Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Калинин Р.Е.
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.08.2026 09:44:44
Уникальный программный ключ:
40e1d729392b27c8c3c5e4145020da90ba799b43

Министерство здравоохранения Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Рязанский государственный медицинский университет
имени академика И.П. Павлова»
Министерства здравоохранения Российской Федерации
ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России

УТВЕРЖДЕН
учёным советом
ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России
(протокол от 21.04.2026 N 9)

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Гигиена питания

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА СПЕЦИАЛИТЕТА

по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело
направленность (профильМедико-профилактическое дело

Квалификация выпускника
Врач по общей гигиене, по эпидемиологии

Форма обучения
очная

Разработчики: кафедра профильных гигиенических дисциплин

Фамилия, Имя, Отчество	Ученая степень, ученое звание	Занимаемая должность в Университете
Галина Петровна Пешкова	к.м.н., доцент	Доцент кафедры

Рецензенты:

Фамилия, Имя, Отчество	Ученая степень, ученое звание	Занимаемая должность в Университете
Дементьев Алексей Александрович	д.м.н., доцент	Заведующий кафедрой общей гигиены ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России
Афонина Наталья Александровна	к.м.н., доцент	Заведующий кафедрой общественного здоровья и здравоохранения ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России

Одобрено учебно-методической комиссией по специальности Медико-профилактическое дело
(протокол от 15.04.2026 N 9)

Одобрено учебно-методическим советом.
(протокол от 20.04.2026 N 5)

1.Паспорт комплекта оценочных материалов

1.1. Комплект оценочных материалов (далее – КОМ) предназначен для оценки планируемых результатов освоения рабочей программы дисциплины (модуля). Гигиена питания.

1.2. КОМ включает задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

Общее количество заданий и распределение заданий по типам и компетенциям:

Код и наименование компетенции	**Количество заданий закрытого типа**	**Количество заданий открытого типа**
ПК 3	**239**	**114**
ПК – 6, ОПК - 2	**106**	**163**
ПК - 7	**129**	**59**
ПК - 14	**79**	**70**

2. Задания всех типов, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных рабочей программой дисциплины (модуля) Гигиена питания

<table>
<tr><th>Код и наименование компетенции</th><th>№ п/п</th><th>Задание с инструкцией</th></tr>
<tr><td rowspan="4">ПК- 3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических исследований, испытаний и иных видов оценок.</td><td>закрытого типа</td><td>Задание закрытого типа</td></tr>
<tr><td>1.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность.
Текст задания: Укажите последовательность проведения санитарно-эпидемиолгической экспертизы:
1- осмотр партии
2 -изучение документации
3 -определение органолептических показателей
4 – обследование условий хранения
5- отбор проб для исследования
6 – составление завключения по образцу
7 - лабораторное исследование
8 – разработка мероприятий на объекте
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td><td>Ж</td><td>З</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность.
Текст задания: Укажите этапы гигиенической экспертизы пищевых продуктов на наличие пестицидов:
1 – внешний осмотр и определение органолептическимх свойств продуктов
2 – ознакомление с документацией
3 – отбор проб для лабораторного исследования
4 – лабораторное исследование на наличие пестицидов
5 -оформление заключения
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>3.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность.
Текст задания: Установите правильную последовательность расследования пищевого отравления:
1 – изучение условий и способа производства, хранения и переработки подозреваемого пищевого продукта
2 – выявление подозреваемого продукта иего изъятие из употребления</td></tr>
</table>

		3 – опрос пострадавшего, выяснение клнических симптомов, направление в лабораторию биоматериалов пострадавших 4 – направление в лабораторию подозреваемых продуктов, смывов 5 – составление акта расследования Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: А Б В Г Д _ _ _ _ _
	4.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: несмотря на этиологическое многообразие пищевых отравлений, расследование случаев пищевых отравлений можно разделить на ряд этапов.Установите правильную последовательность этапов расследования пищевого отравления: 1 этап – установление предварительного диагноза и выяснение характера пищевого отравления, 2 этап – расшифровка механизма приобретения продуктом (готовой пищей) патогенных (токсигенных) свойств. 3 этап – установление причины возникновения пищевого отравления 4 этап – разработка оперативных мер по ликвидации вспышки пищевого отравления 5 этап – составление акта расследования пищеворго отравления Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: А Б В Г Д _ _ _ _ _
	5.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Установите правильную последовательность этапов оценки качества пищевых продуктов: 1 – вскрытие упакованных продуктов и органолептическая оценка 2 – знакомство документацией на партию продукта,осмотр партии 3 – отбор образцов для лабораторного исследования, лабораторное исследование Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: А Б В _ _ _
	6.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Установите правильную последовательность мероприятий по обеспечению доброкачественности рыбы после улова: 1 – немедленное охлаждение после улова 2 –поддержание холодного режима на всем пути продвижения к потребителю 3 – быстрая эвентрация 4 – правильная дефростация рыбы Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: А Б В Г _ _ _ _

	7.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Установите правильную последовательность термической обработки полукопченых колбас: 1- варка , температура внутри батона 68 – 72 град.. 2 – обжарка температура внутри камеры 80 – 100 град. в течение 60-90 мин. 3 – охлаждение 4 – копчение при температуре 35 – 50 град в течение 12 – 24 час. 5 – сушка – при температуре 12 град в камере до требуемой влажности и консистенции Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: А Б В Г Д _ _ _ _ _
	8.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Установите правильную последовательность термической обработки вареных колбас: 1- варка , температура внутри батона 70 – 72 град. 2 – обжарка, температура внутри батона 40 – 45 град 3 – охлаждение Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: А Б В _ _ _
	9.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Установите правильную последовательность обработки сырокопченых колбас: 1- сушка при температуре 12 град. в течение 20 – 30 2 – копчение при температуре 18 – 22 град в течение 2 – 3 суток 3 – охлаждение Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: А Б В _ _ _
	10.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Установите правильную последовательность производства колбасных изделий: 1- обвалка,жиловка мяса, 2 - измельчение мяса 3 - добавление нитриторв 4 – набивка оболочек 5- тепловая рьработка 6 – созревание фарша 7 - охлаждение Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: А Б В Г Д Е Ж

11. Прочитайте текст и установите последовательность.

Текст задания: Установите правильную последовательность обработки яиц, предназначенных для приготовления кондитерских изделий:

1- замачивание в теплой воде при температуре 40 – 50 град. в течение 5 – 10 мин.

2 – дезобработка в течение 5 мин. при температуре 40 – 50 град .

3 –обработка в течение 5 – 10 мин. раствором моющего средства при температуре 40- 50 град.

4 – ополаскивание проточной водой в течение 5 мин. При температуре не ниже 50 град.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

А	Б	В	Г

12. Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: Соотнесите пищевые добавки с веществами, используемые в производстве пищевых продуктов.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Пищевое отравление		Этиологический фактор
А	Пищевая токсикоинфекция	1	Токсины, образовавшиеся в пище
Б	Бактериальный токсикоз	2	Живые микроорганизмы, размножившиеся в пище

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

13. Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: Соотнесите пищевые добавки и вещества, относящиеся к этим группам. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Пищевые добавки		Вещества
А	Улучшители консистенции	1	шафран
Б	Красители	2	агароид
В	Ароматизаторы	3	сорбит

		4	сахарин
		5	ванилин
		6	ксилит

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

14. Прочитайте текст и установите соответствие.

