

Гигиена питания

Собеседование проводится на основании следующих вопросов:

1. Задачи Государственного санитарного надзора.
2. На какие 2 группы делится государственный санитарный надзор
3. На основании каких законодательных документов проводят свою деятельность врачи по гигиены питания
4. Каким документа являются основополагающими ?
5. Какие документа являются общегосударственными ?
6. какие статьи законно О госсаннадзоре касаются деятельности санитарного врача по гигиены питания
7. Какие права даются врачам по гигиены питания
8. Какие формы санитарного обследования проводят санитарный врачи и гигиены питания
9. Какие формы заполняют санитарные врачи по гигиены питания при проведении текущего санитарного надзора
10. Какие формы заполняют при проведении предупредительного санитарного надзора.
11. Гигиенические требования к построению рационального питания?
12. Методы оценки состояния питания населения?
13. Как определяется идеальный вес человека?
14. Как определяется основной обмен человека по идеальному весу, полу, возрасту и росту, пользуясь таблицами?
15. Как определяется энергетические затраты организма на все виды деятельности?
16. Как подсчитывается сумма энергозатрат за сутки?
17. Как подсчитывается энергозатраты на специфическое динамическое действие пищи?
18. От чего зависит суточный расход энергии организма?
19. Методы определения основного обмена.
20. Принцип работы номографа Покровского?
21. Подсчитайте расход энергии на СДЦП?
22. Методы изучения фактического питания различных групп населения.
23. Методы изучения пищевого статуса организма
24. Расчет в суточной потребности в белках, жирах и углеводах
25. Как определяется энергетические затраты организма на все виды деятельности?
26. Как подсчитывается сумма энергозатрат за сутки?
27. От чего зависит суточный расход энергии организма?
28. Определение понятия пищевые отравления.
29. Классификация пищевых отравлений.
30. Задачи специалистов лечебного профиля на месте возникновения пищевого отравления.
31. Методика расследования возникшей вспышки заболеваний специалистами санитарно-эпидемиологической службы.
32. Подтверждение диагноза и выяснение характера пищевого отравления.
33. Установление причины возникновения пищевого отравления.

- 34.Расшифровка механизма приобретения продуктом (готовой пищи) заразных и токсических свойств.
- 35.Планирование оперативных мер по ликвидации вспышки отравления.
- 36.Составление акта отравлений пищевого отравления.
- 37.Анализ пищевого отравления ядовитыми растениями (триходесмотоксикоз, гелиотропный токсикоз).
- 38.Какова питательная ценность мяса и его значение в рационе питания?
- 39.Белки мяса, их аминокислотная сбалансированность.
- 40.Витаминный и минеральный состав мяса.
- 41.Показатели исследования мяса на доброкачественность.
- 42.Санитарно-гигиеническая оценка мяса больных животных особо опасными инфекциями, бруцеллезом, туберкулезом, сальмонеллезами, а также лейкозами.
- 43.Условия реализации мяса зараженного личинками гельминтов (трихинелл, финн).
- 44.Какие виды колбасных изделий существуют?
- 45.Как производится отбор проб из колбасных изделий?
- 46.Органолептические показатели колбасы.
- 47.Физико-химические показатели колбасных изделий.
- 48.Как определяется содержание влаги в колбасе?
- 49.Содержание нитритов в колбасных изделиях.
- 50.Как определяется содержание нитритов в колбасе?
- 51.Как определяется содержание крахмала в колбасе?
- 52.Как определяется содержание поваренной соли в колбасе?
- 53.В каких целях в колбасные изделия добавляют нитриты или нитраты?
- 54.Какова питательная ценность рыбы? Особенности белкового и жирового состава
- 55.Какова биологическая ценность рыбы? Витаминный и минеральный состав.
- 56.Органолептические показатели свежей и несвежей рыбы.
- 57.Определение физико-химических показателей.
- 58.Какие гельминты могут передаваться через рыбу человеку?
- 59.Какие гельминты рыбы не передаются человеку?
- 60.Какие насекомые поражают соленую и вяленую рыбу? Меры борьбы с ними.
- 61.Молоко, каких животных относится к казеиновому молоку?
- 62.Молоко, каких животных относится к альбуминовому молоку?
- 63.Какие молочные продукты относятся к продуктам молочнокислого брожения?
- 64.Какие молочные продукты относятся к продуктам смешенного брожения?
- 65.Какие показатели характеризует свежесть молока?
- 66.Какие показатели свойственны натуральному молоку?
- 67.Какие показатели изменяются при разведении молока?
- 68.Какие показатели указывает на подсытание жира в молоке?
- 69.Как определяется и оценивается механическая загрязненность молока?
- 70.Какие приборы, оборудование и реактивы необходимы для исследования качества молока?
- 71.Какова питательная и биологическая ценность жиров животного происхождения?
- 72.Какова питательная и биологическая ценность растительных масел?

