
48. главный ветеринарный врач
49. главный врач
50. заместитель председателя правительства
51. ФУНКЦИИ И ПОЛНОМОЧИЯ ФБУЗ «ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ» ИЗЛОЖЕНЫ В:
52. уставе
53. положении
54. резолюции
55. приказе
56. указе
57. ПРОВЕРКА ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА ДОЛЖНОСТНЫМИ ЛИЦАМИ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПРОВОДИТСЯ НА ОСНОВАНИИ:
58. санитарно-эпидемиологического заключения
59. предписания
60. сертификата соответствия
61. распоряжения
62. протокола
63. РАСПОРЯЖЕНИЕ О ПЛАНОВОЙ ПРОВЕРКЕ ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА ВЫДАЕТ:
64. орган Роспотребнадзора
65. министерство здравоохранения
66. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
67. главный врач ЛПУ
68. главный ветеринарный врач
69. КРАТНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПЛАНОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ:
70. не более 1раза в год
71. не более 1 раза в 2 года
72. не более 1 раза в 3 года
73. по мере выявления нарушений
74. без ограничений
75. ОБЩИЙ СРОК ПРОВЕДЕНИЯ ПЛАНОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО КОНТРОЛЮ В ОТНОШЕНИИ ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ ИЛИ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ НЕ МОЖЕТ ПРЕВЫШАТЬ:
76. 15 рабочих дней
77. 20 рабочих дней
78. 1 месяца
79. 2 месяцев
80. в зависимости от состояния объектов надзора
81. ОБЩИЙ СРОК ПРОВЕДЕНИЯ ПЛАНОВОЙ ВЫЕЗДНОЙ ПРОВЕРКИ В ОТНОШЕНИИ МАЛОГО ПИЩЕВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ:
82. не более 15 часов
83. не более 30 часов
84. не более 50 часов
85. не более 100 часов
86. без ограничений
87. ОБЩИЙ СРОК ПРОВЕДЕНИЯ ПЛАНОВОЙ ВЫЕЗДНОЙ ПРОВЕРКИ В ОТНОШЕНИИ МИКРОПРЕДПРИЯТИЯ:
88. не более 15 часов
89. не более 30 часов
90. не более 50 часов
91. не более 100 часов
92. без ограничений
93. О ПРОВЕДЕНИИ ПЛАНОВОЙ ПРОВЕРКИ РУКОВОДИТЕЛЬ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА, ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ, ИХ УПОЛНОМОЧЕННЫЕ ПРЕДСТАВИТЕЛИ УВЕДОМЛЯЮТСЯ ДО НАЧАЛА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ НЕ ПОЗДНЕЕ ЧЕМ ЗА:
94. 1 рабочий день
95. 3 рабочих дня
96. 5 рабочих дней
97. 10 рабочих дней
98. 1 месяц
99. ПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ТРЕБОВАНИЙ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ НАЧИНАЕТСЯ С:
100. отбора проб пищевых продуктов
101. составления акта санитарно-гигиенического обследования
102. предъявления служебного удостоверения должностным лицом (-цами) органа Роспотребнадзора
103. проверки документов на продовольственное сырье и пищевые продукты
104. санитарных книжек сотрудников пищевого объекта
105. ИНФОРМАЦИЯ О РЕЗУЛЬТАТАХ ПРОВЕРОК, ПРОВЕДЕННЫХ ТЕРРИТОРИАЛЬНЫМИ ОРГАНАМИ РОСПОТРЕБНАДЗОРА, РАЗМЕЩАЕТСЯ НА ОФИЦИАЛЬНОМ САЙТЕ СООТВЕТСТВУЮЩЕГО ТЕРРИТОРИАЛЬНОГО ОРГАНА РОСПОТРЕБНАДЗОРА НЕ ПОЗДНЕЕ:
106. 3 календарных дней со дня подписания актов проверок
107. 3 рабочих дней со дня подписания актов проверок
108. 5 рабочих дней со дня подписания актов проверок
109. 5 календарных дней со дня подписания актов проверок
110. 7 календарных дней со дня подписания актов проверок
111. ВЫДАЧА ПРЕДПИСАНИЯ ЛИЦУ, ПОДЛЕЖАЩЕМУ ПРОВЕРКЕ, ОБ УСТРАНЕНИИ ВЫЯВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ НА ПИЩЕВОМ ОБЪЕКТЕ, ЯВЛЯЕТСЯ АДМИНИСТРАТИВНОЙ ПРОЦЕДУРОЙ:
112. принятия мер по результатам проверки
113. оформления результатов проверки
114. рассмотрения результатов проверки
115. согласования результатов проверки
116. ВЫДАЧА АКТА ОБСЛЕДОВАНИЯ ЛИЦУ, ПОДЛЕЖАЩЕМУ ПРОВЕРКЕ НА ПИЩЕВОМ ОБЪЕКТЕ, ЯВЛЯЕТСЯ АДМИНИСТРАТИВНОЙ ПРОЦЕДУРОЙ:
117. принятия мер по результатам проверки
118. оформления результатов проверки
119. рассмотрения результатов проверки
120. согласования результатов проверки
121. ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ПРОВЕРКИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ, ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ И ГРАЖДАН ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ТРЕБОВАНИЙ САНИТАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА РФ ДОЛЖНОСТНОЕ ЛИЦО РОСПОТРЕБНАДЗОРА СОСТАВЛЯЕТ:
122. распоряжение
123. сертификат
124. декларацию
125. справку
126. акт
127. НАЗОВИТЕ ДОКУМЕНТ, НА ОСНОВАНИИ КОТОРОГО РОСПОТРЕБНАДЗОР МОЖЕТ ПРИСТУПИТЬ К РАССЛЕДОВАНИЮ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ:
128. больничный лист
129. статистическая карта выбывшего из стационара
130. экстренное извещение
131. талон амбулаторного больного
132. ПРОЕКТ ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЙ ДЛЯ МНОГОКРАТНОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СТРОИТЕЛЬСТВЕ ОДИНАКОВЫХ ПО НАЗНАЧЕНИЮ ОБЪЕКТОВ НА ОСНОВЕ ГОТОВОЙ ПРОЕКТНО-СМЕТНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ:
133. повторно применяемый
134. реконструкции
135. индивидуальный
136. типовой
137. проект привязки
138. ПРОЕКТ ОДНОРАЗОВОГО СТРОИТЕЛЬСТВА ПИЩЕВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ В ОПРЕДЕЛЕННОМ МЕСТЕ С УЧЕТОМ ВСЕХ УСТАНОВЛЕННЫХ ТРЕБОВАНИЙ:
139. повторно применяемый
140. реконструкции
141. индивидуальный
142. типовой
143. экспериментальный
144. ПРОЕКТ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЙ ДЛЯ ПРОВЕРКИ В РЕАЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ ВОЗМОЖНОСТИ ВНЕДРЕНИЯ В МАССОВОЕ СТРОИТЕЛЬСТВО НОВЫХ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ:
145. индивидуальный
146. повторно применяемый
147. экспериментальный
148. реконструкции
149. типовой
150. ТЕРРИТОРИАЛЬНЫМ ОРГАНОМ, УПОЛНОМОЧЕННЫМ ОТ ИМЕНИ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ОСУЩЕСТВЛЯТЬ НАДЗОР, В СУБЪЕКТАХ РФ ЯВЛЯЕТСЯ:
151. Министерство здравоохранения субъекта РФ
152. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в субъекте РФ
153. Управление Роспотребнадзора по субъекту РФ
154. Правительство субъекта РФ
155. Управление Росздравнадзора по субъекту РФ
156. СПЕЦИАЛИСТЫ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ЯВЛЯЮТСЯ:
157. муниципальными служащими
158. гражданскими служащими
159. военными служащими
160. врачами
161. служащими

***Выберите несколько правильных ответов:***

1. В СТРУКТУРУ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ВХОДЯТ:
2. центральный аппарат
3. лечебно-профилактические учреждения
4. Управления Роспотребнадзора по субьектам РФ
5. Центры гигиены и эпидемиологии в субьектах РФ
6. научно-исследовательские институты
7. противочумные учреждения
8. санэпидслужбы министерств и ведомств
9. В ПОЛНОМОЧИЯ УПРАВЛЕНИЯ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ПРИ ПРОВЕРКЕ СОБЛЮДЕНИЯ ЮРИДИЧЕСКИМИ ЛИЦАМИ, ИНДИВИДУАЛЬНЫМИ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯМИ И ГРАЖДАНАМИ САНИТАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В ОБЛАСТИ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ВХОДЯТ:
10. проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, лабораторных и инструментальных исследований
11. организация и проведение мероприятий по надзору
12. принятие мер по результатам проверок
13. подготовка протоколов бактериологических исследований, экспертного заключения, протоколов измерений
14. гигиеническое обучение и аттестация декретированных контингентов
15. УПРАВЛЕНИЕ РОСПОТРЕБНАДЗОРА И ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ПО СЛЕДУЮЩИМ НАПРАВЛЕНИЯМ:
16. социально-гигиенический мониторинг
17. проведение испытаний
18. привлечение к административной ответственности
19. выдача санитарно-эпидемиологических заключений
20. прием и рассмотрение обращений, заявлений и жалоб юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан
21. проведение санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение, выявление и ликвидацию последствий
22. КОМПОНЕНТАМИ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСАНЭПИДНАДЗОРА В ОБЛАСТИ ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ ЯВЛЯЮТСЯ:
23. предупреждение
24. воспитание
25. обнаружение
26. реализация уголовной ответственности
27. пресечение
28. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАДЗОР И КОНТРОЛЬ В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ СЛЕДУЮЩИМИ ГОСУДАРСТВЕННЫМИ СЛУЖБАМИ:
29. органами и учреждениями Государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ
30. Федеральной службой по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ
31. Министерством здравоохранения РФ
32. [Министерством природных ресурсов и экологии Российской Федерации](http://government.ru/department/48/)
33. Государственной инспекцией по торговле, качеству товаров и защите прав потребителей РФ
34. Государственным комитетом РФ по стандартизации, метрологии и сертификации
35. ВИДЫ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА (КОНТРОЛЯ) В ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ:
36. централизованный
37. децентрализованный
38. дистанционный
39. плановый
40. внеплановый
41. РАСПОРЯЖЕНИЯ (ПРИКАЗЫ) О ПРОВЕДЕНИИ ПРОВЕРКИ ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА ИЛИ О ПРОДЛЕНИИ СРОКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРКИ ВПРАВЕ ПОДПИСЫВАТЬ:
42. руководитель ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» (его заместитель)
43. прокурор
44. помощник врача ЦГиЭ
45. руководитель Роспотребнадзора (его заместитель)
46. руководитель территориального органа Роспотребнадзора (его заместитель)
47. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ПРОДЛЕНИЯ ПЛАНОВОЙ ПРОВЕРКИ ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА:
48. желание юридических лиц или индивидуальных предпринимателей
49. желание должностного лица Роспотребнадзора, осуществляющего проверку
50. необходимость проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований и (или) испытаний и иных видов оценок
51. необходимость проведения экспертизы качества продукции
52. необходимость проведения санитарно-эпидемиологических расследований
53. ФОРМЫ ПЛАНОВЫХ ПРОВЕРОК ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ:
54. экспертная
55. экстренная
56. документарная
57. невыездная
58. выездная
59. ПЕРЕД ПРОВЕДЕНИЕМ ПЛАНОВОЙ ПРОВЕРКИ ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА ДОЛЖНОСТНОЕ ЛИЦО ОРГАНА РОСПОТРЕБНАДЗОРА ОБЯЗАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЛЯЕТ РУКОВОДИТЕЛЯ, УПОЛНОМОЧЕННОГО ПРЕДСТАВИТЕЛЯ ПРОВЕРЯЕМОГО ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА, ИНДИВИДУАЛЬНОГО ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ, ЕГО УПОЛНОМОЧЕННОГО ПРЕДСТАВИТЕЛЯ С:
60. распоряжением (приказом) о проведении проверки
61. полномочиями проводящего (проводящих) проверку должностного лица (лиц) органа Роспотребнадзора
62. [положением о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека](https://docs.cntd.ru/document/901901771#7D20K3)
63. целями, задачами, основаниями, сроками и условиями проведения проверки
64. видами и объемом проверочных мероприятий
65. составом экспертов, представителями экспертных организаций - в случае если они привлекаются к проверке
66. ИЗ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ИМЕЕТ ПРАВО СОСТАВИТЬ И ПОДПИСАТЬ ПРЕДПИСАНИЕ:
67. должностные лица Роспотребнадзора
68. помощник врача ЦГиЭ
69. заместитель главного государственного санитарного врача
70. главный государственный санитарный врач
71. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВНЕПЛАНОВЫХ ПРОВЕРОК ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ:
72. истечение срока исполнения ранее выданного органом Роспотребнадзора предписания об устранении нарушения требований и (или) несоответствия таким требованиям
73. желание юридических лиц или индивидуальных предпринимателей
74. наличие решения органа власти (управления) об установлении особого санитарно-эпидемического режима на соответствующей территории
75. желание должностного лица Роспотребнадзора, осуществляющего проверку
76. поступление в орган Роспотребнадзора обращений, заявлений и других документов о фактах нарушений требований санитарного законодательства
77. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ВНЕПЛАНОВЫХ ПРОВЕРОК ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ:
78. желание должностного лица Роспотребнадзора, осуществляющего проверку
79. желание юридических лиц или индивидуальных предпринимателей
80. поступление в орган Роспотребнадзора сведений о вводе юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем объекта в эксплуатацию после строительства, реконструкции, капитального ремонта и др.;
81. распоряжение руководителя (заместителя руководителя) органа Роспотребнадзора о проведении внеплановой проверки, изданное в соответствии с поручениями Президента РФ, Правительства РФ
82. требования прокурора
83. ПРИЧИНЕНИЕ ИЛИ ВОЗНИКНОВЕНИЕ УГРОЗЫ ВРЕДА ЖИЗНИ, ЗДОРОВЬЮ ГРАЖДАН, ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ ЯВЛЯЕТСЯ ПОВОДОМ ДЛЯ:
84. внеплановой проверки
85. плановой проверки
86. согласования проверки с прокуратурой
87. без проверки согласования с прокуратурой
88. В СООТВЕТСТВИИ С ПОЛОЖЕНИЕМ О ГОСУДАРСТВЕННОМ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМ НОРМИРОВАНИИ НОРМАТИВНЫМИ АКТАМИ, УСТАНАВЛИВАЮЩИМИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ В ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ, ЯВЛЯЮТСЯ:
89. санитарные правила (СП)
90. санитарные нормы (СН)
91. методические указания (МУ)
92. гигиенические нормативы (ГН)
93. санитарные правила и нормы (СанПиН)
94. технические регламенты (ТР)
95. В ПЕРЕЧЕНЬ ГОСУДАРСТВЕННЫХ УСЛУГ РОСПОТРЕБНАДЗОРА ВХОДИТ:
96. государственная регистрация продукции
97. медицинское освидетельствование
98. выдача санитарно-эпидемиологических заключений
99. лицензирование отдельных видов деятельности
100. прием уведомлений о начале осуществления предпринимательской деятельности
101. ВИДЫ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО ЗАКЛЮЧЕНИЯ:
102. на маркировку
103. на вид деятельности
104. на упаковку
105. на проектную документацию
106. о размещении объекта
107. ЧАСТИ ПРОЕКТА ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА:
108. пояснительная записка
109. содержательная
110. экспертная
111. графическая
112. нормативная
113. ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ВНЕПЛАНОВОЙ ВЫЕЗДНОЙ ПРОВЕРКИ ПО ПРИЧИНЕ ПРИЧИНЕНИЯ ВРЕДА ЖИЗНИ, ЗДОРОВЬЮ ГРАЖДАН И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ, ДОЛЖНОСТНЫЕ ЛИЦА РОСПОТРЕБНАДЗОРА ВПРАВЕ ПРИСТУПИТЬ К ЕЕ ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ:
114. по усмотрению руководства
115. незамедлительно
116. в течение 3 суток
117. с извещением органов прокуратуры в течение 24 часов с момента принятия решения
118. с извещением органов прокуратуры в течение 72 часов с момента принятия решения
119. ОСНОВНЫМИ ФУНКЦИЯМИ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ЯВЛЯЮТСЯ:
120. осуществление санэпидрасследования, направленного на установление причин и выявление условий возникновения и распространения инфекций
121. предупреждение, обнаружение, а также пресечение нарушений законодательства РФ в установленных сферах деятельности
122. осуществление санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через государственную границу РФ
123. осуществление лицензирования видов деятельности в соответствии с компетенцией службы
124. пресечение фактов нарушения законодательства РФ в установленных сферах деятельности

***Выберите правильную последовательность:***

1. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ АДМИНИСТРАТИВНОЙ ПРОЦЕДУРЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРКИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЮРИДИЧЕСКИХ ЛИЦ, ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЕЙ И ГРАЖДАН ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ТРЕБОВАНИЙ САНИТАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА РФ В ОБЛАСТИ ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ:
2. проведение экспертиз и (или) расследований, направленных на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда
3. рассмотрение документов лиц, подлежащих проверке
4. отбор образцов (проб) пищевых продукции, объектов окружающей среды и производственной среды, проведение их исследований, испытаний
5. обследование пищевого объекта, транспортных средств, осуществляющих перевозку продовольственного сырья и пищевых продуктов
6. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ АДМИНИСТРАТИВНЫХ ПРОЦЕДУР ПО ПРЕДОСТАВЛЕНИЮ ГОСУДАРСТВЕННОЙ УСЛУГИ РОСПОТРЕБНАДЗОРОМ:
7. прием и регистрация заявления и прилагаемых к нему документов
8. принятие решения о выдаче или об отказе в выдаче санитарно-эпидемиологического заключения, внесение сведений в Реестр
9. экспертиза документов (сведений), представленных заявителем
10. получение заявителем результата предоставления государственной услуги
11. формирование и направление межведомственных запросов

**Нормативные документы**

* «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.
* «О санитарно-эпидемиологическом благополучии». Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ.
* «Административный регламент Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по предоставлению государственной услуги по государственной регистрации впервые внедряемых в производство и ранее не использовавшихся химических, биологических веществ и изготовляемых на их основе препаратов, потенциально опасных для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, представляющих потенциальную опасность для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, в том числе пищевых продуктов, впервые ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза» (утвержден приказом Роспотребнадзора № 78 от 23.07.2012).
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами». ГН 2.3.3.972-00.

**Тема 2 «Знакомство с организацией работы отдела по надзору за питанием населения управления Роспотребнадзора. Планирование работы и критерии оценки деятельности».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* практические навыки.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

* 1. Перечислить права должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания.
  2. Перечислить обязанности должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания.
  3. Определение понятия «текущий санитарный надзор».
  4. Этапы проведения текущего санитарного надзора.

**Вопросы для устного опроса**

1.Содержание государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания. История становления и развития санитарного надзора в области гигиены питания (основные этапы).

2. Структура санэпидслужбы по разделу гигиены питания. Организация работы отдела по надзору за питанием населения управления Роспотребнадзора. Права и обязанности должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания.

3. Взаимодействие должностных лиц с местными руководящими органами и общественными организациями, прокуратурой, милицией, ветеринарной службой, госторгинспекцией.

4. Ответственность за нарушение санитарного законодательства. Уголовная ответственность.

5. Профессионально-деонтологические принципы и основные направления деятельности, формы и методы работы специалиста по гигиене питания.

**Тестовые задания**

***Выберите один правильный ответ:***

1. В СООТВЕТСТВИИ С ПОЛОЖЕНИЯМИ «СТРАТЕГИИ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В РФ ДО 2030 ГОДА», БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ КАК:
2. состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений
3. состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения
4. соблюдение регламентированного (т.е. отсутствие или ограничение регламентируемой концентрации) уровня содержания загрязнителей
5. отсутствие токсического, канцерогенного, тератогенного, мутагенного или любого другого неблагоприятного действия пищевых продуктов на организм человека при употреблении их в общепринятых количествах
6. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ НОРМАТИВЫ – ЭТО НОРМАТИВНЫЕ АКТЫ:
7. устанавливающие гигиенические критерии безвредности для здоровья человека и его будущих поколений отдельных факторов среды его обитания
8. установления противоэпидемических требований по обеспечению благоприятных условий среды обитания, сохранения здоровья и профилактики заболеваний
9. установления гигиенических требований по обеспечению условий проживания, труда, быта, отдыха, воспитания, обучения и питания населения
10. установления санитарных правил, норм и гигиенических нормативов в части обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения
11. К ДОКУМЕНТУ, КОТОРЫМ ЗАЯВИТЕЛЬ УДОСТОВЕРЯЕТ СООТВЕТСТВИЕ ВЫПУСКАЕМОЙ В ОБРАЩЕНИЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ТРЕБОВАНИЯМ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ СОЮЗА, ОТНОСЯТ:
12. сертификат соответствия техническим регламентам таможенного Союза
13. свидетельство о государственной регистрации
14. декларацию о соответствии техническим регламентам таможенного Союза
15. санитарно-эпидемиологическое заключение
16. К ДОКУМЕНТУ, УДОСТОВЕРЯЮЩЕМУ ФАКТ ПРОВЕДЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЯ, ИСПЫТАНИЯ, СОДЕРЖАЩЕМУ ПОРЯДОК ИХ ПРОВЕДЕНИЯ И ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ, ОТНОСЯТ
17. протокол лабораторных испытаний
18. санитарно-эпидемиологическое заключение
19. экспертное заключение
20. санитарно-эпидемиологическую оценку
21. К НОРМАТИВНО-ПРАВОВОМУ АКТУ, ОБЯЗЫВАЮЩЕМУ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ РАЗРАБАТЫВАТЬ И ВНЕДРЯТЬ ПРИНЦИПЫ ХАССП, ОТНОСЯТ:
22. Стратегию повышения качества пищевой продукции до 2030 года
23. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
24. Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
25. Технический регламент ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
26. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ СОЦИАЛЬНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО МОНИТОРИНГА ВОЗЛОЖЕНА НА:
27. органы законодательной власти
28. органы исполнительной власти
29. Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
30. общественные организации
31. ПЕРСОНАЛЬНУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬ ВЫПУСКАЕМОЙ И РЕАЛИЗУЕМОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НЕСЁТ:
32. местная администрация
33. ведомственный санитарный врач
34. врач-эпидемиолог
35. руководитель предприятия
36. главный государственный санитарный врач
37. МЕТОД САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ПО УСТАНОВЛЕНИЮ СООТВЕТСТВИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ГИГИЕНИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ:
38. санитарно-эпидемиологическая оценка
39. санитарно-эпидемиологическая экспертиза
40. санитарно-эпидемиологическое испытание
41. санитарно-эпидемиологическое расследование
42. санитарно-эпидемиологическое обследование
43. санитарно-эпидемиологическое исследование
44. МЕТОД САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ПО ВЫЯВЛЕНИЮ ПРИЧИН И УСЛОВИЙ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ И МАССОВЫХ НЕИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ (ОТРАВЛЕНИЙ):
45. санитарно-эпидемиологическая оценка
46. санитарно-эпидемиологическая экспертиза
47. санитарно-эпидемиологическое испытание
48. санитарно-эпидемиологическое расследование
49. санитарно-эпидемиологическое обследование
50. санитарно-эпидемиологическое исследование
51. МЕТОД САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ПО ОЦЕНКЕ СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ:
52. санитарно-эпидемиологическая оценка
53. санитарно-эпидемиологическая экспертиза
54. санитарно-эпидемиологическое испытание
55. санитарно-эпидемиологическое расследование
56. санитарно-эпидемиологическое обследование
57. санитарно-эпидемиологическое исследование
58. МЕТОД САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ПО ОПРЕДЕЛЕНИЮ СВОЙСТВ ИССЛЕДУЕМОГО ОБЪЕКТА, ЕГО КАЧЕСТВЕННЫХ И КОЛИЧЕСТВЕННЫХ ХАРАКТЕРИСТИК, А ТАКЖЕ УСТАНОВЛЕНИЕ ПРИЧИННО-СЛЕДСТВЕННЫХ СВЯЗЕЙ МЕЖДУ ФАКТОРАМИ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ И ЗДОРОВЬЕМ НАСЕЛЕНИЯ:
59. санитарно-эпидемиологическая оценка
60. санитарно-эпидемиологическая экспертиза
61. санитарно-эпидемиологическое испытание
62. санитарно-эпидемиологическое расследование
63. санитарно-эпидемиологическое обследование
64. санитарно-эпидемиологическое исследование
65. МЕТОД САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ПО ПРОВЕРКЕ СООТВЕТСТВИЯ ХРАКТЕРИСТИК ИСПЫТЫВАЕМОГО ОБЪЕКТА ТРЕБОВАНИЯМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ:
66. санитарно-эпидемиологическая оценка
67. санитарно-эпидемиологическая экспертиза
68. санитарно-эпидемиологическое испытание
69. санитарно-эпидемиологическое расследование
70. санитарно-эпидемиологическое обследование
71. санитарно-эпидемиологическое исследование
72. МЕТОД САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО КОНТРОЛЯ ПО УСТАНОВЛЕНИЮ ВРЕДНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ НА ЧЕЛОВЕКА ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ, ОПРЕДЕЛЕНИЮ СТЕПЕНИ ЭТОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ И ПРОГНОЗИРОВАНИЮ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ОБСТАНОВКИ:
73. санитарно-эпидемиологическая оценка
74. санитарно-эпидемиологическая экспертиза
75. санитарно-эпидемиологическое испытание
76. санитарно-эпидемиологическое расследование
77. санитарно-эпидемиологическое обследование
78. санитарно-эпидемиологическое исследование
79. ДЕЛО ОБ АДМИНИСТРАТИВНОМ ПРАВОНАРУШЕНИИ СЧИТАЕТСЯ ВОЗБУЖДЕННЫМ С МОМЕНТА:
80. фиксации должностным лицом нарушений обязательных требований законодательства в акте проверки
81. обнаружения должностным лицом нарушений обязательных требований законодательства
82. принятия должностным лицом решения о производстве по делу об административном правонарушении
83. составления первого протокола о применении мер обеспечения производства по делу об административном правонарушении
84. СРОК АДМИНИСТРАТИВНОГО ПРИОСТАНОВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРИ НАРУШЕНИИ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ НАСЕЛЕНИЯ СОСТАВЛЯЕТ:
85. до 30 суток
86. до 60 суток
87. до 90 суток
88. до 120 суток
89. ВИДЫ АДМИНИСТРАТИВНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ПРИ НАРУШЕНИИ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ ИЗЛОЖЕНЫ В:
90. КоАП РФ
91. Конституция РФ
92. ФЗ №184 «О техническом регулировании»
93. УК РФ
94. ФЗ №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»
95. РОСПОТРЕБНАДЗОР ИМЕЕТ ПРАВО ПЕРЕДАТЬ МАТЕРИАЛ ПО АДМИНИСТРАТИВНОМУ ПРАВОНАРУШЕНИЮ В ОРГАНЫ ПРОКУРАТУРЫ, ЕСЛИ НЕ ТРЕБОВАЛОСЬ УТОЧНЕНИЯ ОБСТОЯТЕЛЬСТВ ДЕЛА:
    1. незамедлительно
    2. в течение одного месяца
    3. в течение десяти дней
    4. в течение трех месяцев
96. ДОЛЖНОСТНЫЕ ЛИЦА РОСПОТРЕБНАДЗОРА ИМЕЮЩИЕ ПРАВО ПРИВЛЕЧЬ ВИНОВНОГО К АДМИНИСТРАТИВНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ (ВЫНЕСТИ ПОСТАНОВЛЕНИЕ) ЗА АДМИНИСТРАТИВНОЕ ПРАВОНАРУШЕНИЕ
97. специалист-эксперт
98. помощник врача ЦГиЭ (врача-эпидемиолога)
99. заведующий лаборатории ЦГиЭ
100. главный государственный санитарный врач
101. В ТЕЧЕНИЕ КАКОГО СРОКА СО ДНЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПРОТОКОЛА О САНИТАРНОМ ПРАВОНАРУШЕНИИ ГЛАВНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ ВРАЧ ИЛИ ЕГО ЗАМЕСТИТЕЛЬ ОБЯЗАН РАССМОТРЕТЬ ДЕЛО ОБ АДМИНИСТРАТИВНОМ ПРАВОНАРУШЕНИИ:
102. в течение трех дней
103. в течении семи дней
104. в течение пятнадцати дней
105. в течение месяца
106. в течение трех месяцев
107. ДИСЦИПЛИНАРНЫЕ ВЗЫСКАНИЯ ЗА НАРУШЕНИЕ САНИТАРНОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА ИМЕЕТ ПРАВО ПРИМЕНЯТЬ:
108. работодатель
109. сотрудники отдела внутренних дел
110. администрация населенного пункта
111. главный государственный санитарный врач
112. помощник врача ЦГиЭ (врача-эпидемиолога)
113. ОСНОВНЫМ ЗАКОНОМ, РЕГУЛИРУЮЩИМ ДИСЦИПЛИНАРНУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, ЯВЛЯЕТСЯ:
114. Кодекс РФ об административных правонарушениях
115. Трудовой кодекс (КЗОТ)
116. Уголовный кодекс
117. Уголовно-процессуальный кодекс
118. Конституция РФ
119. К УГОЛОВНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В ХОДЕ УСТАНОВЛЕННЫХ НАРУШЕНИЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИЧЕСКОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ НАСЕЛЕНИЯ ИМЕЮТ ПРАВО ПРИВЛЕКАТЬ:
120. Управление Роспотребнадзора по субъекту РФ
121. органы Прокуратуры
122. органы МВД
123. медицинские организации
124. ФБУЗ ЦГиЭ
125. НАРУШЕНИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ ПРАВИЛ, ПОВЛЕКШЕЕ ПО НЕОСТОРОЖНОСТИ МАССОВОЕ ЗАБОЛЕВАНИЕ ИЛИ ОТРАВЛЕНИЕ ЛЮДЕЙ, НАКАЗЫВАЕТСЯ В СООТВЕТСТВИИ С:
126. ФЗ № 323 от 21.11.2011 «Об основах охраны здоровья граждан в РФ»
127. ст. 236 ФЗ № 63 от 13.06.1996 «Уголовный кодекс РФ»
128. ФЗ № 195 от 30.12.2001 «Кодекс РФ об административных правонарушениях»
129. ФЗ №197 от 30.12.2001 «Трудовой кодекс РФ»
130. АДМИНИСТРАТИВНОЕ ПРИОСТАНОВЛЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НАЗНАЧАЕТСЯ:
131. главным государственным санитарным врачом
132. судьей
133. следственным комитетом
134. прокурором
135. АДМИНИСТРАТИВНЫЙ ШТРАФ ДОЛЖЕН БЫТЬ УПЛАЧЕН В ПОЛНОМ РАЗМЕРЕ ЛИЦОМ, ПРИВЛЕЧЕННЫМ К АДМИНИСТРАТИВНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ, НЕ ПОЗДНЕЕ \_\_\_\_ ДНЕЙ СО ДНЯ ВСТУПЛЕНИЯ ПОСТАНОВЛЕНИЯ О НАЛОЖЕНИИ АДМИНИСТРАТИВНОГО ШТРАФА В ЗАКОННУЮ СИЛУ:
136. 7
137. 15
138. 30
139. 60
140. 90
141. В СЛУЧАЕ НЕЯВКИ ЛИЦА, В ОТНОШЕНИИ КОТОРЫХ ВЕДЕТСЯ ПРОИЗВОДСТВО ПО ДЕЛУ ОБ АДМИНИСТРАТИВНОМ ПРАВОНАРУШЕНИИ, ЕСЛИ ОНО ИЗВЕЩЕНО В УСТАНОВЛЕННОМ ПОРЯДКЕ, ПРОТОКОЛ ОБ АДМИНИСТРАТИВНОМ ПРАВОНАРУШЕНИИ СОСТАВЛЯЕТСЯ В ЕГО ОТСУТСТВИЕ, А КОПИЯ ПРОТОКОЛА НАПРАВЛЯЕТСЯ ЛИЦУ, В ОТНОШЕНИИ КОТОРОГО ОН СОСТАВЛЕН, СО ДНЯ СОСТАВЛЕНИЯ В ТЕЧЕНИЕ (В ДНЯХ):
142. 1
143. 2
144. 3
145. 4
146. 5
147. ДОКУМЕНТ, ОТНОСЯЩИЙСЯ К АКТАМ АДМИНИСТРАТИВНОГО ПРИНУЖДЕНИЯ:
148. протокол исследования проб воздуха рабочего помещения в связи с превышением ПДК
149. протокол о санитарном правонарушении
150. предписание
151. постановление о наложении административного взыскания за санитарное правонарушение
152. акт санитарного обследования с описанием факта санитарного правонарушения
153. В ТЕЧЕНИЕ КАКОГО СРОКА ПРАВОМОЧНО ПРИНУДИТЕЛЬНОЕ ВЗЫСКАНИЕ ШТРАФА ЗА САНИТАРНОЕ ПРАВОНАРУШЕНИЕ ПРИ СОБЛЮДЕНИИ ВСЕХ ПРАВИЛ ОФОРМЛЕНИЯ ДОКУМЕНТОВ ПОРЯДКА ПРИВЛЕЧЕНИЯ К ОТВЕТСТВЕННОСТИ:
154. в течение 15 дней с момента вручения виновному лицу протокола о санитарном правонарушении
155. в течение 10 дней со дня вынесения постановления о наложении административного взыскания за санитарное правонарушение
156. в течение 2 месяцев со дня вынесения постановления о наложении административного взыскания за санитарное правонарушение
157. в течение 3 месяцев со дня вынесения постановления о наложении административного взыскания за санитарное правонарушение
158. ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ ФАКТОРОВ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ ПРИ СОЦИАЛЬНО-ГИГИЕНИЧЕСКОМ МОНИТОРИНГЕ ЗА ПИТАНИЕМ НАСЕЛЕНИЯ ПРОВОДЯТ УЧРЕЖДЕНИЯ:
159. ФБУЗ ЦГиЭ
160. Управление Роспотребнадзора по субъекту РФ
161. прокуратуры
162. медицинские организации
163. ВЫЯВЛЕНИЕ ПРИЧИННО-СЛЕДСТВЕННОЙ СВЯЗИ ПРИ СОЦИАЛЬНО-ГИГИЕНИЧЕСКОМ МОНИТОРИНГЕ ЗА ПИТАНИЕМ НАСЕЛЕНИЯ ПРОВОДИТ:
164. ФБУЗ ЦГиЭ
165. Управление Роспотребнадзора по субъекту РФ
166. прокуратура
167. медицинские организации
168. научно-исследовательские институты
169. ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ СВЕДЕНИЙ ДЛЯ ПРИНЯТИЯ УПРАВЛЕНЧЕСКИХ РЕШЕНИЙ ОРГАНАМИ ВЛАСТИ В ХОДЕ СОЦИАЛЬНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО МОНИТОРИНГА ПРОВОДИТ:
170. ФБУЗ ЦГиЭ
171. Управление Роспотребнадзора по субъекту РФ
172. прокуратура
173. медицинские организации
174. НЕОБХОДИМО ЛИ СОГЛАСОВАНИЕ О ХОДЕ ПРОВЕДЕНИЯ СОЦИАЛЬНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО МОНИТОРИНГА С ОРГАНОМ ПРОКУРАТУРЫ:
175. только территориальным отделам
176. только Управлению Роспотребнадзора по субъекту РФ
177. только филиалам ФБУЗ ЦГиЭ
178. согласование не требуется
179. НА ОСНОВЕ ДАННЫХ СОЦИАЛЬНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО МОНИТОРИНГА ЗА ПИТАНИЕМ НАСЕЛЕНИЯ ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА ФОРМИРУЕТ:
180. Федеральный информационный фонд
181. Федеральный финансовый фонд
182. Фонд состояния окружающей среды

***Выберите несколько правильных ответов:***

1. ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВРАЧА ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ:
2. организационно- методическая работа
3. экспериментальная работа
4. санитарный надзор
5. гигиеническая сертификация и экспертиза
6. санитарно-просветительная и консультативная работа
7. научно-практическая работа и участие в научно-практических конференциях
8. МЕТОДЫ РАБОТЫ ВРАЧА ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО НАДЗОРА:
9. метод санитарного описания
10. метод морфофизиологических индикаторов
11. лабораторно-инструментальные методы
12. метод моделирования
13. оценка объективных данных социально-гигиенического мониторинга, заболеваемости, в том числе алиментарного происхождения
14. статистический метод и анализ
15. В ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКУЮ РАБОТУ ВРАЧА ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ ВХОДИТ:
16. составление плана работы
17. привитие навыков правильного питания среди населения
18. санитарно-гигиеническое обследование пищевого объекта
19. отбор проб пищевых продуктов
20. освоение и внедрение в практику новых эффективных методов и средств профилактики заболеваний алиментарной природы, новых организационных форм и методов работы
21. подготовку и проведение организационно- методических совещаний, семинаров и др.
22. В ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ВРАЧА ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ ПО САНИТАРНОМУ НАДЗОРУ ВХОДИТ:
23. планирование работы по различным направлениям деятельности
24. проведение контроля за соблюдением действующих санитарно-гигиенических и противоэпидемических норм и правил на пищевых объектах, при хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов
25. проведение мероприятий по повышению гигиенических знаний лиц производящих и реализующих продукты питания
26. проведение расследования случаев пищевых отравлений и составление акта расследования
27. выделение неблагополучных в санитарно-гигиеническом и санитарно-эпидемиологическом отношении объектов, установление кратности и объема их исследований
28. САНИТАРНО-ПРОСВЕТИТЕЛЬНАЯ И КОНСУЛЬТАТИВНАЯ РАБОТА ВРАЧА ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ:
29. привитие навыков правильного питания среди населения
30. планирование работы по различным направлениям деятельности
31. проведение контроля за соблюдением действующих санитарно-гигиенических и противоэпидемических норм и правил на пищевых объектах, при хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов
32. проведение мероприятий по повышению гигиенических знаний лиц производящих и реализующих продукты питания
33. проведение расследования случаев пищевых отравлений и составление акта расследования
34. ОБЩИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ДЕОНТОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИНЦИПЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВРАЧА ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ:
35. уважение к профессии
36. идейная убежденность
37. гигиеническое мышление
38. знание санитарного и основ гражданского законодательства
39. профессиональная принципиальность
40. навыки научного поиска, анализа и обобщения
41. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ДЕОНТОЛОГИЧЕСКИЕ ПРИНЦИПЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВРАЧА ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ:
42. гигиеническое мышление
43. навыки научного поиска, анализа и обобщения
44. активная жизненная позиция
45. уважение к профессии
46. знание санитарного и основ гражданского законодательства
47. профессиональная принципиальность
48. УКАЖИТЕ, ЧТО ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ СОЦИАЛЬНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ МОНИТОРИНГ КАК ГОСУДАРСТВЕННАЯ СИСТЕМА:
49. наблюдение за состоянием среды обитания
50. наблюдение за состоянием здоровья населения
51. определение причинно-следственных связей между состояние здоровья населения и факторами среды обитания
52. обнаружение, предупреждение и пресечение нарушений законодательства РФ по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия
53. анализ, оценку и прогноз состояния здоровья и среды обитания
54. СОЦИАЛЬНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ МОНИТОРИНГ ЗА ПИТАНИЕМ НАСЕЛЕНИЯ ПРОВОДЯТ УЧРЕЖДЕНИЯ:
55. ФБУЗ ЦГиЭ
56. Роспотребнадзора
57. прокуратуры
58. медицинские организации
59. ВИДЫ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА СОВЕРШЕНИЕ САНИТАРНЫХ ПРАВОНАРУШЕНИЙ:
60. уголовная
61. дисциплинарная
62. моральная
63. административная
64. гражданско-правовая
65. ВИДЫ АДМИНИСТРАТИВНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ:
66. дисквалификация
67. штраф
68. приостановление деятельности
69. увольнение
70. предупреждение
71. СРОКИ СОСТАВЛЕНИЯ ПРОТОКОЛА ПРИ ВОЗБУЖДЕНИИ ДЕЛА ОБ АДМИНИСТРАТИВНОМ ПРАВОНАРУШЕНИИ:
72. немедленно по факту установления нарушения
73. возможно увеличение срока до 2 дней, для подготовки передачи материалов в суд
74. возможно увеличение срока до 7 дней, для подготовки передачи материалов в суд
75. возможно увеличение срока до 14 дней, для подготовки передачи материалов в суд
76. ВИДЫ ДИСЦИПЛИНАРНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ:
77. замечание
78. выговор
79. дисквалификация
80. увольнение
81. предупреждение
82. ВИДЫ ГРАЖДАНСКО-ПРАВОВОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ:
83. дисквалификация
84. возмещение затрат на лечение и восстановление граждан
85. возмещение расходов на социальное обеспечение
86. приостановление деятельности
87. возмещение морального вреда
88. ВИДЫ УГОЛОВНОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТИ:
89. штраф
90. дисквалификация
91. лишение права заниматься определенной должностью или деятельностью
92. принудительные работы
93. ограничение свободы

***Определите правильную последовательность:***

1. АЛГОРИТМ ПРОВЕДЕНИЯ АДМИНИСТРАТИВНОГО РАССЛЕДОВАНИЯ:
2. Соотнесение события административного правонарушения с областью законодательства, указанной в части1 ст.28.7 КоАП
3. Совершение процессуальных действий, требующих значительных временных затрат
4. Составление протокола об административном правонарушении либо вынесение постановления о прекращении производства по делу до передачи его на рассмотрение
5. Непосредственное обнаружение правонарушения или получение материалов, сообщения (заявления), которые могут являться поводом для возбуждения дела об административном правонарушении
6. Вынесение определения о возбуждении дела об административном правонарушении и проведении административного расследования
7. Установление данных, указывающих на наличие события административного правонарушения
8. Установление необходимости осуществления процессуальных действий, требующих значительных временных затрат
9. ЭТАПНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ СОЦИАЛЬНО-ГИГИЕНИЧЕСКОГО МОНИТОРИНГА ЗА ПИТАНИЕМ НАСЕЛЕНИЯ:
10. подготовка предложений для принятия необходимых мер по устранению выявленных вредных воздействий факторов среды обитания человека, связанных с питанием
11. гигиеническая оценка (диагностика) факторов питания и состояния здоровья населения
12. установление причин и выявление условий возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)
13. выявление причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов питания на основе системного анализа и оценки риска для здоровья населения

**Нормативные документы**

* «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.
* «О санитарно-эпидемиологическом благополучии». Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* «О порядке рассмотрения обращений граждан Российской Федерации». Федеральный закон от 2 мая 2006 г. N 59-ФЗ.
* «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».  Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. N 294-ФЗ.
* «Административный регламент Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по предоставлению государственной услуги по государственной регистрации впервые внедряемых в производство и ранее не использовавшихся химических, биологических веществ и изготовляемых на их основе препаратов, потенциально опасных для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, представляющих потенциальную опасность для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, в том числе пищевых продуктов, впервые ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза» (утвержден приказом Роспотребнадзора № 78 от 23.07.2012).

