

Перечень вопросов к государственному экзамену

Гигиена питания

(субординатура «Гигиена и эпидемиология»)

1. Административная ответственность за нарушение санитарно-эпидемиологических требований, требований ограничительных мероприятий, за представление недостоверных данных для процедуры государственной гигиенической регистрации пищевой продукции.
2. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к пищевым продуктам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому контролю в рамках таможенного союза.
3. Организация государственного санитарного надзора за объектами, осуществляющими производство пищевой продукции.
4. Пищевые отравления микробной этиологии: определение понятия, этиология и патогенез, общая характеристика вспышек и порядок их расследования.
5. Основные направления и объем работы ЦГиЭ по проведению государственного санитарного надзора в области гигиены питания.
6. Профилактическое действие нутрицевтиков. Значение пребиотиков и пробиотиков для организма.
7. Критерии оценки состояния фактического питания населения. Методы определения энергетической адекватности питания и потребности в нутриентах.
8. Роль государственного санитарного надзора в области обеспечения безопасности питания работников сельского хозяйства в полевых условиях.
9. Гигиенические основы рационального питания беременных женщин и кормящих матерей.
10. Цель и задачи гигиенической экспертизы (ГЭ) пищевых продуктов. Организация и порядок проведения ГЭ партий пищевых продуктов. Методы отбора проб пищевых продуктов для лабораторных исследований.
11. Алиментарно-конституциональное ожирение: причины, классификация, диагностика, диетотерапия. Редуцированные и альтернативные диеты.
12. Основные документы и порядок их оформления специалистами государственного санитарного надзора по результатам проведения всех видов контрольных (надзорных) мероприятий на объектах общественного питания,

торговли и рынков.

13. Принципы оценки риска и контроль критических точек на основе системы управления качеством и безопасностью при производстве пищевых продуктов (система НАССР).

14. Общие и специфические санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию объектов общественного питания, торговли, рынков при обращении пищевой продукции.

15. Порядок организации диетического питания пациентов в организациях здравоохранения. Современные диеты, применяемые в организациях здравоохранения.

16. Гигиенические требования к качеству и безопасности рыбы и мяса. Рыба и мясо как фактор передачи гельминтозов.

17. Организация государственного санитарного надзора за предприятиями продовольственной торговли.

18. Государственный санитарный надзор за применением пестицидов в сельскохозяйственном производстве. Гигиеническая оценка и пути реализации пищевых продуктов, подвергнутых воздействию пестицидов.

19. Пищевые добавки: классификация и гигиеническая характеристика. Индексация и нормирование пищевых добавок.

20. Организация государственного санитарного надзора за предприятиями общественного питания.

21. Социально-гигиенический мониторинг состояния питания и здоровья различных групп населения: нормативно-правовое обеспечение, порядок организации, структура и этапы проведения.

22. Биологически активные добавки к пище: определение, классификация, значение для человека.

23. Функциональные пищевые продукты: виды, предназначение, оценка эффективности применения.

24. Пищевые отравления ксенобиотиками (тяжелыми металлами, азотистыми соединениями, бифенилами, примесями, мигрирующими из упаковочного материала и др.) и их профилактика.

Гигиена питания

(субординатура «Клиническая (госпитальная) эпидемиология»)

1. Административная ответственность за нарушение санитарно-эпидемиологических требований, требований ограничительных мероприятий, за представление недостоверных данных для процедуры государственной гигиенической регистрации пищевой продукции.
2. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к пищевым продуктам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому контролю в рамках таможенного союза.
3. Организация государственного санитарного надзора за объектами, осуществляющими производство пищевой продукции.

4. Пищевые отравления микробной этиологии: определение понятия, этиология и патогенез, общая характеристика вспышек и порядок их расследования.
5. Основные направления и объем работы ЦГиЭ по проведению государственного санитарного надзора в области гигиены питания.
6. Профилактическое действие нутрицевтиков. Значение пребиотиков и пробиотиков для организма.
7. Критерии оценки состояния фактического питания населения. Методы определения энергетической адекватности питания и потребности в нутриентах.
8. Гигиенические основы рационального питания беременных женщин и кормящих матерей.
9. Цель и задачи гигиенической экспертизы (ГЭ) пищевых продуктов. Организация и порядок проведения ГЭ партий пищевых продуктов. Методы отбора проб пищевых продуктов для лабораторных исследований.
10. Алиментарно-конституциональное ожирение: причины, классификация, диагностика, диетотерапия. Редуцированные и альтернативные диеты.
11. Основные документы и порядок их оформления специалистами государственного санитарного надзора по результатам проведения всех видов контрольных (надзорных) мероприятий на объектах общественного питания, торговли и рынков.
12. Принципы оценки риска и контроль критических точек на основе системы управления качеством и безопасностью при производстве пищевых продуктов (система HACCP).
13. Общие и специфические санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию объектов общественного питания, торговли, рынков при обращении пищевой продукции.
14. Порядок организации диетического питания пациентов в организациях здравоохранения. Современные диеты, применяемые в организациях здравоохранения.
15. Гигиенические требования к качеству и безопасности рыбы и мяса. Рыба и мясо как фактор передачи гельминтозов.
16. Организация государственного санитарного надзора за предприятиями продовольственной торговли.
17. Организация государственного санитарного надзора за предприятиями общественного питания.
18. Социально-гигиенический мониторинг состояния питания и здоровья различных групп населения: нормативно-правовое обеспечение, порядок организации, структура и этапы проведения.
19. Биологически активные добавки к пище: определение, классификация, значение для человека.
20. Функциональные пищевые продукты: виды, предназначение, оценка эффективности применения.
21. Гигиенические требования к размещению и содержанию пищеблока