15. Текст задания: Соотнесите группу пестицидов и пути реализации молока, содержащего остаточные количества пестицидов, превышающее в 1,5 раза. К каждой позиции, данной в левом стобце, подберите соответствующую позицию из правого столбца

	Молоко		Пути реализации
А	ФОС	1	На приготовленние обезжиренного продукта
Б	ХОС	2	Реализуется после термической обработки

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами :

А	Б

16. Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: Соотнесите группу пестицидов и пути реализации мяса, содержащего остаточные количества пестицидов, превышающее в 1,2 раза. К каждой позиции, данной в левом стобце, подберите соответствующую позицию из правого столбца

	Мясо		Пути реализации
А	ФОС	1	Реализуется мышечная ткань после отделения от жировой ткани

Б	ХОС	2	Реализуется после термической обработки	

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами :

А	Б

17. Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: Соотнесите группу пестицидов и пути реализации фруктов и ягод, содержащих остаточные количества пестицидов, превышающее в 1,5 раза. К каждой позиции, данной в левом стобце, подберите соответствующую позицию из правого столбца

	Фрукты и ягоды		Пути реализации
А	ФОС	1	Помыть, очистить от кожуры, можно переработать на варенье, джемы, компоты (с высокой тепловой обработ-кой)
Б	ХОС	2	Реализуются после мытья и очистки от кожуры для приготовления соков и вина.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами :

А	Б

18. Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: Соотнесите свойства , характерные для для каждой группы пестицидов. К каждой позиции, данной в левом стобце, подберите соответствующую позицию из правого столбца

	Пестицид		Свойства пестицидов
А	ФОС	1	высокотоксичные
Б	ХОС	2	нестойкие

		3	стойкие
		4	невыраженная кумуляция
		5.	выраженная кумуляция
		6	среднетоксичные

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами :

А	Б

19. Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: Соотнесите категорию качества овощей при превышении содержании нитратов. К каждой позиции, данной в левом стобце, подберите соответствующую позицию из правого столбца

	Овощи		Категория качества и пути реализации
А	Превышение нитратов не более чем в 1,5 раза	1	Недоброкачественная продукция и не может быть использована в \ питании населения
Б	Превышение нитратов более, чем в 2 раза	2	Условно-годная Продукция после хранения, мытья, очистки от кожуры, теримической обработки или маринования

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами :

А	Б

20. Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: укажите основные факторы, способствующие развитию микрофлоры в фарше при производстве колбас:

1 – высокая влажность

2 – высокая степень измельчения

3 – длительное время выдержки

4 – высокое содержание поваренной соли

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами :

А	Б	В

21. Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: Соотнесите условия обезвреживания условно-годного мяса и рыбы. К каждой позиции, данной в левом стобце, подберите соответствующую позицию из правого столбца

	Виды продукции		Категория качества и пути реализации
А	Финнозное мясо	1	Тепловая обработка
Б	Мясо при наличии трихинел	2	замораживание маринования
В	Рыба приналичии единичных личинок широкого лентеца	3	посол
Г	Рыба при наличии единичных личинок кошачьей двуустки	4	уничтожение

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами :

А	Б	В	Г

22. Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: Соотнесите пищевое отравление и клинические симптомы. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Пищевое отравление		Клинические симптомы

А	ботулизм	1	Многократный понос	
Б	Пищевыя токсикоинфекция, вызванная БГКП	2	Затруднения глотания, диплопия	
В	Стафилококковый токсикоз	3	субфебрилет, снижение АД	
		4	головная боль	

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

23. Прочитайте текст и установите соответствие.
Текст задания: Соотнесите заболевания животных с условиями реализации партии молока.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Молоко от коров		Заключения по партиям
А	с положительными аллергическими реакциями на бруцеллез	1	пригодно после кипячения
Б	карантированных по ящуру	2	пригодно после пастеризации
		3	не пригодно для питания

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

24. Прочитайте текст и установите соответствие.
Текст задания: Соотнесите заболевания животных с условиями реализации партии мяса.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Мясо от животных		Заключения по партиям
А	с аллергическими реакциями на бруцеллез	1	пригодно для питания без ограничений
Б	больных бруцеллезом	2	не пригодно для питания
		3	условно пригодно для питания после тщательной термической обработкине пригодно дляпитания

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

25. Прочитайте текст и установите соответствие.
Текст задания: Соотнесите продукты со специфическими белками.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Продукты		Специфические белки
А	Мясо	1	ихтулин
Б	Рыба	2	казеин
		3	миозин
		4	альбумин

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

26. Прочитайте текст и установите соответствие.
Текст задания: Соотнесите пороки рыбы с внешними признаками
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

			Пороки	Признаки
		А	Фуксин	1 Потемнение мышечной ткани вдоль позвоночника от пропитывания её разложившейся кровью
		Б	Загар	2 Красный налет, вызванный развитием пигментно-образующих бактерий на поверхности рыбы
		В	Ржавчина	3 Бурый цвет покровов рыбы вследствие окисления жира кислородом воздуха
				4 Проникновение микрорганизмов из кишечника в крупные кровеносные сосуды, расположенных вдоль позвоночника
				5 Личинки сырной мухи, поражающая соленую рыбу
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами::		
		А	Б	В
	27.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: В лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» направлены в соответствии с программой производственного контроля образцы молока фляжного непастеризованного из приемного цеха молокозавода Соотнесите показатели качества морлока и его соответствие ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции». К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			
			Показатели молока	Заключения на образец молока

			А	Органолептические исследования: внешний вид и консистенция - непрозрачная, однородная жидкость без осадка; - цвет- бело-синеватый; - вкус и запах- без посторонних запахов и привкусов. Физико-химические показатели: -плотность - 1,024 кг/м^3; - жир —2,0%; - кислотность — 14° Т; -сухой остаток — 8%; -реакция на соуы — «положительная.	1 2.	Исследуемы образец фляжного непастеризованного молока, поступившего из приемного цеха молокозавода в количестве 1,0 л не соответствует ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции» Исследуемы образец фляжного непастеризованного молока, поступившего из приемного цеха молокозавода в количестве 1,0 л соответствует ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции»	

		Б	Укажите возможные пути реализации данного продукта	3	Данная партия молока, находящаяся в приемном цехе молокозавода является недоброкачественной
				4	Данная партия молока, находящаяся в приемном цехе молокозавода является продуктом фальсификатом.
					Данная партия молока, находящаяся в приемном цехе молокозавода является условно-годной

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

28. Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания. В лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии с мясоперерабатывающего предприятия поступили образцы мяса говядины от партии в 1 т с целью определения его качества. Соотнесите показатели качества мяса и его соответствие ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции». К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Показатели качества мяса		Заключения на образец мяса

			А	*Органолептические показатели:* Мясо темно-красного цвета, на разрезе поверхность блестящая, слегка влажная. Жир белого цвета с желтоватым оттенком. Консистенция упругая. *Физико-химические показатели:* Определение количества летучих кислот: количество летучих жирных кислот — 3 мг КОН на 1 г продукта. Реакция с сернокислой медью: бульон прозрачный.. *Микроскопический анализ*: в мазках-отпечатках	1	Исследуемы образец мяса, поступившего с мясоперерабатывающего предприятия в количестве 1,0 кг не соответствует ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции»	
				2.	Исследуемы образец мяса, поступившешего с мясоперерабатывающего предприятия в количестве 1,0 кг не соответствует ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции		

				единичные кокки и палочковидные бактерии (до 10 штук), нет остатков распада мышечной ткани. *Гельминтологические исследования*: признаков поражения не обнаружено. *Содержание токсичных элементов:* - свинец - 0,5 мг/кг (Н - 0,5 мг/кг), -мышьяк — 0,03 мг/кг (Н-0,1 мг/кг) -кадмий - 0,08 мг/кг (Н -0,05 мг/кг)			

		Б	Укажите возможные пути реализации данного продукта.	3	Данная партия мяса, находяшегомся на мясокомбинате является условно-годной и может быть реализована на производство коблас после предваритель ной подсортировки с доброкачественны м мясом с последующим прове дением анализа на наличие кадмия.
				4	Данная партия мяса, находяшегомся на мясокомбинате является недоброка чественной и не может быть использована в питании населения .

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

	29.	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: установите соответствие особенностей рыбной продукции холодного и горячего копчении. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Виды	свойства

		А	Рыбная продукция холодного копчения	1- низкая влажность и высокое содержание соли 2 – высокая влажность и низкое содержание соли 3 – высокая влажность и высокое содержание сроли
		Б	Рыбная продукция горячего копчени	

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

30. Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания.установите соответствие причинных факторов бомбажа баночных консервов К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Виды бомбажа	Причинные факторы
А	Микробиологический бомбаж	1 – нарушение герметичности банки 2 – развитие остаточной микрофлоры 3 – действие кислой среды продукта на стенки банки
Б	Химический бомбаж	

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

Задание закрытого типа с выбором одного или нескольких ответов из предложенных

Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных.