**Практические навыки**

Рассмотрение плана работы отдела по надзору за питанием населения управления Роспотребнадзора на текущий год.

Проведение краткого анализа деятельности отдела по надзору за питанием населения управления Роспотребнадзора по материалам годового отчета и составление примерного плана работы на следующий год.

**Тема 3 «Лабораторный контроль в работе врача по гигиене питания. Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях. Санитарно-микологический контроль пищевых продуктов».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* практические навыки.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Перечислить методы санитарно-микробиологического контроля пищевых продуктов.

2. Охарактеризовать методику взятия смывов с оборудования.

**Вопросы для устного опроса**

1. Номенклатура лабораторных исследований отдела санитарно-гигиенических исследований ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».

2. Значение микробиологического контроля в гигиене питания. Цель и методы, основные звенья санитарно-микробиологического и санитарно-микологического контроля пищевых продуктов.

3. Охарактеризовать методику санитарно-микробиологического контроля методом смывов.

4. Охарактеризовать методику отбора проб пищевых продуктов.

5. Цель и методы проведения санитарно-микологического контроля пищевых продуктов.

6. Основные документы по микробиологическому контролю качества пищевых продуктов и санитарного состояния пищевых предприятий.

7. Предварительные и текущие медицинские осмотры работников пищевых предприятий.

**Тестовые задания**

***Выберите один правильный ответ***

1. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ И ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ РЕГЛАМЕНТИРУЮТСЯ ПРИКАЗОМ:
2. 45 н
3. 46 н
4. 29 н
5. 302 н
6. 89 н
7. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР ПРОВОДИТСЯ:
8. при приеме на работу
9. при выполнении работы
10. в обоих случаях
11. ни в одном случае
12. ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР ПРОВОДИТСЯ С ЦЕЛЬЮ ВЫЯВЛЕНИЯ У СОТРУДНИКА:
13. противопоказаний к работе
14. психиатрического освидетельствования
15. выявления хронических заболеваний
16. профессиональных заболеваний
17. отклонений в организме, не позволяющих выполнять ту или иную деятельность
18. ПЕРИОДИЧЕСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР ПРОВОДИТСЯ ПРИ:
19. приеме на работу
20. при выполнении работы
21. в обоих случаях
22. ни в одном из перечисленных случаев
23. ПЕРЕД ПРОХОЖДЕНИЕМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО МЕДОСМОТРА ПРИ ПРИЕМЕ НА РАБОТУ НА ПИЩЕВОЙ ОБЪЕКТ НЕОБХОДИМО ПРОЙТИ:
24. МРТ головного мозга
25. психиатрическое освидетельствование
26. психолога
27. стоматолога
28. окулиста
29. КРАТНОСТЬ ПСИХИАТРИЧЕСКОГО ОСВИДЕТЕЛЬСТВОВАНИЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ:
30. 1 раз в год
31. 1 раз в 2 года
32. 1 раз в 3 года
33. 1 раз в 4 года
34. 1 раз в 5 лет
35. КРАТНОСТЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ПЕРИОДИЧЕСКИХ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ:
36. 1 раз в полгода
37. 1 раз в год
38. 1 раз в полтора года
39. 1 раз в 2 года
40. ХАССП – ЭТО:
41. система, представляющая собой совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов
42. концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции
43. стандарт системы менеджмента безопасности пищевой продукции
44. система отсутствия рисков
45. процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска
46. СИСТЕМА ХАССП - ЭТО:
47. совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов
48. концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции
49. стандарт системы менеджмента безопасности пищевой продукции
50. система отсутствия рисков
51. процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска
52. СТАНДАРТ, СОЗДАННЫЙ НА ОСНОВЕ КОНЦЕПЦИИ HACCP:
53. AS/EN 9100:2009
54. OHSAS 18000:2007
55. IATF 16949:2016
56. ISO 22000:2018
57. BNR 20000:2018
58. РАСШИФРОВКА АБРЕВИТАТУРЫ ISO:
59. Международная Организация по Стандартизации
60. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединённых Наций
61. Всемирная организация здравоохранения
62. Продовольственный кодекс
63. Международная сеть органов по безопасности пищевых продуктов
64. В РОССИИ ВНЕДРЕНИЕ HACCP НА ПИЩЕВОМ ПРЕДПРИЯТИИ:
65. обязательно
66. обязательно с оговорками
67. не обязательно
68. ОБЪЕКТЫ ВХОДНОГО ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПИЩЕВОМ ОБЪЕКТЕ:
69. процессы производства
70. сырье и компоненты, полуфабрикаты
71. продукты переработки (готовая продукция)
72. условия труда на рабочем месте
73. факторы окружающей среды
74. санитарная обработка помещений, инвентаря, оборудования
75. ПЕРИОДИЧНОСТЬ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ПИЩЕВОМ ОБЪЕКТЕ:
76. каждая партия
77. выборочно
78. 1 раз в неделю
79. 1 раз в месяц
80. не имеет значения
81. ИССЛЕДОВАНИЕ ФИЗИЧЕСКИХ И ХИМИЧЕСКИЙ ФАКТОРОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ СРЕДЫ НА ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТАХ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРОВОДИТЬ:
82. 1 раз в год
83. 2 раза в год
84. 1 раз в квартал
85. 1 раз в 3 года
86. ВРЕМЯ ДОСТАВКИ СМЫВОВ В ЛАБОРАТОРИЮ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ С МОМЕНТА ВЗЯТИЯ:
87. 3 часов
88. 5 часов
89. 6 часов
90. 8 часов
91. 10 часов
92. ПЛОЩАДЬ ВЗЯТИЯ СМЫВОВ С ОБОРУДОВАНИЯ, СПЕЦОДЕЖДЫ ПЕРСОНАЛА ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА:
93. 25 см2
94. 50 см2
95. 100 см2
96. 150 см2
97. 200 см2
98. ОБНАРУЖЕНИЕ ПОВЫШЕННОГО КОЛИЧЕСТВА МЕЗОФИЛЬНЫХ АЭРОБНЫХ И ФАКУЛЬТАТИВНО АНАЭРОБНЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ В ГОТОВОМ ПРОДУКТЕ УКАЗЫВАЕТ НА:
99. нарушение температурного режима хранения или его приготовления
100. санитарное неблагополучие объекта
101. вторичное загрязнение пищевого продукта
102. недостаточную санитарную обработку оборудования
103. ОБНАРУЖЕНИЕ ПАТОГЕННЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ В ГОТОВЫХ ВЫПУСКАЕМЫХ ИЛИ РЕАЛИЗУЕМЫХ ПРОДУКТАХ (В ОПРЕДЕЛЕННЫХ КОЛИЧЕСТВАХ ПРОДУКТА) РАСЦЕНИВАЕТСЯ КАК ПОКАЗАТЕЛЬ:
104. нарушения температурного режима хранения или его приготовления
105. санитарного неблагополучия объекта
106. вторичного загрязнения пищевого продукта
107. недостаточной санитарной обработки оборудования
108. ОБНАРУЖЕНИЕ ПОВЫШЕННОГО КОЛИЧЕСТВА ЗОЛОТИСТОГО СТАФИЛОКОККА В ПРОДУКТАХ, ПРОШЕДШИХ ТЕПЛОВУЮ ОБРАБОТКУ, СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ О:
109. нарушении температурного режима хранения или его приготовления
110. санитарном неблагополучии объекта
111. вторичном загрязнения пищевого продукта
112. недостаточной санитарной обработки оборудования
113. ОБНАРУЖЕНИЕ БАКТЕРИЙ РОДА PROTEUS В ПРОШЕДШИХ ТЕПЛОВУЮ ОБРАБОТКУ ПРОДУКТАХ СВИДЕТЕЛЬСТВУЕТ О:
114. нарушении температурного режима хранения или его приготовления
115. санитарном неблагополучии объекта
116. вторичном загрязнения пищевого продукта
117. недостаточной санитарной обработки оборудования
118. КРИТИЧЕСКАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА – ЭТО:
119. точка контроля, на которой выявлено критическое несоответствие по требованиям безопасности
120. этап производственного процесса, на котором применяются меры управления для предотвращения или снижения пищевой опасности до приемлемого уровня
121. точка, поставленная для привлечения внимания
122. параметр контрольной операции, связанный с предотвращением опасности

***Выберите несколько правильных ответов***

1. ПЕРИОДИЧЕСКИЙ МЕДИЦИНСКИЙ ОСМОТР ПРОВОДИТСЯ С ЦЕЛЬЮ ВЫЯВЛЕНИЯ У СОТРУДНИКА:
2. противопоказаний к работе
3. психиатрического освидетельствования
4. выявления хронических заболеваний
5. профессиональных заболеваний
6. отклонений в организме, не позволяющих выполнять ту или иную деятельность
7. ПРИ ИСТЕЧЕНИИ СРОКОВ ДАВНОСТИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО МЕДИЦИНСКОГО ОСМОТРА РАБОТОДАТЕЛЬ ДОЛЖЕН:
8. не отстранять от работы
9. отстранить от работы
10. на сутки
11. на неделю
12. до момента получения результатов медосмотра
13. ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ ПРИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОМ МЕДИЦИНСКОМ ОСМОТРЕ:
14. клинический анализ крови
15. кровь на сифилис
16. мазок из зева и носа на золотистый стафилококк
17. соскоб на яйца гельминтов
18. УЗИ внутренних органов
19. исследование на носительство кишечных инфекций
20. РАБОТОДАТЕЛЬ ОБЯЗАН В ДЕНЬ ПРОХОЖДЕНИЯ МЕДОСМОТРА СОТРУДНИКОВ:
21. освободить от работы в день прохождения
22. направить проходить его в выходной день
23. сохранить заработную плату в полном объеме
24. сохранить половину оплаты труда
25. В РОССИИ ПРЕДПРИЯТИЯ МОГУТ РАЗРАБАТЫВАТЬ СИСТЕМУ МЕНЕДЖМЕНТА ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПО СТАНДАРТАМ:
26. СП 60.13330.2020
27. ИСО 22000–2018
28. GFSI признаваемые стандарты (FSSC 22000, BRC, IFS и т.д.)
29. ТР ТС 021/2011
30. ФУНКЦИОНАЛ СПЕЦИАЛИСТОВ ГРУППЫ ХАССП СОГЛАСНО ОПРЕДЕЛЕНИЮ В ГОСТ Р 51705.1–2001:
31. отбирать пробы пищевых продуктов
32. разрабатывать систему ХАССП
33. внедрять систему ХАССП
34. поддерживать в рабочем состоянии систему ХАССП
35. ВИДЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ:
36. входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов
37. территория предприятия
38. контроль на этапах технологических процессов производства пищевых продуктов
39. производственная среда
40. санитарно-эпидемиологический режим
41. санитарно-защитная зона
42. ВИДЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:
43. входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов
44. территория предприятия
45. контроль на этапах технологических процессов производства пищевых продуктов
46. производственная среда
47. санитарно-эпидемиологический режим
48. санитарно-защитная зона
49. ВИДЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПРОВОДОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ:
50. входной контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов
51. территория предприятия
52. контроль безопасности пищевых продуктов, сырья, полуфабрикатов
53. производственная среда
54. санитарно-эпидемиологический режим
55. ОБЪЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ЭТАПЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ:
56. процессы производства
57. сырье и компоненты, полуфабрикаты
58. продукты переработки (готовая продукция)
59. условия труда на рабочем месте
60. факторы окружающей среды
61. санитарная обработка помещений, инвентаря, оборудования
62. ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ПИЩЕВОМ ОБЪЕКТЕ:
63. физико-химические и микробиологические показатели
64. соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации
65. смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала
66. соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации
67. соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов
68. инструментальные исследования и измерения вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте и рабочей поверхности
69. ОПРЕДЕЛЯЕМЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ЭТАПЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ:
70. физико-химические и микробиологические показатели пищевой продукции
71. соответствие видов и наименований поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации
72. органолептические показатели пищевой продукции
73. смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала
74. лабораторные исследования воды питьевой
75. инструментальные исследования и измерения вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте и рабочей поверхности
76. НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В ХОДЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ЭТАПЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ИХ ПРОИЗВОДСТВА ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ:
77. не реже 1 раза в месяц
78. 1 раз в квартал
79. 1 раз в полгода
80. в количестве 10% от всех наименований выпускаемой продукции
81. в количестве 15% от всех наименований выпускаемой продукции
82. в количестве 30% от всех наименований выпускаемой продукции
83. НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В ХОДЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ЭТАПЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ИХ ПРОИЗВОДСТВА УРОВНИ СОДЕРЖАНИЯ ПОТЕНЦИАЛЬНО ОПАСНЫХ ХИМИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ:
84. не реже 1 раза в месяц
85. 1 раз в квартал
86. 1 раз в полгода
87. в количестве 10% от всех наименований выпускаемой продукции
88. в количестве 15% от всех наименований выпускаемой продукции
89. в количестве 30% от всех наименований выпускаемой продукции
90. НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В ХОДЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ЭТАПЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ ИХ ПРОИЗВОДСТВА ПОКАЗАТЕЛИ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ:
91. 1 раза в квартал
92. 1 раза в полгода
93. 1 раз в год
94. в количестве 10% от всех наименований выпускаемой продукции
95. в количестве 30% от всех наименований выпускаемой продукции
96. в количестве 50% от всех наименований выпускаемой продукции
97. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (КАЖДОГО БЛЮДА) ПО ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРОВОДИТСЯ:
98. не реже 1 раза в месяц
99. 1 раз в квартал
100. 1 раз в полгода
101. в количестве 10% от всех наименований выпускаемой продукции
102. в количестве 15% от всех наименований выпускаемой продукции
103. в количестве 30% от всех наименований выпускаемой продукции
104. СМЫВЫ С ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ТАРЫ, РУК И СПЕЦОДЕЖДЫ ПЕРСОНАЛА НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕКОМЕНДУЕТСЯ БРАТЬ:
105. 1 раз в месяц
106. 1 раз в квартал
107. 1 раз в год
108. не менее 10 смывов
109. не менее 20 смывов
110. ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА ЭТАПЕ ЕЕ РЕАЛИЗАЦИИ НА ОБЪЕКТАХ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ:
111. 1 раз в квартал
112. 1 раз в полгода
113. 1 раз в год
114. по 1 образцу из каждой группы скоропортящейся продукции
115. выборочно
116. СМЫВЫ С ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ТАРЫ, РУК И СПЕЦОДЕЖДЫ ПЕРСОНАЛА НА ОБЪЕКТАХ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ БРАТЬ:
117. 1 раз в квартал
118. 1 раз в полгода
119. 1 раз в год
120. не менее 10 смывов
121. не менее 20 смывов
122. СМЫВЫ С САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ ОТБИРАЮТ С ПОМОЩЬЮ ТАМПОНОВ:
123. с двух участков, каждый из которых должен быть не менее 25 см2
124. с четырех участков, каждый из которых должен быть не менее 25 см2
125. нижняя часть каждого рукава
126. две площадки с верхней и средней частей передних пол одежды
127. средняя часть каждого рукава
128. ПРИ ВЗЯТИИ СМЫВОВ С РУК ПРОТИРАЮТ ТАМПОНОМ:
129. тыльные поверхности рук
130. ладонные поверхности обеих рук
131. проводя не менее 3 раз
132. проводя не менее 5 раз
133. проводя не менее 7 раз
134. ПРИ ЗАБОРЕ СМЫВОВ С ТАРЕЛОК ПРОТИРАЮТ:
135. всю поверхность
136. внутреннюю поверхность
137. наружную поверхность
138. 3 тарелок
139. 5 тарелок
140. количество тарелок по усмотрению
141. ПРИ ЗАБОРЕ СМЫВОВ СО СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ПРОТИРАЮТ:
142. рабочую поверхность
143. нерабочую поверхность
144. всю поверхность
145. 3 столовых приборов
146. 5 столовых приборов
147. количество приборов по усмотрению
148. ПРИ ВЗЯТИИ СМЫВОВ С МЕЛКИХ ИНСТРУМЕНТОВ ОБТИРАЕТСЯ
149. рабочую поверхность
150. нерабочую поверхность
151. всю поверхность
152. 3 мелких инструментов
153. 5 мелких инструментов
154. количество инструментов по усмотрению
155. ДЛЯ ОЦЕНКИ ЭФФЕКТИВНОСТИ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ СМЫВЫ СЛЕДУЕТ БРАТЬ:
156. перед началом работы
157. после работы
158. во время работы
159. с чистых объектов
160. с необработанных объектов
161. у персонала после посещения туалета
162. у персонала перед посещением туалета
163. ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ РОЛИ ОБОРУДОВАНИЯ И РУК ПЕРСОНАЛА В БАКТЕРИАЛЬНОМ ОБСЕМЕНЕНИИ ПРОДУКТА ИЛИ ГОТОВОГО БЛЮДА ПО ХОДУ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА СМЫВЫ БЕРУТСЯ С:
164. перед началом работы
165. обработанных рук и поверхностей
166. необработанных рук и поверхностей
167. одновременным отбором проб пищевых продуктов
168. не имеет значение

***Определите правильную последовательность***

1. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ДЕЙСТВИЙ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ МЕДИЦИСКИХ ОСМОТРОВ:
2. **назначение приказом лица, ответственного за проведение медицинских осмотров**
3. обязательное психиатрическое освидетельствование
4. **заключение договора с медицинским учреждением**
5. **определение контингента работников,** которым необходимо пройти медосмотр
6. утверждение списка в организации и направление в Роспотребнадзор
7. **направление работников на медосмотров**
8. **создание приказа о закреплении обязанности прохождения работниками медосмотров**
9. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИ ВЗЯТИИ СМЫВОВ С РУК:
10. ногти
11. подногтевые пространства
12. внутренняя поверхность пальцев
13. межпальцевые пространства
14. внутренняя поверхность ладони

**Нормативные документы**

* «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.
* «О санитарно-эпидемиологическом благополучии». Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ.
* «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами (утв. Заместителем Главного государственного санитарного врача СССР 31 декабря 1982 г. №2657).

**Практические навыки**

Ознакомление с методикой микробиологического контроля за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях методом взятия смывов.

**Тема 4 «Текущий санитарный надзор за предприятиями общественного питания».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* решение ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Классификация предприятий общественного питания.

2. Правила мытья столовой посуды.

3. Правила мытья кухонной посуды.

Правила личной гигиены персонала.

**Вопросы для устного опроса**

1. Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями общественного питания.

2. Типы предприятий общественного питания и их гигиеническая характеристика.

3. Основные гигиенические требования к предприятиям общественного питания:

- к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции;

- санитарные требования к планировке и оснащению предприятий общественного питания;

- санитарные требования к транспортировке, приему, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов, к раздаче и реализации готовых изделий;

- санитарные требования к содержанию помещений;

- гигиена мытья и дезинфекции посуды, оборудования и инвентаря;

- контроль за состоянием здоровья, условиями труда, техникой безопасности и соблюдением правил личной гигиены персоналом.

4. Схема санитарного обследования предприятия общественного питания и виды медико-санитарной документации.

**Тестовые задания**

***Выберите один правильный ответ:***

1. МОЕЧНЫЕ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ВАННЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОДКЛЮЧАТЬ К КАНАЛИЗАЦИИ С ВОЗДУШНЫМ РАЗРЫВОМ СТРУИ НЕ МЕНЕЕ:
2. 10 мм
3. 15 мм
4. 20 мм
5. 25 мм
6. ЗАБОР ВОЗДУХА ДЛЯ ПРИТОЧНОЙ ВЕНТИЛЯЦИИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРЕДУСМАТИРВАТЬ НА ВЫСОТЕ ОТ ПОВЕРХНОСТИ ЗЕМЛИ НЕ МЕНЕЕ:
7. 0,5 м
8. 1,0 м
9. 1,5 м
10. 2,0 м
11. 2,5 м
12. ГЕНЕРАЛЬНУЮ УБОРКУ ВСЕХ ПОМЕЩЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРОВОДИТЬ НЕ РЕЖЕ:
13. 1 раза в неделю
14. 1 раза в 2 недели
15. 1 раза в 3 недели
16. 1 раза в месяц
17. 1 раз в 1,5 месяца
18. МЫТЬЕ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В ВАННЕ:
19. односекционной
20. двухсекционной
21. трехсекционной
22. четырехсекционной
23. ХРАНЕНИЕ ПРОДУКТОВ ОТ ВКЛЮЧЕННЫХ ПРИБОРОВ ОТОПЛЕНИЯ, ВОДОПРОВОДНЫХ И КАНАЛИЗАЦИОННЫХ ТРУБ РЕКОМЕНДУЕТСЯ НА РАССТОЯНИИ НЕ МЕНЕЕ:
24. 0,2 м
25. 0,5 м
26. 0,7 м
27. 1,0 м
28. ОЧИЩЕННЫЕ КАРТОФЕЛЬ, КОРНЕПЛОДЫ И ДРУГИЕ ОВОЩИ ХРАНЯТСЯ В ХОЛОДНОЙ ВОДЕ НЕ БОЛЕЕ:
29. 1 час
30. 2 часов
31. 3 часов
32. 4 часов
33. МЯСНЫЕ РУБЛЕНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПОСЛЕ ОБЖАРКИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОДВЕРГАТЬ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ В ТЕЧЕНИЕ:
34. 1-2 мин.
35. 2-3 мин.
36. 4-5 мин.
37. 5-7 мин.
38. 7-10 мин.
39. САМАЯ БЕЗОПАСНАЯ В ГИГИЕНИЧЕСКОМ ОТНОШЕНИИ КУХОННАЯ ПОСУДА:
40. из нержавеющей стали
41. эмалированная
42. из оцинкованного железа
43. чугунная
44. алюминиевая
45. НАХОЖДЕНИЕ НА РАЗДАЧЕ ГОТОВЫХ БЛЮД, ТРЕБУЮЩИХ РАЗОГРЕВАНИЯ ПЕРЕД УПОТРЕБЛЕНИЕМ, ДОПУСКАЕТСЯ С МОМЕНТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ:
46. не более 2 часов
47. не более 3 часов
48. не более 5 часов
49. не более 12 часов
50. СРОК ХРАНЕНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД В ИЗОТЕРМИЧЕСКИХ ЕМКОСТЯХ (ВКЛЮЧАЯ ВРЕМЯ ИХ ПЕРЕВОЗКИ) ПРИ ПРОВЕДЕНИИ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ НЕ ДОЛЖЕН ПРЕВЫШАТЬ:
51. 2 часов
52. 3 часов
53. 4 часов
54. 5 часов
55. ВЛАЖНАЯ УБОРКА С ПРИМЕНЕНИЕМ МОЮЩИХ И ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ДОЛЖНА ПРОВОДИТЬСЯ:
56. ежедневно
57. раз в 3 дня
58. раз в неделю
59. раз в месяц
60. СТОЛЫ ДЛЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ УБОРКЕ:
61. перед каждым использованием
62. после каждого использования
63. в конце рабочего дня
64. по усмотрению завпроизводством
65. НОРМА ИСКУССТВЕННОЙ ОСВЕЩЕННОСТИ ПРИ ОБЩЕМ ОСВЕЩЕНИИ В ГОРЯЧИМ, ХОЛОДНОМ, ЗАГОТОВОЧНОМ ЦЕХАХ:
66. 150 ЛК
67. 200 ЛК
68. 300 ЛК
69. 500 ЛК
70. МЫТЬЕ КУЛЕРА РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПРОВОДИТЬ:
71. ЕЖЕДНЕВНО
72. 2 РАЗА В НЕДЕЛЮ
73. 1 РАЗ В НЕДЕЛЮ
74. 1 РАЗ В МЕСЯЦ
75. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА «ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ –ПОЛУФАБРИКАТЫ» ХАРАКТЕРНА ДЛЯ ТИПА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:
76. заготовочного
77. доготовочного
78. полного цикла
79. буфета-раздаточной
80. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА «ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ – ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ» ХАРАКТЕРНА ДЛЯ ТИПА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:
81. заготовочного
82. доготовочного
83. полного цикла
84. буфета-раздаточной
85. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА «ПОЛУФАБРИКАТ – ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ» ХАРАКТЕРНА ДЛЯ ТИПА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:
86. заготовочного
87. доготовочного
88. полного цикла
89. комбинат питания
90. ТЕМПЕРАТУРА ВТОРЫХ БЛЮД И ГАРНИРОВ ПРИ РАЗДАЧЕ ПРИ ПИТАНИИ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ:
91. не ниже 75°С
92. не ниже 65°С
93. не ниже 50°С
94. не ниже 20°С
95. не ниже 14°С
96. УСТАНОВКА БАКТЕРИЦИДНЫХ ЛАМП РЕКОМЕНДУЕТСЯ В ЦЕХЕ:
97. мясном
98. для приготовления холодных блюд
99. кондитерском
100. горячем
101. первичной обработки овощей

***Выберите несколько правильных ответов:***

1. В ДВУХСЕКЦИОННОЙ ВАННЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ МЫТЬЕ:
2. моечной тары
3. кухонной посуды
4. столовой посуды
5. чайной посуды
6. столовых приборов
7. ПРОДУКТЫ, ВОСПРИНИМАЮЩИЕ ПОСТОРОННИЕ ЗАПАХИ:
8. масло сливочное, сыр
9. чай, сахар, соль
10. сельдь
11. специи
12. яйцо
13. СЫПУЧИЕ ПРОДУКТЫ РЕКОМЕНДУЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ НА ПОДТОВАРНИКАХ ИЛИ СТЕЛЛАЖАХ НА РАССТОЯНИИ НЕ МЕНЕЕ:
14. 10 см от пола
15. 14 см от пола
16. 20 см от пола
17. 15 см от наружной стены
18. 20 см от наружной стены
19. 25 см от наружной стены
20. ДЛЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ КАРТОФЕЛЬНОЙ БОЛЕЗНИ СТЕЛЛАЖИ (ПОЛКИ) ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА ОБРАБАТЫВАЮТСЯ:
21. 1 раз в неделю
22. 1 раз в 2 редели
23. 1 раз в месяц
24. 1% раствором уксусной кислоты
25. 0,5% хлорамина
26. МЯСО НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩЕНО РАЗМОРАЖИВАТЬ:
27. в СВЧ-печах на минимальной мощности
28. в СВЧ-печах в режиме дефростации
29. в воде
30. около плиты
31. на разделочном столе при комнатной температуре
32. МЯСНОЙ ФАРШ, ИЗГОТОВЛЕННЫЙ НА ПРЕДПРИЯТИИ ПИТАНИЯ, ХРАНИТСЯ:
33. не более 8 часов
34. не более 12 часов
35. не более 15 часов
36. при температуре от минус 2 до плюс 4ºС
37. при температуре от 0 до 6°С
38. при температуре плюс 4 – 6ºС
39. САЛАТЫ, ВИНЕГРЕТЫ, НАРЕЗАННЫЕ КОМПОНЕНТЫ ИЗ ВАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ В НЕЗАПРАВЛЕННОМ ВИДЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ХРАНИТЬ:
40. не более 8 часов
41. не более 12 часов
42. не более 15 часов
43. при температуре не выше + 4ºС
44. при температуре не выше + 6°С
45. при комнатной температуре
46. СЫРЫЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК БЕЗ ПОСЛЕДУЮЩЕЙ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ ВЫДЕРЖИВАЮТСЯ:
47. в 1% растворе уксусной кислоты
48. в 3% растворе уксусной кислоты
49. в 5% растворе поваренной соли
50. в 10% растворе поваренной соли
51. в течение 5 минут
52. в течение 10 минут
53. В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ (ШКОЛЫ, САДЫ) ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТОВ И ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ ДОПУСКАЕТСЯ:
54. из овощей прошлогоднего урожая
55. из овощей свежего урожая
56. с 1 марта
57. с 1 мая
58. с 1 июня
59. СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ХРАНЯТСЯ:
60. в течение 24 часов
61. в течение 48 часов
62. при температуре +2+6ºС
63. при температуре 0+2°С
64. на линии раздачи
65. в холодильнике
66. СУТОЧНАЯ ПРОБА ОТБИРАЕТСЯ:
67. из котла перед раздачей
68. с линии раздачи
69. в полном объеме (блюда), но не менее 100 г
70. в полном объеме (блюда), но не менее 200 г
71. гарниры вместе с основным блюдом
72. гарниры отдельно от основного блюда
73. ПРОВЕРКА ФРИТЮРА ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ ОСУЩЕНСТВЛЯЕТСЯ:
74. ежедневно
75. раз в неделю
76. до начала жарки
77. во время жарки
78. по окончании жарки
79. БЛЮДА, ПРОШЕДШИЕ ТЕПЛОВУЮ ОБРАБОТКУ И ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ, ДО ИХ РЕАЛИЗАЦИИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОДВЕРГНУТЬ БЫСТРОМУ ОХЛАЖДЕНИЮ:
80. до температуры +3°С
81. до температуры +4ºС
82. до температуры +5°С
83. в течение 1 часа
84. в течение 1,5 часов
85. в течение 2 часов
86. НЕМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:
87. производственные столы
88. картофелеочистительная машина
89. охлаждаемая витрина
90. стеллажи
91. мармиты
92. ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:
93. духовой шкаф
94. электромясорубка
95. фризер
96. мармит
97. СВЧ-печь
98. МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:
99. мармит
100. фризер
101. машина кремовзбивательная
102. моечная ванна
103. хлеборезательная машина
104. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ СКЛАДА:
105. стеллажи
106. подтоварники
107. холодильные шкафы
108. производственные столы
109. моечная ванна
110. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ЦЕХА ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ:
111. производственные столы
112. овощерезательная машина
113. картофелеочистительная машина
114. моечная ванна
115. раковина для мытья рук
116. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ХОЛОДНОГО ЦЕХА:
117. производственные столы
118. картофелеочистительная машина
119. холодильные шкафы
120. овощерезательная машина
121. моечная ванна
122. раковина для мытья рук
123. мармиты
124. ПЕРЕЧЕНЬ ЭЛЕКТИРЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ГОРЯЧЕГО ЦЕХА:
125. электроплита
126. электросковорода
127. мармиты
128. духовой шкаф
129. электрокотел
130. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ РАЗДАТОЧНОЙ ЗОНЫ:
131. хлеборезательная машина
132. мармиты
133. холодильный прилавок
134. духовой шкаф
135. нейтральный прилавок
136. бактерицидная лампа
137. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА) ВКЛЮЧАЕТ:
138. фото блюда
139. наименование сырья (брутто и нетто, г) на 1 порцию
140. наименование сырья (брутто и нетто, г) на 100 порций
141. химический состав на 1 порцию
142. химический состав на 100 порций
143. технологию приготовления
144. МАРКИРОВКА РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК И НОЖЕЙ В МЯСО-РЫБНОМ ЦЕХЕ:
145. ВМ, ВР
146. СМ, СР
147. СК
148. Г, З
149. ВО, Х
150. МАРКИРОВКА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:
151. гастрономия
152. ВМ, ВР, ВК
153. СМ, СР, СК
154. молочные продукты
155. мясо, птица, рыба
156. фрукты, овощи
157. ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ НА НАЛИЧИЕ У РАБОТНИКОВ ГНОЙНИЧКОВЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ КОЖИ РУК И ОТКРЫТЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ТЕЛА, ПРИЗНАКОВ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ ДОЛЖЕН ЗАПОЛНЯТЬСЯ:
158. на бумажном носителе
159. на электронном носителе
160. на бумажном и/или электронном носителе
161. ежедневно
162. раз в неделю
163. по усмотрению завпроизводством
164. К ЗАГОТОВОЧНЫМ ЦЕХАМ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПОЛНОГО ЦИКЛА ОТНОСЯТСЯ:
     1. мучной
     2. овощной
     3. горячий
     4. холодный
     5. мясорыбный
165. К ДОГОТОВОЧНЫМ ЦЕХАМ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПОЛНОГО ЦИКЛА ОТНОСЯТСЯ:
166. овощной
167. горячий
168. холодный
169. кондитерский
170. мучной
171. К СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫМ ЦЕХАМ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПОЛНОГО ЦИКЛА ОТНОСЯТСЯ:
172. мучной
173. кондитерский
174. кулинарный
175. холодный
176. горячий

***Определите правильную последовательность:***

1. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ РУЧНЫМ СПОСОБОМ:
2. ополаскивание в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65ºС с помощью гибкого шланга с душевой насадкой
3. механическое удаление остатков пищи
4. просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах
5. мытье в первой секции с добавлением моющих средств при температуре 45°С
6. мытье во второй секции с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой
7. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ РУЧНЫМ СПОСОБОМ:
8. прокаливание инвентаря в духовом шкафу
9. ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65ºС
10. механическая очистка от остатков пищи
11. мытье щетками в воде с температурой не ниже 45°С с добавлением моющих средств
12. просушивание на решетчатых полках, стеллажах
13. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ОБРАБОТКИ ЯИЦ:
14. ополаскивание проточной водой с температурой 40-45°С до удаления остатков дезсредства
15. выкладывание на чистую промаркированную посуду
16. мытье в воде с температурой 40-45ºС и добавлением 1-2% кальцинированной соды
17. замачивание в воде с температурой 40-45°С и добавлением 0,5% хлорамина

**Нормативные документы**

* «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01.
* Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1324-03.
* Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» №2657 от 31.12.1982 г.

**Практические навыки**

Изучение схемы санитарного обследования и медико-санитарной документации по итогам госсанэпиднадзора за предприятиями общественного питания (акты проверки, санитарные предписания, протоколы об административном правонарушении).

***Решение ситуационных задач***

Среди жителей одного их микрорайонов города с 16 часов 8 марта начались массовые заболевания. Всего заболело 36 человек. Симптомы заболевания выражались в форме острого гастроэнтерита (тошнота, сильная многократная рвота, боли в эпигастральной области), головной боли. Температура тела у заболевших была в норме. Выздоровление у большинства заболевших наступило через 2-3 дня.

Из опроса заболевших было выяснено, что они употребляли в пищу продукты, купленные в супермаркете, расположенном в центре микрорайона. Среди приобретённых в данном магазине продуктов были мясные, колбасные и рыбные изделия, консервы, молочные продукты, соки, напитки, кондитерские изделия, в том числе кремовые торты. Заболели только те лица, кто употреблял торты с кремом собственного производства организации торговли.

При санитарно-эпидемиологическом обследовании супермаркета было установлено, что торты собственного производства были изготовлены в кондитерском цехе магазина, где часть готовой продукции (кремовые торты), вследствие недостаточного объёма холодильного оборудования, хранилась при комнатной температуре в течение 12 часов до момента реализации.

Документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления кондитерских изделий (товарно­транспортные накладные, декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства; журнал органолептической оценки качества кулинарных изделий предприятия - бракеражный), оформлены в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» проведён отбор проб пищевой продукции, прежде всего тортов с кремом, воды централизованного водоснабжения из водопроводного крана кондитерского цеха, смывов с оборудования, инвентаря, рабочей одежды, рук работников данного цеха для микробиологического исследования. Сотрудники супермаркета, имеющие отношение к изготовлению и реализации тортов, направлены на медосмотр для проведения анализов на бактерионосительство.

По результатам лабораторных испытаний в пробах тортов, отобранных в магазине, в рвотных массах, промывных водах, заболевших и в мазке из зева работницы кондитерского цеха (обсеменение 7,5\*10 ) был выделен идентичный штамм золотистого стафилококка (с фагоформулой 6/42/Е/47/75 III группы).

Вопросы:

1. Укажите диагноз пострадавших.
2. Дайте обоснование диагноза.
3. Укажите источник стафилококка, путь передачи и механизм приобретения «виновным» продуктом (торты с кремом) токсичных свойств.
4. Определите оперативные меры по ликвидации данной вспышки пищевого отравления.
5. Разработайте все возможные меры профилактики пищевых отравлений стафилококковой природы.

**Эталон ответа:**

1. Подтвержденный диагноз: острое пищевое отравление микробной природы, стафилококковый токсикоз.
2. Диагноз установлен на основании следующих данных: одномоментность, массовость, короткий инкубационный период (от 2 до 18 часов), характерная клиническая картина, данные эпидемиологической обстановки, связь с приемом пищи, наличие «виновного продукта» (выявление содержания S. аш^т в тортах с кремом выше допустимого уровня), лабораторные данные (выделение из материалов заболевших, и зева работницы кондитерского цеха, идентичного с пробой из продукции штамма микроорганизма).
3. Источником стафилококка является работница кондитерского цеха, бактерионоситель с активным выделением патогенного штамма золотистого стафилококка. Загрязнение продукта произошло аэрогенным путем передачи. Нарушение температурного режима хранения готовых кондитерских изделий способствовало размножению стафилококков и токсинообразованию.
4. Цля оперативной ликвидации данной вспышки пищевого отравления необходимо изъять из продажи и утилизировать данную партию кремовых тортов, которые хранились в ненадлежащих температурных условиях; обеспечить температурный режим хранения кондитерских изделий с кремом в соответствии с требованиями нормативных документов (4±2 °С); отстранить от работы сотрудницу кондитерского цеха, как выявленного бактерионосителя патогенного штамма S. Aureus, для санации и лечения.
5. Профилактика стафилококкового токсикоза включает

* своевременное выявление лиц с воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей и гнойничковыми поражениями кожи и отстранение их от условий приготовления пищи или контакта с готовыми блюдами;

санирование работников пищевых объектов, своевременное лечение заболеваний зубов и носоглотки, а также осуществление профилактики простудных заболеваний;

* строгое соблюдение правил производственной и личной гигиены;
* строгое соблюдение технологии приготовления пищи (режимов тепловой обработки), а также безусловное обеспечение температурных условий хранения и сроков реализации скоропортящихся продуктов.

**Тема 5 «Текущий санитарный надзор за предприятиями торговли продовольственными товарами».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* решение ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Гигиенические требования, предъявляемые к территории предприятий торговли продовольственными товарами.

2. Гигиенические требования к условиям и срокам хранения продовольственных товаров.

**Вопросы для устного опроса**

1. Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями торговли продовольственными товарами.

2. Типы предприятий продовольственной торговли и их гигиеническая характеристика.

3. Основные гигиенические требования к продовольственным магазинам:

- к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции;

- общие санитарные требования к внутренней планировке, отделке, оборудованию и инвентарю;

- санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов;

- санитарные требования к реализации пищевых продуктов;

- санитарные требования к обработке оборудования и инвентаря;

- контроль за состоянием здоровья и соблюдением правил личной гигиены персоналом.

4. Санитарные требования к размещению, устройству, оборудованию и эксплуатации колхозных рынков.

5. Схема санитарного обследования предприятия торговли продовольственными товарами и виды медико-санитарной документации.