73. Химический состав, питательная и биологическая ценность маргарина и кухонных жиров?
74. Чем обусловлены процессы порчи жира? Антиокислители.
75. По каким показателям оценивают качество жира?
76. Какое действие на организм оказывают перегретые жиры?
77. Что означает выход муки? Основные выходы ржаной и пшеничной муки, применяемые в хлебопечении.
78. Какова биологическая и питательная ценность муки в зависимости от выхода?
79. По каким показателям исследуют качество муки?
80. Чем обусловлена кислотность муки, в каких единицах измеряется, как кислотность характеризует качество муки?
81. Каков характер металлических примесей в муке, как реализуется мука при этом?
82. Какие насекомые-вредители поражают муку, как их определить в муке?
83. Какие установлены предельно допустимые количества примеси в муке спорыньи, головни, куколя и др.?
84. Как определить наличие спорыньи в муке?
85. Что такое клейковина и как зависят хлебопекарные свойства муки от этого показателя?
86. Каково гигиеническое и эпидемиологическое значение прохладительных напитков?
87. Каковы требования к качеству прохладительных напитков?
88. Каковы требования к красителям и ароматизаторам прохладительных напитков?
89. Каковы условия применения искусственных сладких веществ для приготовления напитков?
90. Каковы требования к фторированию воды?
91. Противопоказания к фторированию воды?
92. Допустимый уровень фтора для фторирования воды?
93. Какие требования предъявляются к покрытию баночной консервной тары?
94. Режим стерилизации консервов.
95. Какие Вам известны внешние признаки порчи консервов?
96. Какие примеси допускаются в консервах и в каких количествах?
97. Каковы показатели качества консервов?
98. Какие материалы используются для изготовления посуды?
99. Какие требования предъявляются к посуде, таре, оборудованию, упаковкам из полимерных материалов?
100. Порядок получения разрешения о возможности использования новых материалов.
101. Какие гигиенические требования предъявляются при лабораторной экспертизе посуды, тары, упаковок.
102. Как проводится санитарно-химическое исследование посуды из пластических масс.
103. Как осуществляется государственный санитарный надзор за выпуском и использованием посуды, тары, оборудования, упаковочных материалов?
104. Как проводится лабораторная экспертиза посуды?
105. Каков режим мытья металлического инвентаря?

