

## ***ВОПРОСЫ К МОДУЛЬНОМУ КОНТРОЛЮ ПО ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ***

1. Физиологические нормы питания. Медицинский контроль за питанием организованных групп.
2. Значения кальция и фосфора в питании. Продукты – источники этих элементов.
3. Значение молока и молочнокислых продуктов в питании, их эпидемиологическая роль. Мероприятия по устранению бактериального загрязнения молока.
4. Пищевая ценность и безопасность хлебобулочных изделий.
5. Пищевые отравления, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Меры профилактики.
6. Ботулизм. Мероприятия по профилактике заражения.
7. Биологическая роль витамина С и рутина, суточная потребность. Продукты – источники витамина С и рутина.
8. Биологическая роль витаминов А, Д, Е. Продукты – источники витамина А, каротинов, витаминов Д и Е.
9. Биологическая роль витаминов группы В, суточная потребность. Продукты – источники витаминов группы В.
10. Значение мяса в питании человека. Гельминтозы, связанные с употреблением мясных изделий.
11. Значения рыбы в питании человека. Гельминтозы, связанные с употреблением рыбы.
12. Сальмонеллез. Причины возникновения, основные клинические проявления, меры профилактики.
13. Пищевые отравления немикробной этиологии.
14. Стафилококковые интоксикации. Меры профилактики.
15. Значение овощей, фруктов и ягод в питании. Заболевания, связанные с употреблением этих продуктов.
16. Углеводы, их роль в питании. Потребность, продукты – источники углеводов.
17. Белки, их роль в питании. Потребность, продукты – источники белков.
18. Жиры, их роль в питании. Потребность, продукты – источники жиров.
19. Значение зерновых продуктов в питании. Микотоксикозы.
20. Формы организации предприятий общественного питания. Типы пищеблоков. Основные требования к организации работы.
21. Особенности организации работы пищеблоков в образовательных учреждениях. Меры профилактики пищевых отравлений.
22. Особенности организации работы пищеблоков дошкольных учреждений. Меры профилактики пищевых отравлений.
23. Медицинский контроль за работой пищеблоков. Бракераж сырой и готовой продукции.
24. Предварительные и периодические осмотры сотрудников пищеблока.