**Тестовые задания**

***Выберите один правильный ответ:***

1. **ТОРГОВЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ, ОСУЩЕСТВЛЯЮЩИЕ РОЗНИЧНУЮ ТОРГОВЛЮ ЧЕРЕЗ ПАВИЛЬОНЫ, КИОСКИ, ПАЛАТКИ, ОТНОСЯТСЯ К КАТЕГОРИИ:**
2. розничной торговой сети
3. мелкорозничной торговой сети
4. стационарная торговая сеть
5. нестационарная торговая сеть
6. РАБОТНИКИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ, ИМЕЮЩИЕ НЕПОСРЕДСТВЕННЫЙ КОНТАКТ С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ, ПРОХОДЯТ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ГИГИЕНИЧЕСКУЮ ПОДГОТОВКУ И АТТЕСТАЦИЮ:
7. при приеме на работу и далее с периодичностью не реже чем 1 раз в полгода
8. при приеме на работу и далее с периодичностью не реже чем 1 раз в год
9. при приеме на работу и далее с периодичностью не реже чем 1 раз в 2 года
10. при приеме на работу и далее с периодичностью не реже чем 1 раз в 3 года
11. ПОМЕЩЕНИЯ ТОРГОВОГО ОБЪЕКТА, В КОТОРЫХ ДОПУСКАЕТСЯ НАХОЖДЕНИЕ КАНАЛИЗАЦИОННЫХ СТОЯКОВ БЕЗ ЗАЩИТНЫХ КОРОБОВ И С ОТВЕРСТИЯМИ ДЛЯ ПРОЧИСТОК И РЕВИЗИЙ:
12. производственные
13. санитарно-бытовые
14. фасовочные
15. складские
16. СРОКИ ГОДНОСТИ СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ:
17. до 2 дней
18. до 5 дней
19. до 7 дней
20. до 10 дней
21. ЗАПРЕЩЕННАЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ НАСЕЛЕНИЮ ЧЕРЕЗ ТОРГОВУЮ СЕТЬ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ, КРОМЕ:
22. бахчевые культуры частями и с надрезами
23. размороженная и в последующем повторно замороженная пищевая продукция
24. продукты домашнего приготовления
25. позеленевшие клубни картофеля
26. не выпотрошенная дичь
27. ИНФОРМАЦИЯ, НАНОСИМАЯ НА ЭТИКЕТКУ О СРОКАХ ГОДНОСТИ ОСОБО СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ДОЛЖНА ПРЕДУСМАТРИВАТЬ УКАЗАНИЕ:
28. года выработки
29. месяца и года выработки
30. дня, месяца и года выработки
31. часа, дня, месяца, года выработки
32. ИНФОРМАЦИЯ, НАНОСИМАЯ НА ЭТИКЕТКУ О СРОКАХ ГОДНОСТИ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ДОЛЖНА ПРЕДУСМАТРИВАТЬ УКАЗАНИЕ:
33. года выработки
34. месяца и года выработки
35. дня, месяца и года выработки
36. часа, дня, месяца, года выработки
37. ИНФОРМАЦИЯ, НАНОСИМАЯ НА ЭТИКЕТКУ О СРОКАХ ГОДНОСТИ НЕСКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ДОЛЖНА ПРЕДУСМАТРИВАТЬ УКАЗАНИЕ:
38. года выработки
39. месяца и года выработки
40. дня, месяца и года выработки
41. часа, дня, месяца, года выработки
42. СКОРОПОРТЯЩИЕСЯ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ПОСЛЕ ВСКРЫТИЯ УПАКОВКИ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ СЛЕДУЕТ РЕАЛИЗОВАТЬ С МОМЕНТА ЕЕ ВСКРЫТИЯ ПРИ СОБЛЮДЕНИИ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ В СРОК НЕ БОЛЕЕ:
43. 6 часов
44. 10 часов
45. 12 часов
46. 18 часов
47. 24 часов
48. СКЛАДСКИЕ ПОМЕЩЕНИЯ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОСНАЩЕНЫ:
49. термометрами
50. средствами измерения температуры и влажности
51. тонометрами
52. пульсоксиметрами
53. средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима
54. ЭТИКЕТКИ (ЯРЛЫКИ), ЛИСТОК-ВКЛАДЫШ, МАРКИРОВКА, НАНЕСЕННАЯ НЕПОСРЕДСТВЕННО НА ТРАНСПОРТНУЮ УПАКОВКУ ДОЛЖНЫ СОХРАНЯТЬСЯ ДО МОМЕНТА:
55. употребления пищевого продукта
56. реализации пищевой продукции
57. фасовки пищевой продукции
58. окончания срока годности
59. выкладки на торговые стеллажи
60. НЕСТАЦИОНАРНЫЕ ТОРГОВЫЕ ОБЪЕКТЫ ДОЛЖЫ РАЗМЕЩАТЬСЯ В МЕСТАХ, РАСПОЛОЖЕННЫХ НА РАСТОЯНИИ ОТ ТУАЛЕТА НЕ БОЛЕЕ:
61. 25
62. 50 м
63. 100 м
64. 150 м
65. 200 м
66. ТЕМПЕРАТУРНЫЙ РЕЖИМ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ И ОСОБОСКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ СОСТАВЛЯЕТ:
67. +4/-2°С
68. +2/-1ºС
69. +6/-1°С
70. +2/-4ºС
71. +4/-4°С
72. **ПРОДАЖА ПИРОЖНЫХ С КРЕМОМ В ТОРГОВОМ ПАВИЛЬОНЕ:**
73. запрещена
74. разрешена при наличии соответствующей лицензии
75. разрешена при условии реализации свежей продукции
76. разрешена при наличии холодильника
77. **СОВМЕСТНОЕ ХРАНЕНИЕ НА СКЛАДЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО МАГАЗИНА СОЛЕНОЙ СЕЛЬДИ И ХЛЕБНОЙ ПРОДУКЦИИ:**
78. допускается
79. допускается, если сельдь герметично упакована
80. допускается, если продукты расположены на расстоянии не меньше 40 см друг от друга
81. не допускается
82. РЕАЛИЗАЦИЯ ПОДТАЯВШЕГО МОРОЖЕНОГО:
83. повторно заморозить его для последующей продажи
84. продать его в растаявшем виде
85. реализовать по скидке
86. вернуть поставщику
87. снять с реализации
88. МОЛОКО СТЕРИЛИЗОВАННОЕ И УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОЕ (С АСЕПТИЧЕСКИМ РОЗЛИВОМ) ХРАНЯТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ:
89. от 2 до 6°С
90. от 2 до 8°С
91. от 2 до 18°С
92. от 2 до 25°С
93. ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ ПАСТЕРИЗОВАННОГО, ТОПЛЕНОГО И УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОГО (БЕЗ АСЕПТИЧЕСКОГО РОЗЛИВА) МОЛОКА:
94. 2±2°С
95. 4±2°С
96. 6±2°С
97. 8±2°С
98. ОХЛАЖДЕННАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ВЫШЕ:
99. 2°C
100. 4°C
101. 5°C
102. 6°C
103. МОРОЖЕНАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ВЫШЕ:
104. минус 6°C
105. минус 12° C
106. минус 18° C
107. минус 20° C
108. ПОДМОРОЖЕННАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ:
109. от минус 1°C до минус 6°C
110. от минус 3°C до минус 8°C
111. от минус 1°C до минус 5°C
112. от минус 3°C до минус 5°C
113. В ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ ПИЩЕВАЯ МЯСНАЯ И РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ РАСПОЛАГАЕТСЯ ОТ СТЕН И ПРИБОРОВ ОХЛАЖДЕНИЯ НА РАССТОЯНИИ:
114. не менее 10 см
115. не менее 20 см
116. не менее 30 см
117. не менее 40 см
118. КОЛЕБАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ НЕ ДОЛЖНЫ ПРЕВЫШАТЬ:
119. 1°C
120. 2°C
121. 3°C
122. 4°C
123. **ПЕРЕКЛАДЫВАНИЕ КРЕМОВЫХ ПИРОЖНЫХ ИЗ ТАРЫ ПОСТАВЩИКА ПРИ ИХ ПРИЕМКЕ:**
124. не допускается
125. допускается
126. допускается, в случае нарушения целостности упаковки
127. допускается, в случае дальнейшей реализации по методу самообслуживания

***Выберите несколько правильных ответов:***

1. ПО ВИДУ ТОРГОВОГО ОБЪЕКТА ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ НА:
2. предприятия оптовой торговли
3. предприятия розничной торговли
4. стационарные
5. нестационарные
6. специализированные
7. ПО ВИДАМ ТОРГОВЛИ ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ НА:
8. предприятия оптовой торговли
9. предприятия розничной торговли
10. стационарные
11. нестационарные
12. специализированные
13. В ЛИЧНОЙ МЕДИЦИНСКОЙ КНИЖКЕ РАБОТНИКОВ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ, ИМЕЮЩИЕ НЕПОСРЕДСТВЕННЫЙ КОНТАКТ С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ, ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОТМЕТКИ:
14. о пройденном медицинском осмотре
15. о стаже работе в должности
16. заключение врача о допуске к работе
17. сведения о прививках
18. сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации
19. ПОГРУЗКУ И РАЗГРУЗКУ МАТЕРИАЛОВ, ПРОДУКЦИИ, ТОВАРОВ ДЛЯ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ, ВСТРОЕННЫХ, ВСТРОЕНО-ПРИСТРОЕННЫХ В МНОГОКВАРТИРНЫЙ ДОМ, ПРИСТРОЕННЫХ К МНОГОКВАРТИРНОМУ ДОМУ СЛЕДУЕТ ВЫПОЛНЯТЬ:
20. с торцов жилых зданий
21. со стороны двора, где расположены входы в жилые помещения
22. из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров
23. со стороны автомобильных дорог
24. ПОМЕЩЕНИЯ ТОРГОВОГО ОБЪЕКТА, КОТОРЫЕ ОБОРУДУЮТСЯ АВТОНОМНЫМИ СИСТЕМАМИ ВЕНТИЛЯЦИИ:
25. туалеты
26. производственные
27. душевые
28. складские
29. комнаты гигиены женщин
30. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО (ПИЩЕВОГО) СЫРЬЯ И ПОЛУФАБРИКАТОВ ПРОМЫШЛЕННОГО ИЗГОТОВЛЕНИЯ СОВМЕСТНО С ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ:
31. упакованы на месте реализации способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и (или) изменение органолептических свойств
32. упакованы промышленным способом, исключающим их соприкосновение, перекрестное загрязнение и (или) изменение органолептических свойств
33. имеют одинаковые температурно-влажностные параметры хранения при соблюдении условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем
34. имеют разные температурно-влажностные параметры хранения при соблюдении условий хранения пищевой продукции, установленных изготовителем
35. ПОД ДУШЕВЫМИ, ТУАЛЕТАМИ, МОЕЧНЫМИ И ПОМЕЩЕНИЯМИ, ОБОРУДОВАННЫМИ УСТРОЙСТВАМИ ДЛЯ ПРИЕМА И ОТВОДА В КАНАЛИЗАЦИОННУЮ СЕТЬ СТОЧНЫХ ВОД С ПОЛОВ ПОМЕЩЕНИЙ ЗАПРЕЩАЕТСЯ РАЗМЕЩАТЬ:
36. складские помещения для хранения пищевой продукции
37. тамбуры
38. помещения для подготовки пищевой продукции к продаже
39. охлаждаемые камеры
40. В ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТАХ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:
41. взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки, без упаковки
42. фасовка и упаковка сыпучих продуктов
43. продажа яиц в отделах (секциях), реализующих не упакованную производителем пищевую продукцию, готовую к употреблению
44. упаковывание пищевой продукции под вакуумом
45. ЗАПРЕЩЕННАЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ НАСЕЛЕНИЮ ЧЕРЕЗ ТОРГОВУЮ СЕТЬ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ:
46. не выпотрошенная дичь
47. не выпотрошенная курица
48. арбуз в нарезке
49. утиные и гусиные яйца
50. фасованные свежие яблоки
51. ФАСОВОЧНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОБОРУДОВАНЫ:
52. тепловым оборудование
53. моечными ваннами
54. раковинами для мытья рук
55. холодильным оборудованием
56. ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ОСНАЩЕНО:
57. термометрами
58. средствами измерения температуры и влажности
59. тонометрами
60. пульсоксиметрами
61. средствами автоматического контроля и регистрации температурного режима
62. ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЯХ ОБНАРУЖЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ ИЛИ РЕАЛИЗАЦИИ КАРТОФЕЛЬНОЙ БОЛЕЗНИ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ:
63. изъятие из торгового зала
64. закрытие торгового объекта на генеральную уборку
65. изъятие из складских помещений
66. промывка стеллажей теплой водой с моющими средствами
67. обработка стеллажей дезинфицирующими средствами
68. СЫПУЧИЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ ДОЛЖНЫ ХРАНИТЬСЯ
69. в складских помещениях
70. штабелями или на стеллажах
71. навалом
72. на расстоянии, исключающем их соприкосновение с наружными стенами
73. в охлаждаемых камерах
74. В ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТАХ ХРАНЕНИЕ ОВОЩЕЙ И КОРНЕПЛОДОВ ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ:
75. в складских помещениях
76. без доступа естественного и искусственного освещения
77. с доступом естественного и искусственного освещения
78. в светонепроницаемой упаковке
79. в торговом зале
80. В ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТАХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ:
81. взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки, в упаковке
82. взвешивание продавцом на весах пищевой продукции, непосредственно употребляемой в пищу без какой-либо предварительной обработки, без упаковки
83. продажа яиц в отделах, реализующих не упакованную производителем пищевую продукцию, готовую к употреблению
84. упаковывание пищевой продукции под вакуумом
85. фасование и упаковывание пищевой продукции в индивидуальную упаковку
86. ДОПУСКАЕТСЯ ПРОДАЖА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ, БАХЧЕВЫХ КУЛЬТУР:
87. частями и с надрезами
88. с лотков, тележек
89. на открытых, специально оборудованных площадках
90. с ящиков, расположенных непосредственно на земле
91. ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ НА НЕСТАЦИОНАРНОМ ТОРГОВОМ ОБЪЕКТЕ ДОЛЖНЫ ОБЕСПЕЧИВАТЬСЯ:
92. ежедневная уборка
93. хранение оборотной тары на прилегающей территории
94. наличие и использование инвентаря при отпуске пищевой продукции вразвес
95. хранение скоропортящейся продукции при наличии холодильного оборудования
96. контроль за соблюдением сроков годности
97. РАБОТНИКИ ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТОВ, ИМЕЮЩИЕ НЕПОСРЕДСТВЕННЫЙ КОНТАКТ С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ, ДОЛЖНЫ:
98. проводить санитарную уборку рабочего места по окончанию работы
99. при посещении туалета снимать санитарную одежду
100. после посещения туалета мыть руки с мылом
101. при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции сообщать руководству
102. при появлении признаков гнойничковых заболеваний кожи сообщать руководству
103. ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕВЫМ ОТХОДАМ НА ПРЕДПРИЯТИИ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ:
104. собираются в выделенные емкости с крышками с маркировкой
105. собираются оборотную тару
106. временно хранятся в отдельно выделенной холодильной камере
107. хранятся в моечной
108. СРОК ГОДНОСТИ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ ПЕРИОДОМ ВРЕМЕНИ ИСЧИСЛЯЕТСЯ:
109. со дня его изготовления до закупки и употреблением потребителем
110. со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию
111. со дня его изготовления до фасовки в магазине
112. датой, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию
113. УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ВКЛЮЧАЮТ:
114. оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность, световой режим)
115. фасовка пищевых продуктов
116. меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами
117. меры сохранения целостности упаковки
118. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СРОК ГОДНОСТИ ДАРНИЦКОГО ХЛЕБА:
119. не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч.
120. не упакованного в потребительскую упаковку - 36 ч.
121. упакованного в потребительскую упаковку - 3 сут.
122. упакованного в потребительскую упаковку - 4 сут.
123. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СРОК ГОДНОСТИ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА:
124. не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч.
125. не упакованного в потребительскую упаковку - 36 ч.
126. упакованного в потребительскую упаковку - 3 сут.
127. упакованного в потребительскую упаковку - 4 сут.
128. СРОКИ ГОДНОСТИ САЛАТОВ ИЗ СЫРЫХ И ВАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ, САЛАТОВ С ДОБАВЛЕНИЕМ МЯСА, ПТИЦЫ, КОПЧЕНОСТЕЙ, ВИНЕГРЕТОВ:
129. 12 часов
130. 18 часов
131. 24 часа
132. 12 часов после заправки
133. 18 часов после заправки
134. 24 часа после заправки
135. ВИДЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ПРОВОДОЛЬСТВЕННОЙ ТОРГОВЛИ:
136. входной контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов
137. территория предприятия
138. контроль безопасности пищевых продуктов, сырья, полуфабрикатов
139. производственная среда
140. санитарно-эпидемиологический режим
141. СМЫВЫ С ОБЪЕКТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ, ТАРЫ, РУК И СПЕЦОДЕЖДЫ ПЕРСОНАЛА НА ОБЪЕКТАХ РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВЛИ ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ БРАТЬ:
142. 1 раз в квартал
143. 1 раз в полгода
144. 1 раз в год
145. не менее 10 смывов
146. не менее 20 смывов

**Нормативные документы**

* «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». СП 2.3.6.1066-01.
* Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1324-03.
* «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» №2657 от 31.12.1982 г

***Практические навыки***

Изучение схемы санитарного обследования и медико-санитарной документации по итогам госсанэпиднадзора за предприятиями продовольственной торговли (акты проверки, санитарные предписания, протоколы об административном правонарушении).

***Решение ситуационных задач***

При проведении плановых мероприятий по контролю в столовой Санкт-Петербургского государственного политехнического университета была отобрана проба первого блюда (борщ на мясном бульоне, 500 г.) с целью оценки выполнения меню-раскладки в соответствии с «Методическими указаниями по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», 29.12.86 г.

Проба первого блюда с актом отбора пробы и меню-раскладкой доставлены в санитарно-химическую лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».

После проведения лабораторного исследования блюда получены следующие результаты:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Расчетные данные по меню-раскладке (теоретически) | Результаты лабораторных исследований (фактически) | Процент выполнения | Процент отклонения |
| Без учета потерь | С учетом потерь при тепловой обработке |  |  |  |
| Жиры (г) |  | 9,1 | 9, 0 | 98,9% | -1,1% |
| Белки (г) |  | 4, 6 | 2, 3 | 50% | -50% |
| Углеводы (г) |  | 26,4 | 21,0 | 79,5% | -20,5% |
| Энергоценность (ккал) |  | 206. 3 |  | 83.8 % | - 16,2% |

Вопросы.

1. Рассчитайте процент выполнения меню–раскладки по калорийности и химическому составу.
2. Оцените правильность выполнение меню-раскладки в соответствии с требованиями «МУ по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах»

**Эталон ответа:**

1.Жиры:

% выполнения=9,0\*100/9,1=98,9%

% отклонения=(9,0-9,1)\*100%/9,1=-1,1%

Белки

% выполнения=2,3\*100/4,6=50%

% отклонения=(2,3-4,6)\*100/4,6=-50%

Углеводы

% выполнения=21,0\*100/26,4=79,5%

% отклонения=(21,0-26,4)\*100/26,4=-20,4%

2.Содержание жира в блюде, установленного лабораторным путем, ниже величин, полученной расчетным путем, но находится в пределах допустимых отклонений( не более -+5%)

Содержание белков в блюде, установленного лабораторным путем ниже величин, полученным расчетным путем и ниже предела допустимого отклонения (-50%), что свидетельствует о недовложении в процессе приготовления.

Содержание углеводов, установленного лабораторным путем ниже предела допустимого отклонения (-20,4%), что свидетельствует о недовложении в процессе приготовления .

Энергоценность аналогично, меню раскладке не соответствует требованиям «МУ по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах.

**Тема 6 «Комплексная гигиеническая оценка предприятий общественного питания. Занятие проводится на базе предприятия общественного питания)».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* практические задания

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Практические задания**

Проведение санитарно-гигиенического обследования предприятия общественного питания и написание акта обследования.

**Тема 7 «Комплексная гигиеническая оценка предприятий общественного питания. Составление акта обследования предприятия общественного питания».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* практические задания;

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Практические задания**

Написание акта санитарно-гигиенического обследования предприятия общественного питания.

**Тема 8 «Текущий санитарный надзор за предприятиями молокоперерабатывающей промышленности».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* решение ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Перечислить правила производственной гигиены работников молокоперерабатывающей промышленности.

2. Перечислить этапы производства молочных продуктов.

3. Гигиенические требования, предъявляемые к оборудованию.

**Вопросы для устного опроса**

1. Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями молокоперерабатывающей промышленности.

2. Основные гигиенические требования к предприятиям молокоперерабатывающей промышленности (к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, внутренней планировке, оборудованию, инвентарю и таре, транспортировке пищевых продуктов, системе контроля за сырьем, технологическим процессом, условиями труда и организации питания рабочих, соблюдению личной гигиены, прохождению профилактических медицинских осмотров и обследований).

3. Схема санитарного обследования предприятий молокоперерабатывающей промышленности.

4. Виды медико-санитарной документации по обследованию предприятий молокоперерабатывающей промышленности.

**Тестовые задания**

***Выберите один правильный ответ***

1. ВО ВРЕМЯ ПЕРЕВОЗКИ ОХЛАЖДЕННЫХ СЫРОГО МОЛОКА, СЫРОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА, СЫРЫХ СЛИВОК К МЕСТУ ПЕРЕРАБОТКИ, НА МОМЕНТ НАЧАЛА ПЕРЕРАБОТКИ ИХ ТЕМПЕРАТУРА НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ:
2. +4°С
3. +6°С
4. +8°С
5. +10°С
6. +12°С
7. САНИТАРНО-ЗАЩИТНАЯ ЗОНА МОЛОЧНОГО ЗАВОДА СОСТАВЛЯЕТ:
8. 50 м
9. 100 м
10. 300 м
11. 500 м
12. 1000 м
13. САНИТАРНЫЕ РАЗРЫВЫ МЕЖДУ ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ ЗОНАМИ УЧАСТКА МОЛОКОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ ДОЛЖНЫ БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ:
14. 5 м
15. 10 м
16. 15 м
17. 20 м
18. 25 м
19. СПРАВКА ВЕТЕРИНАРНОГО НАДЗОРА О ВЕТЕРИНАРНОМ БЛАГОПОЛУЧИИ МОЛОЧНЫХ ФЕРМ И КОМПЛЕКСОВ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ:
20. 1 раз в месяц
21. 1 раз в три месяца
22. 1 раз в полгода
23. 1 раз в год
24. 1 раз в 2 года
25. НОРМАЛИЗАЦИЯ МОЛОКА – ЭТО:
26. доведение жирности молока до определенной величины
27. раздробление жировых шариков
28. нагревание до 85–99°С без экспозиции
29. очистка от взвешенных частиц
30. растворение в воде сухих молочных продуктов при температуре 33-42°С
31. ГОМОГЕНИЗАЦИЯ МОЛОКА – ЭТО:
32. доведение жирности молока до определенной величины
33. раздробление жировых шариков
34. нагревание до 85–99°С без экспозиции
35. очистка от взвешенных частиц
36. растворение в воде сухих молочных продуктов при температуре 33-42°С
37. ГОМОГЕНИЗАЦИЯ МОЛОКА ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В:
38. доведении жирности молока до определенной величины
39. механической обработке под определенным давлением и температуре
40. нагревании до высоких температур
41. специальной очистке молока
42. добавлении консервантов
43. КРИТЕРИЕМ ЭФФЕКТИВНОСТИ ПАСТЕРИЗАЦИИ СЛУЖИТ ОПРЕДЕЛЕНИЕ В МОЛОКЕ НАЛИЧИЯ:
44. кишечной палочки
45. золотистого стафилококка
46. сальмонеллы
47. шигеллы
48. клебсиеллы
49. ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ БАКТЕРИАЛЬНОЙ ОБСЕМЕНЕННОСТИ СЫРОГО МОЛОКА И СЛИВОК ПРОВОДИТСЯ ПРОБА:
50. на фосфатазу
51. Эбера
52. на шпильку
53. на кипячение
54. на редуктазу
55. ТЕМПЕРАТУРА ХРАНЕНИЯ ПАСТЕРИЗОВАННОГО, ТОПЛЕНОГО И УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННОГО (БЕЗ АСЕПТИЧЕСКОГО РОЗЛИВА) МОЛОКА:
56. 2±2°С
57. 4±2°С
58. 6±2°С
59. 8±2°С
60. ПРОДУКТ СТЕРИЛИЗОВАННЫЙ И УЛЬТРАПАСТЕРИЗОВАННЫЙ (С АСЕПТИЧЕСКИМ РОЗЛИВОМ) ХРАНЯТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ:
61. от 2 до 6°С
62. от 2 до 8°С
63. от 2 до 18°С
64. от 2 до 25°С
65. МАССОВАЯ ДОЛЯ СУХИХ ОБЕЗЖИРЕННЫХ ВЕЩЕСТВ В КОРОВЬЕМ СЫРОМ МОЛОКЕ ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ НЕ МЕНЕЕ:
66. 5,8%
67. 8,2%
68. 10,1%
69. 12,4%
70. 15,6%

***Выберите несколько правильных ответов***

1. ЗАПРЕЩАЕТСЯ СДАЧА МОЛОКА, ПОЛУЧЕННОГО ОТ КОРОВ В ТЕЧЕНИЕ:
2. первых 3 дней после отела
3. первых 5 дней после отела
4. первых 7 дней после отела
5. последних 3 дней до отела
6. последних 5 дней до отела
7. последних 7 дней до отела
8. СТЕПЕНЬ БАКТЕРИАЛЬНОГО ОБСЕМЕНЕНИЯ СДАВАЕМОГО МОЛОКА В ЗНАЧИТЕЛЬНОЙ СТЕПЕНИ ЗАВИТИ ОТ:
9. условий доения
10. качества мытья вымени
11. времени года
12. количества кормов
13. состояния и качества молочной посуды и оборудования
14. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА МОЛОКА В ХОЗЯЙСТВЕ ВКЛЮЧАЕТ:
15. фильтрацию
16. гомогенизацию
17. ультрапастеризацию
18. охлаждение
19. хранение
20. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ БАКТЕРИЦИДНОЙ ФАЗЫ МОЛОКА ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ:
21. условиями доения
22. методами фильтрации
23. быстротой охлаждения
24. температурой охлаждения
25. первоначальным количеством микрофлоры в молоке
26. СЫРОЕ МОЛОКО ПОСЛЕ ДОЕНИЯ ДОЛЖНО НА ФЕРМЕ:
27. охладиться до температуры +2-+4°С
28. охладиться до температуры +2 -+6°С
29. охладиться до температуры +6 - +8°С
30. в течение 2 часов
31. в течение 4 часов
32. в течение 6 часов
33. ДО НАЧАЛА ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ДОПУСКАЕТСЯ ХРАНЕНИЕ СЫРОГО МОЛОКА:
34. при температуре 2±2°С
35. при температуре 4±2°С
36. при температуре 6±2°С
37. не более 12 ч. (включая время перевозки)
38. не более 24 ч. (включая время перевозки)
39. не более 36 ч. (включая время перевозки)
40. ЗОНЫ ТЕРРИТОРИИ МОЛОКОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕГО ПРЕДПРИЯТИЯ:
41. предзаводская
42. производственная
43. бытовая
44. хозяйственно-складская
45. озеленения
46. строго режима
47. ОСНОВНЫМИ ПОКАЗАТЕЛЯМИ КАЧЕСТВА ЗАГОТАВЛИВАЕМОГО МОЛОКА ЯВЛЯЮТСЯ:
48. кислотность
49. пищевая ценность
50. степень чистоты
51. бактериальная обсемененность
52. зольность
53. МЕТОДЫ ОЧИСТКИ МОЛОКА НА МОЛОЧНЫХ ЗАВОДАХ:
54. фильтрация через металлические сетки
55. фильтрация через фильтрующие ткани
56. кипячение
57. сепарирование
58. добавление соды, перекиси водорода
59. ГОМОГЕНИЗАЦИЯ МОЛОКА ОБЕСПЕЧИВАЕТ:
60. равномерное распределение жира по всей массе молока
61. снижение бактериальной обсемененности
62. повышение вязкости
63. улучшение вкуса
64. улучшение усвояемости
65. ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПАСТЕРИЗАЦИИ ОЦЕНИВАЕТСЯ ПО СЛЕДУЮЩИМ ПРОБАМ:
66. на редуктазу
67. на фосфатазу
68. на пероксидазу
69. на свободный аммиак
70. на серно-кислую медь
71. ДИЕТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ ОБУСЛОВЛЕНЫ:
72. пептонизацией белков
73. наличием молочной кислоты
74. высоким содержание лактозы
75. наличием живых молочнокислых бактерий
76. наличием антибиотических веществ
77. образованием мелких, легкоусвояемых хлопьев
78. СПОСОБЫ СКВАШИВАНИЯ МОЛОКА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ:
79. резервуарный
80. кислотный
81. кислотно-сычужный
82. термостатный
83. клапанный
84. ПРИ РЕЗЕРВУАРНОМ СПОСОБЕ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ ПРОИСХОДЯТ:
85. сквашивание до разлива
86. сквашивание после разлива
87. охлаждение и созревание до разлива
88. охлаждение и созревание после разлива
89. охлаждение и созревание после сквашивания
90. ПРИ ТЕРМОСТАТНОМ СПОСОБЕ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ ПРОИСХОДЯТ:
91. сквашивание до разлива
92. сквашивание после разлива
93. охлаждение и созревание до разлива
94. охлаждение и созревание после сквашивания
95. маркировка и упаковка до сквашивания
96. ТИПЫ БРОЖЕНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ:
97. молочнокислое
98. муравьинокислое
99. маслянокислое
100. пропионовокислое
101. смешанное
102. ПРОДУКТЫ МОЛОЧНОКИСЛОГО БРОЖЕНИЯ:
103. кефир
104. ряженка
105. кумыс
106. сметана
107. творог
108. айран
109. ПРОДУКТЫ СМЕШАННОГО БРОЖЕНИЯ:
110. кефир
111. кумыс
112. мацони
113. йогурт
114. варенец
115. айран
116. ЗАКВАСКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ МОЛОЧНОКИСЛОГО БРОЖЕНИЯ СОДЕРЖАТ:
117. кефирные грибы
118. молочнокислый стрептококк
119. дрожжи
120. болгарскую палочку
121. молочнокислую палочку
122. ацидофильную палочку
123. ЗАКВАСКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ СМЕШАННОГО БРОЖЕНИЯ, ВЫЗЫВАЮЩИЕ СПИРТОВОЕ БРОЖЕНИЕ, СОДЕРЖАТ:
124. кефирные грибы
125. молочнокислый стрептококк
126. дрожжи
127. болгарскую палочку
128. молочнокислую палочку
129. ацидофильную палочку
130. СПОСОБЫ СКВАШИВАНИЯ МОЛОКА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ТВОРОГА:
131. резервуарный
132. кислотный
133. кислотно-сычужный
134. термостатный
135. клапанный
136. ВАРЕНЕЦ ПРОИЗВОДЯТ ПУТЕМ СКВАШИВАНИЯ МОЛОКА:
137. предварительно стерилизованного
138. топленого
139. пастеризованного
140. при добавлении термофильных молочнокислых стрептококков
141. при добавлении болгарской палочки
142. при добавлении дрожжей
143. РЯЖЕНКУ ПРОИЗВОДЯТ ПУТЕМ СКВАШИВАНИЯ МОЛОКА:
144. предварительно стерилизованного
145. топленого
146. пастеризованного
147. при добавлении термофильных молочнокислых стрептококков
148. при добавлении болгарской палочки
149. при добавлении дрожжей
150. КУМЫС ГОТОВЯТ:
151. из коровьего молока
152. из козьего молока
153. из кобыльего молока
154. путем молочнокислого брожения
155. путем смешанного брожения
156. СМЕТАНУ ПОЛУЧАЮТ:
157. из стерилизованного молока
158. из пастеризованного молока
159. из сливок
160. с использованием лактококков, молочнокислых стрептококков
161. с использованием кефирных грибков и болгарской палочки
162. МОЛОЧНОКИСЛЫЕ СТРЕПТОКОККИ ИСПОЛЬЗУЮТ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ:
163. айрана
164. варенца
165. кумыс
166. ряженки
167. сметаны
168. творога
169. МЕТОДЫ ПОСОЛКИ СЫРА:
170. сухой
171. мокрый
172. сычужный
173. дифференцированный
174. комбинированный
175. ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ СЫРА В ОСНОВНОМ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ:
176. сорбиновая кислота
177. хлористый кальций
178. крахмал
179. сычужный фермент
180. краситель аннато
181. ДО НАЧАЛА ПРОМЫШЛЕННОЙ ПЕРЕРАБОТКИ ДОПУСКАЕТСЯ ХРАНЕНИЕ СЫРОГО МОЛОКА, СЫРОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА, СЫРЫХ СЛИВОК, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА:
182. при температуре 4°С ±2°С
183. при температуре 6°С±2°С
184. при температуре 8°С±2°С
185. не более 24 ч. (включая время перевозки)
186. не более 36 ч. (включая время перевозки)
187. ДОПУСКАЕТСЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА СЫРОГО МОЛОКА, В ТОМ ЧИСЛЕ ПАСТЕРИЗАЦИЯ, ИЗГОТОВИТЕЛЕМ В СЛУЧАЯХ:
188. кислотности от 17°Т до 19°Т
189. кислотности от 19°Т до 21°Т
190. кислотности от 21°Т до 23°Т
191. хранения более 6 ч. без охлаждения
192. хранения более 12 ч. без охлаждения
193. ФОРМЫ ОЦЕНКИ (ПОДТВЕРЖДЕНИЯ) СООТВЕТСВИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ ТРЕБОВАНИЯМ СООТВЕТСТВУЮЩЕГО ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА:
194. техническая экспертиза
195. декларирование соответствия
196. производственный контроль
197. государственная регистрация
198. ветеринарно-санитарная экспертиза
199. СРОКИ ДЕЙСТВИЯ ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ, ВЫПУСКАЕМОЙ СЕРИЙНО, СОСТАВЛЯЮТ:
200. не более 1 года
201. не более 2 лет
202. не более 3 лет
203. не более 4 лет
204. не более 5 лет

***Определите правильную последовательность***

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА ПИТЬЕВОГО МОЛОКА:
2. упаковка и маркировка
3. нормализация
4. охлаждение и розлив
5. хранение и транспортировка готового продукта
6. прием и определение качества
7. тепловая обработка
8. очистка
9. гомогенизация
10. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ РЕЗЕРВУАРНЫМ СПОСОБОМ:
11. разлив
12. подготовка молока
13. заквашивание и сквашивание
14. укупорка и маркировка
15. охлаждение и созревание
16. охлаждение молока до температуры заквашивания
17. хранение
18. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНЫХ НАПИТКОВ ТЕРМОСТАТНЫМ СПОСОБОМ:
19. маркировка и упаковка
20. охлаждение молока до температуры заквашивания и заквашивание
21. разлив
22. охлаждение и созревание
23. сквашивание
24. подготовка молока
25. хранение
26. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА СМЕТАНЫ:
27. расфасовка и упаковка
28. прием молока, оценка качества, нагревание молока (до 40-45°С)
29. заквашивание и сквашивание сливок
30. охлаждение, созревание
31. сепарирование и очистка молока
32. нормализация и пастеризация сливок (с гомогенизацией и без)
33. хранение
34. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОГА:
35. самопрессование и прессование
36. подготовка молока
37. заквашивание и сквашивание
38. охлаждение
39. расфасовка, упаковка
40. разлив сгустка в мешочки
41. хранение
42. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРА:
43. созревание и отделка
44. подготовка молока, заквашивание
45. хранение
46. формирование сырной массы, прессование
47. свертывание молока, разрезание и обработка сгустка
48. посолка
49. внесение хлористого кальция, сычужного фермента

**Нормативные документы**

* «О безопасности молока и молочной продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013.
* «Технический регламент на масложировую продукцию». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011.

**Ситуационные задачи**

При проведении санитарно-эпидемиологического обследования молочной фермы ЗАО «Ручьи» был произведен отбор проб молока для лабораторного исследования. Отбор проб молока проведен непосредственно на молочной ферме и на молочном заводе города из цистерн, в которых доставляется молоко из хозяйства. Размер партии 1000 л. Все указанные пробы были исследованы в лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на наличие ДДТ, гептахлора и линдана (гамма-изомер гексахлорциклогексана). Согласно данным анализов ДДТ и гептахлор не обнаружены, а линдан обнаружен методом тонкослойной хроматографии во всех пробах, взятых с молочной фермы и молокозавода в количествах от 0,4 до 0,8 мг/кг.

Ответьте на вопросы:

1) Какое влияние оказывают хлорорганические пестициды на организм человека.

2) Возможна ли реализация данной партии молока и каков ее порядок, учитывая требования ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

**Эталон ответа:**

1. Классификация: по степени токсичности, кумуляция, стойкость в окружающей среде.

Хлорорганические пестициды наиболее широко используются в различных отраслях сельского хозяйства как инсектициды, акарициды для предпосевной обработки семян, фумигации почвы, опыливания и опрыскивания зерновых, овощных, плодовых и технических культур. В эту группу пестицидов объединены различные по своей химической структуре соединения: хлорпроизводные циклопарафинов (гексахлорциклогексан), бензола (хлорбензол), терпенов (полихлорпинен), соединений диенового ряда (алдрин, гептахлор, тиодан) и др. Особенностью этих соединений является стойкость во внешней среде, они хорошо растворяются в жирах и липидах, способны накапливаться в тканях организма.

**Патогенез**. Токсическое действие хлорорганических соединений связывают с изменением ряда ферментных систем и нарушением тканевого дыхания, липоидорастворимые неэлектролиты, способные проходить через все защитные барьеры организма.

2. При исследованиях было обнаружено ,что есть превышение линдана (более чем в 2 раза)во всех пробах молока в 8-16раз 0,4-0,8 мг/кг,при норме 0,05 мк/кг ,согласно СанПин 2.3.2.1078-01 отсюда следует молоко не пригодно.

**Тема 9 «Текущий санитарный надзор за предприятиями хлебопекарной промышленности».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* решение ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Перечислить этапы технологического процесса производства хлеба.

2. Гигиенические требования, предъявляемые к оборудованию предприятий хлебопекарной промышленности.

**Вопросы для устного опроса**

1. Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями хлебопекарной промышленности.

2. Основные гигиенические требования к предприятиям хлебопекарной промышленности (к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, внутренней планировке, оборудованию, инвентарю и таре, транспортировке пищевых продуктов, системе контроля за сырьем, технологическим процессом, условиями труда и организации питания рабочих, соблюдению личной гигиены, прохождению профилактических медицинских осмотров и обследований).

3. Схема санитарного обследования предприятий хлебопекарной промышленности.

4. Виды медико-санитарной документации по обследованию предприятий хлебопекарной промышленности.

**Тестовые задания**

***Выберите один правильный ответ***

1. СЕЛЕДОЧНЫЙ ЗАПАХ ЗЕРНУ ПРИДАЕТ:
2. головня
3. горчак
4. вязель
5. куколь
6. гелиотроп
7. ЗЕРНО, ПОРАЖЕННОЕ ГРИБОМ CLAVICEPS PURPUREA (СПОРЫНЬЕЙ):
8. выполненное, блестящее, с розовой пигментацией оболочек
9. в виде удлиненных плотных образований в колосе темно-фиолетового цвета
10. щуплое, легковесное, морщинистое
11. белесоватое, иногда с пятнами оранжево-розового цвета
12. бесцветное
13. ВОЗБУДИТЕЛИ КРОВЯНОЙ БОЛЕЗНИ ХЛЕБА:
14. Endomyces fibuliger
15. Bacillus subtilis
16. Micrococcus prodigiosum
17. Bacillus mesentericus
18. Monilia variabilis
19. УТИНЫЕ И ГУСИНЫЕ ЯЙЦА РАЗРЕШАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ:
20. кондитерских изделий с кремом
21. мелкоштучных сдобных изделий (булочек, сдобы, сухарей, печенья)
22. круглых и батонообразных хлебобулочных изделий
23. формового хлеба
24. ФЕРМЕНТ МУКИ, АКТИВИЗИРУЮЩИЙСЯ ПРИ БРОЖЕНИИ ТЕСТА И ПОВЫШАЮЩИЙ БИОДОСТУПНОСТЬ СОЛЕЙ КАЛЬЦИЯ, МАГНИЯ, ЖЕЛЕЗА:
25. фитаза
26. амилаза
27. пептидаза
28. редуктаза
29. протеаза
30. ИЗ ПРОСО ИЗГОТАВЛИЯВАЮТ:
31. толокно
32. ядрицу
33. пшено
34. продел
35. ячневую
36. В ЗЕРНОБОБОВЫХ И МАЛЯНИЧНЫХ КУЛЬТУРАХ РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ:
37. Афлатоксин В1
38. Дезоксиниваленол
39. Т-2 токсин
40. Зеараленон
41. Охратоксин А
42. ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ СОДЕРЖАНИЯ АФЛАТОКСИНА В1 В ПШЕНИЦЕ:
43. 0,01%
44. 0,05%
45. 0,1%
46. 1,0%
47. не допускается
48. ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ СОДЕРЖАНИЯ ФУЗАРИОЗНЫХ ЗЕРЕН В ПШЕНИЦЕ И РЖИ:
49. 0,01%
50. 0,05%
51. 0,1%
52. 1,0%
53. не допускается