- организаций здравоохранения, условиям транспортировки, хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и готовой пищи.
22. Гигиенические требования к устройству и содержанию буфетных отделений, получению и выдаче готовой пищи пациентом в организациях здравоохранения.
 23. Мероприятия по обеспечению безопасности пищевой продукции и готовой пищи в организациях здравоохранения.
 24. Организация и содержание мероприятий по расследованию заболеваний пациентов, связанных с употреблением пищи и пищевых продуктов.

Гигиена питания
(субординатура «Лабораторные исследования»)

1. Административная ответственность за нарушение санитарно-эпидемиологических требований, требований ограничительных мероприятий, за представление недостоверных данных для процедуры государственной гигиенической регистрации пищевой продукции.
2. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к пищевым продуктам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому контролю в рамках таможенного союза.
3. Организация государственного санитарного надзора за объектами, осуществляющими производство пищевой продукции.
4. Пищевые отравления микробной этиологии: определение понятия, этиология и патогенез, общая характеристика вспышек и порядок их расследования.
5. Основные направления и объем работы ЦГиЭ по проведению государственного санитарного надзора в области гигиены питания.
6. Критерии оценки состояния фактического питания населения. Методы определения энергетической адекватности питания и потребности в нутриентах.
7. Роль государственного санитарного надзора в области обеспечения безопасности питания работников сельского хозяйства в полевых условиях.
8. Цель и задачи гигиенической экспертизы (ГЭ) пищевых продуктов. Организация и порядок проведения ГЭ партий пищевых продуктов. Методы отбора проб пищевых продуктов для лабораторных исследований.
9. Принципы оценки риска и контроль критических точек на основе системы управления качеством и безопасностью при производстве пищевых продуктов (система HACCP).
10. Общие и специфические санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию и содержанию объектов общественного питания, торговли, рынков при обращении пищевой продукции.
11. Порядок организации диетического питания пациентов в

организациях здравоохранения. Современные диеты, применяемые в организациях здравоохранения.

12. Гигиенические требования к качеству и безопасности рыбы и мяса. Рыба и мясо как фактор передачи гельминтозов.
13. Организация государственного санитарного надзора за предприятиями продовольственной торговли.
14. Государственный санитарный надзор за применением пестицидов в сельскохозяйственном производстве. Гигиеническая оценка и пути реализации пищевых продуктов, подвергнутых воздействию пестицидов.
15. Организация государственного санитарного надзора за предприятиями общественного питания.
16. Социально-гигиенический мониторинг состояния питания и здоровья различных групп населения: нормативно-правовое обеспечение, порядок организации, структура и этапы проведения.
17. Пищевые отравления ксенобиотиками (тяжелыми металлами, азотистыми соединениями, бифенилами, примесями, мигрирующими из упаковочного материала и др.) и их профилактика.
18. Организационно-методическая работа лабораторий гигиены питания ЦГиЭ. Планирование работы.
19. Характеристика и сущность органолептических и санитарно-химических методов исследований основных показателей в гигиене питания.
20. Гигиенические нормативы и принципы гигиенической оценки качества и безопасности пищевых продуктов.
21. Гигиенические нормативы и принципы гигиенической оценки качества и безопасности продовольственного сырья и материалов, контактирующих с ними.
22. Методы и требования к отбору проб для проведения санитарно-гигиенических исследований пищевых продуктов.
23. Методы и требования к отбору проб для проведения санитарно-гигиенических исследований продовольственного сырья и материалов, контактирующих с ними.
24. Стандартизация и обеспечение единства измерений при проведении лабораторных исследований пищевых продуктов. Международная организация по стандартизации (*International Organization for Standardization (ISO)*).