Текст задания:

1. Проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы ставит своей целью:

А. обеспечение рационального питания населения

Б. повышение пищевой ценности пищевых продуктов

В. предупреждение алиментарных заболеваний

Г. обеспечение выпуска доброкачественных и безопасных для здоровья населения пищевых продуктов

		Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	2.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Задачами санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов являются: А: обеспечение высокой пищевой ценности Б: определение фальсификации В: определение витаминной ценности Г: *выявление изменений органолептических свойств продукта Д: *определение возможности передачи возбудителей инфекций через зараженные продукты Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г Д
	3.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: В задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов не входит: А: определение характера и степени бактериального загрязнения Б: обнаружение характера и степени отклонений в химическом составе В: определение факторов от производства до реализации продуктов, нарушение которых могло обусловить их порчу или инфицирование Г: определение товарной ценности продуктов Д: определение сортности продуктов Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г Д
	4.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Проведение обязательной сертификации определенных видов продуктов имеет целью определить: А: соответствие продукта требованиям к качеству по НТД Б: безопасность продуктов для здоровья человека В: сохранение потребительских свойств продукта Г: отсутствие фальсификации продукта Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	5.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: К конкретным задачам плановой санитарно-эпидемиологической экспертизы продуктов не относится: А: определение характера и степени бактериальной обсемененности продуктов Б: контроль за остаточными количествами пестицидов в продуктах В: контроль за содержанием тяжелых металлов и других чужеродных веществ в пищевых продуктах Г: *контроль за содержанием алкоголя в ликероводочной продукции

		Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	6.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания:В цели плановой санитарно-эпидемиологической экспертизы продуктов не входит контроль за: А: качеством особо скоропортящихся продуктов Б: соблюдением рецептуры при изготовлении продуктов В: условиями транспортировки продуктов Г: *сортностью пищевых продуктов Д: условиями раелизации продуктов Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	7.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Определение влаги при санитарно-эпидемиологической экспертизе пищевых продуктов проводится: А: во всех случаях Б: не проводится В: *при определении стойкости продукта Г: *при определении безопасности продукта Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	8.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: При составлении плана работы по санитарно-эпидемиологической экспертизе необходимо учитывать: А: *штат лаборатории ФГУЗ Б: *оснащенность реактивами, оборудованием В: *санитарно-техническое состояние производства пищевого предприятия Г: *эпидемиологическую значимость вышеуказанных продуктов Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	9.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Внеплановая гигиеническая экспертиза пищевых продуктов проводится: А: *при возникновении пищевых отравлений Б: * в порядке арбитража В: *при подозрении на химическое загрязнение пищевых продуктах Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	10.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Внеплановая гигиеническая экспертиза пищевых продуктов проводится:

		А: при отсутствии сопроводительных документов Б: по обращению граждан на плохое качество блюд в предприятии общественного питания В: при изъятии пищевых продуктов у браконьеров представителями органов внутренних дел Г: *по поручению следственных органов, если требуется компетенция санитарного врача Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	11.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Внеплановая гигиеническая экспертиза проводится: А: при определении крепости винно-водочных изделий по обращению организаций Б *при определении метилового спирта и сивушных масел в винно-водочных изделиях – по обращению организаций В: при отсутствии сопроводительных документов на партию пищевых продуктов Г: при изъятии туши дикого животного у браконьеров Д: при установлении случая сибирской язвы у свиньи в частном подсобном хозяйстве Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	12.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Приступая к санитарно-эпидемиологической экспертизе партии пищевых продуктов, санитарный врач должен, прежде всего, ознакомиться с документами, характеризующими данную партию: А: *товарно-транспортными накладными Б: *качественными удостоверениями (сертификатами) В: *техническими условиями на данный продукт Г: *ветеринарными свидетельствами Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	13.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: При осмотре партии продуктов, подлежащей санитарно-эпидемиологической экспертизе, санитарный врач должен обратить внимание на следующее: А: *условия хранения продуктов на складе Б: *состояние тары В: *наличие маркировки на таре Г: *наличие предупредительных налписей на таре Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	14.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов могут быть вскрыты все единицы упаковок, если:

		А: величина партии не превышает 25 единиц упаковок Б: величина партии не превышает 30 единиц упаковок В: величина партии не превышает 50 единиц упаковок Г *повреждены все единицы упаковок Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	15.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов могут быть вскрыты все единицы упаковок, если величина партии не превышает: А: *5 единиц упаковок Б: 10 единиц упаковок В: 20 единиц упаковок Г: 25 единиц упаковок Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	16.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: К гигиеническим показателям качества импортируемой пищевой продукции, контролируемым лабораториями учреждений ФБУЗ, относятся: А: *содержание токсичных элементов Б: *содержание микотоксинов В: *содержание гормональных препаратов Г: *содержание остаточных количеств пестицидов Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	17.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: К гигиеническим показателям качества импортируемой пищевой продукции, контролируемым лабораториями учреждений ФГУЗ, относятся: А: *содержание пищевых добавок Б: *содержание гистамина в отдельных видах рыбной продукции В: *содержание нитрозаминов Г: *содержание радионуклидов Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	18.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Органы и учреждения Управления Роспотребнадзора имеют право отклонять обращения по поводу проведения внеплановой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов в случаях:

		А: *установления сортности продуктов Б: *определения крепости ликеро-водочных изделий В: *продления сроков годности особо скоропортящихся продуктов Г: *определение количества испорченных овощей на овощной базе Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	19.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Органы и учреждения Управления Роспотребнадзора не имют право отклонять обращения по поводу проведения внеплановой санитарно-эпидемиологической экспертизы в случае: А: определения качества гнилых овощей Б: *исследования винно-водочных изделий на содержание метилового спирта В: определения качества консервов в битой стеклянной таре Г: жалоб граждан на качество реализуемых мороженых кур на оптовом рынке Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	20.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Осуществление ветеринарно-санитарной экспертизы при торговле продуктами животноводства на колхозных рынках входит в компетенцию: А: ведомственной инспекции по качеству Б: *ветеринарной службы В: государственной санэпидслужбы Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	21.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Срок действия сертификата соответствия на вид пищевой продукции: А: не ограничивается Б: не должен превышать 1 года В: не должен превышать 5 лет Г: *ограничивается сроком действия сан-эпид заключения Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	22.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Действие сан-эпид заключения может быть прекращено в случае: А: *выявления неустранимых отклонений от нормативов Б: *при очередном пересмотре НТД В *при изменениях в рецептуре

		Г: *при изменениях в технологии Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	23.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Из перечисленных видов документов может быть выдан только органами Роспотребнадзора: А: национальный сертификат безопасности Б: сертификат соответствия В: *санитарно-эпидемиологическое заключение Г: ветеринарный сертификат Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	24.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Санитарно-эпидемиологической экспертизе подлежат: А: *отдельные виды продукции, представляющие опасность для человека Б: *производимые в РФ при постановке на производство В: *при изменении технологического процесса производства Г: *при изменении нормативной и технической документации на продукцию Д: *отдельные виды продукции, представляющие определенную опасность для человека, ввозимые на территорию РФ Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г Д
	25.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Срок действия санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию составляет: А: 1 год Б: 2 года В: *5 лет Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	26.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Продукция, подлежащая сан-эпид экспертизе с целью выдачи сан-эпид заключения: А: *пищевые продукты Б: *пищевые продукты, полученые из ГМИ В: *материалы, контактирующие с пищевыми продуктами Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	27.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Пищевая продукция, запрещенная для употребления в пищу, может быть использована:

		А: *на корм скоту Б: *на техническую утилизацию В: на получение условно-годных продуктов Г *в качестве сырья для переработки на технические нужды Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	28	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Сведения об использовании недоброкачественной продукции должны быть представлены в Федеральую службу Роспотребнадзора А: *в течение 3-х дней Б: в течение недели В: в течение месяца Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза рыбы и рыбных консервов
	1.	Пищевая ценность рыбы и рыбопродуктов о Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Пищевая и биологическая ценность рыбы обусловлена содержанием: А: *высокоценных белков, ПНЖК, жирорастворимых витаминов Б: высокоценных белков, хорошо усвояемых углеводов, витамина С В: олеиновой кислоты, витамина РР, холестерина Г: серосодержащих аминокислот, Д -ситостеринов, витамина В2 Е: казеина, пектина, витамина А Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д Е
	2.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Причиной заболевания описторхозом может явиться употребление: А: рыбы горячего копчения и рыбы вяленой Б: *рыбы холодного копчения, вяленой, строганины В: консервов из рыбы и рыбы среднего посола Г: пресервов и рыбы свежего посола Д: строганины и пресервов Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д