***Выберите несколько правильных ответов***

1. СОРНАЯ ПРИМЕСЬ ЗЕРНА:
2. проход через сито с отверстиями диаметром 1,0 мм
3. зерна давленные, щуплые, недоразвитые
4. комочки земли, галька
5. части стеблей, стержней колоса, ости, части листьев
6. семена всех дикорастущих растений
7. ЗАГРЯЗНЕННОСТЬ ЗЕРНА ВРЕДИТЕЛЯМИ - НАЛИЧИЕ В МЕЖЗЕРНОВОМ ПРОСТРАНСТВЕ ИЛИ ВНУТРИ:
8. мертвых вредителей или их частей
9. продуктов жизнедеятельности вредителей
10. живых вредителей в стадии личинки
11. живых вредителей в стадии имаго
12. живых вредителей в любой стадии
13. ЗАРАЖЕННОСТЬ ЗЕРНА ВРЕДИТЕЛЯМИ - НАЛИЧИЕ В МЕЖЗЕРНОВОМ ПРОСТРАНСТВЕ ИЛИ ВНУТРИ:
14. мертвых вредителей или их частей
15. продуктов жизнедеятельности вредителей
16. живых вредителей в стадии личинки
17. живых вредителей в стадии имаго
18. живых вредителей в любой стадии
19. ФУЗАРИОЗНОЕ ЗЕРНО:
20. выполненное, блестящее, с розовой пигментацией оболочек
21. в виде удлиненных плотных образований в колосе темно-фиолетового цвета
22. щуплое, легковесное, морщинистое
23. белесоватое, иногда с пятнами оранжево-розового цвета
24. оливкового цвета
25. ВОЗБУДИТЕЛИ КАРТОФЕЛЬНОЙ БОЛЕЗНИ ХЛЕБА:
26. Endomyces fibuliger
27. Bacillus subtilis
28. Micrococcus prodigiosum
29. Bacillus mesentericus
30. Monilia variabilis
31. ВОЗБУДИТЕЛИ МЕЛОВОЙ БОЛЕЗНИ ХЛЕБА:
32. Endomyces fibuliger
33. Bacillus subtilis
34. Micrococcus prodigiosum
35. Bacillus mesentericus
36. Monilia variabilis
37. БЛАГОПРИЯТНЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ РАЗВИТИЯ СПОР КАРТОФЕЛБНОЙ БОЛЕЗНИ В МУКЕ:
38. температура около 40°С
39. повышенная влажность
40. пониженная влажность
41. повышенная кислотность
42. пониженная кислотность
43. КАРТОФЕЛЬНАЯ БОЛЕЗНЬ ПОРАЖАЕТ В ОСНОВНОМ:
44. пшеничный хлеб 1 сорта
45. пшеничный хлеб высшего сорта
46. ржаной хлеб
47. батон из муки высшего сорта
48. ржано-пшеничный
49. ПРОЯВЛЕНИЯ КАРТОФЕЛЬНОЙ БОЛЕЗНИ ХЛЕБА:
50. мякиш липкий, тягучий, коричневого цвета
51. мякиш крошащийся, корочка отслаивается
52. запах валериановый
53. запах селедочный
54. запах переспелой дыни
55. ИССЛЕДОВАНИЕ ХЛЕБА НА ЗАРАЖЕННОСТЬ КАРТОФЕЛЬНОЙ ПАЛОЧКОЙ ПОСЛЕ ПРОБНОЙ ЛАБОРАТОРНОЙ ВЫПЕЧКИ ПРОВОДИТСЯ:
56. через 12 часов
57. через 18 часов
58. через 24 часа
59. через 36 часов
60. через 72 часа
61. ПРИ ВЫЯВЛЕНИИ КАРТОФЕЛЬНОЙ БОЛЕЗНИ ОБРАБОТКУ ПОВЕРХНОСТЕЙ И ОБОРУДОВАНИЯ ПРОВОДЯТ С ПРИМЕНЕНИЕМ:
62. 1% раствор уксусной кислоты
63. 3% раствора уксусной кислотой
64. 0,2 раствор хлорамина
65. 2% раствора хлорамина
66. СЕТАБИК, СЕНТАДОР
67. В ВИДЕ ПРОФИЛЬТРОВАННОГО РАСТВОРА ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРИМЕНЯЮТ:
68. дрожжи
69. поваренную соль
70. сахар
71. опару
72. солод
73. МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ:
74. на густой закваске
75. опарный
76. безопарный
77. на жидкой закваске с заваркой
78. на жидкой закваске без заварки
79. ускоренный
80. СУЩНОСТЬ УСКОРЕННОГО МЕТОДА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В:
81. применении усиленной механической обработки теста при замесе
82. использовании подкисляющих или активированных полуфабрикатов
83. повышении температуры теста
84. увеличении дозировки сахара или поваренной соли
85. увеличении дозировки дрожжей
86. РАЗДЕЛКА РЖАНОГО ТЕСТА ДЛЯ ФОРМОВЫХ СОРТОВ ХЛЕБА ВКЛЮЧАЕТ:
87. формовка
88. окончательная расстойка
89. округление тестовых заготовок
90. предварительная расстойка тестовых заготовок
91. деление теста на куски
92. ОСНОВНОЕ СЫРЬЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ:
93. мука
94. дрожжи
95. соль
96. сахар
97. вода
98. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ:
99. сахар
100. мука
101. жиры
102. молочные продукты
103. вода
104. ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ КИСЛОТНОСТИ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА ПРИМЕНЯЮТ:
105. выброженные полуфабрикаты
106. жидкие дрожжи
107. сухие дрожжи
108. уксусную кислоту
109. пропионаты натрия, калия, кальция
110. специальные закваски
111. ПРОСЕИВАНИЕ МУКИ ОБЕСПЕЧИВАЕТ:
112. удаление посторонних примесей
113. разрыхление
114. согревание
115. повышение сорта
116. насыщение воздухом
117. В ОСНОВЕ СОЗРЕВАНЯ МУКИ ЛЕЖИТ ПРОЦЕСС ОКИСЛЕНИЯ:
118. лактозы
119. липидов
120. каротиноидных пигментов
121. SH-групп клейковинных белков
122. алкалоидов
123. МУКА ПШЕНИЧНАЯ С ПРИЗНАКАМИ ПОРАЖЕНИЯ КАРТОФЕЛЬНОЙ БОЛЕЗНЬЮ ЧЕРЕЗ 24 И 36 ЧАСОВ ПОСЛЕ ПРОБНОЙ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА МОЖЕТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНА ДЛЯ:
124. реализации в торговой сети
125. приготовления бараночных, сухарных изделий
126. выработки ржано-пшеничных сортов хлеба
127. выработки пшеничного хлеба высшего сорта
128. выработки печенья, пряников и мелкоштучных изделий с массой 0,2 кг и менее
129. ПРИЕМУЩЕСТВА ОПАРНОГО МЕТОДА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА НАД БЕЗОПАРНЫМ:
130. легче предупредить дефекты хлеба
131. высокое качество изделия
132. длительность процесса изготовления
133. меньший расход дрожжей
134. сложность и трудоемкость
135. ПРИЕМУЩЕСТВА БЕЗОПАРНОГО МЕТОДА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА НАД ОПАРНЫМ:
136. высокое качество готового изделия
137. сокращение цикла приготовления теста
138. сложность и трудоемкость
139. уменьшение потребности в производственных площадях и оборудовании
140. снижение затрат сухих веществ
141. СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ИЗ РЖАНОЙ МУКИ:
142. опарный
143. безопарный
144. на густой закваске
145. на жидкой закваске с заваркой
146. на жидкой закваске без заварки
147. ПРИЕМУЩЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА НА ГУСТОЙ ЗАКВАСКЕ:
148. необходимая кислотность теста
149. необходимость большего оборудования
150. быстрое созревание теста
151. сложность технологических процессов
152. трудность управления технологическим процессом
153. ПРОЦЕССЫ, ПРОТЕКАЮЩИЕ В ХЛЕБЕ ПОСЛЕ ВЫПЕЧКИ:
154. упек
155. усушка
156. черствение
157. кристаллизация
158. сепарация
159. ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ВОЗМОЖНО РАЗВИТИЕ:
160. ботулизма
161. эрготизма
162. охратоксикоза
163. скомбротоксикоза
164. алиментарно-токсической алейкии
165. В ОСНОВЕ ЧЕРСТВЕНИЯ ХЛЕБА ЛЕЖАТ ПРОЦЕССЫ:
166. ретроградации крахмала
167. клейстеризации крахмала
168. активации фитазы
169. окисление альдегидов
170. агрегации амилозы и амилопектина
171. УЛУЧШИТЕЛИ КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПРИМЕНЯТСЯ ДЛЯ:
172. регулирования технологическим процессом
173. получения теста с заданными свойствами
174. улучшения качества
175. скрытия сорта муки
176. продления сроков свежести
177. ИЗ ГРЕЧИХИ ИЗГОТАВЛИВАЮТ КРУПЫ:
178. толокно
179. ядрицу
180. пшено
181. продел
182. ячневую
183. ИЗ ЯЧМЕНЯ ИЗГОТАЛИВАЮТ КРУПЫ:
184. толокно
185. ячневую
186. перловую
187. продел
188. пшено
189. ПЕРЕД ОБРУШИВАНИЕМ ГИДРОТЕРМИЧЕСКУЮ ОБРАБОТКУ ЗЕРНА ПРИМЕНЯЮТ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ КРУПЫ ИЗ:
190. овса
191. проса
192. гороха
193. гречихи
194. кукурузы
195. В ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЯХ С НАЧИНКОЙ НОРМИРУЮТСЯ:
196. КМАФАнМ
197. БГКП
198. золотистый стафилококк
199. плесени
200. дрожжи
201. бактерии рода Proteus
202. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЗОНА ПРЕДПРИЯТИЯ ПО ОТНОШЕНИЮ К ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДОЛЖНА РАСПОЛАГАТЬСЯ:
203. с наветренной стороны
204. с подветренной стороны
205. на расстоянии 25 м
206. на расстоянии 50 м
207. отделена зоной зеленых насаждений шириной не менее 3 м
208. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СРОК ГОДНОСТИ ДАРНИЦКОГО ХЛЕБА:
209. не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч.
210. не упакованного в потребительскую упаковку - 36 ч.
211. упакованного в потребительскую упаковку - 3 сут.
212. упакованного в потребительскую упаковку - 4 сут.
213. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СРОК ГОДНОСТИ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА:
214. не упакованного в потребительскую упаковку - 24 ч.
215. не упакованного в потребительскую упаковку - 36 ч.
216. упакованного в потребительскую упаковку - 3 сут.
217. упакованного в потребительскую упаковку - 4 сут.
218. В ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПРИМЕНЯЮТСЯ УСКОРЕННЫЕ СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА НА:
219. молочной сыворотке
220. лимонной кислоте
221. концентрированной молочнокислой закваске
222. йодате калия
223. диспергированной жидкой фазе
224. К ФУЗАРИОТОКСИНАМ, РЕГЛАМЕНТИРУЕМЫМ В МУКОМОЛЬНО-КРУПЯНЫХ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЯХ, ОТНОСЯТСЯ:
225. афлатоксин В1
226. дезоксиниваленон
227. Т-2 токсин
228. охратоксин А
229. зеараленон

***Определите правильную последовательность***

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС РАЗДЕЛКИ ТЕСТА ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ:
2. формовка
3. окончательная расстойка
4. округление тестовых заготовок
5. предварительная расстойка тестовых заготовок
6. деление теста на куски
7. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ:
8. прием сырья и его хранение
9. выпечка
10. упаковка и хранение
11. подготовка сырья
12. разделка теста
13. охлаждение
14. приготовление теста
15. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КРУПЫ:
16. обрушивание или шелушение зерна
17. упаковка и хранение
18. очистка зерна от примесей
19. сортировка продуктов шелушения
20. очистка и сортировка
21. шлифование или полирование

**Нормативные документы**

-«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий». СП 2.3.4.3258-15.

**Практические навыки**

Изучение схемы санитарного обследования и медико-санитарной документации по итогам госсанэпиднадзора за предприятиями молокоперерабатывающей и хлебопекарной промышленности (акты проверки, санитарные предписания, протоколы об административном правонарушении).

**Решение ситуационных задач**

При осуществлении санитарно-микологического контроля за качеством зерна, поступившего на мукомольный комбинат, врачом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» были отобраны пробы зерна пшеницы. При проведении лабораторных исследований было установлено следующее: запах свойственный нормальному зерну пшеницы, однако при нагревании зерна ощущается легкий запах плесени. Часть зерен (4%)(норма 1%) имеет розовую окраску. Количество минеральной и сорной примеси не превышает допустимое ГОСТ 9353 «Пшеница. Технические условия». Влажность зерна составляет 19%, что соответствует предельной величине, нормируемой ГОСТом.

В результате лабораторного исследования розовоокрашенных зерен с помощью методов тонкослойной хроматографии обнаружено содержание афлотоксина В1 в количестве 8,7 -мкг/кг =0,0087 мг/кг(норма 0,005 мг/кг)зерна.

Вопросы:

1) О чем свидетельствует розовая окраска отдельных зерен. Имеется ли опасность использования этого зерна для пищевых целей?

2) Причиной какого заболевания людей может стать употребление муки из такого зерна в пищу?

3) Дайте заключение по результатам исследования образцов в соответствии с ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».

4) Какие дополнительные исследования необходимо провести, для решения вопроса о возможных путях реализации такого зерна?

5) Укажите необходимые профилактические мероприятия.

**Эталон ответа:**

1.Розовая окраска свидетельствует о поражении зерна микотоксинами.Раз окраска больше 3%,то исследуем на токсичность (если меньше 3% реализовывать в срочном порядке, подсортировка) 4% исследуем на токсичность , биологические пробы, клеточное культивирование дрожжей, хроматография магнием, зерно опасно для пищевых целей

2. Пищевые отравления. Микотоксикоз . Афлотоксикоз ( микроскопические грибы в зерновых культурах ,бобах, орехах). Повышенная влажность, повышенная температура 24-35С этому способствует.

Заболевания:острый геморрагический некроз печени, отек, рак печени.

3.Зерно опасно для питания человека по показателю зараженности зерен (4%) и содержанию афлотоксина (0,0087 мг/кг)

4.Промышленная переработка способна уменьшить опасность продукта в результате разбавления, деконтаминации и сепарации.

Разбавление- перемешивание продукции с повышенной концентрацией афлотоксина с более чистыми партиями с обязательным контролем средней пробы после получения смеси.

Деконтаминация- денатурация афлотоксинов при обработке ее щелочами, аммонийными солями, озоном.

Сепарация-удаление загрязненных зерен из общей массы продукта.

Иммуноферментный анализ в пище и кормах.

Для оценки стадии хронической нагрузки афлотоксинами в крови определяют афлотоксин-альбуминовый комплекс.

5.Мероприятия: Соблюдение условий хранения -влажность не должны превышать 10%, температура 10С .Инертная атмосфера в хранилище. Дезинсекция и дератизация. Контроль безопасности кормов.

**Тема 10 «Текущий санитарный надзор за предприятиями мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* решение ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1.Гигиенические требования, предъявляемые к предубойному содержанию животных.

2. Перечислить этапы забоя животных.

3. Гигиенические требования, предъявляемые к внутренней планировке предприятий рыбоперерабатывающей промышленности.

**Вопросы для устного опроса**

1. Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности промышленности.

2. Основные гигиенические требования к предприятиям мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности (к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, внутренней планировке, оборудованию, инвентарю и таре, транспортировке пищевых продуктов, системе контроля за сырьем, технологическим процессом, условиями труда и организации питания рабочих, соблюдению личной гигиены, прохождению профилактических медицинских осмотров и обследований).

3. Схема санитарного обследования предприятий мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности.

4. Виды медико-санитарной документации по обследованию предприятий мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности.

**Тестовые задания**

***Выберите один правильный ответ***

1. ЗАМОРОЖЕННОЕ МЯСО И ЗАМОРОЖЕННАЯ МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ ПОДВЕРГАЮТСЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ ОБРАБОТКЕ ДО ТЕМПЕРАТУРЫ НЕ ВЫШЕ:
2. минус 2°С в любой точке измерения
3. минус 4°С в любой точке измерения
4. минус 6°С в любой точке измерения
5. минус 8°С в любой точке измерения
6. ОХЛАЖДЕННОЕ МЯСО И ОХЛАЖДЕННЫЕ СУБПРОДУКТЫ ПОДВЕРГАЮТСЯ ХОЛОДИЛЬНОЙ ОБРАБОТКЕ ДО ТЕМПЕРАТУРЫ:
7. от минус 1,0°С до плюс 1°С в любой точке измерения
8. от минус 1,5°С до плюс 2°С в любой точке измерения
9. от минус 1,5°С до плюс 4°С в любой точке измерения
10. от минус 2,5°С до плюс 4°С в любой точке измерения
11. от минус 4,0°С до плюс 4°С в любой точке измерения
12. МАССОВАЯ ДОЛЯ МЯСНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ В МЯСНОМ ПОЛУФАБРИКАТЕ И МЯСНОМ ПРОДУКТЕ ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ БОЛЕЕ:
13. 20%
14. 40%
15. 60%
16. 80%
17. МАССОВАЯ ДОЛЯ МЯСНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ В МЯСОСОДЕРЖАЩЕМ ПОЛУФАБРИКАТЕ И МЯСОСОДЕРЖАЩЕМ ПРОДУКТЕ ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ:
18. от 5 до 30%
19. от 5 до 40%
20. от 5 до 50%
21. от 5 до 60%
22. от 5 до 80%
23. МАССОВАЯ ДОЛЯ МЯСНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ В РАСТИТЕЛЬНО-МЯСНОМ ПРОДУКТЕ ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ:
24. от 5 до 30%
25. от 5 до 40%
26. от 5 до 50%
27. от 5 до 60%
28. от 5 до 80%
29. МАКСИМАЛЬНЫЙ УРОВЕНЬ СОДЕРЖАНИЯ (МГ/КГ) БЕНЗ(А)ПИРЕНА В КОПЧЕНОЙ МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ:
30. 0,5
31. 0,01
32. 0,05
33. 0,001
34. 0,005
35. КРОВЬ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ЦЕЛЕЙ ПОСЛЕ ОБЕЗДВИЖИВАНИЯ ПРОДУКТИВНОГО ЖИВОТНОГО СОБИРАЮТ НЕ ПОЗДНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ:
36. 3 минуты
37. 5 минут
38. 10 минут
39. 15 минут
40. КРОВЬ НАПРАВЛЯЮТ В ПЕРЕРАБОТКУ (ОБРАБОТКУ) ПОСЛЕ УБОЯ ПРОДУКТИВНОГО ЖИВОТНОГО НЕ ПОЗДНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ:
41. 1 час
42. 1,5 часа
43. 2 часа
44. 3 часа
45. НУТРОВКА ТУШ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА И СВИНЕЙ ПРОИЗВОДИТСЯ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРОЦЕССА ОБЕСКРОВЛИВАНИЯ НЕ ПОЗДНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ:
46. 20 минут
47. 30 минут
48. 45 минут
49. 1 час
50. НУТРОВКА ТУШ МЕЛКОГО РОГАТОГО СКОТА ПРОИЗВОДИТСЯ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРОЦЕССА ОБЕСКРОВЛИВАНИЯ НЕ ПОЗДНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ:
51. 20 минут
52. 30 минут
53. 45 минут
54. 1 час
55. ЗАМЕНА НОЖЕЙ В ПРОЦЕССЕ НУТРОВКИ, МЫТЬЕ РУК, КОЛЬЧУЖНЫХ ПЕРЧАТОК И ФАРТУКОВ ПРОИЗВОДИТСЯ:
56. не реже 1 раза в 10 минут
57. не реже 1 раза в 20 минут
58. не реже 1 раза в 30 минут
59. не реже 1 раза в 40 минут
60. ИЗВЛЕЧЕННЫЕ В ПРОЦЕССЕ НУТРОВКИ ПРОДУКТЫ УБОЯ НАПРАВЛЯЮТ НА ПЕРЕРАБОТКУ (ОБРАБОТКУ) ПОСЛЕ ИХ ИЗВЛЕЧЕНИЯ НЕ ПОЗДНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ:
61. 10 минут
62. 15 минут
63. 20 минут
64. 30 минут
65. ПРОЦЕСС ЗАЧИСТКИ СУБПРОДУКТОВ ОТ КРОВОПОДТЕКОВ, И ПРОЦЕСС УДАЛЕНИЯ СЕРОЗНОЙ ОБОЛОЧКИ И ПРИЛЕГАЮЩИХ ТКАНЕЙ, ДОЛЖНЫ ЗАВЕРШАТЬСЯ ПОСЛЕ УБОЯ ПРОДУКТИВНОГО ЖИВОТНОГО НЕ ПОЗДНЕЕ ЧЕМ ЧЕРЕЗ:
66. 2 часа, включая передачу на охлаждение или замораживание
67. 2,5 часа, включая передачу на охлаждение или замораживание
68. 3 часа, включая передачу на охлаждение или замораживание
69. 3,5 часа, включая передачу на охлаждение или замораживание
70. РАЗДЕЛКА ТУШ (ПОЛУТУШ, ЧЕТВЕРТИН, ОТРУБОВ), ИХ ОБВАЛКА И ЖИЛОВКА ОСУЩЕСТВЛЯЮТСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВОЗДУХА НЕ ВЫШЕ:
71. плюс 4°С
72. плюс 6°С
73. плюс 8°С
74. плюс 10°С
75. плюс 12°С
76. В ЦЕЛЯХ ДЕЗИНФЕКЦИИ ЗАМЕНА ИНСТРУМЕНТОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОЦЕССОВ ОБВАЛКИ И ЖИЛОВКИ, ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ:
77. по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 20 минут
78. по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 30 минут
79. по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 40 минут
80. по мере их загрязнения, но не реже 1 раза в 1 час
81. НИТРИТ НАТРИЯ (НИТРИТ КАЛИЯ) ПРИМЕНЯЕТСЯ ТОЛЬКО В ВИДЕ НИТРИТНО-ПОСОЛОЧНЫХ (ПОСОЛОЧНО-НИТРИТНЫХ) СМЕСЕЙ С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ НИТРИТА НАТРИЯ (НИТРИТА КАЛИЯ) НЕ БОЛЕЕ:
82. 0,3%
83. 0,5%
84. 0,9%
85. 1,5%
86. ПОДГОТОВКА КИШЕЧНОЙ ОБОЛОЧКИ, ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ МЯСА И СУБПРОДУКТОВ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША И НАПОЛНЕНИЕ ОБОЛОЧЕК (ФОРМ) ОСУЩЕСТВЛЯЮТСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ВОЗДУХА НЕ ВЫШЕ:
87. плюс 4°С
88. плюс 6°С
89. плюс 8°С
90. плюс 10°С
91. плюс 12°С
92. ПРОДУКТЫ УБОЯ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ПАРНОГО МЯСА), НАПРАВЛЯЕМЫЕ НА ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ И (ИЛИ) ПОСОЛ, ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ТЕМПЕРАТУРУ НЕ ВЫШЕ:
93. плюс 2°С в любой точке измерения
94. плюс 4°С в любой точке измерения
95. плюс 6°С в любой точке измерения
96. плюс 8°С в любой точке измерения
97. ДОПУСКАЕТСЯ ВЫПУСК В РЕАЛИЗАЦИЮ МЯСНЫХ И МЯСОСОДЕРЖАЩИХ ПОЛУФАБРИКАТОВ С ТЕМПЕРАТУРОЙ НЕ ВЫШЕ:
98. плюс 2°С в любой точке измерения
99. плюс 4°С в любой точке измерения
100. плюс 6°С в любой точке измерения
101. плюс 8°С в любой точке измерения
102. ТЕМПЕРАТУРА БЛАНШИРОВАННОГО СЫРЬЯ ПЕРЕД РАСФАСОВКОЙ В ПОТРЕБИТЕЛЬСКУЮ ТАРУ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ НИЖЕ:
103. плюс 40°С
104. плюс 50°С
105. плюс 60°С
106. плюс 80°С
107. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ НА СКЛАДЕ ИЗГОТОВИТЕЛЯ ДЛЯ УСТАНОВЛЕНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ СТАБИЛЬНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ НЕ МЕНЕЕ:
108. 5 суток
109. 7 суток
110. 11 суток
111. 15 суток
112. ОТДЕЛЕНИЕ И СНЯТИЕ ШКУРЫ С ЖИВОТНОГО ПРИ УБОЕ ЖИВОТНОГО НАЗЫВАЕТСЯ:
113. нутровка
114. забеловка
115. жиловка
116. обвалка
117. осадка
118. ИЗВЛЕЧЕНИЕ ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ ПРИ УБОЕ СКОТА НАЗЫВАЕТСЯ:
119. обвалка
120. осадка
121. нутровка
122. забеловка
123. жиловка
124. МОРОЖЕНАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ИМЕТЬ В ТОЛЩЕ ПРОДУКТА ТЕМПЕРАТУРУ НЕ ВЫШЕ:
125. минус 6°C
126. минус 8°C
127. минус 10°C
128. минус 15°C
129. минус 18°C
130. В РЫБНЫХ КОНСЕРВАХ МАССОВАЯ ДОЛЯ РЫБЫ, ВОДНЫХ БЕСПОЗВОНОЧНЫХ, ВОДНЫХ МЛЕКОПИТАЮЩИХ И ДРУГИХ ВОДНЫХ ЖИВОТНЫХ, А ТАКЖЕ ВОДОРОСЛЕЙ И ДРУГИХ ВОДНЫХ РАСТЕНИЙ:
131. не менее 45%
132. не менее 50%
133. не менее 55%
134. не менее 60%
135. ГЛУБОКОЕ ОБЕЗВОЖИВАНИЕ МОРОЖЕНОЙ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ ОТ ЕЕ МАССЫ ИЛИ ПЛОЩАДИ ПОВЕРХНОСТИ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ:
136. 5%
137. 7%
138. 10%
139. 15%
140. ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОРОЖЕНОЙ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ ИЗ РЫБЫ МАССА НАНОСИМОЙ НА ЭТУ ПРОДУКЦИЮ ГЛАЗУРИ НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ:
141. 5%
142. 7%
143. 10%
144. 15%
145. ГОТОВАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ГОРЯЧЕГО И ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ, А ТАКЖЕ ПОДКОПЧЕННАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ПЕРЕД УПАКОВКОЙ ДОЛЖНА БЫТЬ ОХЛАЖДЕНА ДО ТЕМПЕРАТУРЫ НЕ ВЫШЕ:
146. 10°C
147. 15°C
148. 20°C
149. 25°C
150. 30°C
151. ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ИКРЫ ВРЕМЯ ОТ НАЧАЛА УКЛАДКИ ДО ЕЕ ПАСТЕРИЗАЦИИ НЕ ДОЛЖНО ПРЕВЫШАТЬ:
152. 1 часа
153. 2 часа
154. 3 часа
155. 4 часа
156. ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ РЫБНЫХ КОНСЕРВ ВРЕМЯ ОТ РАСФАСОВКИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ В УПАКОВКУ ДО УКУПОРИВАНИЯ ДОЛЖНО СОСТАВЛЯТЬ НЕ БОЛЕЕ:
157. 30 минут
158. 40 минут
159. 60 минут
160. 80 минут
161. ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ РЫБНЫХ КОНСЕРВ ВРЕМЯ ОТ РАСФАСОВКИ В УПАКОВКУ ДО СТЕРИЛИЗАЦИИ НЕ БОЛЕЕ:
162. 30 минут
163. 40 минут
164. 60 минут
165. 80 минут
166. ХРАНИТЬ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕГИСТРАЦИИ ПАРАМЕТРОВ ПРОЦЕССА СТЕРИЛИЗАЦИИ С УКАЗАНИЕМ НАИМЕНОВАНИЯ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ, ТИПОРАЗМЕРА УПАКОВКИ, НОМЕРА ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ СТЕРИЛИЗАЦИИ, НОМЕРА ВАРКИ, НОМЕРА СМЕНЫ, ДАТЫ СТЕРИЛИЗАЦИИ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ СРОКА, ПРЕВЫШАЮЩЕГО СРОК ИХ ГОДНОСТИ НА:
167. 3 месяца
168. 6 месяцев
169. 8 месяцев
170. 12 месяцев
171. УЛОВЫ ВОДНЫХ БИОЛОГИЧЕСКИХ РЕСУРСОВ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОХЛАЖДЕНЫ ЛЬДОМ ИЛИ ОХЛАЖДЕННОЙ ВОДОЙ ПОСЛЕ ИЗВЛЕЧЕНИЯ (ВЫЛОВА) НЕ ПОЗДНЕЕ:
172. 1 часа
173. 2 часов
174. 3 часов
175. 4 часов
176. ПРИ ОХЛАЖДЕНИИ ВОДНЫХ БИОЛОГИЧЕСКИХ РЕСУРСОВ ВОДОЙ ИХ НЕОБХОДИМО ХРАНИТЬ НА БОРТУ СУДНА В ЧИСТОЙ ОХЛАЖДЕННОЙ ВОДЕ В ТЕЧЕНИЕ:
177. не более 1 суток
178. не более 2 суток
179. не более 3 суток
180. не более 5 суток
181. ОХЛАЖДЕННАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ВЫШЕ:
182. 2°C
183. 4°C
184. 5°C
185. 6°C
186. МОРОЖЕНАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ВЫШЕ:
187. минус 6°C
188. минус 12° C
189. минус 18° C
190. минус 20° C
191. ПОДМОРОЖЕННАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ ДОЛЖНА ХРАНИТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ:
192. от минус 1°C до минус 6°C
193. от минус 3°C до минус 8°C
194. от минус 1°C до минус 5°C
195. от минус 3°C до минус 5°C
196. В ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ ПИЩЕВАЯ МЯСНАЯ И РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ РАЗМЕЩАЕТСЯ В ШТАБЕЛЯХ НА СТЕЛЛАЖАХ ИЛИ ПОДДОНАХ, ВЫСОТА КОТОРЫХ ДОЛЖНА БЫТЬ НЕ МЕНЕЕ:
197. 5-10 см от пола
198. 8-10 см от пола
199. 10-15 см от пола
200. 8-20 см от пола
201. В ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ ПИЩЕВАЯ МЯСНАЯ И РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ РАСПОЛАГАЕТСЯ ОТ СТЕН И ПРИБОРОВ ОХЛАЖДЕНИЯ НА РАССТОЯНИИ:
202. не менее 10 см
203. не менее 20 см
204. не менее 30 см
205. не менее 40 см
206. ПОВЫШЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА В ХОЛОДИЛЬНЫХ КАМЕРАХ ВО ВРЕМЯ ЗАГРУЗКИ ИЛИ ВЫГРУЗКИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ ДОПУСКАЕТСЯ НЕ БОЛЕЕ ЧЕМ НА:
207. 2°C
208. 3°C
209. 5°C
210. 7°C
211. КОЛЕБАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ ВОЗДУХА В ПРОЦЕССЕ ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ НЕ ДОЛЖНЫ ПРЕВЫШАТЬ:
212. 1°C
213. 2°C
214. 3°C
215. 4°C

***Выберите несколько ответов***

1. ПЕРВАЯ ГРУППА РАБОЧИХ ОПЕРАЦИЙ ПРИ УБОЕ СКОТА ВКЛЮЧАЕТ:
2. зачистка туш, клеймение и взвешивание
3. обездвиживание и обескровливание
4. нутровка и разделение туш на полутуши
5. забеловка и съемка шкур
6. обработка и переработка побочного сырья
7. ВТОРАЯ ГРУППА РАБОЧИХ ОПЕРАЦИЙ ПРИ УБОЕ СКОТА ВКЛЮЧАЕТ:
8. нутровка и разделение туш на полутуши
9. зачистка туш, клеймение и взвешивание
10. обездвиживание и обескровливание
11. забеловка и съемка шкур
12. обработка и переработка побочного сырья
13. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ ОТ ПРОЦЕССА ЖИЛОВКИ ИЛИ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ УБОЯ ДО СТЕРИЛИЗАЦИИ ИЛИ ПАСТЕРИЗАЦИИ БЕЗ УЧЕТА ВРЕМЕНИ ПРОЦЕССА ПОСОЛА НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ:
14. 1 часа для стерилизованных
15. 2 часов для стерилизованных
16. 1 часа для пастеризованных консервов
17. 2 часов для пастеризованных консервов
18. ПРЕДУБОЙНОЕ СОДЕРЖАНИЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА ВКЛЮЧАЕТ:
19. время отдыха 24 часа
20. время отдыха 48 часов
21. предубойная выдержка без корма 24 часа
22. предубойная выдержка без корма 48 часов
23. ФОРМА КЛЕЙМА:
24. зависит от возраста
25. зависит от упитанности
26. бывает круглым, квадратным, треугольным
27. бывает овальным, прямоугольным, треугольным
28. ПРЕСЕРВЫ - СОЛЕНАЯ ПИЩЕВАЯ РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ, СОДЕРЖАНИЕ В КОТОРОЙ СОСТАВЛЯЕТ:
29. не более 5% поваренной соли
30. не более 8% поваренной соли
31. не менее 40% для рыбы
32. не менее 45% для рыбы
33. не менее 65% для рыбы

***Определите правильную последовательность***

1. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ УБОЯ СКОТА:
2. преубойное содержание
3. клеймение
4. нутровка
5. обескровливание
6. забеловка
7. зачистка
8. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ:
9. наполнение оболочек фаршем
10. предварительное измельчение и посол сырья
11. охлаждение
12. составление фарша
13. термическая обработка
14. осадка батонов
15. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ РЫБНЫХ БАНОЧНЫХ КОНСЕРВОВ:
16. подготовка тары
17. подготовка сырья (дефростация, промывка, очистка порционирование)
18. подготовка соуса
19. стерилизация
20. закладка полуфабрикатов
21. закатка банок
22. охлаждение

**Нормативные документы**

* «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» №3238-85 от 27.03.85.
* «О безопасности мяса и мясной продукции». Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 034/2013.
* «Производство и реализация рыбной продукции» СанПиН 2.3.4.050-96.

**Практические навыки**

Изучение схемы санитарного обследования и медико-санитарной документации по итогам госсанэпиднадзора за предприятиями мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности (акты проверки, санитарные предписания, протоколы об административном правонарушении).

**Решение ситуационных задач.**

В ходе внеплановой выездной проверки Управления Роспотребнадзора магазина «Рыба» установлено, что продажа сырых морепродуктов (мидий, устриц) проводится в отделе с готовыми морепродуктами. Хранение моллюсков осуществляется без охлаждения, в ёмкостях без воды, насыпью, слоем более 2/3 высоты ёмкости, при температурах воздуха 20°С. Моллюски периодически охлаждаются льдом. По имеющейся информации, поставщик продукции ранее поставлял морепродукты с содержанием ртути в количествах, превышающих гигиенические нормативы. Были отобраны образцы морепродуктов для лабораторных исследований на содержание ртути, которые выявили превышение содержания ртути в мидиях и устрицах - 1,5 мг/кг (норма - не более 0,5 мг/кг).

Вопросы:

1. Укажите нормативные документы санитарного законодательства, в соответствии с которыми проводится обследование объекта и оценка качества и безопасность пищевой продукции, а также в которых регламентируется содержание ртути и других, опасных для здоровья веществ.
2. Перечислите этапы экспертизы партии пищевых продуктов.
3. Перечислите приоритетные загрязнители пищевых продуктов антропогенного происхождения.
4. Назовите особо токсичное ртутьсодержащее вещество и объясните механизм его образования.
5. Составьте экспертное заключение по партии морепродуктов и её пригодности для питания населения. Определите возможные пути реализации продукции.

**Эталон ответа:**

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, «Единые санитарно­эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно­эпидемиологическому надзору (контролю)».
2. Этапы экспертизы: экспертиза документации; осмотр партии продуктов; органолептические исследования продуктов из партии; отбор образцов для лабораторного исследования (при необходимости); лабораторные и инструментальные исследования; оформление экспертного заключения.
3. К приоритетным загрязнителям пищевых продуктов антропогенного происхождения относятся токсичные элементы, радионуклиды, пестициды, нитраты, нитриты, полихлорированные дифенилы, стимуляторы роста сельскохозяйственных животных (гормоны, антибиотики).
4. Особо токсичным является метилртуть. Несколько видов анаэробных бактерий преобразовывают сульфат неорганической ртути в метилртуть. Партия морепродуктов признается не пригодной для питания населения и подлежит утилизации на не пищевые цели.

**Тема 11 «Понятия лечебного питания и формы его организации в лечебно-профилактических учреждениях (ЛПУ). Санитарно-гигиенический контроль за пищеблоками ЛПУ».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Определение понятия «лечебное питание».

2. Перечислить виды лечебного питания.

3. Гигиенические требования, предъявляемые к организации лечебного питания.

**Вопросы для устного опроса**

1. Питание больных как часть комплексной терапии и профилактики. Понятие лечебного питания, его основные принципы.

2. Система лечебного питания в РФ: стандартные диеты, нулевые (хирургические), разгрузочные и зондовые диеты. Особенности каждой диеты, показания к назначению.

3. Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях:

- руководство, штаты и обязанности диетологической службы,

- принципы составления меню диет,

- порядок выписки лечебного питания.

4. Устройство пищеблока ЛПУ: типы пищеблоков, набор помещений пищеблоков.

2. Гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря и посуды пищеблока.

3. Гигиенические требования к транспортированию, приему и хранению пищевых продуктов.

4. Гигиенические требования к обработке сырых продуктов, к тепловой обработке продуктов и хранению готовой пищи.

5. Личная гигиена, профилактическое обследование и обучение персонала пищеблока.

6. Документация пищеблоков лечебно-профилактических учреждений.

**Тестовые задания**

***Выберите один правильный ответ:***

1. ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ НАЗНАЧАЕТСЯ:
2. здоровым людям
3. здоровым людям с вредными производственными факторами
4. больным с острыми заболеваниями
5. больным с хроническими заболеваниями в стадии обострения
6. больным с хроническими заболеваниями в стадии ремиссии
7. ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ ВЫДАЕТСЯ:
8. на дому
9. в ЛПУ
10. в санатории
11. на предприятии
12. НОМЕР ПРИКАЗА, НА ОСНОВАНИИ КОТОРОГО ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ УЧРЕЖДЕНИЯХ:
13. 288
14. 325
15. 330
16. 540
17. НАЧАЛО РАЗРАБОТКИ И ПРИМЕНЕНИЯ ДИЕТИЧЕСКОЙ ТЕРАПИИ В РОССИИ СВЯЗАНО С ИССЛЕДОВАНИЯМИ:
18. Певзнера М.И.
19. Покровского А.А.
20. Тутельяна В.А.
21. Самсонова М.А.
22. СОВРЕМЕННАЯ НОМЕНКЛАТУРА СТАНДАРТНЫХ ДИЕТ СОГЛАСНО ПРИКАЗА МИНЗДРАВА РОССИИ №330 ВКЛЮЧАЕТ:
23. 5 диет
24. 8 диет
25. 11 диет
26. 15 диет
27. ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОРЯЧИХ БЛЮД ПЕРЕД РАЗДАЧЕЙ В ЛПУ ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ В ТЕМПЕРАТУРНЫХ ПРЕДЕЛАХ:
28. 40-45°С
29. 40-50°С
30. 45-50°С
31. 60-65°С
32. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ТЕМПЕРАТУРА ХОЛОДНЫХ БЛЮД В ЛПУ НЕ НИЖЕ:
33. 10°С
34. 15°С
35. 20°С
36. 30°С
37. ОБЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЛЕЧЕБНЫМ ПИТАНИЕМ В ЛПУ ОСУЩЕСТВЛЯЕТ:
38. главный врач
39. врач-диетолог
40. диетсестра
41. дежурный врач
42. заведующий производством (шеф-повар)
43. ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛПУ ЯВЛЯЕТСЯ:
44. главный врач
45. врач-диетолог
46. диетсестра
47. дежурный врач
48. заведующий производством (шеф-повар)
49. СОВЕТ ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ В ЛПУ СОБИРАЕТСЯ НЕ РЕЖЕ:
50. 1 раза в месяц
51. 1 раза в 3 месяца
52. 1 раз в полгода
53. 1 раз в год
54. СОВЕТ ПО ЛЕЧЕБНОМУ ПИТАНИЮ В ЛПУ СОЗДАЕТСЯ ПРИ КОЛИЧЕСТВЕ КОЕК СВЫШЕ:
55. 100
56. 200
57. 300
58. 400
59. 500
60. ПОВЫШАТЬ УРОВЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ДИЕТОЛОГИИ ВРАЧ-ДИЕТОЛОГ ДОЛЖЕН НЕ РЕЖЕ:
61. 1 раза в год
62. 1 раза в 2 года
63. 1 раза в 3 года
64. 1 раза в 4 года
65. 1 раза в 5 лет
66. ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ БОЛЬНОГО В ЛПУ ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ НАЗНАЧАЕТ:
67. главный врач
68. врач-диетолог
69. диетсестра
70. дежурный врач
71. заведующий производством (шеф-повар)
72. УЧЕТ ДИЕТ ВЕДЕТСЯ:
73. главным врачом
74. дежурными врачами
75. лечащими врачами
76. палатными медсестрами
77. старшей медсестрой
78. ПОРЦИОННИК НА ПИТАНИЕ БОЛЬНЫХ СОСТАВЛЯЕТ:
79. главный врач
80. врач-диетолог
81. диетсестра
82. дежурный врач
83. старшая медсестра
84. ФОРМА ПОРЦИОННИКА НА ПИТАНИЕ БОЛЬНЫХ:
85. № 22-МЗ
86. № 1-84
87. № 23-МЗ
88. № 1-85
89. № 45-МЗ
90. СВОДНЫЕ СВЕДЕНИЯ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ СОСТАВЛЯЕТ:
91. главный врач
92. врач-диетолог
93. диетсестра
94. дежурный врач
95. старшая медсестра
96. ФОРМА СВОДНЫХ СВЕДЕНИЙ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ:
97. № 22-МЗ
98. № 1-84
99. № 23-МЗ
100. № 1-85
101. № 45-МЗ
102. ФОРМА РАЗДАТОЧНОЙ ВЕДОМОСТИ НА ОТПУСК ОТДЕЛЕНИЯМ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ
103. № 22-МЗ
104. № 1-84
105. № 23-МЗ
106. № 1-85
107. № 45-МЗ
108. НА КАЖДОЕ БЛЮДО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ В ЛПУ, СОСТАВЛЯЕТСЯ:
109. порционник
110. раздаточная ведомость
111. карточка-раскладка
112. требование
113. ФОРМА КАРТОЧКИ-РАСКЛАДКИ:
114. № 22-МЗ
115. № 1-84
116. № 23-МЗ
117. № 1-85
118. № 45-МЗ
119. НА ОСНОВАНИИ «СВОДНЫХ СВЕДЕНИЙ ПО НАЛИЧИЮ БОЛЬНЫХ, СОСТОЯЩИХ НА ПИТАНИИ» В ЛПУ СОСТАВЛЯЕТСЯ:
120. порционник
121. раздаточная ведомость
122. карточка-раскладка
123. требование
124. меню-раскладка
125. ФОРМА МЕНЮ-РАСКЛАДКИ:
126. № 22-МЗ
127. № 44-МЗ
128. № 23-МЗ
129. № 1-85
130. № 45-МЗ
131. РАЗДАЧУ ГОТОВОЙ ПИЩИ ПОСЛЕ ЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ВКЛЮЧАЯ И ВРЕМЯ ДОСТАВКИ ПИЩИ В ОТДЕЛЕНИЕ, ПРОИЗВОДЯТ НЕ ПОЗДНЕЕ:
132. 1 часа
133. 2 часов
134. 3 часов
135. 4 часов
136. МИНИМАЛЬНАЯ КРАТНОСТЬ ПИТАНИЯ В ЛЕЧЕБНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ:
137. 3 раза
138. 4 раза
139. 5 раз
140. 6 раз
141. СХЕМА ДВИЖЕНИЯ ПИЩИ В БОЛЬНИЦЕ ПРИ ДЕЦЕНТРАЛИЗОВАННОМ ПИЩЕБЛОКЕ:
142. пищеблок – экспедиция – будет - больной
143. пищеблок - кухня доготовочная – больной
144. пищеблок – экспедиция - кухня доготовочная – буфет - больной
145. ДОКУМЕНТ ПИЩЕБЛОКА ЛПУ, СОДЕРЖАЩИЙ ЧИСЛО БОЛЬНЫХ И ПЕРЕЧЕНЬ НЕОБХОДИМЫХ ДИЕТ И ИХ КОЛИЧЕСТВО:
146. карточка-раскладка
147. меню-раскладка
148. плановое семидневное меню
149. накопительная ведомость
150. порционник
151. ДОКУМЕНТ ПИЩЕБЛОКА ЛПУ, СОДЕРЖАЩИЙ НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ, ИХ ВЫХОД, ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЫХ ПРОДУКТОВ С УКАЗАНИЕМ ИХ ВЕСА (НЕТТО, БРУТТО), НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ИХ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:
152. карточка-раскладка
153. меню-раскладка
154. плановое семидневное меню
155. накопительная ведомость
156. порционник
157. ДОКУМЕНТ ПИЩЕБЛОКА ЛПУ, СОДЕРЖАЩИЙ РЕЦЕПТУРУ БЛЮДА:
158. карточка-раскладка
159. меню-раскладка
160. плановое семидневное меню
161. накопительная ведомость
162. порционник
163. ЗА ПРАВИЛЬНОСТЬЮ ОТПУСКА ГОТОВОЙ ПИЩИ В ПИЩЕБЛОКЕ ЛПУ И ВЫДАЧУ БОЛЬНЫМ ОТВЕЧАЕТ:
164. диетсестра
165. зам.главрача
166. буфетчица
167. завпроизводством
168. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ БЛЮД В ПИЩЕБЛОКЕ ЛПУ ОТМЕЧАЕТСЯ В:
169. журнале «Здоровье»
170. бракеражном журнале
171. личной медицинской книжке
172. в журнале по контролю за доброкачественностью особоскоропортящихся продуктов
173. РАЗРЕШЕНИЕ НА УПОТРЕБЛЕНИЕ БЛЮД В ПИЩУ БРАКЕРАЖНАЯ КОМИССИЯ ДАЕТ:
174. раз в неделю с учетом составленного меню
175. ежедневно по каждому приготовлению (завтрак, обед, полдник, ужин)
176. ежедневно в целом по всему меню
177. выборочно в зависимости от числа используемых диет
178. ДЛЯ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ, КОТОРАЯ ОСТАВЛЯЕТСЯ НА ПИЩЕБЛОКЕ ЛПУ, ОТБИРАЮТ:
179. только первое блюдо;
180. только второе блюдо;
181. первое и второе блюда;
182. отбирают блюда, указанные в меню-раскладке
183. ОТСУТСТВИЕ ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ У РАБОТНИКА ПИЩЕБЛОКА ЛПУ И В ЕГО СЕМЬЕ ОТРАЖАЕТСЯ:
184. в бракеражном журнале
185. в личной медицинской книжке
186. в журнале по контролю за доброкачественностью особоскоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок
187. в журнале «Здоровье»
188. ОТМЕТКА О ПРОХОЖДЕНИИ СОТРУДНИКОМ ПИЩЕБЛОКА ЛПУ КУРСА ПО ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ ОТРАЖАЕТСЯ:
189. в бракеражном журнале
190. в личной медицинской книжке
191. в журнале по контролю за доброкачественностью особоскоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок
192. в журнале «Здоровье»
193. ЗАКЛАДКА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В КОТЕЛ ПРОИЗВОДИТСЯ В ПРИСУТСТВИИ:
194. главной медсестры
195. диетсестры или диетврача
196. главного врача
197. шеф- повара
198. буфетчиц

***Выберите несколько правильных ответов:***

1. ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ НАЗНАЧАЕТСЯ:
2. здоровым людям
3. здоровым людям с вредными производственными факторами
4. больным с острыми заболеваниями
5. больным с хроническими заболеваниями в стадии обострения
6. больным с хроническими заболеваниями в стадии ремиссии
7. МЕХАНИЗМЫ ЩАЖЕНИЯ ПРИ ЛЕЧЕБНОМ ПИТАНИИ:
8. механическое
9. осмотическое
10. биологическое
11. термическое
12. химическое
13. ПАТОЛОГИИ ПРИ КОТОРЫХ ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ЕДИНСТВЕННЫМ МЕТОДОМ ЛЕЧЕНИЯ:
14. фенилкетонурия
15. ожирение
16. сахарный диабет
17. туберкулез
18. целиакия
19. К СОСТАВНЫМ ЧАСТЯМ СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ ОТНОСЯТ:
20. показания к применению
21. нормы питания на 1-го больного
22. химический состав диеты
23. калорийность диеты
24. общая характеристика, кулинарная обработка
25. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЗАМЕНЫ МЯСА ПО БЕЛКУ:
26. сыр
27. творог
28. макароны
29. рыба
30. куриное яйцо
31. ПРОДУКТЫ ДЛЯ ЗАМЕНЫ КАРТОФЕЛЯ ПО УГЛЕВОДАМ:
32. курага
33. макароны
34. яблоки
35. хлеб
36. морковь, капуста
37. КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫХОДОМ ГОТОВЫХ БЛЮД ОСУЩЕСТВЛЯЮТ:
38. главный врач
39. врач-диетолог
40. диетсестра
41. дежурный врач
42. заведующий производством (шеф-повар)
43. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОТОВЫХ БЛЮД В ЛПУ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ:
44. главный врач
45. врач-диетолог
46. диетсестра
47. дежурный врач
48. заведующий производством (шеф-повар)
49. ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ К ПРИМЕНЕНИЮ ЭНТЕРАЛЬНОГО ПИТАНИЯ:
50. травма, ожоги, острые отравления
51. кишечная непроходимость
52. расстройства центральной нервной системы
53. острый панкреатит
54. тяжелые формы мальабсорбции
55. ПРИ ЭНТЕРАЛЬНОМ ПИТАНИИ ВЫДЕЛЯЮТ СЛЕДУЮЩИЕ ПУТИ ВВЕДЕНИЯ ПИТАТЕЛЬНЫХ СМЕСЕЙ:
56. в виде напитков через трубку мелкими глотками
57. парентеральный путь
58. с помощью назогастральных, назодуоденальных, назоеюнальных зондов
59. через стомы (гастро-, дуодено-, еюно-, илиостома)
60. ТИПЫ ПИЩЕБЛОКОВ ЛПУ:
61. централизованный
62. децентрализованный
63. индивидуальный
64. экспериментальный
65. типовой
66. НЕДОСТАТКИ ЦЕНТРАЛИЗОВАННОГО ПИЩЕБЛОКА:
67. нарушение технологии приготовления блюда
68. перекладывание блюд
69. остывание блюд
70. повышенный расход продуктов
71. возможность инфицирования блюд

***Определите правильную последовательность:***

1. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ СОСТАВЛЯЕМЫХ УЧЕТНЫХ ФОРМ ПРИ ВЫПИСКЕ ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ В ЛПУ:
2. ведомость на отпуск отделениям рационов питания для больных
3. сводные сведения по наличию больных, состоящих на питании
4. меню-раскладка
5. порционник на питание больных
6. требование на выдачу продуктов питания со склада (кладовой)
7. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ:
8. качество блюда
9. правильность кулинарной обработки
10. санитарное состояние пищеблока
11. выполнение меню
12. правильность выхода (вес продукции)

**Нормативные документы**

* «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации». Приказ МЗ РФ № 330 от 5 августа 2003 г.
* «Об утверждении норм лечебного питания». Приказ Минздрава России от 21.06.2013 N 395н.  
  «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01.
* «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1324-03.
* «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» №2657 от 31.12.1982 г.
* «Инструкция о проведении С-витаминизации питания». Утв. Главным государственным санитарным врачом СССР 06.06.1972 года № 973.