106. Каков режим мытья разделочных столов?
107. Гигиенические требования, к территории предприятий общественного питания
108. Расстояние мусоросборников от основных помещений пищеблока
109. Гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов
110. Правила мытья посуды и инвентаря
111. Правила обработки внутрицеховой тары и инвентаря
112. Способы переработки овощей
113. Санитарно-эпидемиологические факторы риска на предприятиях общественного питания
114. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемое к технологическому оборудованию, инвентарю, таре.
115. Требования к личной гигиене к работникам предприятий общественного питания
116. Маркировка инвентаря и посуды
117. СНИПы для предприятий торговли.
118. Планировка, рабочий режим предприятий торговли.
119. Критерии сан-эпидемической оценки продуктов питания в предприятиях торговли.
120. Основные требования к сан-эпидемиологической безопасности продуктов питания.
121. Определение сан-гигиенических требований на предприятиях торговли
122. Обеспеченность искусственной вентиляцией холодильных комнат для хранения фруктов и овощей.
123. Продажа продукции покупателям.
124. Срок хранения некоторых продуктов.
125. Продукты не подлежащие продаже.
126. Рационы, применяемые в качестве лечебно-профилактического питания работающих в особо вредных условиях труда;
127. Пути нормализации режима питания работающих в особо вредных условиях труда
128. Определить потребность в белках, жирах углеводах, витаминах и минеральных веществах
129. Рационального распределения суточной калорийности на отдельные приемы пищи
130. Механизм изменения возникающие в организме у работающих в условиях высокого атмосферного давления.
131. Виды проф. питания для работающих в условиях с вредными факторами.
132. Вид проф. питания для занятых производством ртутного термометра.
133. Вид проф. питания для занятых производством кислотных аккумуляторов.
134. Какие вещества способствуют восстановлению тиоловых ферментов?
135. Какая среда продуктов приемлема для работающих с хромными соединениями?
136. Виды диетических столов;
137. Лечебное питание в больницах
138. Характеристику основных диет

139. Что такое витаминизация готовой пищи
140. Стандартные методы определения аскорбиновой кислоты в витаминизированных жидких блюдах
141. Чайная диета.
142. Арбузная и огуречная диеты
143. Картофельная диета.
144. Сметанная (жировая) диета.
145. Мясные (рыбные) диеты.
146. Понятия витаминов.
147. Классификация витаминов.
148. Группа витаминов.
149. Группа водорастворимые витамины.
150. Группа жирорастворимые витамины.
151. Что такое авитаминозы?
152. Роль и значение витамин А?
153. Роль и значение витамин В?
154. Роль и значение витамин С?
155. Роль и значение витамин Д?
156. Роль и значение витамин РР?
157. Роль и значение витамин Е?
158. Пищевые источники аскорбиновой кислоты?
159. Пищевые источники биофлавоноидов?
160. Пищевые источники тиамин?
161. Пищевые источники рибофлавина?
162. Пищевые источники пиридоксина?
163. Причины и проявления недостаточности и избытка витамин В?
164. Причины и проявления недостаточности и избытка витамин А?
165. Причины и проявления недостаточности и избытка витамин Д?
166. Основные пищевые источники витамин Е?
167. Основные пищевые источники витамин К?
168. Основные пищевые источники витамин Д?
169. Признаки недостаточности карнитин?
170. Что такое инозит?
171. Суточного потребления холина?
172. Суточного потребления витамин А?
173. Суточного потребления витамин В?
174. Суточного потребления витамин К?
175. Что такое витамин подобные вещества?
176. Классификация минеральные вещества?
177. Перечислите макроэлементов?
178. Перечислите микроэлементов?
179. Роль и значение микроэлементов?
180. Роль и значение макроэлементов?
181. Функций в организме кальций?
182. Функций в организме магний?
183. Функций в организме натрий?

184. Функций в организме калий?
185. Функций в организме фосфор?
186. Функций в организме цинк?
187. Основные пищевые источники кальций?
188. Основные пищевые источники фосфор?
189. Основные пищевые источники железо?
190. Основные пищевые источники калий?
191. Основные пищевые источники селен?
192. Что такое железодефицитная анемия?
193. Клинические проявления дефицита селена?
194. Клинические проявления дефицита кальций?
195. Клинические проявления дефицита магний?
196. Клинические проявления дефицита фтора?
197. Дайте понятие о Пищевой пирамиде?
198. Что такое пищевые продукты?
199. Бобовые и их виды?
200. Классификация пищевых продуктов животного происхождения?