	3.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Причиной заболевания дифиллоботриозом может явиться употребление: А: рыбы горячего и холодного копчения Б: *рыбы свежего посола и холодного копчения В: рыбы отварной и вяленой Г: пресервов и рыбы среднего посола Д: консервов и горячего копчения Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	4.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Основными критериями, обеспечивающими безопасность рыбы, зараженной паразитами, является отсутствие: А: *живых паразитов, опасных для человека Б: паразитов, локализованных в кишечнике В: паразитов в мышечной ткани А: паразитов, локализованных на коже и под кожей Г: живых паразитов любого вида Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	5.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Рыбу с признаками заболеваний, не опасных для человека, не портящими товарного вида, следует: А: *использовать на общих основаниях Б: реализовывать через общественное питание после терм. обработки В: использовать только в консервном производстве Г: использовать для приготовления вяленой рыбы Д: уничтожить Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	6.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Рыбу с признаками заболеваний, не опасных для человека, портящими товарный вид, следует: А: использовать на общих основаниях Б: *снять с реализации и рекомендовать на корм животным В: использовать только в консервном производстве Г: использовать для приготовления рыбы холодного копчения и балыка Д: уничтожить Запишите выбранный ответ - букву

		А Б В Г Д
	7.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При загрязнении рыбы ртутью наибольшую опасность представляют: А: неорганические легкорастворимые соединения Б: неорганические плохо растворимые соединения В: *органические соединения, метилртуть Г: сернокислая и хлорная ртуть Д: окись ртути и металлическая ртуть Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	8.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: В рыбе и рыбопродуктах регламентируются: А: токсичные элементы и микотоксины Б: нитраты и диоксины В: *токсичные элементы, гистамин, полихлорированные бифенилы Г: гистамин, нитраты, микотоксины Д: нитраты, микотоксины, полихлорированные бифенилы Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	9.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Накопление гистамина происходит в следующих породах рыб: А: *скумбриевых Б: осетровых В: карповых Г: частиковых Д: тресковых Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	10.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Дефростация рыбы можетт производиться: А: только холодной водой Б: паром В: только воздухом Г: *холодной водой и воздухом Д: сухим горячим воздухом Запишите выбранный ответ - букву

		А Б В Г Д
	11.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Признаком недоброкачественности рыбы является обнаружение в ней: А: формальдегида и фенолов Б: уксусной и муравьиной кислот В: *сероводорода и аммиака Г: формальдегида и сероводорода Д: формальдегида и аммиака Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г Д
	12.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Признаками снижения качества рыбы являются: А: наличие слизи, плотная консистенция Б: розовый цвет жабер, выпуклые глаза В: плотное прилегание ткани к костям Г: *отделение ткани от костей, запавшие глаза Д: упругая консистенция, запах сырости Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	13.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Признаком доброкачественности рыбы является консистенция: А: дряблая Б: мажущаяся В: мягкая Г: *плотная Д: крошащаяся Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	14.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Признаком недоброкачественности рыбы является наличие запаха: А: ила Б: сырости В: *гнилостного Г: "травки" Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г

	15.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Из перечисленных пороков рыбы гигиеническое значение имеет: А: *загар Б: кровоподтеки В: заглотыши Г: вздутие брюшка Д: кровоизлияния Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	16.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При обнаружении на поверхности соленой рыбы порока "фуксин" с проникновением в мышечную ткань рыбу следует: А: *снять с реализации и рекомендовать на корм животным Б: снять с реализации и уничтожить В: промыть раствором уксусной кислоты, залить тузлуком, быстро реализовать Г: реализовать на общих основаниях Д: переработать на рыбную муку Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	17.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При обнаружении поражения ткани соленой рыбы ржавчиной рыбу следует: А: *снять с реализации и рекомендовать на корм животным Б: снять с реализации и уничтожить В: направить на производство рыбы холодного копчения Г: промыть в тузлуке и срочно реализовать Д: реализовать на общих основаниях Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	18.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При обнаружении в пресервах из рыбы порока "растворение" пресервы: А: реализуются на общих основаниях Б: *снимаются с реализации и рекомендуются на корм животным В: снимаются с реализации и уничтожаются Г: реализуются при получении благоприятных лабораторных данных Д: реализуются через организации общественного питания Запишите выбранный ответ - букву

		А Б В Г Д
	19.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Вымачивание соленой рыбы проводится с целью: А: снижения содержания жира Б: *снижения содержания соли В: улучшения консистенции Г: повышения пищевой ценности Д: удаления неприятного запаха Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	20.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Вымачивание соленой рыбы следует производить: А: в теплой воде с периодической ее сменой Б: *в холодной воде с периодической ее сменой В: в теплой воде без смены Г: в холодной воде без смены Д: не имеет значения Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	21.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Вяленая рыба является продуктом, потенциально опасным для: А: *заболевания ботулизмом и заражения паразитами, опасными для человека Б: заболевания холерой и дизентерией В: заражения паразитами, опасными для человека Г: заболевания сальмонеллезом, брюшным тифом Д: заболевания иерсиниозом Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	22.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Наиболее жесткие требования к микробиологическим показателям кулинарных изделий из рыбы предъявляются к продукции: А: *подвергающейся термической обработке Б: заливных блюд В: пастообразных продуктов Г: салатов Д: маринадов

		Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	23.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Для переработки на консервы может использоваться сырье: А: *только свежее Б: подгнившее В: с признаками плесневения Г: с просроченным сроком реализации в торговой сети Д: любое Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	24.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Сырье, предназначенное для консервирования, должно перед стерилизацией предварительно подвергаться: А: сортировке и термической обработке Б: соритровке и мойке В: *сортировке, мойке, измельчению и первичной термической обработке Г: мойке и термической обработке Д: мойке и измельчению Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	25.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Общая бактериальная обсемененность сырья снижается при его: А: сортировке и измельчении Б: мытье и измельчении В: очистке и измельчении Г: измельчении Д: *сортировке, мытье и очистке Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	26.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Формула стерилизации консервов учитывает: А: время стерилизации и давление Б: температуру стерилизации и время охлаждения В: давление в стерилизаторе, время нагревания Г: время и температуру стерилизации Д: *время нагревания, стерилизации и охлаждения, t стерилизации, давление

		Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	27.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Термограммы, на которых зарегистрированы режимы стерилизации консервов, должны храниться на предприятии: А: 1 месяц Б: *до окончания срока годности консервов + 6 мес. В: 5 лет Г: 10 лет Д: 15 лет Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	28.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При обнаружении в торговой сети дефектных банок (помятость, перекос и др.), приводящих к нарушению их герметичности, консервы: А: реализуются на общих основаниях Б: срочно реализуются В: снимаются с реализации и рекомендуются на корм животным Г: *снимаются с реализации и уничтожаются Д: направляются на переработку Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	29.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При обнаружении в торговой сети консервов с наличием поверхностной ржавчины они: А: *реализуются на общих основаниях после снятия ржавчины Б: срочно реализуются В: снимаются с реализации и уничтожаются Г: снимаются с реализации и направляются в общественное питание Д: снимаются с реализации и рекомендуются на корм животным Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	30.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При обнаружении в торговой сети консервов с наличием глубокой ржавчины с повреждением жести и образованием "раковин" консервы: А: реализуются на общих основаниях после снятия ржавчины Б: срочно реализуются

		В: снимаются с реализации и уничтожаются Г: снимаются с реализации и направляются в общественное питание Д: *снимаются с реализации и рекомендуются на корм животным по согласию с ветслужбой Запишите выбранный ответ - букву А | Б | В | Г | Д
	31.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Содержание гистамина в рыбе регламентируется в количестве: А: *100 мг Б: 150 мг В: 200 мг Запишите выбранный ответ - букву А | Б | В | Г
	32.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Кислотность доброкачественных консервов в:томатном соусе должна быть в пределах (в пересчете на яблочную кислоту в %): А: *0,4-0,6 Б: 0,8-1,0 В: 1,0-1,2 Запишите выбранный ответ - букву А | Б | В | Г
	33.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Укажите допустимую микрофлору в консервах: А: *Bac. Subtilis Б: *Bac. Putrificus В: *Bac. Sporogenes Г: *Bac. Mesentericus Д: Cl. Perfringens Запишите выбранный ответ – букву (ы) А | Б | В | Г
	34.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Укажите недопустимую микрофлору в консервах: А: *Cl. Botulinum Б: *Cl. Perfringens В: Bac. Subtilis Г: Bac. Putrificus Запишите выбранный ответ – букву (ы)