**Тема 12 «Гигиенические требования к организации питания при острых и хронических заболеваниях. Гигиенические требования к организации диетического питания в системе общественного питания».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* практические навыки;
* практические задания.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Определение понятия «диетическое питание».

2. Перечислить варианты стандартных диет.

3. Особенности питания при заболеваниях органов пищеварения.

**Вопросы для устного опроса**

1. Лечебное питание при заболеваниях органов пищеварения (язвенная болезнь, колит, гепатит, холецистит, панкреатит).

2. Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы (атеросклероз, гипертоническая болезнь, инфаркт миокарда).

3. Лечебное питание при заболеваниях органов дыхания (пневмония, бронхиальная астма).

4. Лечебное питание при болезнях почек и мочевыводящих путей (острый и хронический нефрит, ХПН, нефротический синдром, мочекаменная болезнь).

5. Лечебное питание при заболеваниях эндокринной системы (при сахарном диабете, при заболеваниях щитовидной железы) и болезнях обмена веществ (ожирение, подагра).

6. Определение понятия "диетическое питание" и его значение. Принципы организации диетического питания по месту работы, учебы и жительства населения в системе общественного питания.

7. Содержание санитарно-гигиенического контроля за организацией диетического питания в системе общественного питания.

**Тестовые задания**

***Выберите один правильный ответ:***

1. МЯСО, РЕКОМЕНДОВАННОЕ ДЛЯ ОСНОВНОГО ВАРИАНТА СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ:
2. свинина
3. говядина жирная
4. говядина нежирная
5. баранина
6. РЕЖИМ ПРИЕМА ПИЩИ ПРИ НАЗНАЧЕНИИ ВАРИАНТА ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ:
7. 2–3 раза в сутки
8. 3–4 раза в сутки
9. 4–5 раз в сутки
10. 5–6 раз в сутки
11. ПЕРВЫЕ БЛЮДА, РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ПРИ ДИЕТЕ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ:
12. борщ, щи вегетарианские
13. борщ, щи на наваристом бульоне
14. щи, рассольник на вторичном бульоне
15. слизистые, протертые супы
16. суп рыбный пшенный
17. ХЛЕБОБУЛОЧНОЕ ИЗДЕЛИЕ, РЕКОМЕНДУЕМОЕ ДЛЯ НИЗКОБЕЛКОВОЙ ДИЕТЫ:
18. хлеб пшеничный свежий
19. хлеб ржаной вчерашний
20. сдоба
21. сухари из пшеничного хлеба
22. хлеб бессолевой, безбелковый
23. МЯСНОЕ БЛЮДО, РЕКОМЕНДУЕМОЕ ДЛЯ НИЗКОБЕЛКОВОЙ ДИЕТЫ:
24. печень тушеная
25. язык отварной
26. нежирная говядина отварная
27. сосиски молочные
28. ХЛЕБ, РЕКОМЕНДОВАННЫЙ ДЛЯ НИЗКОКАЛОРИЙНОЙ ДИЕТЫ:
29. пшеничный свежий
30. пшеничный вчерашний
31. ржаной
32. безбелковый
33. ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ ИЗ СУТОЧНОГО РАЦИОНА ИСКЛЮЧАЮТСЯ:
34. белки животные
35. жиры растительные
36. жиры животные
37. углеводы легкоусвояемые
38. витамины
39. 1 ХЛЕБНАЯ ЕДИНИЦА СОДЕРЖИТ УГЛЕВОДОВ:
40. 6 г
41. 8 г
42. 10 г
43. 12 г
44. 14
45. ПРИ ИНСУЛИННЕЗАВИСИМОМ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ ЛЕГКОЙ СТЕПЕНИ НАЗНАЧАЕТСЯ ДИЕТА:
46. основной вариант стандартной диеты с исключением простых сахаров
47. низкобелковая с исключением простых сахаров
48. низкокалорийная
49. высокобелковая
50. с механическим и химическим щажением
51. ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ ИНСУЛИНОЗАВИСИМОМ НАЗНАЧАЕТСЯ ДИЕТА:
52. основной вариант стандартной диеты с исключением простых сахаров
53. низкокобелковая
54. высокобелковая с исключением простых сахаров
55. низкокалорийная
56. с механическим и химическим щажением
57. ПРИ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТОЙ ПАТОЛОГИИ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВВОДИТЬ В ПИЩЕВОЙ РАЦИОН ПРОДУКТЫ С ВЫСОКИМ СОДЕРЖАНИЕМ:
58. йода, цинка
59. простых сахаров
60. калия, магния
61. натрия, хлора
62. КОЛИЧЕСТВО ПОТРЕБЛЯЕМОЙ ЖИДКОСТИ УВЕЛИЧИВАЮТ ДО 2 Л В СУТКИ ПРИ:
63. остром гломерулонефрите
64. остром пиелонефрите
65. острой почечной недостаточности
66. хронической почечной недостаточности
67. ДИЕТОТЕРАПИЯ ПРИ ГЛУБОКИХ РАСПРОСТРАНЕННЫХ ОЖОГАХ И ОБМОРОЖЕНИЯХ:
68. основной вариант стандартной диеты
69. основной вариант стандартной диеты с исключением простых сахаров
70. высокобелковая диета
71. низкобелковая диета
72. с механическим и химическим щажением

***Выберите несколько правильных ответов:***

1. ПОКАЗАНИЯ К НАЗНАЧЕНИЮ ОСНОВНОГО ВАРИАНТА СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ:
2. хронический гастрит в стадии ремиссии
3. хронический гастрит в стадии обострения
4. гипертоническая болезнь
5. атеросклероз периферических сосудов
6. острые инфекционные заболевания
7. ДЛЯ ОСНОВНОГО ВАРИАНТА СТАНДАРТНОЙ ДИЕТЫ РЕКОМЕНДУЮТСЯ СУПЫ:
8. молочный
9. вегетарианский
10. борщ на наваристом бульоне
11. щи на вторичном бульоне
12. ПОКАЗАНИЯ К НАЗНАЧЕНИЮ ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ:
13. острый гастрит
14. язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки в стадии обострения
15. острый холецистит в стадии выздоровления
16. хронический холецистит в стадии ремиссии
17. панкреатит острый, обострение хронического
18. ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ПРИ ДИЕТЕ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ:
19. свежая выпечка
20. сухари из пшеничного хлеба
21. сухари из ржаного хлеба
22. ржаной хлеб
23. хлеб пшеничный из муки 1 и высшего сорта вчерашней выпечки
24. ДЛЯ ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ БЛЮДА РЕКОМЕНДУЕТСЯ:
25. запечь свежими
26. тушить куском
27. подавать в виде кнелей, суфле
28. жарить
29. в виде паровых котлет
30. ДЛЯ ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ РЕКОМЕНДУЮТСЯ ЯИЧНЫЕ БЛЮДА:
31. омлет паровой
32. омлет белковый
33. яйцо, сваренное вкрутую
34. яйцо, сваренное всмятку
35. яйцо в составе блюд
36. ДЛЯ ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ РЕКОМЕНДОВАНЫ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ:
37. деревенская сметана в натуральном виде
38. сыр неострый
39. сливки в натуральном виде
40. молоко в блюдах
41. паровые творожные пудинги, суфле
42. ОВОЩИ, РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДЛЯ ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ:
43. кабачки в отварном виде
44. цветная капуста в виде пюре
45. огурцы
46. белокочанная капуста
47. редис
48. НАПИТКИ, РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДЛЯ ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ:
49. виноградный сок
50. некрепкий чай
51. какао на молоке
52. отвар шиповника
53. КРУПЫ, РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДЛЯ ДИЕТЫ С МЕХАНИЧЕСКИМ И ХИМИЧЕСКИМ ЩАЖЕНИЕМ:
54. рисовая
55. манная
56. пшенная
57. перловая
58. овсяная
59. ПОКАЗАНИЯ К НАЗНАЧЕНИЮ ВЫСОКОБЕЛКОВОЙ ДИЕТЫ:
60. анемия
61. хронический панкреатит в стадии ремиссии
62. язвенная болезнь желудка и 12-персной кишки
63. острая почечная недостаточность
64. туберкулез, абсцесс легких
65. тиреотоксикоз
66. МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ, РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДЛЯ ВЫСОКОБЕЛКОВОЙ ДИЕТЫ:
67. баранина, свинина
68. нежирные сорта говядины
69. куры
70. утки
71. субпродукты
72. экстрактивные бульоны
73. СУПЫ, РЕКОМЕНДОВАННЫЕ ДЛЯ ВЫСОКОБЕЛКОВОЙ ДИЕТЫ:
74. овощные супы на наваристом мясном бульоне
75. крупяные на вторичном бульоне
76. вегетарианские
77. молочные
78. экстрактивные бульоны
79. ПОКАЗАНИЯ ДЛЯ НАЗНАЧЕНИЯ НИЗКОБЕЛКОВОЙ ДИЕТЫ:
80. избыточная масса тела
81. туберкулез лёгких
82. нефротический синдром
83. хронический гломерулонефрит в стадии обострения без нарушения функции почек
84. хронический гломерулонефрит в стадии обострения с нарушением функции почек
85. хроническая почечная недостаточность
86. НИЗКОБЕЛКОВАЯ ДИЕТА ХАРАКТЕРИЗУЕТСЯ:
87. увеличением белка
88. ограничением белка
89. ограничением соли
90. увеличением жидкости
91. ограничением жидкости
92. ПОКАЗАНИЯ ДЛЯ НАЗНАЧЕНИЯ НИЗКОКАЛОРИЙНОЙ ДИЕТЫ:
93. избыточная масса тела
94. гипертоническая болезнь с ожирением
95. туберкулез легких
96. сахарный диабет 2 типа с ожирением
97. хронический гломерулонефрит в стадии обострения
98. ПРИ НИЗКОКАЛОРИЙНОЙ ДИЕТЕ:
99. ограничивается жидкость
100. ограничиваются животные жиры
101. ограничивается поваренная соль
102. исключаются простые сахара
103. увеличивается жидкость
104. ДЛЯ НИЗКОКАЛОРИЙНОЙ ДИЕТЫ РЕКОМЕНДУЮТСЯ БЛЮДА:
105. говядина отварная
106. курица отварная без шкурки
107. печень тушеная
108. минтай отварной
109. язык отварной
110. МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ВХОДЯЩИЕ В РАЦИОН НИЗКОКАЛОРИЙНОЙ ДИЕТЫ:
     * + 1. кефир обезжиренный
         2. обезжиренный творог
         3. сливки
         4. сметана
111. НИЗКИЙ ГЛИКЕМИЧЕСКИЙ ИНДЕКС ИМЕЮТ ПРОДУКТЫ:
112. картофель
113. цветная капуста
114. кабачки
115. огурцы
116. финики
117. сдобные булочки
118. ВЫСОКИЙ ГЛИКЕМИЧЕСКИЙ ИНДЕКС ИМЕЮТ ПРОДУКТЫ:
119. картофель
120. красная и черная смородина
121. виноград
122. бананы
123. морковь
124. хурма, финики
125. ПОКАЗАНИЯ К НАЗНАЧЕНИЮ КАЛИЕВОЙ ДИЕТЫ:
     * + 1. хроническая сердечная недостаточность
         2. хроническая почечная недостаточность
         3. хронический гастрит
         4. гипертоническая болезнь
         5. хронический пиелонефрит
126. ОСНОВНЫЕ ПРОДУКТЫ КАЛИЕВОЙ ДИЕТЫ:
127. манная крупа
128. картофель
129. чернослив, изюм, курага
130. макароны
131. молоко
132. ПОКАЗАНИЯ К НАЗНАЧЕНИЮ МАГНИЕВОЙ ДИЕТЫ:
133. гипертоническая болезнь
134. язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки
135. холецистит с недостаточным опорожнением желчного пузыря
136. желчекаменная болезнь вне обострения
137. запоры
138. ОСНОВНЫЕ ПРОДУКТЫ МАГНИЕВОЙ ДИЕТЫ:
139. морская капуста
140. гречневая и овсяная крупа
141. сливочное масло
142. морковь
143. пшеничные отруби
144. ПРОДУКТЫ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ ОПОРОЖНЕНИЮ КИШЕЧНИКА:
     * + 1. овощи
         2. фрукты
         3. хлеб с отрубями
         4. пшеничные сухари
         5. хлеб высшего сорта
145. ПРОДУКТЫ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ ЗАДЕРЖКЕ ОПОРОЖНЕНИЯ КИШЕЧНИКА:
     * + 1. слизистые супы
         2. кисели
         3. фруктовые соки с мякотью
         4. ржаной хлеб
         5. хлеб с отрубями
146. НОРМАЛИЗАЦИИ СТУЛА ПРИ ОСТРОМ ЭНТЕРИТЕ СПОСОБСТВУЮТ:
147. томатный сок
148. абрикосовый сок
149. виноградный сок
150. отвар черники
151. отвар граната
152. отвар черемухи
153. ПРИ ОКСАЛАТУРИИ ИЗ СУТОЧНОГО РАЦИОНА ИСКЛЮЧАЮТСЯ ПРОДУКТЫ:
154. щавель
155. ржаной хлеб
156. ревень
157. шпинат
158. бобы
159. свекла
160. ПРИ ФОСФАТУРИИ РЕКОМЕНДУЮТСЯ ПРОДУКТЫ:
161. растительные
162. молочные
163. мясные
164. рыбные
165. мучные
166. ПРИ ПОДАГРЕ ИСКЛЮЧАЮТСЯ ПРОДУКТЫ:
167. овсянка, гречка
168. молоко, овощи
169. печень, телятина
170. мед, орехи
171. рыба, креветки
172. бобовые
173. ПРОДУКТЫ – ИНГИБИТОРЫ ЙОДА:
174. гречка
175. капуста
176. рыба
177. репа, брюква
178. горчица
179. ПРИ ГЛОМЕРУЛОНЕФРИТЕ РЕКОМЕНДУЮТСЯ БЛЮДА
180. нежирные бульоны, овощные и мясные супы
181. морсы, компоты и кисели
182. выпечка с минимальным количеством сахара
183. борщ на наваристом мясном бульоне
184. СЛАБЫЕ ВОЗБУДИТЕЛИ ЖЕЛУДОЧНОЙ СЕКРЕЦИИ:
185. ржаной хлеб
186. молочные и слизистые супы
187. яйцо всмятку, омлет
188. наваристый бульон
189. тушеное в собственном соку мясо
190. СИЛЬНЫЕ ВОЗБУДИТЕЛИ ЖЕЛУДОЧНОЙ СЕКРЕЦИИ:
191. сырые овощи
192. жидкие молочные каши
193. вываренное мясо
194. тушеное в собственном соку мясо
195. белый вчерашний хлеб
196. ПРИ ОСТРОМ ИНФАРКТЕ МИОКАРДА РЕКОМЕНДОВАНЫ БЛЮДА:
197. суп на курином бульоне
198. тушеное мясо
199. протертая гречневая каша
200. отварная рыба
201. жареное мясо
202. ПРИ АТЕРОСКЛЕРОЗЕ В ПИЩЕВОЙ РАЦИОН ВКЛЮЧАЮТ ПРОДУКТЫ:
203. горбуша
204. сметана, сливки
205. растительное масло
206. морская капуста
207. баранина

**Нормативные документы**

* «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации». Приказ МЗ РФ № 330 от 5 августа 2003 г.
* «Об утверждении норм лечебного питания». Приказ Минздрава России от 21.06.2013 N 395н.

**Практические навыки**

Формирование навыка самостоятельной разработки недельного меню диетического питания при лечении заданного заболевания.

**Практические задания**

Разработка недельного меню диетического питания при лечении заданного заболевания.

**Тема 13 «Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* решение ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Определение понятия «лечебно-профилактическое питание».

2. Виды ЛПП.

3. Правила выдачи ЛПП.

**Вопросы для устного опроса**

1. Определение понятия «лечебно-профилактическое питание» (ЛПП), его назначение, принципы построения. Виды ЛПП.

2. Гигиеническая характеристика набора продуктов, химического состава и энергетической ценности различных рационов ЛПП, показания к применению.

3. Организация ЛПП на промышленном предприятии с учетом основных законодательных и нормативных документов.

4. Содержание и формы санитарно-гигиенического контроля за ЛПП.

**Тестовые задания**

***Выберите один правильный ответ:***

1. ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ НАЗЫВАЕТСЯ ЛИЦАМ:
2. находящимся на стационарном лечении в ЛПУ
3. работающим в условиях неблагоприятного воздействия производственной среды
4. проживающим в неблагоприятных экологических условиях
5. находящимся в зоне стихийных бедствий
6. ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ НАЗНАЧАЕТСЯ ЛИЦАМ:
7. здоровым
8. с хроническими заболеваниями стадии обострения
9. с хроническими заболеваниями в стадии ремиссии
10. с острыми заболеваниями
11. реконвалесцентам
12. ЦЕЛЬ НАЗНАЧЕНИЯ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ:
13. обязательный метод комплексного лечения профессионального заболевания
14. обязательный метод комплексного лечения хронического заболевания
15. профилактика алиментарно-зависимых заболеваний
16. профилактика профессиональных заболеваний
17. профилактика онкологических заболеваний
18. ВИДЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ:
19. профилактические завтраки, обеды, ужины
20. рационы, витаминные препараты, молоко или кисломолочные продукты, пектин
21. блюда, напитки, специализированные продукты
22. витаминные препараты, горячие обеды, сухие пайки, пектин
23. ПРИКАЗ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЙ НАЗНАЧЕНИЕ И ВЫДАЧУ РАЦИОНОВ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ:
24. №29н
25. №45н
26. №46н
27. №49н
28. №330
29. ПРИКАЗ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЙ НАЗНАЧЕНИЕ И ВЫДАЧУ МОЛОКА ИЛИ ДРУГИХ РАВНОЦЕННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ:
30. №29н
31. №45н
32. №46н
33. №49н
34. №330
35. РАЗРАБОТАНЫ И ПРИМЕНЯЮТСЯ В ЛПП РАЦИОНЫ:
36. №1, 2, 3, 4, 5, 6
37. №1, 1а, 2а, 3, 4, 5, 6
38. №1, 2, 3а, 4а, 5а, 6
39. №1, 2, 3, 4а, 5а, 6
40. №1, 2, 2а, 3, 4, 4а, 4б, 5
41. РАЦИОНЫ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ СОДЕРЖАТ ОТ СУТОЧНОЙ ПОТРЕБНОСТИ В НУТРИЕНТАХ И ЭНЕРГИИ:
42. не менее 30-35%
43. не менее 40-45%
44. не менее 45-50%
45. не менее 55-60%
46. ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ ВЫДАЕТСЯ:
47. в дни нахождения в больнице на лечении
48. во время нахождения в отпуске
49. в дни фактического выполнения ими работы
50. в дни нахождения в санатории, профилактории
51. ВЫДАЧА ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ В ВИДЕ ГОРЯЧИХ ЗАВТРАКОВ ИЛИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ВАХТОВЫХ РАЦИОНОВ ПРОИЗВОДИТСЯ:
52. перед началом работы
53. в течение рабочего дня
54. по окончании работы
55. на дом
56. НОРМА БЕСПЛАТНОЙ ВЫДАЧИ МОЛОКА ЗА СМЕНУ СОСТАВЛЯЕТ:
57. 0,3 л
58. 0,5 л
59. 0,7 л
60. 1,0 л
61. 2 ГРАММА ПЕКТИНА СОДЕРЖИТСЯ В:
62. 300 мл натурального фруктового или овощного сока с мякотью
63. 500 мл натурального фруктового или овощного сока с мякотью
64. 300 мл натурального фруктового осветленного сока
65. 500 мл натурального фруктового осветленного сока
66. ПРОЦЕНТ ЖИРНОСТИ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ (КЕФИР, ПРОСТОКВАША, АЦИЛДОФИЛИН, РЯЖЕНКА) ПРИ ЗАМЕНЕ МОЛОКА ПРИ ЛПП:
67. обезжиренные
68. до 1%
69. до 2,5%
70. до 3,5%
71. ПРОЦЕНТ ЖИРНОСТИ ТВОРОГА ПРИ ЗАМЕНЕ МОЛОКА ПРИ ЛПП:
72. обезжиренный
73. не более 3%
74. не более 5%
75. не более 9%
76. ПРОЦЕНТ ЖИРНОСТИ СЫРА ПРИ ЗАМЕНЕ МОЛОКА ПРИ ЛПП:
77. не более 12%
78. не более 24%
79. не более 34%
80. не более 45%
81. не более 50%
82. ЗАМЕНА МОЛОКА КИСЛОМОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ ПРЕДУСМАТРИВАЕТСЯ ПРИ КОНТАКТЕ С:
83. неорганическими соединениями цветных металлов
84. радиоактивными веществами
85. ионизирующим излучением
86. производными бензола, фенола, ацетона
87. неорганическими соединениями свинца
88. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ВЫДАЧА ПЕКТИНА ПРЕДУСМАТРИВАЕТСЯ ПРИ КОНТАКТЕ С:
89. ионизирующим излучением
90. неорганическими соединениями свинца
91. неорганическими соединениями цветных металлов
92. радиоактивными веществами
93. производными бензола, фенола, ацетона
94. ПОКАЗАНИЯМИ К НАЗНАЧЕНИЮ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО РАЦИОНА № 2 ЯВЛЯЕТСЯ КОНТАКТ С:
95. неорганическими кислотами
96. цементной пылью
97. органическими соединениями свинца
98. радиоактивными веществами
99. фосфороорганическими пестицидами
100. ПОКАЗАНИЯМИ К НАЗНАЧЕНИЮ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО РАЦИОНА № 2А ЯВЛЯЕТСЯ КОНТАКТ С:
101. фосфором и фосфорсодержащими соединениями
102. радиоактивными веществами
103. хромосодержащими соединениями
104. неорганическими кислотами
105. неорганическими соединениями свинца
106. ПОКАЗАНИЯМИ К НАЗНАЧЕНИЮ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО РАЦИОНА № 3 ЯВЛЯЕТСЯ КОНТАКТ С:
107. соединениями свинца
108. радиоактивными веществами
109. неорганическими кислотами
110. хромосодержащими соединениями
111. ртутьсодержащими пестицидами
112. ПОКАЗАНИЯМИ К НАЗНАЧЕНИЮ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО РАЦИОНА № 4А ЯВЛЯЕТСЯ КОНТАКТ С:
113. сероуглеродом, перманганатам калия, солей бария
114. азотной, серной кислотами, хлором
115. хромом и хромсодержащими соединениями
116. неорганическими соединениями ртути
117. фосфором и фосфорсодержащими соединениями
118. ДОПОЛНИТЕЛЬНО ВЫДАЕТСЯ КО ВСЕМ РАЦИОНАМ ЛПП ВИТАМИН:
119. А
120. Е
121. С
122. В1
123. РР
124. ЖЕНЩИНЫ, ПОЛУЧАВШИЕ ЛПП НА ПЕРИОД ОТПУСКОВ ПО БЕРЕМЕННОСТИ И РОДАМ, ПРОДОЛЖАЮТ ЕГО ПОЛУЧАТЬ ДО ДОСТИЖЕНИЯ РЕБЕНКОМ:
125. месяца
126. полугода
127. года
128. полутора лет
129. СРОК, В ТЕЧЕНИЕ КОТОРОГО ИНВАЛИДЫ ПО ПРИЧИНЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЗАБОЛЕВАНИЯ МОГУТ ПОЛУЧАТЬ ЛПП:
130. пожизненно
131. не более полугода со дня ее установления
132. не более одного года со дня ее установления
133. не более полутора лет со дня ее установления
134. ЗАЩИТА ПЕЧЕНИ И КРОВЕТВОРНОЙ СИСТЕМЫ ХАРАКТЕРНО ДЛЯ РАЦИОНА ЛПП:
135. №1
136. №2
137. №3
138. №4
139. №5
140. ГИПОСЕНСИБИЛИЗИРУЮЩЕЕ ДЕЙСТВИЕ ХАРАКТЕРНО ДЛЯ РАЦИОНА ЛПП:
141. №3
142. №1
143. №2
144. №2а
145. №5
146. ОГРАНИЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ, БОГАТЫХ ФОСФОРОМ, ХАРАКТЕРНО ДЛЯ РАЦИОНА ЛПП:
147. №1
148. №2а
149. №3
150. №4а
151. №4б
152. СОДЕРЖАНИЕ ПРОДУКТОВ, ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИХ МЕТГЕМОБЛОБИНЕМИЮ И РАЗВИТИЕ ВТОРИЧНОЙ ГЕМОЛИТИЧЕСКОЙ АНЕМИИ, ХАРАКТЕРНО ДЛЯ РАЦИОНА ЛПП:
153. №1
154. №2а
155. №3
156. №4а
157. №4б
158. ПОВЫШЕННОЕ СОДЕРЖАНИЕ НУТРИЕНТОВ, ЗАЩИЩАЮЩИХ НЕРВНУЮ СИСТЕМУ, ХАРАКТЕРНО ДЛЯ РАЦИОНА ЛПП:
159. №1
160. №2
161. №3
162. №4
163. №5
164. ПОВЫШЕННОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОДУКТОВ, БОГАТЫХ ПЕКТИНОМ И КЛЕТЧАТКОЙ, ХАРАКТЕРНО ДЛЯ РАЦИОНА ЛПП:
165. №1
166. №2
167. №3
168. №4
169. №5
170. ОТВЕТСТВЕННЫМ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ ЯВЛЯЕТСЯ
171. администрация столовой
172. городская администрация
173. администрация промышленного предприятия
174. медико-санитарная часть предприятия
175. ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА, ИМЕЮЩИЕ НАИБОЛЬШЕЕ ЗНАЧЕНИЕ В ЛПП:
176. целлюлоза
177. гемицеллюлоза
178. пектин
179. лигнин
180. ПРЕСНАЯ ИЛИ ПОДСОЛЕНАЯ ГАЗИРОВАННАЯ ВОДА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ В УСЛОВИЯХ:
181. воздействия ионизирующего излучения
182. охлаждающего микроклимата
183. нагревающего микроклимата
184. воздействия никотинсодержащей пыли
185. воздействия соединений ртути, свинца

***Выберите несколько правильных ответов:***

1. СЕРОСОДЕРЖАЩИЕ АМИНОКИСЛОТЫ – ДЕТОКСИКАНТЫ В ЛПП:
2. метионин
3. лецитин
4. лейцин
5. цистеин
6. цистин
7. ВИТАМИННЫЕ ПРЕПАРАТЫ В КАЧЕСТВЕ ОТДЕЛЬНОГО ВИДА ЛПП ВЫДАЮТСЯ ПРИ РАБОТЕ В УСЛОВИЯХ
8. высоких температур
9. низких температур
10. действия никотинсодержащей пыли
11. действия шума
12. действия вибрации
13. ПРОДУКТЫ ЗАМЕНЫ МОЛОКА ПРИ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ:
14. сметана 10%
15. сливочное масло 72,5%
16. кефир 2,5%
17. творог 5%
18. сыр 50%
19. ПОКАЗАНИЕМ К НАЗНАЧЕНИЮ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО РАЦИОНА № 1 ЯВЛЯЕТСЯ КОНТАКТ С:
20. органическими соединениями свинца
21. радиоактивными веществами
22. фосфорорганическими соединениями
23. неорганическими кислотами
24. ионизирующим излучением
25. ПОКАЗАНИЯМИ К НАЗНАЧЕНИЮ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО РАЦИОНА № 4 ЯВЛЯЕТСЯ КОНТАКТ С:
26. производными бензола, фенола, ацетона
27. солями хлора, фтора
28. неорганическими соединениями свинца
29. фосфорорганическими пестицидами
30. солями ртути, мышьяка, кремния
31. ПОКАЗАНИЯМИ К НАЗНАЧЕНИЮ ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО РАЦИОНА № 5 ЯВЛЯЕТСЯ КОНТАКТ С:
32. хромосодержащими соединениями
33. бромированными углеводородами, сероуглеродом
34. неорганическими соединениями ртути
35. производными бензола, фенола, ацетона
36. радиоактивными веществами
37. В РАЦИОНЕ 2А ЛПП ОГРАНИЧИВАЮТ ПРОДУКТЫ, БОГАТЫЕ:
38. щавелевой кислотой
39. полиненасыщенными жирными кислотами
40. метионином, лецитином
41. аллергенами
42. гистамином, серотонином
43. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ОРГАНИЗАЦИИ ЛПП НА ПРЕДПРИЯТИИ:
44. правильность составления меню и выдача горячих завтраков, молока, витаминов, пектина и равноценных продуктов
45. выполнение гигиенических требований к технологии приготовления, правил витаминизации и выдачи блюд
46. степень охвата нуждающихся в ЛПП
47. оценка правильности использования ЛПП
48. профессиональная заболеваемость и инвалидность работников, получающих ЛПП
49. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫДАЧИ ЛПП НА ПРЕДПРИЯТИИ:
50. степень охвата нуждающихся в ЛПП
51. правильность взаимозаменяемости продуктов
52. выполнение гигиенических требований к технологии приготовления, правил витаминизации и выдачи блюд
53. профессиональная заболеваемость и инвалидность работников, получающих ЛПП
54. обеспеченность столовых необходимым ассортиментом продуктов и витаминов в соответствии с нормами ЛПП
55. КРИТЕРИИ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ЛПП НА ПРЕДПРИЯТИИ:
56. правильность составления меню и выдача горячих завтраков, молока, витаминов, пектина и равноценных продуктов
57. соблюдение норм продуктового набора, химического состава и энергетической ценности рационов ЛПП
58. выполнение гигиенических требований к технологии приготовления, правил витаминизации и выдачи блюд
59. правильность взаимозаменяемости продуктов
60. результаты лабораторного контроля блюд ЛПП
61. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЭФФЕКТИВНОСТИ ЛПП НА ПРЕДПРИЯТИИ:
62. порядок учета и время выдачи ЛПП
63. результаты периодических медицинских осмотров лиц, получающих ЛПП
64. отражение вопросов ЛПП в программе инструктажа по охране труда
65. анализ амбулаторной обращаемости за медпомощью и заболеваемости с ВУТ работников производств, получающих ЛПП
66. профессиональная заболеваемость и инвалидность работников, получающих ЛПП
67. ПРОТИВОПОКАЗАНИЯ К НАЗНАЧЕНИЮ ЛПП:
68. дни фактического выполнения работ
69. дни служебных командировок
70. период временной нетрудоспособности при общих заболеваниях
71. в период пребывания на лечении в медицинском учреждении
72. в период нахождения в санатории, профилактории
73. СПОСОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ЛПП:
74. отваривание
75. обжаривание
76. на пару
77. запекание
78. тушение
79. РАБОЧИЕ, ПОДВЕРГАЮЩИЕСЯ ВОЗДЕЙСТВИЮ НИКОТИНСОДЕРЖАЩЕЙ ПЫЛИ, КАК ВИД ЛПП ПОЛУЧАЮТ ВИТАМИНЫ:
80. А
81. В1
82. В2
83. РР
84. С
85. ПЕКАРЬ, ЗАНЯТЫЙ В ХЛЕБОПЕКАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ С ВРЕДНЫМИ УСЛОВИЯ ТРУДА, ДОЛЖЕН ПОЛУЧАТЬ КАК ВИД ЛПП ВИТАМИНЫ:
86. А
87. В1
88. В2
89. РР
90. С
91. ВЫСОКОЕ СОДЕРЖАНИЕ ЖИРОВ В РАЦИОНЕ УСИЛИВАЕТ ВСАСЫВАНИЕ:
92. пестицидов
93. свинца
94. ртутных соединений
95. радиоактивных веществ
96. щелочных металлов
97. ЛПП ВЫДАЕТСЯ В ДНИ ФАКТИЧЕСКОГО ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТ ПРИ УСЛОВИИ ЗАНЯТОСТИ:
98. полный рабочий день
99. не менее половины рабочего дня
100. не более половины рабочего дня
101. длительность рабочего дня не имеет значения

**Нормативные документы**

* «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания». Приказ Минздравсоцразвития России от 16 февраля 2009 г. № 46н.
* «Об утверждении норм и условий бесплатной выдачи работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, молока или других равноценных пищевых продуктов, Порядка осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов, и Перечня вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях рекомендуется употребление молока или других равноценных пищевых продуктов». Приказ Минздравсоцразвития России от 16 февраля 2009 г. №45н.
* «О Методических указаниях «Обеспечение дополнительным питанием пострадавших в результате несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» (вместе с «Методическими указаниями...», утв. Минздравом РФ 21.06.2001 N 2001/127). Письмо ФСС РФ от 27.06.2001 N 02-18/10-4678.

**Решение ситуационных задач**

Иванов В.М., работает в термическом цехе, где металлические детали раскаляют в закалочных ваннах и далее опускают в свинцовые ванны. Неблагоприятными факторами производства являются лучистое тепло и повышенное содержание свинца в воздухе. ЛПП получает в виде витаминных препаратов.

**Эталон решения:**

1. ЛПП назначено не в полном объеме.

2. Необходимо назначить рацион №3 – для работающих с неорганическими и органическими соединениями свинца (повышенное содержание продуктов, богатых пектином и клетчаткой, молоко и молочные продукты). Дополнительно витамин С – 150 мг, витамин А – 2 мг, В1 – 3 мг., В2 – 3 мг.

**Модуль 4. «Гигиена питания современного человека».**

**Тема 1 «Питание как основополагающий фактор современного образа жизни. Гигиенические аспекты состояния питания современного человека».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* практические навыки.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Определение понятия «алиментарно-зависимые заболевания».

2. Классификация алиментарно-зависимых заболеваний.

3. Перечислить методы изучения адекватности питания по пищевому статусу.

**Вопросы для устного опроса**

1. Питание как социально–гигиеническая проблема. Функции пищи. Теории питания. Биологическое действие пищи и виды питания.

2. Гигиенические требования к рациональному питанию человека. Теория сбалансированного и адекватного питания. Алиментарнозависимые заболевания, меры профилактики.

3. Алиментарная профилактика профессиональных заболеваний у лиц, работающих во вредных и особо вредных условиях труда. Лечебно-профилактическое питание.

4. Лечебное (диетическое) питание. Требования к организации лечебного (диетического) питания в лечебно-профилактических учреждениях, санаторно-курортных учреждениях, диетических столовых.

5. Социально-экономические и социально-гигиенические методы изучения питания населения. Методы изучения адекватности питания по пищевому статусу.

**Нормативные документы**

* «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.
* «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации». МР 2.3.1.2432 -08.
* «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания». Приказ Минздравсоцразвития России от 16 февраля 2009 г. № 46н.
* «Об утверждении норм и условий бесплатной выдачи работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, молока или других равноценных пищевых продуктов, Порядка осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов, и Перечня вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях рекомендуется употребление молока или других равноценных пищевых продуктов». Приказ Минздравсоцразвития России от 16 февраля 2009 г. №45н.
* «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации». Приказ МЗ РФ № 330 от 5 августа 2003 г.

Записать названия в тетрадь по практическим занятиям.

**Практические навыки**

Освоение методик оценки фактического питания индивидуума потребностям организма. Оценка суточного пищевого рациона и пищевого статуса на примере решения ситуационных задач и разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных дефектов питания

**Тема 2 «Обогащенные и функциональные продукты в питании современного человека. Генно-инженерные модифицированные организ­мы (ГМО), продукты из них или с их применени­ем, Госсанэпиднадзор за их регистрацией и ис­пользованием».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* решение ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Определение понятия «генно-модифицированный продукт».

2. Определение понятия «обогащенный продукт».

3. Определение понятия «функциональный продукт».

4. Классификация обогащенных продуктов.

5. Классификация функциональных продуктов.

**Вопросы для устного опроса**

1. Проблемы питания современного человека и возможные пути его оптимизации.

2. Обогащенные пищевые продукты. Цели обогащения пищевых продуктов. Принципы обогащения пищевых продуктов эссенциальными ингредиентами. Классификация обогащенных пищевых продуктов. Значение обогащенных пищевых продуктов в питании населения.

3. Функциональные пищевые продукты. Ингредиенты, придающие продуктам функциональные свойства. Классификация функциональных пищевых продуктов.

4. Генетически модифицированные источники пищи, история и методы создания.

5. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (медико-биологическая, медико-генетическая и технологическая оценка).

6. Государственная регистрация пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов. Требования к маркировке данной группы продуктов.

**Нормативные документы**

* «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.
* «О санитарно-эпидемиологическом благополучии». Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).
* «Административный регламент Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по предоставлению государственной услуги по государственной регистрации впервые внедряемых в производство и ранее не использовавшихся химических, биологических веществ и изготовляемых на их основе препаратов, потенциально опасных для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, представляющих потенциальную опасность для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, в том числе пищевых продуктов, впервые ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза» (утвержден приказом Роспотребнадзора № 78 от 23.07.2012).
* «Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием генетически модифицированных микроорганизмов и микроорганизмов, имеющих генетически модифицированные аналоги». МУ 2.3.2.1935-04.
* «Порядок и организация контроля за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги». МУ 2.3.2.1917-04.
* «О надзоре за оборотом пищевых продуктов, содержащих ГМО». Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.11.2007 № 80.

«О совершенствовании надзора за пищевыми продуктами, содержащими ГМО и ГММ". Письмо Роспотребнадзора от 20.08.2008 № 01/9044-8-32.

**Тема 3 «Нормативно-правовая основа санитарной охраны пищевого сырья и пищевых продуктов. Микробиологическая, химическая, радиационная безопасность пищевых продуктов».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* практические навыки.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Определение понятия «безопасность пищевых продуктов».

2. Определение понятия «качество пищевого продуктов».

3. Перечислить этапы санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов.

**Вопросы для устного опроса**

1. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Понятие качества пищевых продуктов, их пищевой ценности и безопасности.

2. Факторы биологической опасности (бактерии, вирусы, простейшие, гельминты, прионы, токсины), их нормирование и госсанэпиднадзор за содержанием в пищевых продуктах.

3. Факторы химической опасности (пестициды, металлы, полициклические углеводороды, пищевые добавки и др.), их нормирование и госсанэпиднадзор за содержанием в пищевых продуктах.

4. Факторы радиационной опасности (радионуклиды цезий-137, стронций-90 и др.), их нормирование госсанэпиднадзор за содержанием в пищевых продуктах.

5. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества и безопасности пищевых продуктов, порядок ее проведения, основная действующая нормативная документация (Технические регламенты, СанПиНы, ГН, ГОСТы, ТУ).

**Нормативные документы**

* «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.
* «О санитарно-эпидемиологическом благополучии». Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ.
* «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.
* «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды». ГН 1.2.3539-18.
* «Гигиенические требования по применению пищевых добавок». СанПиН 2.3.2.1293 – 03 от 18.06.03 МЗ РФ.
* «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)». СанПиН 2.3.2.1290-03.
* «О безопасности молока и молочной продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013.
* «Технический регламент на масложировую продукцию». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011.
* «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011.
* «О безопасности мяса и мясной продукции». Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 034/2013.
* «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 029/2012.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

**Практические навыки**

Освоение методики санитарно-эпидемиологической экспертизы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

**Тема 4 «Госсанэпиднадзор и производственный контроль в организациях общественного питания и торговли продовольственными товарами».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* решение ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Классификация предприятий общественного питания.

2. Правила мытья столовой посуды.

3. Правила мытья кухонной посуды.

4. Гигиенические требования, предъявляемые к условиям реализации пищевых продуктов.

**Вопросы для устного опроса**

1. Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями общественного питания и торговли продовольственными товарами.

2. Типы предприятий общественного питания и торговли продовольственными товарами и их гигиеническая характеристика.

3. Основные гигиенические требования к предприятиям общественного питания и торговли продовольственными товарами:

- к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции;

- санитарные требования к планировке и оснащению;

- санитарные требования к транспортировке, приему, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов, к раздаче и реализации готовых изделий;

- санитарные требования к содержанию помещений;

- гигиена мытья и дезинфекции посуды, оборудования и инвентаря;

- дезинфекционно-дератизационные мероприятия

- контроль за состоянием здоровья, условиями труда, техникой безопасности и соблюдением правил личной гигиены персоналом.

- гигиеническое обучение работников предприятий общественного питания и торговли продовольственными товарами.

4. Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания и торговли продовольственными товарами. Критические контрольные точки. Методика санитарно-эпидемиологического обследования (проверки) предприятия общественного питания и торговли продовольственными товарами.

**Нормативные документы**

* «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.
* «О санитарно-эпидемиологическом благополучии». Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ.
* «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01.
* «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». СП 2.3.6.1066-01.
* «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. СанПиН 2.3.2.1324-03.
* «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами» №2657 от 31.12.1982 г.
* «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

***Решение ситуационных задач***

Среди жителей одного их микрорайонов города с 16 часов 8 марта начались массовые заболевания. Всего заболело 36 человек. Симптомы заболевания выражались в форме острого гастроэнтерита (тошнота, сильная многократная рвота, боли в эпигастральной области), головной боли. Температура тела у заболевших была в норме. Выздоровление у большинства заболевших наступило через 2-3 дня.

Из опроса заболевших было выяснено, что они употребляли в пищу продукты, купленные в супермаркете, расположенном в центре микрорайона. Среди приобретённых в данном магазине продуктов были мясные, колбасные и рыбные изделия, консервы, молочные продукты, соки, напитки, кондитерские изделия, в том числе кремовые торты. Заболели только те лица, кто употреблял торты с кремом собственного производства организации торговли.

При санитарно-эпидемиологическом обследовании супермаркета было установлено, что торты собственного производства были изготовлены в кондитерском цехе магазина, где часть готовой продукции (кремовые торты), вследствие недостаточного объёма холодильного оборудования, хранилась при комнатной температуре в течение 12 часов до момента реализации.

Документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления кондитерских изделий (товарно-транспортные накладные, декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства; журнал органолептической оценки качества кулинарных изделий предприятия - бракеражный), оформлены в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями.

Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» проведён отбор проб пищевой продукции, прежде всего тортов с кремом, воды централизованного водоснабжения из водопроводного крана кондитерского цеха, смывов с оборудования, инвентаря, рабочей одежды, рук работников данного цеха для микробиологического исследования. Сотрудники супермаркета, имеющие отношение к изготовлению и реализации тортов, направлены на медосмотр для проведения анализов на бактерионосительство.

По результатам лабораторных испытаний в пробах тортов, отобранных в магазине, в рвотных массах, промывных водах, заболевших и в мазке из зева работницы кондитерского цеха (обсеменение 7,5\*10) был выделен идентичный штамм золотистого стафилококка (с фагоформулой 6/42/Е/47/75 III группы).

Вопросы:

1. Укажите диагноз пострадавших.
2. Дайте обоснование диагноза.
3. Укажите источник стафилококка, путь передачи и механизм приобретения «виновным» продуктом (торты с кремом) токсичных свойств.
4. Определите оперативные меры по ликвидации данной вспышки пищевого отравления.
5. Разработайте все возможные меры профилактики пищевых отравлений стафилококковой природы.

**Эталон ответа:**

1. Подтвержденный диагноз: острое пищевое отравление микробной природы, стафилококковый токсикоз.
2. Диагноз установлен на основании следующих данных: одномоментность, массовость, короткий инкубационный период (от 2 до 18 часов), характерная клиническая картина, данные эпидемиологической обстановки, связь с приемом пищи, наличие «виновного продукта» (выявление содержания S. аш^т в тортах с кремом выше допустимого уровня), лабораторные данные (выделение из материалов заболевших, и зева работницы кондитерского цеха, идентичного с пробой из продукции штамма микроорганизма).
3. Источником стафилококка является работница кондитерского цеха, бактерионоситель с активным выделением патогенного штамма золотистого стафилококка. Загрязнение продукта произошло аэрогенным путем передачи. Нарушение температурного режима хранения готовых кондитерских изделий способствовало размножению стафилококков и токсинообразованию.
4. Цля оперативной ликвидации данной вспышки пищевого отравления необходимо изъять из продажи и утилизировать данную партию кремовых тортов, которые хранились в ненадлежащих температурных условиях; обеспечить температурный режим хранения кондитерских изделий с кремом в соответствии с требованиями нормативных документов (4±2 °С); отстранить от работы сотрудницу кондитерского цеха, как выявленного бактерионосителя патогенного штамма S. Aureus, для санации и лечения.
5. Профилактика стафилококкового токсикоза включает

* своевременное выявление лиц с воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей и гнойничковыми поражениями кожи и отстранение их от условий приготовления пищи или контакта с готовыми блюдами;

санирование работников пищевых объектов, своевременное лечение заболеваний зубов и носоглотки, а также осуществление профилактики простудных заболеваний;

* строгое соблюдение правил производственной и личной гигиены;
* строгое соблюдение технологии приготовления пищи (режимов тепловой обработки), а также безусловное обеспечение температурных условий хранения и сроков реализации скоропортящихся продуктов.

**Тема 5 «Госсанэпиднадзор за пред­приятиями хлебопекарной, кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности и произ­водственный контроль за качеством и безопасно­стью пищевого сырья и готовой продукции».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* решение ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Этапы технологического процесса производства хлеба.

2. Этапы технологического процесса производства молочных продуктов.

3. Гигиенические требования, предъявляемые к территории предприятий кондитерской промышленности.

**Вопросы для устного опроса**

1. Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями хлебопекарной, кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности.

2. Основные санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям хлебопекарной, кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности (к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, внутренней планировке, отделке, оборудованию, инвентарю и таре, транспортировке пищевых продуктов, системе контроля за сырьем, технологическим процессом, условиями труда и организации питания рабочих, соблюдению личной гигиены, дезинсекцией и дератизацией, прохождению профилактических медицинских осмотров и обследований, гигиеническому обучению работников предприятий).

3. Организация производственного контроля за соблюдением санитарно- противоэпидемических мероприятий на предприятиях хлебопекарной, кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности. Критические контрольные точки производственного процесса. Методика санитарно-эпидемиологического обследования (проверки) предприятия хлебопекарной, кондитерской, молокоперерабатывающей промышленности.

**Нормативные документы**

* «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.
* «О санитарно-эпидемиологическом благополучии». Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ.
* «О безопасности молока и молочной продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013.
* «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий». СП 2.3.4.3258-15.
* «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

***Решение ситуационных задач***

При осуществлении санитарно-микологического контроля за качеством зерна, поступившего на мукомольный комбинат, врачом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» были отобраны пробы зерна пшеницы. При проведении лабораторных исследований было установлено следующее: запах свойственный нормальному зерну пшеницы, однако при нагревании зерна ощущается легкий запах плесени. Часть зерен (4%)(норма 1%) имеет розовую окраску. Количество минеральной и сорной примеси не превышает допустимое ГОСТ 9353 «Пшеница. Технические условия». Влажность зерна составляет 19%, что соответствует предельной величине, нормируемой ГОСТом.

В результате лабораторного исследования розовоокрашенных зерен с помощью методов тонкослойной хроматографии обнаружено содержание афлотоксина В1 в количестве 8,7 -мкг/кг =0,0087 мг/кг (норма 0,005 мг/кг)зерна.

Вопросы:

1) О чем свидетельствует розовая окраска отдельных зерен. Имеется ли опасность использования этого зерна для пищевых целей?

2) Причиной какого заболевания людей может стать употребление муки из такого зерна в пищу?

3) Дайте заключение по результатам исследования образцов в соответствии с ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».

4) Какие дополнительные исследования необходимо провести, для решения вопроса о возможных путях реализации такого зерна?

5) Укажите необходимые профилактические мероприятия.

**Эталон ответа:**

1.Розовая окраска свидетельствует о поражении зерна микотоксинами.Раз окраска больше 3%, то исследуем на токсичность (если меньше 3% реализовывать в срочном порядке, подсортировка) 4% исследуем на токсичность, биологические пробы, клеточное культивирование дрожжей, хроматография магнием, зерно опасно для пищевых целей

2. Пищевые отравления. Микотоксикоз . Афлотоксикоз ( микроскопические грибы в зерновых культурах ,бобах, орехах). Повышенная влажность, повышенная температура 24-35С этому способствует.

Заболевания:острый геморрагический некроз печени, отек, рак печени.

3.Зерно опасно для питания человека по показателю зараженности зерен (4%) и содержанию афлотоксина (0,0087 мг/кг)

4.Промышленная переработка способна уменьшить опасность продукта в результате разбавления, деконтаминации и сепарации.

Разбавление- перемешивание продукции с повышенной концентрацией афлотоксина с более чистыми партиями с обязательным контролем средней пробы после получения смеси.

Деконтаминация- денатурация афлотоксинов при обработке ее щелочами, аммонийными солями, озоном.

Сепарация-удаление загрязненных зерен из общей массы продукта.

Иммуноферментный анализ в пище и кормах.

Для оценки стадии хронической нагрузки афлотоксинами в крови определяют афлотоксин-альбуминовый комплекс.

5. Мероприятия: Соблюдение условий хранения -влажность не должны превышать 10%, температура 10С. Инертная атмосфера в хранилище. Дезинсекция и дератизация. Контроль безопасности кормов.

**Тема 6 «Госсанэпиднадзор за пред­приятиями мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности и произ­водственный контроль за качеством и безопасно­стью пищевого сырья и готовой продукции».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* решение ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1.Гигиенические требования, предъявляемые к предубойному содержанию животных.

2. Перечислить этапы забоя животных.

3. Гигиенические требования, предъявляемые к внутренней планировке предприятий рыбоперерабатывающей промышленности.

**Вопросы для устного опроса**

1. Официальные, правовые и нормативные документы по госсанэпиднадзору за предприятиями мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности.

2. Основные гигиенические требования к предприятиям мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности (к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, внутренней планировке, отделке, оборудованию, инвентарю и таре, транспортировке пищевых продуктов, системе контроля за сырьем, технологическим процессом, условиями труда и организации питания рабочих, соблюдению личной гигиены, дезинсекцией и дератизацией, прохождению профилактических медицинских осмотров и обследований, гигиеническому обучению работников предприятий).

3. Организация производственного контроля за соблюдением санитарно- противоэпидемических мероприятий на предприятиях мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности. Критические контрольные точки производственного процесса. Методика санитарно-эпидемиологического обследования (проверки) предприятия мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности.

**Нормативные документы**

* «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.
* «О санитарно-эпидемиологическом благополучии». Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ.
* «Санитарные правила для предприятий мясной промышленности» №3238-85 от 27.03.85.
* «О безопасности мяса и мясной продукции». Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 034/2013.
* «Производство и реализация рыбной продукции» СанПиН 2.3.4.050-96.
* «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ с дополнениями.
* «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880).

***Решение ситуационных задач***

В ходе внеплановой выездной проверки Управления Роспотребнадзора магазина «Рыба» установлено, что продажа сырых морепродуктов (мидий, устриц) проводится в отделе с готовыми морепродуктами. Хранение моллюсков осуществляется без охлаждения, в ёмкостях без воды, насыпью, слоем более 2/3 высоты ёмкости, при температурах воздуха 20°С. Моллюски периодически охлаждаются льдом. По имеющейся информации, поставщик продукции ранее поставлял морепродукты с содержанием ртути в количествах, превышающих гигиенические нормативы. Были отобраны образцы морепродуктов для лабораторных исследований на содержание ртути, которые выявили превышение содержания ртути в мидиях и устрицах - 1,5 мг/кг (норма - не более 0,5 мг/кг).

Вопросы:

1. Укажите нормативные документы санитарного законодательства, в соответствии с которыми проводится обследование объекта и оценка качества и безопасность пищевой продукции, а также в которых регламентируется содержание ртути и других, опасных для здоровья веществ.
2. Перечислите этапы экспертизы партии пищевых продуктов.
3. Перечислите приоритетные загрязнители пищевых продуктов антропогенного происхождения.
4. Назовите особо токсичное ртутьсодержащее вещество и объясните механизм его образования.
5. Составьте экспертное заключение по партии морепродуктов и её пригодности для питания населения. Определите возможные пути реализации продукции.

**Эталон ответа:**

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов, «Единые санитарно­эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно­эпидемиологическому надзору (контролю)».
2. Этапы экспертизы: экспертиза документации; осмотр партии продуктов; органолептические исследования продуктов из партии; отбор образцов для лабораторного исследования (при необходимости); лабораторные и инструментальные исследования; оформление экспертного заключения.
3. К приоритетным загрязнителям пищевых продуктов антропогенного происхождения относятся токсичные элементы, радионуклиды, пестициды, нитраты, нитриты, полихлорированные дифенилы, стимуляторы роста сельскохозяйственных животных (гормоны, антибиотики).
4. Особо токсичным является метилртуть. Несколько видов анаэробных бактерий преобразовывают сульфат неорганической ртути в метилртуть. Партия морепродуктов признается не пригодной для питания населения и подлежит утилизации на не пищевые цели.

**Тема 7 «Социально-гигиенический мониторинг в гигиене питания».**

**Форма(ы) текущего контроля** **успеваемости:**

* вопросы для входного контроля;
* вопросы для устного опроса;
* нормативные документы;
* решение ситуационных задач.

**Оценочные материалы текущего контроля успеваемости**

**Вопросы для входного контроля**

1. Определение понятия «социально-гигиенический мониторинг».

2. Задачи СГМ в гигиене питания.

3.Методы аналитической обработки информации в системе СГМ.

**Вопросы для устного опроса**

1. Социально–гигиенический мониторинг в решении проблем охраны окружающей среды и здоровья населения. Проблемы формирования и управления здоровья населения.

2. Задачи социально-гигиенического мониторинга в гигиене питания.

3. Методы аналитической обработки информации в системе СГМ. Анализ данных социально–гигиенического мониторинга городов и районов, выявление причинно–следственных связей между изменениями санэпидситуации, показателями здоровья и средой обитания, составление прогнозов (методы системного анализа, оценка риска здоровью, геоинформационные технологии и др.).

4. Структура и оснащение учреждений Госсанэпидслужбы в рамках СГМ: учреждения, кадровое, материально–техническое, приборное и программное оснащение, научное сопровождение.

5. Основные правовые и нормативные документы по социально-гигиеническому мониторингу.

**Нормативные документы**

* «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Федеральный закон от 02.01.00 № 29-ФЗ.
* «О перечне показателей и данных для формирования федерального информационного фонда социально-гигиенического мониторинга». Приказ Роспотребнадзора от 30 декабря 2005 г. № 810.
* «Об утверждении положения о проведении социально-гигиенического мониторинга». Постановление Правительства Российской Федерации от 2 февраля 2006 г. № 60.
* «О порядке проведения социально-гигиенического мониторинга, представления данных и обмена ими». Приказ Роспотребнадзора от 17.11.2006 № 367.
* Социально-гигиенический мониторинг. Анализ медико-демографических и социально-экономических показателей на региональном уровне: методические рекомендации. – М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2010. – 53 с.
* «О развитии региональной системы социально-гигиенического мониторинга в Оренбургской области». Распоряжение Губернатора Оренбургской области от 30 сентября 2011 г. № 379-р.

**«Критерии оценивания, применяемые при текущем контроле успеваемости, в том числе при контроле самостоятельной работы обучающихся».**

|  |  |
| --- | --- |
| **Форма контроля** | **Критерии оценивания** |
| **устный опрос** | Оценкой "ОТЛИЧНО" оценивается ответ, который показывает прочные знания основных вопросов изучаемого материала, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. |
| Оценкой "ХОРОШО" оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных вопросов изучаемого материла, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе. |
| Оценкой "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании изучаемого материала, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа. |
| Оценкой "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, обнаруживающий незнание изучаемого материла, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа. |
| **тестирование** | Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется при условии 91-100% правильных ответов |
| Оценка «ХОРОШО» выставляется при условии 81-90% правильных ответов |
| Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется при условии 71-80% правильных ответов |
| Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется при условии 70% и меньше правильных ответов. |
| **решение ситуационных**  **задач** | Оценка «ОТЛИЧНО» выставляется если обучающимся дан правильный ответ на вопрос задачи. Объяснение хода ее решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями практических умений, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие. |
| Оценка «ХОРОШО» выставляется если обучающимся дан правильный ответ на вопрос задачи. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в т.ч. из лекционного материала), в схематических изображениях и демонстрациях практических действий, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие. |
| Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется если обучающимся дан правильный ответ на вопрос задачи. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в т.ч. лекционным материалом), со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и демонстрацией практических умений, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях. |
| Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» выставляется если обучающимся дан правильный ответ на вопрос задачи. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом), без умения схематических изображений и демонстраций практических умений или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют. |

1. **Оценочные материалы промежуточной аттестации обучающихся.**

Промежуточная аттестация по дисциплине в форме экзамена проводится по экзаменационным билетам.

Промежуточная аттестация по дисциплине в форме зачета проводится по зачетным билетам.

**Критерии, применяемые для оценивания обучающихся на промежуточной аттестации**

*(Расчет дисциплинарного рейтинга осуществляется следующим образом:*

*если форма промежуточной аттестации по дисциплине – зачет: Рд=Рт+Рб+Рз,*

*если форма промежуточной аттестации по дисциплине– экзамен: Рд=Рт+Рб+Рэ, где*

***Рб -*** *бонусный рейтинг;*

***Рд -*** *дисциплинарные рейтинг;*

***Рз -*** *зачетный рейтинг;*

***Рт -*** *текущий рейтинг;*

***Рэ -*** *экзаменационный рейтинг)*

*Образец**критериев, применяемых для оценивания обучающихся на промежуточной аттестации для определения зачетного/экзаменационного рейтинга.*

Отлично — выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный материал, последовательно, грамотно и логически стройно ответившему на вопрос, увязывающему теоретические вопросы с практическим их применением. Студент свободно справляется с задачами, практическими вопросами, знает необходимый нормативный материал, владеет навыками решения профилактических вопросов. Умеет пользоваться гигиенической аппаратурой. Тест: количество правильных ответов> 91 %.

Хорошо - выставляется студенту, твердо знающему программный материал, грамотно и по существу отвечающему на вопросы, не допускающему при ответе существенных ошибок. Студент умеет применять теоретические знания в практической деятельности, владеет навыками пользования гигиенической аппаратурой. Знает необходимый минимум гигиенических нормативов. Тест: количество правильных ответов 81 -90%.

Удовлетворительно — выставляется студенту, имеющему знания лишь основных разделов предмета, но не усвоившему его деталей. Студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения в последовательности ответа. Испытывает затруднения в выполнении обязательных навыков и приемов в общей гигиене. Слабо знает нормативный материал. Неуверенно выполняет практические работы и решает задачи. Тест: количество правильных ответов 71 -80%.

Неудовлетворительно - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки по основным разделам общей и частной гигиены. Студент не знает названий приборов, применяемых в гигиенической практике, обязательных гигиенических нормативов. Не может выполнить практическую работу, решить задачу, не дает ответы на дополнительные наводящие вопросы. Тест: количество правильных ответов< 70 %.

**Вопросы для проверки теоретических знаний по дисциплине**

1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Содержание предмета. Методы гигиены питания. Связь гигиены питания с другими науками.
2. Пища как один из важнейших факторов внешней среды, воздействующих на организм человека и влияющих на его здоровье. Биологические и экологические аспекты проблемы питания.
3. Эмпирический период в истории гигиены питания. Накопление опыта и развитие представлений о диететике здорового и больного человека в XIV - XV вв. Вопросы питания в литературных источниках на Руси в XVI и XVII вв. Развитие пищевой санитарии в конце XVII и начале XVIII веков.
4. Зарождение гигиены питания как науки. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки о питании (М.В. Ломоносов, А.Г. Бахерахт, И.Ю. Вельцин, С.Ф. Хотовицкий, Ю. Либих).
5. Становление и развитие гигиены питания как самостоятельного раздела гигиенической науки (вторая половина XIX и начало XX века). Основные направления и заслуги отдельных ученых в разработке гигиены питания (М. Петтенкофер, К. Фойт, М. Рубнер, А.Я. Данилевский, Б.И. Словцов).
6. Основоположники общественной гигиены и их вклад в развитие гигиены питания (А.П. Доброславин, Ф.Ф. Эрисман, Г.В. Хлопин). Вклад в развитие гигиены питания видных советских ученых (М.Н. Шатерникова, О.П. Молчановой, А.В. Рейслера, А.В. Хрусталева, А.А. Покровского, К.С. Петровского, А.И. Штенберга, И.А. Карплюк и др.).
7. Фундаментальные исследования И.П. Павлова о закономерностях пищеварения, о пищевом центре, о двух фазах желудочной секреции и их дальнейшее развитие при разработке науки о рациональном питании здорового и больного человека, режима питания, питания детей.
8. Белок как основа полноценности питания. Животные и растительные белки. Белковая ценность пищевых продуктов. Болезни недостаточности и избыточности белкового питания (алиментарная дистрофия, маразм, квашиоркор).
9. Биологическая роль и пищевое значение жиров. Жирные кислоты и их определяющая роль в свойствах жира. Источники жира в питании. Связь избыточного потребления жира с развитием атеросклероза. Биологическая роль липоидов в питании. Источники липоидов в питании.
10. Углеводы как основной источник энергии. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов пищевых продуктов. Источники простых и сложных углеводов в питании. Связь избыточного потребления углеводов с развитием сахарного диабета, ожирения, атеросклероза.
11. Значение витаминов в жизнедеятельности организма. Классификация витаминов. Витаминная недостаточность (скрытые формы, гипо- и авитаминозы) и гипервитаминозы, их основные причины. Государственные мероприятия по обеспечению населения достаточным уровнем витаминов.
12. Жирорастворимые витамины и витаминоподобные вещества, их значение в жизнедеятельности организма. Клинические проявления гипо- и гипервитаминозов. Продукты – источники жирорастворимых витаминов и витаминоподобных веществ.
13. Водорастворимые витамины, их значение в жизнедеятельности организма. Клинические проявления гипо- и гипервитаминозов. Продукты – источники водорастворимых витаминов.
14. Минеральные вещества, их классификация. Роль макроэлементов в жизнедеятельности организма. Заболевания, связанные с их недостаточным или избыточным поступлением с рационом питания. Источники макроэлементов в продуктах питания.
15. Микроэлементы, их роль в жизнедеятельности организма. Заболевания, связанные с их недостаточным или избыточным поступлением с рационом питания. Источники микроэлементов в продуктах питания.
16. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Методы определения энергетической потребности людей и факторы, влияющие на нее.
17. Определение понятия «рациональное питание». Требования к рациональному питанию человека. Понятие адекватного питания.
18. Алиментарные заболевания, связанные с нарушением принципов рационального питания и их профилактика.
19. Значение рационального питания для гармоничного физического и нервно-психического развития детей. Особенности питания детей младшего, дошкольного и школьного возраста, подростков.
20. Особенности питания лиц пожилого и старческого возраста. Энергетическая и качественная сторона питания.
21. Принципы построения питания при умственном и физическом труде.
22. Социально-экономические (балансовый и бюджетный) и социально-гигиенические (анкетный, опросно-весовой, весовой, изучение питания по отчетам, меню-раскладкам, лабораторный и др.) методы изучения питания населения.
23. Изучение адекватности питания по пищевому статусу (антропометрические, биохимические, физиологические, клинические и другие методы). Виды пищевого статуса.
24. БАД к пище, их классификация. Роль и место в питании современного человека.
25. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества пищевых продуктов. Порядок проведения и составление заключения о качестве исследованного пищевого продукта. Понятие о доброкачественных, условногодных, недоброкачественных продуктах, продуктах-фальсификатах и продуктах-суррогатах.
26. Значение зерновых продуктов в питании. Структура зерна и питательная ценность его составных частей. Химический состав зерновых продуктов.
27. Продукты переработки зерна (мука, крупы), их пищевая и биологическая ценность. Влияние технологии получения на питательную и биологическую ценность продуктов переработки зерна.
28. Место и значение хлеба в питании населения различных стран мира. Пищевая и биологическая ценность хлеба, приготовленного из различных видов и сортов муки. Витаминизация хлеба.
29. Сорные и вредные растительные примеси зерна и муки. Контаминация зерна микотоксинами токсигенных грибов, пестицидами и другими химическими примесями. Амбарные вредители и меры борьбы. Болезни хлеба и их профилактика.
30. Требования к качеству и санитарно-эпидемиологическая экспертиза зерна, крупы, муки и хлеба.
31. Значение молока и молочных продуктов в питании населения. Химический состав молока, его пищевая и биологическая ценность. Особое значение молока в питании детей, людей пожилого возраста и больных.
32. Кисломолочные продукты и их значение в питании. Кисломолочные продукты как нормализаторы кишечной микрофлоры.
33. Сливки и пахта, их биологическое значение как источника высокоценного белково-лецитинового комплекса. Творог, его пищевые и биологические свойства. Творог как источник метионина. Сыры и их значение в питании.
34. Санитарно-эпидемиологическая роль молока и молочных продуктов.
35. Гигиенические требования к технологическому процессу и к качеству молока и молочных продуктов. Гигиеническая экспертиза молока и молочных продуктов.
36. Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека. Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса. Мясо и мясные продукты как источник полноценных белков и высокоактивных экстрактивных веществ. Жиры мяса, их жирокислотный состав.
37. Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность. Виды колбас. Скоропортящиеся виды колбасных изделий. Дымовое копчение, использование коптильной жидкости, применение нитритов и других добавок при производстве колбасных изделий.
38. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса и мясных продуктов.
39. Гигиенические требования к технологическому процессу и к качеству мяса и мясных продуктов. Гигиеническая экспертиза мяса и мясных продуктов.
40. Значение рыбы и рыбных продуктов в питании. Пищевая и биологическая ценность рыб.
41. Основные болезни человека, связанные с потреблением рыбы и рыбных продуктов: бактериальные, паразитарные, отравления химическими ядами, интоксикация биотоксинами и др.
42. Гигиенические требования к технологическому процессу и к качеству рыбы и рыбных продуктов. Гигиеническая экспертиза рыбы и рыбных продуктов.
43. Значение яиц и яичных продуктов в питании. Строение яйца. Яйца и яичные продукты (порошок, меланж), их пищевая и биологическая ценность.
44. Санитарно-эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов. Эпидемическая роль яиц водоплавающей птицы. Гигиенические требования к качеству яиц и яичных продуктов. Гигиеническая экспертиза качества яичных продуктов.
45. Современная классификация жиров. Пищевая и биологическая ценность различных жиров. Витаминизация жиров. Жировые продукты (майонез, порошкообразные жиры), их пищевая и биологическая ценность.
46. Гигиенические требования к технологическому процессу и к качеству пищевых жиров. Защита пищевых жиров от окисления. Изменения, наступающие в жирах при их перегревании. Гигиеническая экспертиза пищевых жиров.
47. Значение овощей и плодов в питании. Незаменимость плодов и овощей. Химический состав. Овощи как стимуляторы пищеварения. Грибы и их значение в питании. Грибы домашнего консервирования и их эпидемическое значение.
48. Роль овощей в механизме передачи кишечных инфекций. Овощи как фактор передачи геогельминтов. Контаминация овощей и плодов пестицидами, нитратами, нитросоединениями и другими посторонними примесями, связанными с применением минеральных удобрений и при орошении сточными водами.
49. Значение консервирования пищевых продуктов в питании. Классификация методов консервирования пищевых продуктов и их гигиеническая оценка.
50. Значение пищевых концентратов в питании населения. Классификация пищевых концентратов. Концентраты первых и вторых обеденных блюд; концентраты детского и диетического питания; сухие завтраки (толокно, «Геркулес», кукурузные хлопья и палочки, взорванные зерна), их значение в питании.
51. Баночные консервы и их значение в питании. Роль баночных консервов в возникновении ботулизма и отравлении солями тяжелых металлов.
52. Гигиенические требования к технологическому процессу и к качеству пищевых концентратов, баночных консервов, напитков. Гигиеническая экспертиза пищевых концентратов, баночных консервов, напитков.
53. Определение и содержание понятия «пищевые отравления». Современная классификация пищевых отравлений.
54. Пищевые токсикоинфекции. Определение понятия. Этиология и патогенез. Роль отдельных продуктов в возникновении токсикоинфекций. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.
55. Пищевые бактериальные токсикозы. Возбудители и их характеристика, источники и пути обсеменения пищевых продуктов. Клинико-эпидемиологические особенности. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Лечение. Профилактика.
56. Пищевые микотоксикозы. Определение понятия. Этиология и патогенез, особенности клинических проявлений. Распространенность. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.
57. Пищевые отравления немикробной этиологии. Отравления продуктами, ядовитыми по своей природе. Распространенность. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.
58. Пищевые отравления немикробной этиологии. Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях. Распространенность. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.
59. Пищевые отравления неуточненной этиологии (Гаффская болезнь). Распространенность. Этиология. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.
60. Пестициды, их классификация, гигиеническая оценка. Краткая характеристика основных групп пестицидов (хлорорганические соединения, фосфорорганические соединения, карбаматы, ртутьорганические соединения).
61. Профилактика отравлений пестицидами. Этапы гигиенической экспертизы пищевых продуктов, подвергнутых воздействию ядохимикатами. Пути реализации пищевых продуктов, содержащих пестициды в количествах, превышающих допустимые концентрации.
62. Пищевые добавки, определение понятия, классификация. Гигиенические принципы применения пищевых добавок. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый вид и органолептические свойства продуктов (улучшители консистенции, пищевые красители, ароматические вещества, пищевые кислоты и др.).
63. Пищевые добавки, определение понятия, гигиенические принципы применения. Пищевые добавки необходимые в технологическом процессе производства продуктов (фиксаторы миоглобина, разрыхлители теста и др.). Пищевые добавки, предотвращающие микробную или окислительную порчу продуктов (антиокислители, антимикробные средства).
64. Источники и пути загрязнения пищевых продуктов металлами и металлосоединениями. Клинические признаки отравления свинцом, мышьяком, ртутью, кадмием, медью, цинком. Предупредительные меры и пути реализации пищевых продуктов, содержащих металлы и их соединения в количествах, превышающих МДУ.
65. Санитарно-гигиенический контроль за использованием в питании сельскохозяйственных культур, выращенных при орошении стоками животноводческих комплексов и промышленных предприятий, при использовании минеральных удобрений.
66. Значение микробиологического контроля в работе врача медико-профилактического профиля по разделу гигиены питания. Цели и методы, основные звенья санитарно-микробиологического контроля. Охарактеризовать методику санитарно-микробиологического контроля методом смывов.
67. Структура и виды деятельности Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучию человека и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по разделу гигиены питания.
68. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за питанием, его цели и задачи. Основные направления ГСН по разделу гигиены питания. Официальные правовые и нормативные документы в области гигиены питания.
69. Санитарно-эпидемиологический надзор за выпуском новых видов пищевой посуды, оборудования, и упаковочных материалов. Металлическая, эмалированная, керамическая посуда, посуда из пластических масс и полимерных материалов. Основные гигиенические требования. Порядок согласования выпуска новых видов пищевой посуды, тары, оборудования, упаковочных материалов.
70. Классификация пищевых предприятий. Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям (санитарно-эпидемиологические требования к территории, водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции и освещению, зданиям, внутренней планировке и оборудованию).
71. Деятельность врача медико-профилактического профиля при проведении санитарно-эпидемиологического надзора за проектированием и строительством пищевых предприятий на этапе отвода земельного участка под строительство. Основные нормативные материалы и форма отчетности.
72. Деятельность врача медико-профилактического профиля при проведении санитарно-эпидемиологического надзора за проектированием и строительством пищевых предприятий на этапе проектирования. Основные нормативные материалы и форма отчетности.
73. Деятельность врача медико-профилактического профиля при проведении санитарно-эпидемиологического надзора за проектированием и строительством пищевых предприятий на этапе строительства и реконструкции. Основные нормативные материалы и форма отчетности.
74. Значение планового санитарно-эпидемиологического надзора в работе врача медико-профилактического профиля по гигиене питания. Содержание, формы и методы. Официальные, правовые и нормативные документы по плановому санитарно-эпидемиологическому надзору.
75. Типы предприятий общественного питания и их гигиеническая характеристика. Основные гигиенические требования и схема обследования предприятий общественного питания. Виды медико-санитарной документации.
76. Основные гигиенические требования и схема обследования предприятий торговли пищевыми продуктами. Виды медико-санитарной документации.
77. Основные гигиенические требования и схема обследования предприятий молочной промышленности. Виды медико-санитарной документации по обследованию предприятий пищевой промышленности.
78. Основные гигиенические требования и схема обследования предприятий мясной промышленности. Виды медико-санитарной документации по обследованию предприятий пищевой промышленности.
79. Основные гигиенические требования и схема обследования предприятий хлебопекарной промышленности. Виды медико-санитарной документации по обследованию предприятий пищевой промышленности.
80. Современное понятие о лечебном питании и его основные принципы.
81. Система назначения и санитарно-гигиенический контроль за лечебным питанием в больничных учреждениях.
82. Основные направления и диетологические принципы алиментарной профилактики избыточной массы тела. Лечебное питание при ожирении.
83. Алиментарная профилактика и лечебное питание кардиологических больных (атеросклероз, гипертоническая болезнь, инфаркт миокарда, недостаточность кровообращения).
84. Алиментарная профилактика и диетологические принципы при лечении больных с патологией желудочно-кишечного тракта (гастрит, язвенная болезнь, колит, желчнокаменная болезнь).
85. Алиментарная профилактика и диетологические принципы при лечении больных с мочекаменной болезнью, подагрой.
86. Лечебно-профилактическое питание, определение понятия, принципы построения.
87. Общая характеристика рационов лечебно-профилактического питания. Показания к назначению. Профилактическое действие рациона.
88. Правила выдачи лечебно-профилактического питания. Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием.
89. Принципы организации и санитарно-гигиенический контроль за диетическим питанием в системе общественного питания.

**Практические задания для проверки сформированных умений и навыков**

**Задача 1**

В лабораторию принят образец колбасы вареной "Любительской" высшего сорта, направленный специалистом Роспотребнадзора с указанием о необходимости исследования образца на соответствие гигиеническим требованиям. Образец взят из магазина. Упакован в бумагу, перевязан бечевкой, не опечатан. Вес образца - 200 г.

Результаты анализа.

Органолептические свойства.

Внешний вид: поверхность оболочки сухая, без видимых загрязнений, обычного для вареной колбасы цвета. Консистенция: упругая, плотная. Цвет и вид фарша на разрезе: фарш равномерно перемешан, ярко розового цвета. Запах: приятный, специфический для вареной колбасы, без посторонних оттенков. Вкус: приятный, в меру соленый, без постороннего привкуса.

Физико-химические показатели.

Массовая доля: влаги - 60%, поваренной соли - 3%, жира – 28%, белка- 13%, нитрита натрия – 0,025 %.

Дайте заключение по образцу на соответствие гигиеническим требованиям.

Наметить пути реализации исследуемой партии продуктов.

**Задача 2**

Ночью заболели дети, затем взрослые. Заболевание началось с рвоты, болей в животе и поноса. Рвота и понос были частые, появилась жажда. У некоторых появились судороги в икроножных мышцах.

При пальпации живота отмечались боли в печени. К утру 3-го дня при явлениях сердечной слабости погибла девочка 7 лет, а спустя час - мальчик 9 лет. Вечером скончалась бабушка. У родителей желтушное окрашивание лица, увеличение печени, к концу 3-го дня наметилось улучшение и они через 2,5 недели были выписаны.

Исследованием установлено: семья употребляла на обед бутерброд с колбасой, чай с сахаром, суп картофельный с мясом, жаренные грибы в сметане, среди которых были и "шампиньоны", купленные на рынке, молоко, хлеб с маслом. В 21 час вечера начались вышеописанные симптомы.

Исследованием выявлено: при вскрытии погибших обнаружено жировое перерождение печени, почек. Увеличение печени и селезенки.

Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании данных клиники и анамнеза?

Какой из указанных продуктов явился причиной отравления?

Указать порядок санитарно-эпидемиологического расследования.

Наметить профилактические мероприятия при данном виде отравления.

**Задача 3**

В семье пострадали 5 чел. (3- взрослых, 1 подросток и 1 ребенок 8 лет.). 3 пострадавших жаловались на резкую общую слабость, слезотечение, тошноту, рвоту, дрожание конечностей, пошатывающуюся походку, ослабление зрения и слуха.

При осмотре: бледность и гипергидроз кожных покровов, бледность лица, резкое сужение зрачков. Пульс нитевидный (40-45уд. в мин.), понижение максимального давления до 80 мм.рт.ст. Минимальное не улавливалось.

Опросом установлено: семья употребляла накануне заболевания: чай с сахаром, хлеб с маслом, борщ со сметаной, мед (30-40 г), компот, кефир, утром (в день заболевания) чай, печенье, жаренный картофель, Через 50 мин появились выше указанные симптомы.

Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании данных клиники и анамнеза?

Какой из указанных продуктов явился причиной отравления?

Указать порядок санитарно-эпидемиологического расследования.

Наметить профилактические мероприятия при данном виде отравления.

**Задача 4**

В инфекционное отделение больницы поступили больные 5 чел. Больные из разных семей. Начало заболевания больные отмечали за 30-45 мин. до поступления в отделение. Больные жаловались на слабость, тошноту, рвоту, понос наблюдался у 3 их них.

При объективном обследовании: бледность кожных покровов, цианоз губ, пульс у некоторых 96-120 уд. в мин.

Опросом установлено: больные употребляли в пищу: 1-ый - хлеб с маслом, котлеты с картофельным пюре, суп лапша молочная, чай, торт; 2-ой и 4-ый - суп вермишелевый с мясом, картофель жаренный на сливочном масле, чай, хлеб, торт; 3-й - кофе с молоком, хлеб с маслом, печень жаренная с картофелем, какао, торт; 5-ый - бутерброд с сыром, кофе с молоком, молочная рисовая каша, какао, чай с сахаром, торт.

Установлено: данная партия тортов изготовлена столовой этого района. Изготовление партии тортов в количестве 118 кг продолжалось свыше 12 часов, а продажа началась через 26 часов после изготовления.

Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании данных клиники и анамнеза?

Какой из указанных продуктов явился причиной отравления?

Указать порядок санитарно-эпидемиологического расследования.

Наметить профилактические мероприятия при данном виде отравления.

**Задача 5**

В одной из областей РФ среди жителей одного сельского населенного пункта произошло массовое заболевание. В течение 2 месяцев врачи не могли поставить правильный диагноз и больные поступали в клинику с разными диагнозами. Первые симптомы заболевания появились спустя месяц после употребления хлеба, выпеченного из муки, полученной из перезимовавшего в поле зерна, выданного колхозникам из прошлогодних запасов. Зерно содержалось на складе, который когда-то использовался для хранения удобрений и различных средств по борьбе с вредителями-насекомыми. Заболевание выражалось в упорной головной боли, раздражительности, отсутствии аппетита, чувстве жжения в полости рта и надчревье, сильной жажде, дрожание рук и ног, снижение массы тела. У части пациентов наблюдались кровоточивость, разрыхленность десен, гингивит, стоматит, ломкость ногтей. Некоторые пострадавшие отмечали металлический привкус во рту. Почти у 1/3 больных явления интоксикации не исчезли в течение 4 мес.

Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании данных клиник и анамнеза?

Какие дополнительные исследования необходимо провести для установления окончательного диагноза?

Указать порядок санитарного-эпидемиологического расследования.

Наметить профилактические мероприятия при данном виде отравления.

**Задача 6**

В семье, состоящей из 5 человек, заболели отец и трое детей (11,13,15 лет). Больные жаловались на тошноту, частую мучительную рвоту, головную боль, головокружение и сильную общую слабость. К концу следующего дня у детей и отца появилась желтушная окраска склеры и кожи. Пульс у детей был слабо наполнен и редкий (53 уд. в мин.). Дети на 3-й день были доставлены в больницу, где у двух младших в 4 ч дня насупило бессознательное состояние, а в 6 ч вечера появились судороги. Ночью оба ребенка погибли при явлениях сердечной слабости. Мальчик 15 лет и отец перенесли тяжелую форму отравления и остались живы.

Расследованием установлено: семья употребляла в пищу: зеленый борщ с мясом, хлеб с маслом, жаренные грибы, картофельное пюре на сливочном масле. В 2 часа ночи начали появляться выше указанные симптомы.

Лабораторное исследование: при вскрытии погибших отмечалось жировое перерождение печени. Селезенка увеличена.

Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании данных клиники и анамнеза?

Какой из указанных продуктов явился причиной отравления?

Указать порядок санитарно-эпидемиологического расследования.

Наметить профилактические мероприятия при данном виде отравления.

**Задача 7**

При анализе химического состава продуктового набора в суточном рационе женщин (возраст – 40 - 59 лет), работающих в текстильном производстве, получены следующие данные:

Белок –84 г, в т.ч. животный –68,6г;

Жир –120 г, в т. ч. растительный –15%;

Углеводы –330 г, в т.ч. сахар –58%;

Витамины: В1 –1,0 мг, В2 – 1,3 мг, В6 – 1,8 мг, РР –16,8 мг, С – 70мг, А –650 мкг.

Соотношение Са: Р = 1: 1,9.

Калорийность 2890 ккал.

Распределение суточного рациона по приемам пищи: завтрак – 15%, обед - 45%, ужин – 40%.

Среди работниц отмечается повышенная заболеваемость гипертонией, ишемической болезнью, стенокардией и другими сердечно-сосудистыми заболеваниями.

Дайте гигиеническую оценку питанию обследованной группы населения и предложения по его рационализации.