		А Б В Г
	35.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Показатели, по которым проводится гигиеническая экспертиза свежей рыбы: А: *органолептические Б: *сероводород и аммиак В: *число Несслера Г: фуксин Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	36.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Определить категорию качества консервов "Килька в томатном соусе" с кислотностью 1,0: А: доброкачественные Б: *условно-годные В: недоброкачетсвенные Г: пониженная питательная ценность Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	37.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Белки, отсутствующие в рыбе: А: альбумины Б: ихтулин В: коллаген Г: *эластин Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	38.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При осмотре партии сельди соленой установлено, что сельдь соленая крепкого посола без тузлука покрыта небольшим количеством красного налета. Можно ли использовать данную партию рыбы для питания населения? А: Можно реализовать без ограничения Б: Нельзя реализовать В: *Можно реализовать с предварительной обработкой Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	39.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Понятию "фуксин" соответствует определение: А: бурый цвет поверхности рыбы вследствие прогоркания и окисления подкожного жира

		Б: потемнение мышечной ткани вдоль позвоночника вследствие пропитывания ее гемолизированной кровью Запишите выбранный ответ - букву В: *поверхностный красный налет, вызванный развитием пигментообразующих бактерий А Б В Г
	40.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Тепловая обработка рыбных кулинарных изделий является мерой профилактики дифиллоботриозов: А: радикальной Б: *паллиативной Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	41.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Минеральные элементы, представленные в рыбе в меньшем количестве, чем в мясе теплокровных животных: А: кальций Б: *железо В: фосфор Г: калий Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	42.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Понятию «ржавчина» соответствует определение: А: *бурый цвет поверхности рыбы вследствие прогоркания и окисления подкожного жира Б: потемнение мышечной ткани вдоль позвоночника вследствие пропитывания ее гемолизированно кровью В: поверхностный красный налет, вызванный развитием пигментообразующих бактерий Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	43.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: При исследовании рыбы проба «на нож» или на «шпильку» проводится для определения: А: цвета Б: *запаха В: вкуса Г: *консистенции Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	44.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Замораживание рыбы с соблюдением температурного режима и экспозиции является мерой профилактики дифиллоботриоза:

		А: радикальной Б: *паллиативной Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	45.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Перечислите гельминтозы, передающиеся человеку с рыбой: А: *описторхоз Б: *дифиллоботриоз В: тениидоз, описторхоз Г: энтеробиоз Д: аскаридоз, энтеробиоз, трихинеллез, дифилоботриоз Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	46.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Особенности рыбной продукции холодного копчения: А: *низкая влажность и высокое содержание соли Б: высокая влажность и низкое содержание соли В: высокая влажность и высокое содержание соли Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	47.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Наиболее благоприятными в эпидемиологическом отношении являются изделия из рыбы: А: желированные Б: *подвергшиеся кулинарной обработке В: пастообразные Г: маринады, салаты Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	48.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Сан-эпидэкспертиза баночных консервов проводится по перечисленным показателям: А: *Внешний вид и герметичность банки Б *Органолептические и бактериологические показатели консервов В: *Кислотность Г: Сероводород Запишите выбранный ответ – букву (ы)

		А Б В Г
	49.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При исследовании образца рыбы леща соленого выявлено наличие ржавых пятен на поверхности. Реакция на аммиак и сероводород - отрицательная, можно ли использовать эту рыбу для целей питания? А: можно реализовать без ограничения Б: нельзя реализовать В: *можно реализовать с предварительной обработкой Запишите выбранный ответ - букву А Б В
	50.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Понятию «загар» соответствует определение: А: бурый цвет поверхности рыбы вследствие прогоркания и окисления подкожного жира Б: *потемнение мышечной ткани вдоль позвоночника вследствие пропитывани ее гемолизированной кровью В: поверхностный красный налет, вызванный развитием пигментообразующих бактерий Запишите выбранный ответ - букву А Б В
	51.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Дегельминтизация населения прибрежных пунктов является мерой профилактики дифиллоботриоза: А: *радикальной Б: паллиативной Запишите выбранный ответ - букву А Б
	52.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Содержание соединительной ткани в рыбе колеблется в диапазоне: А: 0,5 - 2,0 Б: *0,5 - 3,5 В: 3,5 - 7,0 Г: 3,5 - 10,0 Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	53.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Аминокислотой, встречающейся в рыбе в большем количестве, чем в других продуктах является: А: лейцин Б: изолейцин В *метионин Г: аргинин

		Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	54.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Метациркарии кошачьей двуустки преимущественно локализуются в мышцах рыб: А: лососевых Б: осетровых В: *карповых Г: сельдевых Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	55.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Рыба по своему химическому составу относится к группе пищевых продуктов: А: жировых Б: белковых В: углеводно-жировых Г: *белково-жировых Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	56.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Санитарно-просветительная работа среди населения является мерой профилактики дифилоботриоза: А: радикальной Б: *паллиативной Запишите выбранный ответ - букву А Б
	57.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При исследовании партии свежей рыбы, незначительно пораженной плероцеркоидом широкого лентеца: А: не пригодна для питания, направить на корм скоту по согласованию с ветслужбой Б: *пригодна для питания при условии тщательной термической обработки В: не пригодна для питания, направить на техническую переработку Запишите выбранный ответ - букву А Б В
	58.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Температура внутри рыбных кулинарных изделий после тепловой обработки должна быть не ниже: А: 60 С Б: *80 С В: 100 С

		Запишите выбранный ответ - букву А Б В
	59.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Заключение врача - эксперта по партии свежей рыбы сильно пораженной плероцеркоидом широкого лентеца: А: годно для целей питания при условии промывания в соленой воде Б: годно для целей питания при условии тщательной термической обработки В: *негодна для целей питания, направить на техническую переработку Г: негодна для целей питания, списать на корм скоту по согласованию с ветсаннадзором Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясных продуктов
	1.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Задачей санитарно-эпидемиологической экспертизы мяса является определение: А: энергетической ценности Б: *свойств характеризующих пищевую ценность и безвредность мяса В: усвояемость мяса Г: заболеваний животных Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	2.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Усвояемость белков говядины в % : А: 15-25 Б: 40-50 В: 70-85 Г: *90-95 Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	3.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Определение наличия финн при исследовании мяса проводится с целью: А: определения свежести мяса Б: определения пищевой и биологической ценности В: *определения наличия гельминтов Запишите выбранный ответ - букву А Б В
	4.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных.

		Текст задания: Определение жира по Сокслету при исследовании мяса проводится с целью: А: определения свежести мяса Б: *определения пищевой ценности В: определения наличия гельминтов Запишите выбранный ответ - букву А | Б | В
	5.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При поражении внутренних органов эхинококком партия мяса животных: А: признается годной для питания без ограничений Б: *пораженные органы подвергаются технической утилизации, а остальные части туши реализуются как условно-годное мясо после предварительного обезвреживания В: передается на техническую утилизацию Г: передается по согласованию с ветнадзором на корм скоту Запишите выбранный ответ - букву А | Б | В | Г
	6.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Пути реализации мяса в случае обнаружения при трихинеллоскопии одной трихинеллы: А: мясо считается условно-годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания Б: туша и субпродукты подлежат технической утилизации В: печень и легкое бракуется полностью Г: *мясо бракуется и передается на техническую утилизацию Запишите выбранный ответ - букву А | Б | В | Г
	7.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Определение, характеризующее процесс созревания мяса: А: процесс распада тканей мяса, происходящий с участием микроорганизмов и его ферментов Б: *начальная стадия автолиза, в которой наибольшую активность проявляют ферменты гликолиза, приводящие к существенным изменения в углеводной системе В: процесс биохимических превращений в белковых веществах под влиянием протеиназ Г: процесс биохимических превращений жировых веществ под влиянием липаз Запишите выбранный ответ - букву А | Б | В | Г
	8.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания :Бензидиновая проба с мясной вытяжкой при исследовании мяса проводится с целью: А: *определения свежести мяса Б: определения пищевой и биологической ценности