**Задача 8**

В детском саду заболело 7 детей; признаки болезни: рвота, боли в животе, общая слабость, затруднение глотания, анизокория, бефароптоз, гнусавая речь, температура тела нормальная. Первые 2 заболевших умерли: диагноз одного - бульбарная форма полиомиелита, другого - дизентерийный полиневрит. Для обследования остальных детей была организована врачебная комиссия. Опросом установлено: дети употребляли в саду кашу молочную, кофе и хлеб; щи из кавшенной капусты с мясом, картофель тушенный и консервированный портулак промышленного производства; кофе с молоком; молоко и хлеб. В 8 часов вечера того же дня появились признаки заболевания.

Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании данных клиники и анамнеза?

Какой из указанных продуктов явился причиной отравления?

Указать порядок санитарно-эпидемиологического расследования.

Наметить профилактические мероприятия при данном виде отравления.

**Задача 9**

После ввода в эксплуатацию крупного предприятия по производству радиотехнических изделий, сбрасывающего отходы производства в реку, у жителей деревень, находящихся ниже по течению, медицинские работники стали регистрировать сходные патологические проявления. Пациенты предъявляли жалобы на быструю утомляемость, слабость, раздражительность, плаксивость, упорную головную боль, металлический привкус во рту.

При объективном обследовании определялся тремор пальцев вытянутых рук, у части больных – кровоточивость, разрыхленность десен, гингивит, стоматит, ломкость ногтей.

Из анамнеза: у всех пострадавших одним из основных продуктов питания была рыба, выловленная в реке.

Какое заболевания можно заподозрить на основании данных клиники и анамнеза?

Какие дополнительные исследования необходимо провести для установления окончательного диагноза?

Наметьте профилактические мероприятия.

**Задача 10**

В лабораторию принят образец мяса говяжьего. Образец взят из студенческой столовой в порядке внеплановой экспертизы. Характер упаковки: завернут в оберточную бумагу, перевязан, опечатан. Количество образца - 300 г.

Результаты анализа.

Органолептические свойства.

Внешний вид: кусок мяса говяжьего сырого, состоящий из мышечной ткани с прожилками жира без кости. Цвет: мышечная ткань буро-красная с беловатыми пятнышками, жир желтоватый. Консистенция: недостаточно эластичная, свойственная оттаявшему мясу. Запах: сырого говяжьего мяса без пороков.

Детальное анатомическое исследование показало, что на разрезе мышечная ткань содержит плотные включения в виде пузырьков овальной формы, величиной с пшеничное зерно, на участках в 40 см кв. обнаруживается 8-10 таких образований. При микроскопическом исследовании (ув. в 40-80 раз) обнаруживаются характерные строения для финн ленточных глистов, видна подвижная головка паразита без крючьев, финна жизнеспособна.

Дайте заключение по образцу на соответствие гигиеническим требованиям.

Наметить пути реализации исследуемой партии продуктов.

**Задача 11**

В лабораторию принят образец мяса-свинины с указанием о необходимости исследования образца на трихинеллез. Образец взят из цеха первичной обработки мясокомбината. Характер упаковки: завернут в полиэтиленовый пакет с номером, не опечатан. Количество образца - 120 г.

Результаты анализа.

Органолептические свойства.

Внешний вид: два продолговатых кусочка мышечной ткани, заканчивается с одной стороны сухожилием, без кости и жира. Цвет розовый, характерный для свежей свинины. Запах без пороков. Консистенция: плотная, эластичная.

Исследования на трихинеллы.

В 24 срезах обнаружена одна нежизнеспособная трихинелла.

Дайте заключение по образцу на соответствие гигиеническим требованиям.

Наметить пути реализации исследуемой партии продуктов

**Задача 12**

В инфекционную больницу госпитализирован больной. При поступлении жаловался на двоение в глазах, шаткую походку, затрудненное глотание слюны и пищи. При осмотре: кожные покровы без изменений, язык сухой, обложен белым налетом, слизистая оболочка полости рта сухая, язычок отклонен влево, отмечен птоз верхних век, зрачки расширены, живот мягкий, стул отсутствует 3-и сутки, заболел накануне вечером. Появилась тошнота, рвота, ночью плохо спал, утром возникло затрудненное глотание. На следующий день госпитализирована сестра (13-лет) с более выраженными симптомами. Несмотря на принятые меры, при нарастании расстройств дыхания больная умерла.

При расследовании выяснилось: в пищу употреблялись: курица жаренная, колбаса, помидоры и икра из синих баклажанов домашнего приготовления. Эти же продукты употреблялись и на другой день.

Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании данных клиники и анамнеза?

Какой из указанных продуктов явился причиной отравления?

Указать порядок санитарно-эпидемиологического расследования.

Наметить профилактические мероприятия при данном виде отравления.

**Задача 13**

При санитарном обследовании студенческой столовой выявлен следующий режим мытья посуды. Столовую посуду (тарелки) моют ручным способом в следующей последовательности:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье в первом гнезде 3-секционной ванны с применением моющего средства «Прогресс» (температура воды 300 С);

1. мытье во втором гнезде 3-секционной ванны с применением такого же количества моющего средства, как в первом гнезде (температура воды 300 С);
2. споласкивание в третьем гнезде водой температурой 550 С.

Дезинфекцию посуды (тарелок) осуществляют в конце рабочего дня замачиванием в 0,2% растворе хлорамина на 15 минут.

Столовые приборы моют в первом гнезде 2-секционной ванны с добавлением моющего средства (температура воды 300С), затем ополаскивают водой температурой 550 С и просушивают на специальных решетках.

Дайте заключение о качестве мытья посуды.

**Задача 14**

В лабораторию принят образец печени говяжьей с указанием о необходимости исследования образца на соответствие гигиеническим требованиям. Образец взят из магазина. Характер упаковки: завернут в полиэтиленовый мешочек, перевязан, опечатан. Количества образца - 250 г.

Результаты анализа.

Органолептические свойства.

Внешний вид: кусок печеночной ткани, с одной стороны покрытый капсулой.

Цвет: ткань буро-красная, под капсулой точечные кровоизлияния.

Консистенция: местами плотная, местами дряблая. Запах: без особенностей. На разрезе желчные ходы зияют, окружены разросшейся соединительной тканью и отложением солей (известковых и желчных). Из расширенных протоков при надавливании выделяется слизистая масса и подвижные плоские паразиты, имеющие длину 2-3 см и ширину 1 см. При внимательном рассмотрении видно характерное строение двуустки, из класса сосальщиков.

Дайте заключение по образцу на соответствие гигиеническим требованиям.

Наметить пути реализации исследуемой партии продуктов.

**Задача 15**

В лабораторию принят образец мяса-свинины с указанием о необходимости исследования образца на соответствие гигиеническим требованиям. Образец взят из колбасного цеха мясокомбината. Характер упаковки: завернут в пергаментную бумагу, перевязан, опечатан. Количества образца - 300 г.

Результаты анализа.

Органолептические свойства. Внешний вид: мясо свиное, состоящее из мышечной ткани и кусочка кости.

Корочка подсыхания темно-красная, покрыта слизью серовато-коричневого цвета. Мышцы на разрезе: влажные, оставляют влажное пятно на разрезе, темно-красного цвета. Консистенция: дряблая. Запах с поверхности без выраженных изменений, в глубоких частях (у кости) при "пробе на нож" и "шпильку" гнилостный. Состояние жира: имеет серовато-матовый оттенок, запах прогорклый.

Физико-химические показатели. Реакция с 5% раствором меди сернокислой - осадок желеобразный. Содержание летучих жирных кислот – 12 мг гидроокиси калия.

Бактериологические исследования. В препаратах- отпечатках в поле зрения обнаружено свыше 30 микроорганизмов. Мышечные волокна лишены ядер и исчерченности.

Дайте заключение по образцу на соответствие гигиеническим требованиям.

Наметить пути реализации исследуемой партии продуктов.

**Задача 16**

В инфекционное отделение одной из больниц поздней осенью стали поступать больные со схожими жалобами на рвоту, выраженные боли в подложечной области, частый обильный водянистый стул в виде рисового отвара. У части госпитализированных наблюдалось анурия, судороги, цианоз.

Бактериологическое исследование не выявило в каловых и рвотных массах патологические микрофлоры.

При тщательном сборе анамнеза выяснено, что все пострадавшие употребляли в пищу овощи (картофель, капуста, морковь, лук), заготовленные на зиму в одном и том же подсобном хозяйстве. У директора хозяйства выяснено, что плантации овощей обрабатывались ядохимикатами.

Какое заболевание можно заподозрить на основании данных клиники и анамнеза?

Какие дополнительные исследования необходимо провести для установления окончательного диагноза?

Наметьте профилактические мероприятия.

**Задача 17**

На санитарную экспертизу доставлено 5 банок консервов в жестяной таре (без этикеток). При исследовании было выявлено:

Внешний вид (осмотр): банка цилиндрической формы из консервной жести (покрытой полудой), вмятин и деформаций нет, нарушение покрытия (полуды), поверхность банки, особенно, боковая имеет множество пятен различной величины и формы, часть пятен покрыта ржавчиной темно-коричневого цвета, которая при мойке и вытирании не снимается. Герметична. Легкое вздутие крышки и донышка банки, которое не выравнивается при нажатии. При встряхивании - сильный шум плеска. Вскрытие банки: шумное выделение газа при вскрытии с неприятным запахом умеренной интенсивности. Содержимое: грязно коричневая полужидкая масса с неприятным запахом. Внутренняя поверхность имеет темно-серый цвет с пятнами более темного цвета.

1. Возможно ли дальнейшее хранение таких консервов?

2. Отвечают ли консервы санитарно-гигиеническим требованиям?

3. Дать рекомендации о возможности использования таких консервов.

Объясните возможные причины порчи консервов.

**Задача 18**

Женщина 32 лет, работает полный рабочий день уборщицей производственных помещений на предприятии по производству крепкой азотной кислоты методом прямого синтеза. Стаж на предприятии – 6 лет. Получала ЛПП в виде рациона №2, выдача которого осуществлялась по окончанию рабочей смены в столовой предприятия. Периодически выдача ЛПП заменялась выплатой денежных компенсаций. В связи с наступившей беременностью в соответствии с медицинским заключением с целью устранения влияния вредных производственных факторов переведена уборщицей в административный корпус предприятия. По приказу дирекции предприятия выдача ЛПП прекращена.

Средний продуктовый набор рациона №2 составлял: хлеб пшеничный – 80 г, хлеб ржаной – 100 г, мука пшеничная – 15г, крупа, макароны – 40 г, картофель – 100 г, овощи – 100 г, сахар – 40 г, масло растительное нерафинированное – 8 г, мясо – 120 г, рыба – 15 г, печень – 20 г, масло сливочное - 15 г, молоко 2,5% жирности – 200 г, сыр – 15 г, чай – 0,5 г, соль – 7 г. Химический состав продуктов: калорийность – 1280 ккал, белки – 48 г, жиры – 42 г, углеводы – 170 г.

1. Оцените правильность назначения ЛПП и среднесуточный продуктовый набор рациона.

2. Правомерны ли действия дирекции предприятия по прекращению выдачи ЛПП женщине при ее переводе на работу, не связанную с производственными вредностями, в связи с наступившей беременностью?

3. Какая нормативная документация нужна для решения данной задачи?

**Задача 19**

В лабораторию принят образец колбасы полу копченой "Краковской", направленный специалистом Роспотребнадзора с указанием о необходимости исследования образца на соответствие гигиеническим требованиям. Образец взят из кафе. Упакован в бумагу, перевязан бечевкой, не опечатан. Вес образца - 500 г.

Результаты анализа.

Органолептические свойства. Внешний вид: поверхность батона слегка влажная, липкая, покрыта белым налетом. Оболочка легко отстает от фарша и рвется. Консистенция: отмечается пониженная упругость фарша на поверхности батона. Цвет: фарш на разрезе имеет серо-зеленоватую окраску по периферии с сохранением нормального цвета в центральной части батона. Запах: слабо гнилостный, отмечается ослабление запаха специй. Вкус: слабо гнилостный привкус.

Физико-химические показатели.

Массовая доля: влаги - 60%, поваренной соли – 2,2%, нитрита натрия – 0,005 %.

Дайте заключение по образцу на соответствие гигиеническим требованиям.

Наметить пути реализации исследуемой партии продуктов.

**Задача 20**

При экспертизе партии мяса, состоящей из 10 туш крупного рогатого скота, выявлено: животные до убоя перегонялись своим ходом, страдали поносом. Убой произведен сразу в обычной бойне. В процессе убоя обескровливание производилось частично, происходило загрязнение туши шкурой, каныгой. Туши не подвергались туалету и ветеринарно-санитарной экспертизе. При бактериоскопии кусочков мяса обнаружено множество кишечных палочек, стафилококков.

Укажите возможные ошибки в процессе ведения убоя и дайте заключение по результатам экспертизы партии мяса.

**Задача 21**

Зимой в одной семье, состоящей из 4-х человек, произошло заболевание следующего характера: появилась слабость, понизился аппетит, появились схваткообразные боли по всему животу, тошнота, запоры. При объективном исследовании больных, госпитализированных в больницу с диагнозом "Пищевое отравление", отмечались резкая бледность кожных покровов с сероватым оттенком, анемия, появление в крови эритроцитов с базофильной зернистостью и увеличением количества ретикулоцитов.

При детальном опросе заболевших было выяснено, что пища систематически готовилась в медной посуде, которая была полужена 3 мес. Назад у частного лица. Кроме того, в семье употреблялось вишневое варенье, сваренное летом и хранящееся в глиняной глазурированной посуде. При осмотре этой посуды обнаружено, что внутренняя ее поверхность была шероховатой, с углублениями. При лабораторном исследовании варенья в нем обнаружены следы токсического вещества.

Какое пищевое отравление можно заподозрить на основании данных клиники и анамнеза?

Какие из указанных продуктов явились причиной отравления?

Указать порядок санитарно-эпидемиологического расследования.

Наметить профилактические мероприятия при данном виде отравления.

**Задача 22**

В лабораторию гигиены питания принят образец хлеба белого формового из муки пшеничной I сорта, направленный специалистом Роспотребнадзора с указанием о необходимости исследования образца на соответствие гигиеническим требованиям. Образец взят - из хлебозавода. Характер упаковки - в мягкой упаковке, перевязанной шпагатом, концы которого скреплены пломбой с неясным оттиском. Количество образца - 450 г.

Результаты анализа.

Органолептические свойства. Внешний вид - форма правильная, поверхность гладкая, без крупных трещин, надрывов. Состояние корки и мякиша - при поперечном разрезе корочка отслаивается от мякиша. Мякиш недостаточно пористый, липкий, тягучий. Цвет корочки - коричнево-бурый, мякиша – желтовато-бурый. Запах – мякиш имеет неприятный валериановый запах.

Физико-химические показатели.

Влажность - 65%. Пористость - 32%. Кислотность - 2 градуса.

Дайте заключение по образцу на соответствие гигиеническим требованиям.

Наметьте мероприятия по предупреждению указанных изменений хлеба.

**Задача 23**

В лабораторию гигиены питания принят образец хлеба белого формового из муки пшеничной I сорта, направленный специалистом Роспотребнадзора с указанием о необходимости исследования образца на соответствие гигиеническим требованиям. Образец взят - из продовольственного магазина. Характер упаковки - завернут в бумагу, перевязан, не опечатан. Количество образца - 600 г.

Результаты анализа.

Органолептические свойства. Внешний вид - форма правильная, поверхность гладкая, без крупных трещин, надрывов. Состояние корки и мякиша - при поперечном разрезе корочка отслаивается от мякиша, не подгорелая. Мякиш без следов непромеса, равномерно пористый, эластичный. Цвет - корочка коричневая с блеском, мякиш - более темный, чем обычно. Запах - посторонний, напоминающий запах сельди. Вкус - слегка горьковатый и селедочный.

Физико-химические показатели.

Влажность - 42%. Пористость - 66%. Кислотность - 3 градуса.

Дайте заключение по образцу на соответствие гигиеническим требованиям.

Наметить пути реализации исследуемой партии продуктов.

**Задача 24**

В лабораторию гигиены питания принят образец хлеба ржаного простого формового, направленный специалистом Роспотребнадзора с указанием о необходимости исследования образца на соответствие гигиеническим требованиям. Образец взят – из хлебозавода. Характер упаковки - в мягкой упаковке, перевязанной шпагатом, не опечатан. Количество образца - 500 г.

Результаты анализа.

Органолептические свойства. Внешний вид - поверхность гладкая, без крупных трещин, надрывов. Состояние корки и мякиша – корка не подгорелая; мякиш хорошо пропеченный, без комочков и следов непромеса, без закала. Цвет корочки - коричнево-бурый, мякиша - обычный. Запах - несколько кисловатый, без затхлости. Вкус - кислый, не пересоленый, без горечи и постороннего привкуса, без хруста на зубах.

Физико-химические показатели.

Влажность - 51%. Пористость - 48%. Кислотность -15 градусов.

Дайте заключение по образцу на соответствие гигиеническим требованиям.

Наметить пути реализации исследуемой партии продуктов.

**Задача 25**

В лабораторию гигиены питания приняты образцы нескольких партий картофеля, направленных санитарным врачом с указанием о необходимости исследования образцов на содержание в них нитратов.

Результаты анализа.

Содержание нитратов в партии картофеля:

1) 550 мг/кг

2) 350 мг/кг

3) 750 мг/кг

4) 200 мг/кг

Дайте заключение по исследуемым партиям картофеля (МДУ нитратов в картофеле - 250 мг/кг)

Перечислите основные возможные пути поступления нитратов и нитритов в организм человека.

Каков механизм патогенного воздействия нитратов и нитритов на организм человека? Охарактеризуйте клинику отравления нитратами и нитритами.

**Задача 26**

При анализе рациона питания молодой беременной женщины, учительницы средней общеобразовательной школы (возраст – 24 г., срок беременности – 22 недели) было установлено, что содержание в нем белков составляет 62 г, жиров - 74 г, углеводов - 356 г, витамина С - 68 мг, витамина В1- 1,1 мг, витамина В2 – 1,4 мг, кальция - 900 мг, фосфора - 800 мг.

1. Соответствует ли калорийность данного рациона потребностям организма в период беременности?

2. Какое количество белков, жиров, углеводов необходимо обеспечить в организме данного человека?

3. Какова суточная потребность в витаминах и минеральных солях для беременных? Каково должно быть рациональное соотношение между Са и Р в рационе человека?

**Задача 27**

При анализе рациона питания детей средней группы в дошкольной организации полного дня было выявлено, что его суточная калорийность не превышала 1400 ккал, при этом количество белка составляло не более 43 г в сутки, жиров – 50 г в сутки. Содержание Са в рационе - 500 мг, железа – 6-7 мг в сутки. Количество животных белков было не более 40% от общего белка. При составлении недельной меню-раскладки большинство мясных и рыбных блюд давали на обед и ужин, причем часто имела место физиологически не обоснованная замена мяса, рыбы и творога продуктами, богатыми жирами и углеводами.

1. Какое количество белков, жиров и углеводов необходимо детям указанного возраста?

2. Какие заболевания связаны с дефицитом Са в рационах детей? На что влияет недостаток в рационе железа?

3. Какой процент белков животного происхождения должен быть в рационе детей? Каковы последствия частых неполноценных замен мяса, рыбы, творога и других молочных продуктов?

4. В какие приемы пищи в течении дня рекомендуется включать рыбные и мясные блюда при построении детских рационов?

**Задача 28**

При обследовании готовых блюд на раздаче в студенческой столовой выявлено: температура первых блюд - 50° - 55° С, вторых - от 25° до 35°С, температура чая и кофе 55° - 60°С, компотов - 10°С.

1. Соответствует ли температура первых, вторых и третьих блюд, замеренная при раздаче, нормируемой?

2. Какие виды лабораторных анализов (кроме измерения температуры) необходимо осуществлять в пищеблоках и буфетах?

3. В каких учреждениях необходимо проводить регулярный контроль за полноценностью питания?

**Образец экзаменационного билета**

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

кафедра гигиены детей и подростков с гигиеной питания и труда

направление подготовки (специальность) 31.02.01 Медико-профилактическое дело

дисциплина «Гигиена питания»

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №\_\_\_**

* + - 1. ВАРИАНТ НАБОРА ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ В ИС УНИВЕРСИТЕТА
      2. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Содержание предмета. Методы гигиены питания. Связь гигиены питания с другими науками.
      3. Пищевые отравления немикробной этиологии. Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях. Распространенность. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.
      4. Основные направления и диетологические принципы алиментарной профилактики избыточной массы тела. Лечебное питание при ожирении.

**ЗАДАЧА №1**

В лабораторию принят образец колбасы вареной «Любительской» высшего сорта, направленный специалистом Роспотребнадзора с указанием о необходимости исследования образца на соответствие гигиеническим требованиям. Образец взят из магазина. Упакован в бумагу, перевязан бечевкой, не опечатан. Вес образца - 200 г.

Результаты анализа: Органолептические свойства:

Внешний вид: поверхность оболочки сухая, без видимых загрязнений, обычного для вареной колбасы цвета. Консистенция: упругая, плотная. Цвет и вид фарша на разрезе: фарш равномерно перемешан, ярко розового цвета. Запах: приятный, специфический для вареной колбасы, без посторонних оттенков. Вкус: приятный, в меру соленый, без постороннего привкуса.

Физико-химические показатели:

Массовая доля: влаги - 60%, поваренной соли - 3%, жира – 28%, белка- 13%, нитрита натрия – 0,025 %.

Дайте заключение по образцу на соответствие гигиеническим требованиям.

Наметить пути реализации исследуемой партии продуктов.

Зав. кафедрой гигиены детей и

подростков с гигиеной питания

и труда, д.м.н., профессор Сетко А.Г.

Декан медико-профилактического факультета,

д.б.н., доцент Михайлова Е.А.

«10» октября 2019г.

**Перечень дидактических материалов для обучающихся на промежуточной аттестации.**

1. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации». МР 2.3.1.2432 -08.
2. «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания». Приказ Минздравсоцразвития России от 16 февраля 2009 г. № 46н.
3. «Об утверждении норм и условий бесплатной выдачи работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, молока или других равноценных пищевых продуктов, Порядка осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов, и Перечня вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях рекомендуется употребление молока или других равноценных пищевых продуктов». Приказ Минздравсоцразвития России от 16 февраля 2009 г. №45н.
4. «О безопасности молока и молочной продукции». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013.
5. «Технический регламент на масложировую продукцию». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011.
6. «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей». Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011.
7. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». СП 2.3.6.1079-01.
8. «О безопасности мяса и мясной продукции». Технический регламент Таможенного союза. ТР ТС 034/2013.
9. ГОСТ 26987-86 «Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия».
10. ГОСТ 27842-88 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия».
11. ГОСТ 28283-89 «Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса».
12. ГОСТ Р 52196-2003 «Колбасы вареные. Технические условия».
13. ГОСТ 16290-86 «Колбасы варено-копченые. Технические условия».
14. ГОСТ 16131-86 «Колбасы сырокопченые. Технические условия».
15. ГОСТ 16351-86 «Колбасы полукопченые. Технические условия».
16. ГОСТ 7269-79 «Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести».
17. ГОСТ 24896 - 81 «Рыба живая. Технические условия».
18. ГОСТ 7448 - 2006 «Рыба соленая. Технические условия».

**Перечень оборудования, используемого для проведения промежуточной аттестации.**

Калькулятор

**4. Методические рекомендации по применению балльно-рейтинговой системы.**

В рамках реализации балльно-рейтинговой системы оценивания учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) в соответствии с положением «О балльно-рейтинговой системе оценивания учебных достижений обучающихся» определены следующие правила формирования

* текущего фактического рейтинга обучающегося;
* бонусного фактического рейтинга обучающегося.

**4.1. Правила формирования текущего фактического рейтинга обучающегося**

Текущий фактический рейтинг по дисциплине (модулю) (максимально \_\_5\_\_\_баллов) складывается из суммы баллов с выставлением среднего балла, набранных в результате:

- текущего контроля успеваемости обучающихся на каждом практическом занятии по дисциплине;

- рубежного контроля успеваемости обучающихся по каждому модулю дисциплины (при наличии);

- самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся.

По каждому практическому занятию обучающийся получает до \_\_5\_\_\_ баллов включительно. Количество баллов складывается из \_входного контроля и устного опроса с выставлением среднего балла.

По окончании каждого модуля дисциплины проводится рубежный контроль (при наличии) в форме \_тестирования\_ и определяется количество баллов рубежного контроля максимально \_5\_ баллов.

За выполнение каждого задания по самостоятельной (внеаудиторной) работе обучающийся получает количество баллов в соответствии с критериями оценивания, указанными в ФОС.

Текущий фактический рейтинг получается суммированием баллов по каждому из вышеперечисленных направлений путем пересчета среднего балла.

Текущий стандартизированный рейтинг (РТС) выражается в баллах по шкале от 0 до 70 и вычисляется по формуле 1:

РТС = (Ртф \* 70) / макс (Ртф)

где, РТС — текущий стандартизированный рейтинг; Ртф — текущий фактический рейтинг; макс (Ртф) — максимальное значение текущего фактического рейтинга диапазона, установленного кафедрой по дисциплине (модулю).

**4.2. Правила формирования бонусного фактического рейтинга обучающегося**

Бонусный фактический рейтинг по дисциплине (максимально \_5\_баллов) складывается из суммы баллов, набранных в результате участия обучающихся в следующих видах деятельности (см. таблица 2):

**Таблица 2**

**Виды деятельности, по результатам которых определяется бонусный фактический рейтинг**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид деятельности** | **Вид контроля** | **Баллы** |
| Подготовка обзора по заданной тематике, поиск научных публикаций и электронных источников информации | Оценка обзора, отчета | От 1 до 5 |
| Проведение научно-исследовательской работы | Оценка отчета | От 1 до 5 |
| Выступление на заседаниях кружка СНО | Оценка куратора кружка | От 1 до 5 |
| Участие в создании наглядных учебных пособий | Оценка пособий | От 1 до 5 |
| Составление проблемно-ситуационных задач | Оценка пакета задач | От 1 до 5 |
| Создание презентаций | Оценка презентации | От 1 до 5 |
| Создание учебных кинофильмов | Оценка фильма | От 1 до 5 |
| Участие в конференциях разного уровня | Оценка отчета | От 1 до 5 |

**4.3. Правила формирования экзаменационного рейтинга**

Экзаменационный рейтинг обучающегося формируется при проведении промежуточной аттестации и выражается в баллах по шкале от 0 до 30. Промежуточная аттестация по дисциплине считается успешно пройденной обучающимся при условии получения им экзаменационного/зачетного рейтинга не менее 15 баллов и текущего стандартизированного рейтинга не менее 35 баллов. В случае получения обучающимся экзаменационного рейтинга менее 15 баллов или текущего стандартизированного рейтинга менее 35 баллов результаты промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) признаются неудовлетворительными, дисциплина считается не освоенной и у обучающегося образуется академическая задолженность. Дисциплинарный рейтинг обучающегося в этом случае не рассчитывается, в ведомость по результатам экзамена выставляется «неудовлетворительно» (таблица 3).

**Таблица 3**

**Экзаменационный рейтинг**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Баллы** | **Оценка за экзамен** | **Результаты**  **текущего стандартизированного рейтинга** |
| 30 | «Отлично» | 70 |
| 29 | «Отлично» | 69 |
| 28 | «Отлично» | 67-68 |
| 27 | «Отлично» | 65-66 |
| 26 | «Отлично» | 63-64 |
| 25 | «Отлично» | 61-62 |
| 24 | «Хорошо» | 61 и выше |
| 23 | «Хорошо» | 59-60 |
| 22 | «Хорошо» | 56-57 |
| 21 | «Хорошо» | 54-55 |
| 20 | «Хорошо» | 50-53 |
| 19 | «Удовлетворительно» | 50 и выше |
| 18 | «Удовлетворительно» | 46-49 |
| 17 | «Удовлетворительно» | 42-45 |
| 16 | «Удовлетворительно» | 38-41 |
| 15 | «Удовлетворительно» | 35-37 |
| 14 и менее | «Неудовлетворительно» | 34 и менее |

При успешном прохождении обучающимся промежуточной аттестации по дисциплине осуществляется перевод полученного дисциплинарного рейтинга в пятибалльную систему в соответствии с таблицей 4.

**Таблица 4**

**Правила перевода дисциплинарного рейтинга по дисциплине в пятибалльную систему.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **дисциплинарный рейтинг по БРС** | **оценка по дисциплине (модулю)** | |
| экзамен, дифференцированный зачет | зачет |
| 86 — 105 баллов | 5 (отлично) | зачтено |
| 70 — 85 баллов | 4 (хорошо) | зачтено |
| 50—69 баллов | З (удовлетворительно) | зачтено |
| 49 и менее баллов | 2 (неудовлетворительно) | не зачтено |

При повторном прохождении обучающимся промежуточной аттестации по дисциплине осуществляется перевод полученного дисциплинарного рейтинга в пятибалльную систему в соответствии с таблицей 5.

**Таблица 5**

Таблица перевода зачетного/экзаменационного рейтинга дисциплинарный рейтинг при повторной промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Рэ/з | Рд | Оценка | Рэ/з | | Рд | Оценка | Рэ/з | Рд | Оценка |
| 15 | 50 | удовлетворительно | 20 | 70 | | хорошо | 25 | 86 | отлично |
| 16 | 54 | удовлетворительно | 21 | 74 | | хорошо | 26 | 89 | отлично |
| 17 | 59 | удовлетворительно | 22 | 78 | | хорошо | 27 | 92 | отлично |
| 18 | 64 | удовлетворительно | 23 | 82 | | хорошо | 28 | 95 | отлично |
| 19 | 69 | удовлетворительно | 24 | 85 | | хорошо | 29 | 98 | отлично |

**Таблица соответствия результатов обучения по дисциплине и оценочных материалов, используемых на промежуточной аттестации.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Проверяемая компетенция | Индикатор достижения компетенции | Дескриптор | Контрольно-оценочное средство (номер вопроса/практического задания) |
| 1 | ПК-2 Способен и готов к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических, эпидемиологических, в том числе микробиологических, и иных видов оценок факторов среды обитания, объектов хозяйственной и иной деятельности в целях установления соответствия/несоответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям и предотвращения вредного воздействия на здоровье населения | Инд.ПК2.3. Оформление экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок | Знать санитарно-эпидемиологическую оценку качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; нормативно-правовую основу санитарной охраны пищевого сырья и пищевых продуктов; санитарного обследования пищевых предприятий. | вопросы № 25, 35,39, 42,44,46,52,61, 70,75-79. |
| Уметь проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарное обследование пищевых предприятий. | практические задания №1,10-11,13-15,19-20,22-25,28 |
| Владеть навыками составления санитарно-эпидемиологического заключения о качестве исследованного пищевого продукта, акта о санитарно-эпидемиологическом обследовании предприятия пищевой промышленности, общественного питания и торговли пищевыми продуктами. | практические задания № 1, 10-11,13-15,19-20,22-25,28 |
| 2 | ПК-5 Способен и готов к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), к расследованию случаев профессиональных заболеваний, к осуществлению противоэпидемической защиты населения | Инд.ПК5.3. Оформление акта расследования случаев пищевого отравления | Знать специфику санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами. | вопросы № 53-61,64. |
| Уметь проводить расследование случаев пищевых отравлений. | практические задания №2-6,8-9,12,16-17,21 |
| Владеть навыками оформления акта расследования случая пищевого отравления. | практические задания № 2-6,8-9.12,16-17,21 |
| 3 | ПК-6 Способен и готов к участию в обеспечении санитарной охраны территории Российской Федерации, направленной на предупреждение заноса и распространения инфекционных заболеваний, представляющих опасность для населения, а также в предотвращении ввоза и реализации товаров, химических, биологических и радиоактивных веществ, отходов и иных грузов, представляющих опасность для человека | Инд.ПК6.2. Оценка ситуации, связанной с опасностью заноса на территорию Российской Федерации и распространения инфекционных заболеваний, представляющих опасность для населения, а также с предотвращением ввоза и реализации товаров, химических, биологических и радиоактивных веществ, отходов и иных грузов, представляющих опасность для человека | Знать особенности санитарной охраны территории Российской Федерации, направленной на предупреждение заноса и распространения инфекционных заболеваний, представляющих опасность для населения, связанных с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами. | вопросы № 29, 30, 34,38, 41,42, 44,47, 65-69,71-74. |
| Уметь проводить мероприятия по санитарной охране территории РФ, направленной на предупреждение заноса и распространения инфекционных заболеваний, представляющих опасность для населения, связанных с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами. | практические задания №  1,10-11,13-15,19-20,21-25,28 |
| Владеть навыками определения наиболее эффективных мероприятий для решения вопроса о возможности и условиях использования продовольственного сырья и пищевых продуктов, представляющих опасность для населения в плане заноса и распространения инфекционных заболеваний. | практические задания № 13,25 |
| 4 | ПК-7 Способен и готов к организации приема, учета, регистрации инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); к организации и проведению эпидемиологической диагностики, к установлению причин и условий возникновения и распространения инфекционных заболеваний, в том числе способствующих внутрибольничному распространению возбудителей инфекций, и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); к эпидемиологическому расследованию вспышек, обследованию эпидемиологических очагов | Инд.ПК7.9. Оформление заключения о проведении эпидемиологического расследования групповых заболеваний (вспышки) в организованном коллективе, среди населения | Знать этиологию, патогенез, клинические проявления, причины возникновения, «виновные» продукты, особенности проявления и диагностики инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами. | вопросы № 53-61,64. |
| Уметь проводить прием, учет, регистрацию, расследование пищевых отравлений различной природы происхождения; оформлять заключения о проведении эпидемиологического расследования вспышки пищевого отравления. | практические задания № 2-6,8-9,12,16-17,21 |
| Владеть навыками оформления заключения о проведении эпидемиологического расследования групповых заболеваний (вспышки) в организованном коллективе, среди населения. | практические задания № 2-6,8-9,12,16-17,21 |
| Инд.ПК7.1. Оформление экстренного извещения об инфекционном заболевании | Знать значение и особенности оформления экстренного извещения об пищевом отравлении. | вопросы № 55-61. |
| Уметь оформлять экстренное извещение об пищевом отравлении. | практические задания № 2-6,8-9,12. |
| Владеть навыками оформления экстренного извещения об пищевом отравлении. | практические задания № 2-6,8-9,12. |
| 5 | ПК-9 Способен и готов к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижения неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения | Инд.ПК9.3. Оценка фактического питания населения | Знать методические подходы к изучению фактического питания населения различных возрастных групп. | вопросы № 17-22. |
| Уметь проводить оценку фактического питания человека. | практические задания № 7,26-27 |
| Владеть методами оценки фактического питания населения. | практические задания № 7,26-27 |
| Инд.ПК9.6. Оценка показателей качества и безопасности продуктов питания | Знать показатели качества и безопасности продуктов питания. | вопросы № 25-28, 30-33, 36-37, 40,45.47,50 |
| Уметь оценивать показатели качества и безопасности продуктов питания, используя актуальные нормативные документы. | практические задания №1,10-11,14-15,19-20,22-24. |
| Владеть методикой оценки качества и безопасности продуктов питания, составления санитарно-эпидемиологического заключения. | практические задания №1,10-11,14-15,19-20,22-24. |
| Инд.ПК9.4. Оценка пищевого статуса | Знать показатели пищевого статуса различных групп населения. | вопросы № 19-22,23. |
| Уметь проводить оценку пищевого статуса | практические задания № 7,26 |
| Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса. | практические задания №7,26 |
| Инд.ПК9.5. Оценка нутриентного состава продуктов питания, калорийности рациона | Знать гигиенические аспекты состояния питания современного человека. Особенности первичной и вторичной алиментарной профилактики неинфекционных заболеваний. | вопросы № 2,7-18. |
| Уметь применять методы определения потребности организма в пищевых веществах и энергии; оценивать состояние здоровья населения в связи с характером питания и разрабатывать мероприятия по его рационализации. | практические задания №7, 26,27 |
| Владеть навыками оценки нутриентного состава продуктов питания, калорийности рациона и разработкой комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения. | практические задания № 7,26,27 |
| 6 | ПК-12 Способен и готов к участию в осуществлении учета и анализа случаев причинения вреда жизни и здоровью населения, окружающей среде и имуществу потребителей, связанного с приобретением и использованием товаров (работ, услуг) с недостатками, опасных товаров (работ, услуг) либо с предоставлением потребителям несвоевременной, неполной, недостоверной и вводящей в заблуждение информации о товарах (работах, услугах) | Инд.ПК12.2. Оценка документов, указывающих на факты причинения вреда жизни и здоровью населения, связанного с приобретением и использованием некачественных товаров (работ, услуг) | Знать документы изготовителя (поставщика) пищевой продукции, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность; требования к упаковке и маркировке пищевых продуктов. | вопросы № 25,30, 35,39, 42,44, 46,52. |
| Уметь оценивать документы изготовителя (поставщика) пищевой продукции, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность; упаковку и маркировку пищевых продуктов. | практические задания №1,11,14,15,17,19,22-24. |
| Владеть навыками оценки документов на пищевую продукцию, маркировки и упаковки пищевых продуктов. | практические задания № №1,11,14,15,17,19,22-24. |

**5. Типовые тестовые задания для проверки сформированности компетенций**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Компетенции** | **Дескриптор** | **Тестовые задания** |
| **ПК-2**  Способен и готов к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических, эпидемиологических, в том числе микробиологических, и иных видов оценок факторов среды обитания, объектов хозяйственной и иной деятельности в целях установления соответствия/несоответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям вредного воздействия на здоровье населения | **ПК-2**  Знать цели, задачи, методы, порядок санитарно-эпидемиологической оценки качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; нормативно-правовую основу санитарной охраны пищевого сырья и пищевых продуктов; цель, задачи, методику санитарного обследования и санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и торговли. | 1. ЦЕЛИ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ЗАКЛЮЧАЮТСЯ В ОБЕСПЕЧЕНИИ ИХ   1. безопасности 2. безвредности 3. привлекательности 4. должной пищевой ценности 5. продаваемости   2. ПРОДУКТАМИ ОДНОЙ ПАРТИИ СЧИТАЮТСЯ ПРОДУКТЫ   1. одного наименования, выпущенные в один день разными сменами, изготовленные по одному стандарту или иным документам производителя 2. разного наименования, выпущенные одной сменой, изготовленные по одному стандарту или иным документам производителя 3. одного наименования, выпущенные одной сменой, изготовленные по одному стандарту или иным документам производителя 4. разного наименования, выпущенные в один день разными сменами, изготовленные по одному стандарту или иным документам производителя   3. САНИТАРНО-ПОКАЗАТЕЛЬНЫЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ   1. стафилококки 2. количество мезофильных аэробов факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) 3. дрожжи, плесени 4. бактерии группы кишечной палочки (БГКП) 5. энтерококки   4. МИКРООРГАНИЗМЫ ПОРЧИ   1. стафилококки 2. количество мезофильных аэробов факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ) 3. дрожжи, плесени 4. бактерии группы кишечной палочки (БГКП) 5. энтерококки   5. КОНТРОЛЮ НА СОДЕРЖАНИЕ НИТРОЗАМИНОВ ДОЛЖНЫ ПОДВЕРГАТЬСЯ   1. овощи, фрукты, бахчевые 2. копченые мясные и рыбные продукты 3. колбасные изделия 4. зерно, бобовые 5. пивоваренный солод   6. НОРМИРУЕМЫЕ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ВЕЩЕСТВА, ОБЛАДАЮЩИЕ ПОТЕНЦИАЛЬНОЙ КАНЦЕРОГЕННОЙ АКТИВНОСТЬЮ   1. свинец, ртуть 2. афлатоксины 3. кадмий 4. нитраты, гексахлорциклогексан, антибиотики 5. полихлорированные бифенилы, нитрозамины   7. ОСНОВНЫЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ХЛЕБА   1. влажность 2. кислотность 3. пористость 4. степень бактериальной обсемененности 5. сортность   8. ПОД ПОРИСТОСТЬЮ ХЛЕБА ПОНИМАЮТ   1. отношение объема пор мякиша к общему объему хлебного мякиша (в%) 2. отношение объема мякиша к общему объему хлеба (в%) 3. количество пор в мякише 4. разницу в весе между мякишем и общим весом хлеба 5. количество пор в хлебе   9. ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА МОЛОКА   1. влажность 2. зольность 3. плотность 4. кислотность 5. пористость 6. бактериальная обсемененность   10. КИСЛОТНОСТЬ МОЛОКА ИЗМЕРЯЕТСЯ В   1. градусах Тернера 2. процентах 3. граммах 4. г/см3 5. градусах Кельвина   11. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПРОБЫ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СВЕЖЕСТИ МЯСА   1. проба на «нож» 2. проба на «вилку» 3. проба на «шпильку» 4. пробная варка 5. проба Эбера   12. ЛАБОРАТОРНЫЕ ПРОБЫ ДЛЯ ОПРЕДЕЛЕНИЯ СВЕЖЕСТИ МЯСА   1. бензидиновая 2. фосфатазная 3. редуктазная 4. окраска отпечатков по Грамму (бактериоскопия) 5. проба Эбера   13. В РЫБЕ И МОРЕПРОДУКТАХ РЕГЛАМЕНТИРУЮТСЯ  нитраты   1. токсичные элементы 2. микотоксины 3. полихлорированные бифенилы 4. радионуклиды   14. ЛАБОРАТОРНЫЕ СПОСОБЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ РЫБЫ   1. бактериоскопия 2. овоскопирование 3. определение рН среды 4. проба Эбера 5. проба на фосфатазу   15. ОСТАТКИ ОБРАЗЦОВ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ СОХРАНЯЮТСЯ В ЛАБОРАТОРИИ   1. до выдачи результатов анализов 2. в течение 3 дней 3. в течение 5 дней 4. в течение 10 дней 5. в течение месяца |
|  | **ПК-2**  **Уметь** проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; по результатам экспертизы определять возможности и условия использования исследуемых партий пищевой продукции в питании населения; контролировать соответствие устройства и содержания пищевых объектов действующим санитарно-гигиеническим и санитарно-противоэпидемическим правилам и нормам.  **Владеть** навыками составления санитарно-эпидемиологического заключения о качестве исследованного пищевого продукта, акта о санитарно-эпидемиологическом обследовании предприятия пищевой промышленности, общественного питания и торговли пищевыми продуктами. | 16. ПОРЯДОК ЭПАТОВ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ   1. подготовительный 2. осмотр партии продукта 3. вскрытие упакованных продуктов 4. органолептическая оценка продукции 5. составление акта осмотра партии 6. отбор и направление образцов (проб) продуктов для лабораторного исследования 7. осуществление лабораторных, инструментальных исследований, оформление результатов и заключения по ним 8. принятие решений по результатам экспертизы, выдача экспертного заключения и его регистрация   17. ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ОБРАЗЦОВ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ   1. составляется протокол исследований проб пищевых продуктов, содержащий результаты лабораторных исследований и заключение по партии продукции 2. составляется протокол исследований проб пищевых продуктов, содержащий результаты лабораторных исследований и заключение о соответствии образца санитарно-эпидемиологическим нормативам 3. составляется акт по результатам мероприятий по контролю с заключением по партии продукции 4. выписывается справка   18. КОЛИЧЕСТВО ЕДИНИЦ, ПОДЛЕЖАЩИХ ВСКРЫТИЮ, ОПРЕДЕЛЯЕТСЯ   1. соответствующими стандартами 2. на глаз 3. 5 - 10% мест партии (в зависимости от ее размера) 4. 10 - 15% мест партии (в зависимости от ее размера) 5. по усмотрению заказчика   19. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ   1. федеральные законы (технические регламенты) 2. счета-фактуры поставщика 3. нормативные документы, определяющие стандарты качества, условия изготовления, оборота, экспертизы и утилизации пищевых продуктов 4. технические документы, в соответствии с которыми осуществляется изготовление и оборот пищевой продукции 5. методические документы, разъясняющие порядок и методику применения нормативных и технических документов (МУ, МР)   20. ДОКУМЕНТЫ, ПОДТВЕРЖДАЮЩИЕ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДУКЦИИ   1. сертификат соответствия или декларация о соответствии 2. товарно-транспортные накладные 3. свидетельство о государственной регистрации на некоторые виды продукции 4. свидетельство ветеринарной службы 5. этикетки (маркировки) |
| **ПК-5**  Способен и готов к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), к расследованию случаев профессиональных заболеваний, к осуществлению противоэпидемической защиты населения | **ПК-5**  **Знать** специфику санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами. | 1. ФУЗАРИОТОКСИЧНОЕ ЗЕРНО РЕАЛИЗУЕТСЯ   1. пригодно к употреблению в пищу без ограничения 2. подлежит срочной реализации 3. может быть передано на корм животным по согласованию с ветеринарной службой 4. может быть использовано на технические нужды 5. утилизируется   2. МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ СИБИРСКОЙ ЯЗВОЙ, ИСПОЛЬЗУЕТСЯ   1. после кипячения в течение 5 минут для откорма животных 2. после кипячения в течение 30 минут для пищевых целей 3. подлежит уничтожению 4. после пастеризации только на изготовление топленого масла 5. без ограничений   3. МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ МАСТИТОМ, МОЖЕТ БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАНО   1. подлежит уничтожению 2. после кипячения для кормления молодняка 3. после кипячения для пищевых целей 4. без ограничений   4. МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ БРУЦЕЛЛЕЗОМ, РЕАЛИЗУЕТСЯ   1. без ограничений 2. подлежит уничтожению 3. после термической обработки 4. на корм скоту   5. МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ ТУБЕРКУЛЕЗОМ С КЛИНИЧЕСКИМИ ФОРМАМИ ПРОЯВЛЕНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕТСЯ   1. без ограничений 2. подлежит уничтожению 3. после термической обработки 4. на корм скоту   6. ПРИ ПОРАЖЕНИИ ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ ЭХИНОКОККОМ ПАРТИЯ МЯСА ЖИВОТНЫХ   1. признается годной для питания без ограничений 2. пораженные органы подвергаются технической утилизации, а остальные части туши реализуются как условно годное мясо после предварительного обезвреживания 3. передается на техническую утилизацию 4. передается по согласованию с ветнадзором на корм скоту   7. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ РЫБЫ С ПРИЗНАКАМИ ПОВЕРХНОСТНОГО ПОРАЖЕНИЯ ФУКСИНОМ   1. быстрая реализация после тщательной промывки 2. направить на утилизацию 3. реализация без ограничения 4. направить на корм скоту 5. переработать на рыбную муку   8. РАДИКАЛЬНЫЕ МЕТОДЫ ПРОФИЛАКТИКИ ДИФИЛЛОБОТРИОЗА   1. дегельминтизация населения 2. замораживание 3. тщательная тепловая обработка 4. обезвреживание сточных вод 5. посол   9. ПАЛЛИАТИВНЫЕ МЕТОДЫ ПРОФИЛАКТИКИ ДИФИЛЛОБОТРИОЗА   1. посол 2. замораживание 3. обезвреживание сточных вод 4. дегельминтизация населения 5. тщательная тепловая обработка   10. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ СВЕЖЕЙ РЫБЫ, НЕЗНАЧИТЕЛЬНО ПОРАЖЕННОЙ ПЛЕРОЦЕРКОИДОМ ШИРОКОГО ЛЕНТЕЦА   1. не пригодна для питания, направить на корм скоту по согласованию с ветеринарной службой 2. пригодна для питания при условии тщательной термической обработки 3. пригодна к реализации без ограничений 4. не пригодна для питания, направить на техническую переработку   11. ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ БОТУЛИЗМА   1. санитарный контроль за консервированием продуктов на консервных заводах 2. запрещение реализации изделий домашнего консервирования 3. контроль за состоянием оборудования пищеблока 4. проведение флюорографии 5. контроль за состоянием здоровья работников пищевых объектов   12. В СИСТЕМУ ПЛАНОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ЭРГОТИЗМА И ФУЗАРИОТОКСИКОЗА ВХОДЯТ   1. соблюдение норм и сроков сбора зерновых культур 2. ограничение применения токсичных пестицидов при обработке зерновых культур 3. запрещение использования для выпечки хлебобулочных изделий импортного сырья 4. контроль за наличием в зерновом сырье микотоксинов 5. соблюдение норм и сроков хранения и переработки зерновых культур   13. ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ОТРАВЛЕНИЙ ЯДОВИТЫМИ ГРИБАМИ   1. санитарно-просветительная работа 2. соблюдение сроков хранения грибов 3. упорядочение сбора грибов и их переработки 4. соблюдение правил продажи грибов 5. санитарная обработка грибов   14. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ПРОФИЛАКТИКИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ НЕБАКТЕРИАЛЬНОЙ ПРИРОДЫ   1. профилактические медицинские осмотры 2. соблюдение условий и сроков хранения 3. несоблюдение технологии первичной и вторичной обработки продуктов 4. своевременный сбор урожая злаковых культур 5. санитарно-просветительская работа среди населения   15. ВЕДУЩЕЕ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ МЕРОПРИЯТИЕ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ ОБСЕМЕНЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЭНТЕРОТОКСИГЕННЫМ СТАФИЛОКОККОМ   1. качественная термическая обработка продуктов 2. соблюдение технологического процесса приготовления продуктов и блюд 3. медицинский контроль за здоровьем работающих на пищевых предприятиях 4. покупка нового технологического оборудования |
|  | **ПК-5**  **Уметь** проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по предупреждению возникновения (и в очаге) инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами.  **Владеть** навыками проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по предупреждению возникновения (и в очаге) инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами. | 16. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ МЯСА В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ПРИ ТРИХИНЕЛЛОСКОПИИ ОДНОЙ ТРИХИНЕЛЛЫ   1. мясо считается условно годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания 2. туша и субпродукты подлежат технической утилизации 3. можно ограничиться удалением пузырей и разрешить использовать в питании остальную здоровую часть туши 4. печень и легкое бракуется полностью 5. мясо бракуется и передается на техническую утилизацию   17. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ МЯСА ПРИ МАССИВНОМ ПОРАЖЕНИИ ПАРЕНХИМАТОЗНЫХ ОРГАНОВ ЭХИНОКОККОМ   1. мясо считается условно годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания 2. туша и субпродукты подлежат технической утилизации 3. можно ограничиться удалением пузырей и разрешить использовать в питании остальную здоровую часть туши 4. печень и легкое бракуется полностью 5. мясо бракуется и передается на техническую утилизацию   18. ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ У СОЛЕНОЙ РЫБЫ ПОРОКА «ЛОПАНЕЦ» БЕЗ ВЫПАДЕНИЯ ВНУТРЕННОСТЕЙ И ИЗМЕНЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ КАЧЕСТВ РЫБУ СЛЕДУЕТ   1. снять с реализации и рекомендовать на корм животных 2. реализовать на общих основаниях 3. снять с реализации и уничтожить 4. направить на производство рыбы горячего копчения 5. направить на производство пресервов   19. МОЛОКО ОТ КОРОВ, КАРАНТИРОВАННЫХ ПО ЯЩУРУ   1. может использоваться без ограничений 2. пригодно в пищу после кипячения 3. не пригодно для питания 4. реализуется внутри хозяйства 5. может вывозиться из хозяйства   20. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МЯСА, ПОЛУЧЕННОГО ОТ БОЛЬНЫХ ЯЩУРОМ ЖИВОТНЫХ, УБИТЫХ ПРИ ПОВЫШЕННОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ТЕЛА   1. признать условно годной после обезвреживания проваркой 2. не пригодна для питания 3. пригодна для питания без ограничений 4. передать на техническую утилизацию 5. передать по согласованию с ветнадзором на корм скоту |
| **ПК-6**  Способен и готов к участию в обеспечении санитарной охраны территории Российской Федерации, направленной на предупреждение заноса и распространения инфекционных заболеваний, представляющих опасность для населения, а также в предотвращении ввоза и реализации товаров, химических, биологических и радиоактивных веществ, отходов и иных грузов, представляющих опасность для человека | **ПК-6**  **Знать** особенности санитарной охраны территории Российской Федерации, направленной на предупреждение заноса и распространения инфекционных заболеваний, представляющих опасность для населения, связанных с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами; а также в предотвращении ввоза и реализации товаров, химических, биологических и радиоактивных веществ, отходов и иных грузов продовольственного назначения, представляющих опасность для человека. | 1. КАРТОФЕЛЬНОЙ БОЛЕЗНЬЮ ПОРАЖАЕТСЯ ТОЛЬКО ХЛЕБ   1. ржаной 2. пшеничный 3. бородинский 4. украинский 5. йодированный   2. ТЕМНЫЙ МЯКИШ, СЕЛЕДОЧНЫЙ ЗАПАХ И ГОРЬКОВАТЫЙ ПРИВКУС СВИДЕТЕЛЬСТВУЮТ О ПОРАЖЕНИИ ЗЕРНА   1. спорыньей 2. головней 3. картофельной болезнью 4. меловой болезнью 5. кроваво-красной болезнью   3. РОЗОВОЕ ОКРАШИВАНИЕ ЗЕРЕН ПШЕНИЦЫ УКАЗЫВАЕТ НА   1. химическое загрязнение 2. поражение бактериями чудесной палочки 3. поражение афлатоксином 4. поражение картофельной болезнью 5. фузариозную пораженность   4. КОЛИЧЕСТВО ЗАПЛЕСНЕВЕЛЫХ ЗЕРЕН, КОТОРОЕ ДОПУСКАЕТСЯ В ПАРТИИ ЗЕРНА   1. 1% 2. 2% 3. 3% 4. 5% 5. 15%   5. ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИЩУ И СКАРМЛИВАТЬ ЖИВОТНЫМ МОЛОКО ОТ БОЛЬНЫХ   1. бруцеллезом 2. гнойным маститом 3. сибирской язвой 4. бешенством 5. чумой   6. ЗАБОЛЕВАНИЯ, ВОЗНИКАЮЩИЕ У ЧЕЛОВЕКА ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ МЯСА ОТ БОЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ   1. описторхоз, анизакидоз 2. сибирская язва, туберкулез 3. афлатоксикоз, эрготизм 4. трихинеллез, тениидоз 5. бруцеллез, ящур   7. СВИНОЙ ВООРУЖЕННЫЙ И БЫЧИЙ НЕВООРУЖЕННЫЙ БЫЧИЙ ЦЕПНИ ВЫЗЫВАЮТ У ЧЕЛОВЕКА ЗАБОЛЕВАНИЕ   1. эхинококкоз 2. энтеробиоз 3. тениидоз 4. анизакидоз 5. фасциолез   8. ПОРАЖЕНИЕ МЯСА СВИНЫМ И БЫЧЬИМ ЦЕПНЯМИ НАЗЫВАЕТСЯ  1) трихинеллез  2) финноз  3) фасциолез  4) дифиллоботриоз  5) описторхоз  9. ГЕЛЬМИНТОЗЫ, ПЕРЕДАВАЕМЫЕ ЧЕРЕЗ РЫБУ   1. дифиллоботриоз 2. тениидоз 3. эхинококкоз 4. описторхоз 5. анизакидоз   10. ОСНОВНЫМИ КРИТЕРИЯМ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИМИ БЕЗОПАСНОСТЬ РЫБЫ, ЗАРАЖЕННОЙ ПАРАЗИТАМИ, ЯВЛЯЕТСЯ ОТСУТСТВИЕ   1. живых паразитов, опасных для человека 2. паразитов, локализованных в кишечнике 3. паразитов в мышечной ткани 4. паразитов, локализованных на коже и под кожей 5. живых паразитов любого вида   11. ПРИЧИНОЙ ЗАБОЛЕВАНИЯ ОПИСТОРХОЗОМ МОЖЕТ ЯВИТЬСЯ УПОТРЕБЛЕНИЕ   1. рыбы горячего копчения и рыбы вяленой 2. рыбы холодного копчения, вяленой, строганины 3. строганины и пресервов 4. пресервов и рыбы свежего посола 5. консервов и рыбы среднего посола   12. ЧЕРЕЗ ЯЙЦА ПЕРЕДАЮТСЯ ИНФЕКЦИОННЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ   1. сальмонеллез 2. сибирская язва 3. орнитоз 4. микоплазмоз 5. грипп   13. ФРУКТЫ И ОВОЩИ МОГУТ БЫТЬ ФАКТОРОМ ПЕРЕДАЧИ ГЕЛЬМИНТОЗОВ   1. аскаридоза 2. описторхоза 3. тениидоза 4. энтеробиоза 5. трихоцефалеза   14. ЗАБОЛЕВАНИЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИЕ ОПАСНОСТЬ В ПЛАНЕ ОБСЕМЕНЕНИЯ ПРОДУКТОВ УСЛОВНО-ПАТОГЕННОЙ МИКРОФЛОРОЙ   1. кариес 2. пиелонефрит, цистит 3. тонзиллит, ангина 4. парапроктит, геморрой 5. дисбактериоз, холецистит   15. ЗАБОЛЕВАНИЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ, ПРЕДСТАВЛЯЮЩИЕ ОПАСНОСТЬ В ПЛАНЕ ОБСЕМЕНЕНИЯ ПРОДУКТОВ СТАФИЛОКОККОМ   1. тонзиллит, ангина 2. отит 3. порезы, фурункулы 4. кариес 5. холецистит |
|  | **ПК-6**  **Уметь** проводить мероприятия по санитарной охране территории Российской Федерации, направленной на предупреждение заноса и распространения инфекционных заболеваний, представляющих опасность для населения, связанных с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами; а также в предотвращении ввоза и реализации товаров, химических, биологических и радиоактивных веществ, отходов и иных грузов продовольственного назначения, представляющих опасность для человека.  **Владеть** навыками определения наиболее эффективных мероприятий, направленных на решения вопроса о возможности и условиях использования продовольственного сырья и пищевых продуктов, представляющих опасность для населения в плане заноса и распространения инфекционных заболеваний, а также в процессе ввоза и реализации товаров, химических, биологических и радиоактивных веществ, отходов и иных грузов продовольственного назначения. | 16. МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ, БОЛЬНЫХ СИБИРСКОЙ ЯЗВОЙ, ИСПОЛЬЗУЕТСЯ   1. после кипячения в течение 5 минут для откорма животных 2. после кипячения в течение 30 минут для пищевых целей 3. подлежит уничтожению 4. после пастеризации только на изготовление топленого масла 5. без ограничений   17. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МЯСА, ПОЛУЧЕННОГО ОТ ЖИВОТНЫХ, ИМЕВШИХ КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ПРИ ЖИЗНИ И ПАТОЛОГОАНАТОМИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПОСЛЕ УБОЯ, ХАРАКТЕРНЫЕ ДЛЯ БРУЦЕЛЛЕЗА   1. признать пригодной для питания без ограничения 2. признать условно годной после предварительного обезвреживания проваркой 3. признать не пригодной для питания 4. передать по согласованию с ветнадзором на корм скоту 5. передать на техническую утилизацию   18. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МЯСА ПТИЦЫ ПРИ ПОРАЖЕНИИ САЛЬМОНЕЛЛЕЗОМ   1. пригодна для питания без ограничений 2. внутренние органы утилизируют, тушки отправляют на проварку или переработку на консервы 3. не пригодна для питания, утилизировать 4. передать по согласованию с ветнадзором на корм скоту   19. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ МЯСА ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ КОЛИЧЕСТВА ФИНН МЕНЬШЕ 3 НА ПЛОЩАДИ 40 СМ2 МЫШЕЧНОЙ ТКАНИ   1. мясо считается условно годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания 2. туша и субпродукты подлежат технической утилизации 3. можно ограничиться удалением пузырей и разрешить использовать в питании остальную здоровую часть туши 4. печень и легкое бракуется полностью 5. мясо бракуется и передается на техническую утилизацию   20. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МЯСА, ПОЛУЧЕННОГО ОТ БОЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ С ГЕНЕРАЛИЗОВАННОЙ ФОРМОЙ ТУБЕРКУЛЕЗА С ПРИЗНАКАМИ ИСТОЩЕНИЯ И БЕЗ   1. признать условно годной, использовать после тщательной проварки 2. пригодна для питания без ограничений 3. не пригодна для питания, утилизировать 4. передать по согласованию с ветнадзором на корм скоту |
| **ПК-7**  Способен и готов к организации приема, учета, регистрации инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); к организации и проведению эпидемиологической диагностики, к установлению причин и условий возникновения и распространения инфекционных заболеваний, в том числе способствующих внутрибольничному распространению возбудителей инфекций, и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); к эпидемиологическому расследованию вспышек, обследованию эпидемиологических очагов. | **ПК-7**  **Знать** этиологию, патогенез, клинические проявления, причины возникновения, «виновные» продукты, особенности проявления и диагностики инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами. | 1. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОНЯТИЯ «ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ»   1. острые или хронические заболевания, обусловленные употреблением пищи массивно, обсемененной некоторыми видами микроорганизмов 2. острые или хронические заболевания, вызванные употреблением пищи, содержащей токсичные вещества микробной и немикробной природы 3. заболевания, обусловленные неполноценным, несбалансированным питанием 4. заболевания, обусловленные употреблением продуктов с пониженной питательной ценностью 5. заболевания, вызванные нерациональным питанием   2. ПРИЗНАКИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ   1. не передаются от больного человека здоровому 2. связь каждой вспышки с употреблением одного продукта или блюда 3. длительный инкубационный период заболевания 4. территориальная ограниченность при потреблении или покупке продукта 5. подострое течение   3. ПРОДУКТЫ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ ВОЗНИКНОВЕНИЮ ПИЩЕВЫХ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ   1. хлебобулочные 2. кулинарные изделия из рубленого мяса (студни, ливерные колбасы, субпродукты) 3. холодные блюда (салаты, винегреты) 4. молоко «самоквас» и молочные продукты 5. яйца, яичные продукты   4. ПРОДУКТЫ, СПОСОБСТВУЮЩИЕ РАЗВИТИЮ СТАФИЛОКОККОВЫХ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ   1. кондитерские изделия с кремом 2. фруктовые компоты домашнего консервирования 3. арахис 4. творог из непастеризованного молока 5. маринованные грибы   5. ОБНАРУЖЕНИЕ БОЛЬШОГО КОЛИЧЕСТВА ЗОЛОТИСТОГО СТАФИЛОКОККА В ПРОДУКТЕ ПОСЛЕ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ   1. свидетельствует о вторичном загрязнении продукта 2. является показателем эпидемиологического неблагополучия объекта 3. указывает на возможное загрязнение патогенными микроорганизмами 4. является показателем санитарного неблагополучия объекта   6. ПРОДУКТЫ - ИСТОЧНИКИ БОТУЛИЗМА   1. кондитерские изделия 2. соленая, вяленая, копченая рыба 3. консервы домашнего приготовления 4. молочные продукты 5. сырокопченая колбаса, свиное сало   7. АФЛАТОКСИКОЗ РАЗВИВАЕТСЯ ПРИ УПОТРЕБЛЕНИИ   1. рыбы 2. соевых бобов 3. арахиса 4. зернопродуктов 5. семян подсолнечника   8. СТАДИИ АЛИМЕНТАРНО-ТОКСИЧЕСКОЙ АЛЕЙКИИ   1. острой интоксикации 2. конвульсивная 3. лейкопеническая 4. гангренозная 5. ангиозно-геморрагическая 6. выздоровление и развитие осложнений   9. К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ ПРОДУКТАМИ, ЯДОВИТЫМИ ПО СВОЕЙ ПРИРОДЕ ОТНОСЯТСЯ ОТРАВЛЕНИЯ   1. бледной поганкой 2. волнушками 3. триходесмой 4. проросшим картофелем 5. севанским омулем   10. К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ ПРОДУКТАМИ, ЯДОВИТЫМИ ПРИ ОПРЕДЕЛЕННЫХ УСЛОВИЯХ ОТНОСЯТСЯ ОТРАВЛЕНИЯ   1. мухомором 2. горькими ядрами косточковых плодов 3. груздями 4. мидиями 5. проросшим картофелем   11. ОСНОВНЫЕ ПРИЧИНЫ ОТРАВЛЕНИЙ ЯДОВИТЫМИ ГРИБАМИ СРЕДИ НАСЕЛЕНИЯ   1. недостаточное знание грибов 2. несоблюдение правил сбора и заготовки грибов 3. недостаточная санитарная обработка 4. продажа смеси грибов, грибных салатов, икры и других продуктов в измененном виде 5. несоблюдение технологии производства   12. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ ПРОФИЛАКТИКИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ НЕБАКТЕРИАЛЬНОЙ ПРИРОДЫ   1. профилактические медицинские осмотры 2. соблюдение условий и сроков хранения 3. несоблюдение технологии первичной и вторичной обработки продуктов 4. своевременный сбор урожая злаковых культур 5. санитарно-просветительская работа среди населения   13. ВРАЧ - ГИГИЕНИСТ ПРОВОДИТ РАССЛЕДОВАНИЕ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ   1. после получения результатов бактериологического и химического анализа пищи 2. немедленно после получения экстренного извещения 3. с начала следующего за экстренным извещением рабочего дня 4. после выздоровление пострадавших   14. ЭКСТРЕННОЕ ИЗВЕЩЕНИЕ ПО СЛУЧАЮ ПОДОЗРЕНИЯ НА ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ ДОЛЖНО БЫТЬ ПОДАНО В ЦЕНТР ГОССАНЭПИДНАДЗОРА В ТЕЧЕНИЕ   1. 12 часов 2. 24 часов 3. 36 часов 4. 72 часов 5. по усмотрению врача, выявившего данного больного   15. ПИЩЕВОЕ ОТРАВЛЕНИЕ, СОПРОВОЖДАЮЩЕЕСЯ НАРУШЕНИЕМ ЗРЕНИЯ, ДВОЕНИЕМ В ГЛАЗАХ, ПТОЗОМ, ЗАТРУДНЁННЫМ ГЛОТАНИЕМ, ОСИПЛОСТЬЮ ГОЛОСА, ПЕРШЕНИЕМ В ГОРЛЕ   1. отравление грибами 2. сальмонеллез 3. стафилококковый токсикоз 4. ботулизм 5. эрготизм |
|  | **ПК-7**  **Уметь** проводить прием, учет, регистрацию, расследование пищевых отравлений различной природы происхождения; оформлять заключения о проведении эпидемиологического расследования вспышки пищевого отравления.  **Владеть** алгоритмом расследования вспышки пищевых отравлений, навыками оформления экстренного извещения о пищевом отравлении. | 16. БОЛЕЗНЕННЫЕ ОЩУЩЕНИЯ ВО РТУ, ВЫСЫПАНИЯ В ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ТУЛОВИЩА, СНИЖЕНИЕ АД, ЯВЛЕНИЯ ГАСТРОЭНТЕРИТА – ПРОЯВЛЕНИЯ ТОКСИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ   1. тетродотоксина 2. соланина 3. скомбротоксина 4. скополамина 5. мускарина   17. НЕУКРОТИМАЯ РВОТА, ДИАРЕЯ, ОБЕЗВОЖИВАНИЕ, УВЕЛИЧЕНИЕ ПЕЧЕНИ, ЖЕЛТУХА, ОЛИГУРИЯ ВПЛОТЬ ДО АНУРИИ – КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ОТРАВЛЕНИЯ   1. мухомором 2. фугу 3. болиголовом 4. софорой 5. бледной поганкой   18. СЛЮНОТЕЧЕНИЕ, РВОТА, ДИАРЕЯ, СУЖЕНИЕ ЗРАЧКОВ, ГАЛЛЮЦИНАЦИИ, БРЕД, СУДОРОГИ – КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ОТРАВЛЕНИЯ   1. мухомором 2. сатанинским грибом 3. бледной поганкой 4. свинушкой 5. строчками   19. СУХОСТЬ ВО РТУ, ОСИПЛОСТЬ ГОЛОСА, ГИПЕРЕМИЯ ЛИЦА, РАСШИРЕНИЕ ЗРАЧКОВ, ТАХИКАРДИЯ, ЗАПОР, БРЕД, ГАЛЛЮЦИНАЦИИ – КЛИНИЧЕСКИЕ ПРОЯВЛЕНИЯ ОТРАВЛЕНИЯ   1. волчьим лыком 2. беленой 3. мухомором 4. куколем 5. софорой   20. ФОРМА ЭКСТРЕННОГО ИЗВЕЩЕНИЯ О ПИЩЕВОМ ОТРАВЛЕНИИ   1. №026/У 2. №027/У 3. №058/У 4. №086/У 5. №070/У |
| **ПК-9**  Способен и готов к разработке, организации и выявлению комплекса медико-профилактических, направленных на повышение уровня здоровья и снижения неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения | **ПК-9**  **Знать** гигиенические аспекты состояния питания современного человека, причины, классификацию и проявления алиментарно-зависимых заболеваний; методические подходы к изучению фактического питания населения и показателей пищевого статуса различных групп населения, особенности первичной и вторичной алиментарной профилактики неинфекционных заболеваний. | 1. РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ (ОПРЕДЕЛЕНИЕ)   1. питание, организованное в соответствии с реальными потребностями человека и обеспечивающее оптимальный уровень обмена веществ 2. питание, обеспечивающее минимальный физиологический уровень поступления в организм пищевых веществ и энергии 3. питание, организованное в соответствии с рекомендуемым режимом и условиями 4. питание лиц, имеющих хронические заболевания 5. питание лиц, работающих в условиях неблагоприятного (особо вредного) воздействия производственной среды   2. ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ – ЭТО   1. питание лиц, имеющих хронические заболевания в фазе ремиссии в условиях санатория-профилактория 2. питание лиц, работающих в условиях неблагоприятного (особо вредного) воздействия производственной среды, направленное, в первую очередь, на профилактику профессиональных заболеваний 3. питание лиц, находящихся на стационарном лечении в лечебно-профилактических учреждениях 4. питание лиц, проживающих в неблагоприятных экологических условиях, направленное на профилактику экологически обусловленных заболеваний   3. ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ – ЭТО   1. питание лиц, имеющих хронические заболевания в фазе ремиссии в условиях санатория-профилактория 2. питание лиц, работающих в условиях неблагоприятного (особо вредного) воздействия производственной среды, направленное, в первую очередь, на профилактику профессиональных заболеваний 3. питание лиц, находящихся на стационарном лечении в лечебно-профилактических учреждениях 4. питание лиц, проживающих в неблагоприятных экологических условиях, направленное на профилактику экологически обусловленных заболеваний   4. В ПОНЯТИЕ «РЕЖИМ ПИТАНИЯ» ВХОДИТ   1. кратность приемов пищи 2. интервалы между приемами пищи 3. распределение энергетической ценности по приемам пищи 4. характер потребляемых за неделю продуктов   5. ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ СОДЕРЖАНИИ БЕЛКА В ПИЩЕВОМ РАЦИОНЕ МОГУТ ВОЗНИКНУТЬ ЗАБОЛЕВАНИЯ   1. гипотиреоз 2. белково-энергетическая недостаточность 3. квашиоркор 4. алиментарный маразм 5. ожирение   6. БИОЛОГИЧЕСКАЯ РОЛЬ ЖИРОВ   1. источник энергии 2. улучшают вкусовые свойства пищи 3. источник витаминов группы В 4. источник ПНЖК 5. источник витаминов А и D   7. ЗНАЧЕНИЕ ДЛЯ ОРГАНИЗМА ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫХ ЖИРНЫХ КИСЛОТ   1. структурные компоненты клеточных мембран 2. участвуют в обмене холестерина 3. участвуют в углеводном обмене 4. оказывают нормализующее действие на стенки кровеносных сосудов 5. участвуют в синтезе простагландинов   8. ПРИ ИЗБЫТОЧНОМ ПОТРЕБЛЕНИИ ЖИРА ВОЗМОЖНО РАЗВИТИЕ СЛЕДУЮЩИХ ЗАБОЛЕВАНИЙ   1. панкреатит 2. энтероколит 3. подагра 4. холецистит 5. атеросклероз   9. ИЗБЫТОК УГЛЕВОДОВ ВЫЗЫВАЕТ В ОРГАНИЗМЕ СЛЕДУЮЩИЕ ИЗМЕНЕНИЯ   1. кариес зубов 2. флюороз 3. атеросклероз 4. подагру 5. остеопороз   10. ВИТАМИНЫ-АНТИОКСИДАНТЫ   1. А, Е, D, К 2. А, Е, β-каротин 3. С, биофлавоноиды 4. В1, В 2, РР, С, К   11. ОПТИМАЛЬНОЕ СООТНОШЕНИЕ КАЛЬЦИЯ И ФОСФОРА ОТМЕЧАЕТСЯ В ПРОДУКТАХ   1. молоке 2. зерновых 3. твороге 4. мясных 5. кондитерских   12. ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ ВИТАМИНА С В ПИТАНИИ   1. молоко, кефир 2. капуста, сладкий перец 3. шиповник 4. мясо, рыба 5. зелень укропа, петрушки   13. ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ ТИАМИНА В ПИТАНИИ   1. рис полированный 2. печень животных 3. хлеб ржаной 4. шиповник 5. черная смородина   14. ПУТИ УДОВЛЕТВОРЕНИЯ ПОТРЕБНОСТИ ОРГАНИЗМА В ВИТАМИНАХ В1, В2, В6   1. поступление с растительными пищевыми продуктами (овощи, фрукты) 2. поступление с продуктами переработки зерен зерновых продуктов (крупы, хлеб) 3. эндогенный синтез при ультрафиолетовом облучении 4. эндогенный биосинтез кишечной микрофлорой   15. ПИТАНИЕ, СПОСОБСТВУЮЩЕЕ РАЗВИТИЮ ГИПОВИТАМИНОЗА «В1»   1. недостаток овощей и фруктов 2. избыток кондитерских изделий 3. избыток жиров 4. недостаток круп 5. недостаток молочных продуктов |
|  | **ПК-9**  **Уметь** применятьметоды определения потребности организма в пищевых веществах и энергии; оценивать состояние здоровья населения в связи с характером питания и разрабатывать мероприятия по его рационализации.  **Владеть** алгоритмом оценки состояния фактического питания населения, навыками разработки комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения. | 16. РАЗРЫХЛЕННОСТЬ ДЕСЕН, ПЕТЕХИИ, КРОВОТОЧИВОСТЬ ДЕСЕН, ПОНИЖЕНИЕ РЕЗИСТЕНТНОСТИ ОРГАНИЗМА ХАРАКТЕРНЫ ДЛЯ НЕДОСТАТОЧНОСТИ В ОРГАНИЗМЕ   1. витамина А 2. витамина С 3. йода 4. витамина Д 5. кальция   17. СУХОСТЬ И ШЕЛУШЕНИЕ КОЖИ, ГИПЕРКЕРАТОЗ, НАРУШЕНИЕ ТЕМНОВОЙ АДАПТАЦИИ ХАРАКТЕРНЫ ДЛЯ НЕДОСТАТОЧНОСТИ В ОРГАНИЗМЕ   1. витамина А 2. витамина С 3. витамина В1 4. магния 5. железа   18. ОТ ОБЩЕГО КОЛИЧЕСТВА БЕЛКА БЕЛКИ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ В ПИТАНИИ ВЗРОСЛОГО НАСЕЛЕНИЯ ДОЛЖНЫ СОСТАВЛЯТЬ   1. 25% 2. 35% 3. 45% 4. 55% 5. 60%   19. ОПТИМАЛЬНАЯ СБАЛАНСИРОВАННОСТЬ ЖИРНЫХ КИСЛОТ В ЖИРОВОМ ПРОДУКТЕ   1. 20% полиненасыщенных жирных кислот, 50% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты 2. 10% полиненасыщенных жирных кислот, 60% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты 3. 10% полиненасыщенных жирных кислот, 30% насыщенных жирных кислот и 60% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты 4. 30% полиненасыщенных жирных кислот, 30% насыщенных жирных кислот и 40% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты   20. ТРИАДА СИМПТОМОВ (ДИАРЕЯ, ДЕРМАТИТ, ДЕМЕНЦИЯ) ХАРАКТЕРНА ДЛЯ НЕДОСТАТОЧНОСТИ В ОРГАНИЗМЕ   1. витамина Д 2. витамина В1 3. магния и фосфора 4. железа и йода 5. витамина РР |
| **ПК-12**  Способен и готов к участию в осуществлении учета и анализа случаев причинения вреда жизни и здоровью населения, окружающей среде и имуществу потребителей, связанного с приобретением и использованием товаров (работ, услуг) с недостатками, опасных товаров (работ, услуг) либо с предоставлением потребителям несвоевременной, неполной, недостоверной и вводящей в заблуждение информации о товарах (работах, услугах) | **ПК-12**  **Знать** риски причинения вреда здоровью и имущественных потерь потребителей вследствие использования пищевой продукции, не соответствующей обязательным требованиям качества и безопасности, установленным санитарными и ветеринарно-санитарными правилами и нормами, государственными стандартами и технической документацией; не имеющей документов изготовителя (поставщика) продукции, подтверждающих ее происхождение, качество и безопасность; упаковка и маркировка которой не соответствует требованиям нормативной и технической документации; с неустановленным сроком годности для продукции, на которую такой срок должен быть установлен, или с истекшим сроком годности. | 1. ПРОДУКЦИЯ, СООТВЕТСТВУЮЩАЯ ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГЛАМЕНТУ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА, МАРКИРУЕТСЯ ЗНАКОМ   1. ЗТС 2. ETP 3. EAC 4. ACT 5. РТС   2. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НАРУШЕНИЙ РЕЖИМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ, УСЛОВИЙ, СРОКОВ ХРАНЕНИЯ ИЛИ ДРУГИХ ПРИЧИН, НЕ УДОВЛЕТВОРЯЮТ НЕКОТОРЫМ ГИГИЕНИЧЕСКИМ ТРЕБОВАНИЯМ, НО НЕ ПРЕДСТАВЛЯЮТ ОПАСНОСТИ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА   1. с пониженной питательной ценностью 2. условно-годные 3. доброкачественные 4. фальсификаты 5. суррогаты   3. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ В НАТУРАЛЬНОМ ВИДЕ ПРЕДСТАВЛЯЮТ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА, НО ПРИ ПРИМЕНЕНИИ ОПРЕДЕЛЕННОГО ВИДА ОБРАБОТКИ ДЕФЕКТ МОЖЕТ БЫТЬ УСТРАНЕН   1. с пониженной питательной ценностью 2. условно-годные 3. доброкачественные 4. фальсификаты 5. суррогаты   4. ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ВНЕШНЕ НАПОМИНАЕТ БОЛЕЕ ЦЕННЫЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ И НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ЕГО ПОЛНОЦЕННЫМ ЗАМЕНИТЕЛЕМ, ПРИ ЭТОМ НА ЭТИКЕТКЕ УКАЗАН ЕГО НАСТОЯЩИЙ СОСТАВ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ   1. с пониженной питательной ценностью 2. условно-годный 3. недоброкачественный 4. фальсификат 5. суррогат   5. ПИЩЕВОЙ ПРОДУКТ, КОТОРЫЙ ВНЕШНЕ НАПОМИНАЕТ КАКОЙ-ЛИБО БОЛЕЕ ЦЕННЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ, НО ЗНАЧИТЕЛЬНО МЕНЕЕ ЦЕННЫЙ В БИОЛОГИЧЕСКОМ ОТНОШЕНИИ, ПРИ ЭТОМ ПО ЭТИКЕТКЕ И ЦЕНЕ ВЫДАЕТСЯ ЗА НАТУРАЛЬНЫЙ   1. недоброкачественный 2. условно-годный 3. фальсификат 4. с пониженной питательной ценностью 5. суррогат   6. ПРОДАЖА ЗЕРНОВЫХ НАСЕЛЕНИЮ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ   1. отсутствии зараженности амбарными вредителями 2. зараженности амбарными вредителями I степени 3. зараженности амбарными вредителями П-Ш степени 4. степень зараженности не имеет значения   7. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЛОКА СОДОЙ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ   1. снижения бактериальной обсемененности 2. нейтрализации повышенной кислотности 3. увеличения плотности 4. увеличения пористости   8. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ МОЛОКА ПЕРЕКИСЬЮ ВОДОРОДА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ   1. снижения бактериальной обсемененности 2. нейтрализации повышенной кислотности 3. увеличения плотности 4. увеличения пористости   9. УСЛОВНО ГОДНЫМИ СЧИТАЮТСЯ ЯЙЦА, ИМЕЮЩИЕ ПОРОКИ   1. красюк 2. туман 3. бой, выливка 4. миражные 5. присушка   10. НЕ ПРИГОДНЫМИ В ПИЩУ ПРИЗНАЮТСЯ ЯЙЦА, .ИМЕЮЩИЕ ПОРОКИ   1. красюк 2. бой, выливка 3. туман 4. миражные 5. малое пятно   11. СТЕАРИНОВЫЙ ПРИВКУС, ОЛЕИСТЫЙ ПРИВКУС МАРГАРИНА ВОЗНИКАЕТ   1. от плохо продезодорированных масел 2. в рецептуре присутствуют плохие ароматизаторы или плохо дезодорированные жиры 3. при производстве использовали плохо сквашенное молоко 4. из-за используемого молока с повышенной кислотностью 5. при попадании говяжьего и бараньего сала   12. СЫРЬЕ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЕ ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ПЕРЕД СТЕРИАЛИЗАЦИЕЙ ДОЛЖНО ПОДВЕРГАТЬСЯ   1. сортировке и термической обработке 2. сортировке и мойке 3. сортировке, мойке, измельчению и первичной термической обработке 4. мойке и термической обработке 5. мойке и измельчению   13. ПРЕДЕЛЬНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ ИСТИННЫХ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ (В БАНКАХ ИЗ ЛАКИРОВАННОЙ ЖЕСТИ)   1. 1 год 2. 2 года 3. 3 года 4. 4 года 5. 5 лет   14. ПРЕДЕЛЬНЫЙ СРОК ХРАНЕНИЯ ИСТИННЫХ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ (В БАНКАХ ИЗ БЕЛОЙ ЖЕСТИ)   1. 1 год 2. 2 года 3. 3 года 4. 4 года 5. 5 лет   15. ВАРЕНЫЕ КОЛБАСЫ ДОЛЖНЫ БЫТЬ НАПРАВЛЕНЫ НА ТЕХНИЧЕСКУЮ УТИЛИЗАЦИЮ ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ   1. внутри батонов признаков гнилостного разложения 2. на оболочке сухого налета плесени 3. выраженных признаков гнилостного брожения 4. содержания нитрита в количестве 3 мг% 5. сальмонелл в 25 г продукта |
|  | **U3 ПК-12**  **Уметь** учитывать и анализировать потенциальный риск причинения вреда здоровью вследствие нарушений требований и нормативов, установленных для определенных видов пищевой продукции санитарным законодательством, техническими регламентами и законодательством в сфере защиты прав потребителей, выявленных в результате надзорных мероприятий в отношении хозяйствующий субъектов, осуществляющих деятельность на территории РФ; а также связанных с приобретением и использованием товаров (работ, услуг) с недостатками, опасных товаров (работ, услуг) либо с предоставлением потребителям несвоевременной, неполной, недостоверной и вводящей в заблуждение информации о товарах (работах, услугах)  **Владеть** навыкамиоценки маркировки и упаковки пищевых продуктов. | 16. ДОПУСТИМЫЕ ДЕФЕКТЫ ПЛОДООВОЩНОЙ ПРОДУКЦИИ   1. плоды яблок с 1-2-мя засохшими повреждениями плодожоркой, не более 2 % от массы партии 2. рассеянные по плоду косточковых мелкие точки клястероспориума 3. содержание плодов томатов с незарубцевавшимися трещинами, зеленых, мятых, увядших, подмороженных, с прилипшей землей 4. содержание корнеплодов с отклонениями от установленных по диаметру размеров более чем на 0,5 см 5. содержание корнеплодов разветвленных, треснувших с открытой сердцевиной, частей корнеплодов длиной менее 7 см 6. содержание плодов томатов с диаметром меньше установленного размера   17. ПУТЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МОЛОКА С НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ ЖИРА, СУХОГО ОБЕЗЖИРЕННОГО ВЕЩЕСТВА, НИЗКОЙ ПЛОТНОСТЬЮ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМИ СВОЙСТВАМИ, ХАРАКТЕРНЫМИ ДЛЯ РАЗБАВЛЕННОГО ВОДОЙ МОЛОКА   1. уничтожение 2. направление на корм скоту по согласованию с ветнадзором 3. направление на предприятия общественного питания для приготовления молочных блюд и теста 4. использование для питания без ограничений   18. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА, В КОТОРОМ ВСЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ ГОСТА, НО ОЩУЩАЕТСЯ ХРУСТ ПРИ РАЗЖЕВЫВАНИИ   1. использовать в питании без ограничений 2. на технологическую переработку (на сухари, панировочную муку и т.п.) 3. на корм скоту по согласованию с ветеринарной службой 4. на техническую переработку 5. утилизировать   19. НА ЭТИКЕТКУ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА ВЫНОСИТСЯ СОДЕРЖАНИЕ ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ В СЛУЧАЯХ, КОГДА ИХ КОЛИЧЕСТВО В ПРОДУКТЕ   1. 1% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека 2. 2% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека 3. 5% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека 4. 7% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека 5. 10% и более от величины средней суточной потребности взрослого человека   20. НА ЭТИКЕТКУ ВЫНОСЯТСЯ СВЕДЕНИЯ О СОДЕРЖАНИИ В ПРОДУКТЕ ГМО, ЕСЛИ ИХ КОЛИЧЕСТВО ПРЕВОСХОДИТ   1. 0,09% 2. 0,9% 3. 0,19% 4. 0,99% 5. 9% |