		В: определения наличия гельминтов Запишите выбранный ответ - букву А Б В
	9.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Пути реализации партии мяса, полученного от животных имевших клинические проявления при жизни и патологоанатомические изменения после убоя, характерные для бруцеллеза: А: признать пригодной для питания без ограничения Б: *признать условно-годной после предварительного обезвреживания проваркой В: признать непригодной для питания Г: передать на техническую утилизацию Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	10.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Проба на «нож» при исследовании мяса проводится с целью: А: *определения консистенции Б: определения пищевой ценности В: определения наличия гельминтов Г: *определения запаха Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	11.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Пути реализации мяса при обнаружении более 3 финн на площади 40 сантиметров квадратных мышечной ткани: А: мясо считается условно-годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания Б: туша и субпродукты подлежат технической утилизации В: печень и легкие бракуются Г: *мясо бракуется и передается на техническую утилизацию Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	12.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Мясо является источником нутриентов: А: *белков Б: *жиров В: *гликогена Г: глюкозы Запишите выбранный ответ – букву (ы)

		А Б В Г
	13.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Химический состав свежего мяса и калорийность зависят: А: от правильного ведения процесса созревания мяса Б: от своевременности обескровливания туши В: *от упитанности животных Г: от правильности охлаждения мяса Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	14.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Белок мяса эластин дефицитен: А: по пролину Б: *по триптофану В: по валину и цистеину Г: *по цистину Д: по оксипролину Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г Д
	15.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Мясо является важным источником минеральных веществ: А: *калия Б: *железа В: *фосфора Г: кальция Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	16.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: В мясе преимущественно содержатся фракции липидов, кроме: А: ненасыщенные жирные кислоты Б: стерины В: фосфолипиды Г: *полиненасыщенные жирные кислоты Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	17.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Основные факторы, способствующие развитию микрофлоры в фарше при производстве колбас, кроме:

		А: высокая влажность Б: высокая степень измельчения В: длительное время выдержки Г: *высокое содержание поваренной соли Запишите выбранный ответ - букву А | Б | В | Г
	18.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Мясо по химическому составу относится к группе пищевых продуктов: А: жировой Б: белковой В: углеводистой Г: *белково-жировой Запишите выбранный ответ - букву А | Б | В | Г
	19.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Животный жир наилучший по биологическим свойствам: А: говяжий Б: *свиной В: бараний Запишите выбранный ответ - букву А | Б | В
	20.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Реакция бульона с серно-кислой медью при исследовании мяса проводится с целью: А: *определения свежести мяса Б: определения пищевой и биологической ценности В: определения наличия гельминтов Запишите выбранный ответ - букву А | Б | В
	21.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Трихинеллоскопия при исследовании мяса проводится с целью: А: определения свежести мяса Б: определения пищевой и биологической ценности В: *определения наличия гельминтов Запишите выбранный ответ - букву А | Б | В
	22.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных.

		Текст задания: Пути реализации партии мяса, полученного от больных ящуром животных, убитых при повышенной температуре тела: А: *признать условно-годной после обезвреживания проваркой Б: непригодна для питания В: пригодна для питания без ограничений Г: передать на техническую утилизацию Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	23.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Пути реализации партии мяса, при незначительном поражении печени животных эхинококком: А: мясо считается условно-годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания Б: туша и субпродукты подлежат технической утилизации В: *печень бракуется полностью Г: *разрешить использовать в питании остальную здоровую часть туши Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	24.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Среднее содержание белков в мясе крупного рогатого скота средней упитанности в %: А: 1-6 Б: 10-11 В: *18-20 Г: 22-25 Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	25.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Окраска отпечатков мяса по Грамму проводится с целью: А: *определения свежести мяса Б: определения пищевой и биологической ценности В: определения наличия гельминтов Запишите выбранный ответ - букву А Б В
	26.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Определение белка по Кьельдалю при исследовании мяса проводится с целью : А: определения свежести мяса Б: *определения пищевой ценности В: определения наличия гельминтов

		Запишите выбранный ответ - букву А Б В
	27.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Мясо туши, в котором найдена в 24 срезах 1 трихинелла считается: А: доброкачественным Б: условно-годным В: *недоброкачественным Запишите выбранный ответ - букву А Б В
	28.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания:Пути реализации мяса при обнаружении количества финн меньше 3 на площади 40 сантиметров квадратных мышечной ткани: А: *мясо считается условно-годным и допускается к употреблению только после предварительного обезвреживания Б: туша и субпродукты подлежат технической утилизации В: можно ограничиться удалением пузырей и разрешить использовать в питании остальную здоровую часть туши Г: печень и легкие бракуются полностью Запишите выбранный ответ - букву А Б В
	29.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Наибольшей биологической ценностью из белков мяса обладают: А: коллаген Б: *миозин В: эластин Г: *миоглобин Д: *актин Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г Д
	30.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Определение количества летучих жирных кислот при исследовании мяса проводится с целью: А: *определение свежести мяса Б: определение пищевой ценности мяса В: определение гельминтов Запишите выбранный ответ - букву А Б В
	31.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Вареные колбасы относятся к скоропортящимся продуктам вследствие большого содержания в них:

		А: минеральных веществ Б: нитритов В: жиров Г: *влаги Запишите выбранный ответ - букву А | Б | В | Г
	32.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Контроль эффективности тепловой обработки колбасных изделий основан на определении: А: pH фарша Б: пероксидазы В: *кислой фосфатазы Г: микробного числа Д: коли-титра Запишите выбранный ответ - букву А | Б | В | Г | Д
	33.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Сроки хранения вареных колбас высших сортов при температуре от +2 до + 6 С: А: 24 часа Б: 36 часов В: 48 часов Г: *72 часа Запишите выбранный ответ - букву А | Б | В | Г
	34.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Условно-годное финнозное мясо может подвергаться обезвреживанию следующими методами: А: *тепловой обработки Б: *замораживанием В: *посолом Г: копчением Запишите выбранный ответ – букву (ы) А | Б | В | Г
	35.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Источником заражения трихинеллезом может быть мясо: А: *свиньи Б: крупного рогатого скота В: мелкого рогатого скота

		Г: *дикого кабана Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	36.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Заключение по партии мяса, полученного от животных, больных сальмонеллезом: А: пригодна для питания без ограничений Б: не пригодна для питания, подлежит технической утилизации В: *условно-годна для питания после тщательной термической обработки Г: не пригодна для питания, списать на корм скоту по согласованию с ветслужбой Запишите выбранный ответ - букву А Б В Г
	37.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Гельминтозы, передающиеся человеку при употреблении в пищу мяса: А: *теннидоз Б: описторхоз В: дифиллобатриоз Г: *эхинококкоз Д: аскаридоз Е: *трихинеллез Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г Д Е
	38.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Показатели, характеризующие свежесть мяса: А: *содержание летучих жирных кислот Б: *содержание амино-аммиачного азота В: *реакция с сернокислой медью Г: наличие гельминтов Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	39.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: При микроскопическом анализе мяса в мазках-отпечатках опредеяют: А: *общее количество бактерий (кокков и палочек) Б: видовую принадлежность бактерии В: *степень распада мышечной ткани Г: посторонние включения Запишите выбранный ответ – букву (ы)

		А Б В Г
	40.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Азотистые экстрактивные вещества мяса: А: *ансерин Б: *карнозин В: молочная кислота Д: гликоген Е: глюкоза Ж: *креатин З: *пуриновые основания Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г Д Е Ж З
	41.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Безазотистые экстрактивные вещества мяса: А: ансерин Б: карнозин В: *молочная кислота Г: *гликоген Д: *глюкоза Е: креатин Ж: пуриновые основания Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	42.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Потребление мяса, содержащего большое количество соединительно-тканных белков: А: *снижает интенсивность синтеза тканевого белка Б: нарушает свертывание крови В: *ухудшает функцию почек Г: *стимулирует моторику кишечника Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза молока
	1.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Укажите белковые вещества молока:

		А: *Казеин Б: *Лактоальбумин В: *Лактоглобулин Г: *Белки оболочек Д: Жировые шарики Ж: Лактенины З: Лактотрансферин Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г Д Ж З
	2.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Отличительной особенностью молочного жира является наличие в его составе: А: полиненасыщенных жирных кислот Б: *низкомолекулярных жирных кислот В: холестерина Г: фосфолипидов Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	3.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Каким косвенным тестом определяют бактериальную обсемененность закупаемого молока? А: проба на фосфатазу Б: *проба на редуктазу В: кольцевая бруцеллезная проба Г: проба на пероксидазу Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	4.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Из минеральных элементов в молоке недостаточно: А: кальция Б: железо В: *фосфора Г: калия Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	5.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Молоко является единственным источником в питании: А: фруктозы

		Б: сахарозы В: *лактозы Г: глюкозы Запишите выбранный ответ – букву А | Б | В | Г
	6.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Молочнокислые бактерии являются продуцентами витаминов, кроме: А: *С Б: *Д В: *А Г: группы В Запишите выбранный ответ – букву (ы) А | Б | В | Г
	7.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Молочно-кислые напитки применяют в лечебных целях, потому что они содержат: А: *молочную кислоту Б: *пептонизированный белок В: *молочно-кислые бактерии Г: аскорбиновую кислоту Запишите выбранный ответ – букву (ы) А | Б | В | Г
	8.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Через молоко могут передаваться следующие инфекционные заболевания: А: *туберкулез Б: *сибирская язва В: туляремия Г: *бруцеллез Д: *ящур Ж: туляремия, бруцеллез, ящур Запишите выбранный ответ – букву (ы) А | Б | В | Г | Д | Ж
	9.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Обязательные мероприятия первичной обработки молока на ферме: А: Фильтрация, пастеризация, охлаждение до 0 градусов Б: Нормализация, охлаждение В: *Фильтрация и охлаждение

		А Б В
	10.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: На молокозаводе необходимо предъявлять справки о ветеринарно-санитарном благополучии в животноводческих хозяйствах: А: *1 раз в месяц Б: 1 раз в квартал В: 1 раз в 6 месяцев Г: 1 раз в год Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	11.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Длительной пастеризации молока соответствует режим обработки: А: *63-65 С в течение 20-30 минут Б: 72-80 С в течение 15-20 секунд В: 90 С без выдержки Г: выше 100 С Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	12.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Стерилизация молока соответствует режиму обработки: А: 63-65 С в течение 20-30 минут Б: 72-80 С в течение 15-20 секунд В: 90 С без выдержки Г: *выше 100 С Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	13.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Молоко, нейтрализованное на ферме питьевой содой, может быть использовано: А: для выработки молочно-кислых продуктов Б: для выработки плавленных сыров В: *в качестве корма для животных с разрешением ветнадзора Г: после пастеризации без ограничения Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	14.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Как правильно реализовать партию фляжного молока (200 л) с низким содержанием жира, сухого

		обезжиренного вещества, низкой плотностью и органолептическими свойствами, характерными для разбавленного водой молока: А: уничтожить Б: *списать на корм скоту по согласованию с ветнадзором В: использовать для питания без ограничения Г: направить на предприятия общественного питания для приготовления молочных блюд и теста Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	15.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Фальсификация молока крахмалом используется для А: снижения бактериальной обсемененности Б: нейтрализации повышенной кислотностью В: *увеличения плотностью Запишите выбранный ответ – букву А Б В
	16.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Фальсификацию молока перекисью водорода используют для: А: *снижения бактериальной обсемененности Б: нейтрализации повышенной кислотностью В: увеличения плотностью Запишите выбранный ответ – букву А Б В
	17.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При приготовлении творога образуется: А: пахта Б: *сыворотка В: обрат Запишите выбранный ответ – букву А Б В
	18.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При проведении лабораторного исследования образца фляжного молока, изъятого из магазина №4, в момент реализации от партии в 50 литров были получены следующие результаты: органолептические показатели без изменений, кислотность – 17, плотность – 1,036, жир – 2,2%, сухой остаток – 11,0, СОМО – 8,8, Реакция на фосфатазу – отрицательная. Как Вы оцените эти показатели? А: *Подснятие жира Б: Разведение водой

		В: Разведение водой + обратом Г: Соответствует требованиям ГОСТа Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	19.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: На молзавод поступила партия молока с низового завода в количестве 5 тонн. При лабораторном анализе объединенной пробы молока выявлено наличие перекиси водорода. Укажите категорию качества данной партии молока. А: доброкачественное Б: условно-годное В: недоброкачественное Г:*фальсифицированное Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	20.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Свежесть молока оценивается: А: *по органолептическим свойствам Б: *по кислотности В: по сухому остатку Г: *по редуктазной пробе Д: *по свертываемости при кипячении Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г Д
	21.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Отличительной особенностью белка молока является связь его с солями: А: железа Б: магния В: калия Г: *кальция Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	22.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Эффективность пастеризации молока зависит от всех показателей, кроме: А: температуры тепловой обработки Б: исходной бактериальной обсемененности В: длительности тепловой обработки Г: *плотности молока

		Д: качества очистки и фильтрации Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г Д
	23.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Основным по количеству белка в коровьем молоке является: А: лактоальбумин Б: лактоглобулин В: *казеин Запишите выбранный ответ – букву А Б В
	24.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Заболевания животных передающихся через молоко человеку: А: Мастит Б: Сальмонеллез В: *Бруцеллез Г: *Туберкулез Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	25.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Пастеризация молока считается эффективной, если коли-титр после секции охлаждения не менее: А: 3 мл Б: 6 мл В: 8 мл Г: *10 мл Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	26.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Цель редуктазной пробы: А: контроль качества пастеризации Б: *определение бактериальной обсемененности В: определение возбудителей бруцеллеза в молоке Г: определение возбудителей туберкулеза в молоке Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	27.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Обязательные этапы обработки молока на молокозаводе, обеспечивающие получение молока с наименьшей

		бактериальной загрязненностью: А: фильтрация и тепловая обработка Б: *фильтрация, тепловая обработка и охлаждение В: фильтрация и охлаждение Г: тепловая обработка Запишите выбранный ответ – букву А | Б | В | Г
	28.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Молоко от коров с положительными аллергическими реакциями на бруцеллез: А: пригодно в пищу после кипячения Б:*пригодно в пищу после пастеризации В: не пригодно для питания Запишите выбранный ответ – букву А | Б | В
	29.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Цель пробы с резазурином: А: контроль качества пастеризации Б: *определение бактериальной обсемененности молока В: определение возбудителей бруцеллеза в молоке Г: определение возбудителей туберкулеза в молоке Запишите выбранный ответ – букву А | Б | В | Г
	30.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При сбивании масла образуется: А: *пахта Б: сыворотка В: оборот Запишите выбранный ответ – букву А | Б | В
	31.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Для маскировки сильного разбавления молока водой используют: А: сахарный песок Б: *крахмал В: муку Г: соль Запишите выбранный ответ – букву

		А Б В Г
	32.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: В результате употребления пастеризованного молока, полученного от маститных животных может возникнуть: А: ботулизм Б: *стафилококковый токсикоз В: иерсиниоз Г: эшерихиоз Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г
	33.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Какие возможные пути использования партии бутылочного молока (50 и более бутылок) с повышенной кислотностью (27 Т). А: использовать для питания без ограничений Б: *направить на корм скоту по согласованию с ветнадзором В: направить на техническую переработку Г: *признать партию условно-годной, передать в сеть общественного питания для приготовления теста Запишите выбранный ответ – букву (ы) А Б В Г
	34.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Для маскировки молока с истекшим сроком реализации используют: А: раствор формалина Б: *очищенную соду В: концентрированную серную кислоту Г: NaOH Д: перекись водорода Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г Д
	35.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Режим пастеризации молока, обеспечивающий полное уничтожение условно-патогенных микроорганизмов: А: 50 С – 30 минут Б: 55 С - 30 минут В: 60 С – 30 минут Г: *65 С – 30 минут Запишите выбранный ответ – букву А Б В Г

	36.	Из минеральных элементов в молоке недостаточно: А: кальция Б: железа В: *фосфора Запишите выбранный ответ – букву А | Б | В
	37.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Укажите возможные пути использования молока, полученного в хозяйствах, от коров, больных маститом: А: подлежит уничтожению Б: используется в хозяйстве после кипячения для кормления молодняка В: подлежит переработке на молокозаводе Г: подлежит кипячению на ферме и использованию для пищевых целей в хозяйстве Д: *из пораженных четвертей вымени подлежит уничтожению, из непораженных четвертей - подвергают тепловой обработке (кипячение или пастеризация) и применяется для кормления молодняка сельскохозяйственных животных Запишите выбранный ответ – букву А | Б | В | Г | Д
	38.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: На городской молокозавод поступила партия молока с низового завода в количестве 5 тонн. При лабораторном анализе объединенной пробы молока выявлено наличие соды. Укажите категорию качества данной партии молока. А: доброкачественное Б: условно-годное В: недоброкачественное Г: *фальсифицированное Запишите выбранный ответ – букву А | Б | В | Г
	39.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Основной показатель соблюдения санитарного регламента производства молока: А: плотность Б: *кислотность В: содержание жира Г: сухой остаток Запишите выбранный ответ – букву А | Б | В | Г
	40.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Качество закваски оценивается по следующим показателям:

		А: *органолептическим Б: *химическим (продолжительность сквашивания молока и кислотность закваски) В: *микроскопическим Г: физическим Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
		Пищевые отравления
	1.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Заболевания, относящееся к группе токсикоинфекций: А: сальмонеллез Б: стафилококковый токсикоз В: ботулизм Г: *отравление Clostridium porfrindens Д: *отравление E. coli Е: *отравление Bac. Cereus Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г Д Е
	2.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Специалист по гигиене проводит расследование пищевого отравления: А: после получения результатов бактериологического и химического анализа пищи Б: *незамедлительно после получения экстренного извещения В: в течение 3-х суток после получения экстренного извещения Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В
	3.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Микроорганизмы становятся потенциально опасными в плане возникновения пищевого отравления при достижении в продукте количества: А: 10 в 5-й степени -- 10 в 6-й степени Б: 10 в 4-й степени -- 10 в 5-й степени В: *10 в 6-й степени -- 10 в 7-й степени Г: 10 в 1-й степени -- 10 в 2-й степени Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	4.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Общую бактериальную обсемененность пищевых продуктов определяют по: А: наличию коагулазоположительных стафилококков

		Б: наличию спороносных бактерий В: *наличию мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	5.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Основное место в природе, где поддерживает свой вид возбудитель ботулизма: А: воздух Б: *почва В: вода Г: кишечник человека Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	6.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Для профилактики стафилококковых токсикозов основным является: А: качественная термическая обработка продуктов Б: соблюдение технологического процесса приготовления продуктов и блюд В: *медицинский контроль за здоровьем работающих на пищевых предприятиях Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	7.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Инкубационный период при стафилококковом токсикозе как правило менее: А: *6 часов Б: 8 часов В: 10 часов Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В
	8.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Для профилактики токсикоинфекций основным является: А: *качественная термическая обработка продуктов Б: соблюдение технологического процесса приготовления продуктов В: медицинский контроль за здоровьем работающих на пищевых предприятиях Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В
	9.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Инкубационный период при пищевом отравлении ботулотоксином: А: до 2 часов

		Б: от 8 до 12 часов В: от 6 до 30 часов Г: *от 2 часов до 8-10 дней Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	10.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Зерно подлежит проверке на токсичность, начиная с количества розовоокрашенных зерен в партии, составляющего: А: 1% Б: 2% В: *3% Г: 5% Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	11.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Ведущим при установлении патогенности стафилококка является: А: пигментообразование Б: реакция чашечного гемолиза В: *реакция плазмокоагуляции Г: реакция аглютинации Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	12.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Пищевые продукты, которые могут являться причиной возникновения ботулизма: А: *рыба соленая домашнего приготовления Б: *грибные и овощные консервы В: *свинина (соленая, копченая) домашнего приготовления Г: овощные консервы в томатной заливке промышленного производства Д: *рыба вяленая Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г Д
	13.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Споры возбудителя ботулизма сохраняются в объектах: А: *в поверхностных слоях почвы Б *в иле водоемов, рек В: *на фруктах, овощах Г: в водопроводной воде

		Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	14.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: В основе профилактики бактериальных пищевых отравлений лежат мероприятия: А: *предупреждение заражения пищи микроорганизмами Б: *предупреждение размножения бактерий в пище В: *уничтожение патогенных бактерий в пище в процессе тепловой обработки Г: уничтожение патогенных бактерий в пище в процессе холодной обработки Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	15.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Развитие токсикоинфекций, вызываемой кишечной палочкой, обусловлена: А: *поступлением в организм массивного количества живых микробов Б: *воздействием эндотоксинов, освобождающихся при гибели микробов В: воздействием экзотоксинов, поступивших с пищевыми продуктами Г: размножением в организме живых возбудителей, поступивших с пищевыми продуктами в небольшом количестве Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	16.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Для предотвращения стафилококковой интоксикации необходимо прервать следующие звенья пищевой цепи: А: *предупреждение попадания стафилококков в пищу Б: *предупреждение их размножения в пище В: ликвидация токсинов в пищевых продуктах посредством термической обработки Г: предупреждение попадания стафилококков и их размножение в пище и ликвидация токсинов в пищевых продуктах путем охлаждения Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	17.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Отличием кишечных инфекций от пищевых отравлений являются: А: массовость Б: *контагиозность В: короткий инкубационный период Г: внезапное начало Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г

	18.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Заболевания работников пищеблока, приводящие к инфицированию пищи стафилококками: А: *инфицированные раны рук Б: *ангина В: ревмокардит Г: дизентерия Д: ОРВИ Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г Д
	19.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Основные свойства возбудителя ботулизма: А: *анаэроб Б: *образует термоустойчивые споры В: *вырабатывает экзотоксин Г: аэроб, вырабатывает экзотоксин, образует термоустойчивые споры Д: анаэроб, не образует спор, вырабатывает эндотоксин Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г Д
	20.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: При расследовании пищевого отравления специалист по гигиене питания обязан установить связь с: А: дирекцией предприятия, где работает пострадавший Б: главным врачом поликлиники В: *медицинским работником, оказавшим помощь заболевшим Г: родственниками пострадавших Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	21.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Действующее начало при отравлении мухоморами: А: атропии Б: *мускарии В: фазии Г: амигдалии Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	22.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: При микробиологическом контроле санитарного состояния смывы берут с поверхности оборудования, санитарной одежды и т.п. общей площадью:

		А: 10 см2 Б: *100 см2 В: 25 см2 Г: 40 см2 Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	23.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Для микробиологического исследования на предприятиях общественного питания берутся следующие продукты и блюда: А: *творог Б: *котлеты В: мясо сырое Г: винегрет Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	24.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Значительная обсемененность готовых продуктов сапрофитной микрофлорой, выявленная в результате микробиологического исследования: А: свидетельствует о вторичном загрязнении продукта Б: является показателем эпидемиологического неблагополучия объекта В: указывает на возможное загрязнение патогенными микроорганизмами Г: *является показателем санитарного неблагополучия объекта Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	25.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Пищевое отравление может вызывать икра и молоко: А: *маринки Б: сома В: щуки Г: макрели Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	26.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Розовое окрашивание зерен пшеницы указывает на: А: химическое загрязнение Б: поражения бактериями чудесной палочки В: поражение афлотоксином Г: *фузариозную пораженность

		Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	27.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Пробы продуктов и блюд, смывы для бактериологического анализа должны быть доставлены в бактериологическую лабораторию не позднее: А: 1 часа Б: *2 часов В: 3 часов Г: 5 часов Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	28.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Токсин, наиболее устойчивый при термическом воздействии: А: *токсин Cl. botulinus Б: энтеротоксин Cl. pirfriudens В: афлатоксин Г: энтеротоксин Bacitlus cereus Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	29.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Для установления эффективности санитарной обработки смывы берут с: А: *чистых объектов до работы Б: грязных объектов во время работы В: грязных объектов после работы Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В
	30.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Обнаружение в результате микробиологического исследования патогенных микроорганизмов: А: свидетельствует о вторичном загрязнении продукта Б: *является показателем эпидемиологического неблагополучия объекта В: указывает на возможное загрязнение патогенными микроорганизмами Г: является показателем санитарного неблагополучия объекта Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	31.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: В патогенезе пищевых токсикоинфекций основную роль играют: А: *живые микробы, размножившиеся в пище

		Б: токсины, образовавшиеся в пище в результате размножения микробов Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б
	32.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Характерные свойства ботулотоксина: А: *устойчив к действию протеолитических ферментов Б: *устойчив к кислому содержанию желудка В: *инактивируется под действием высокой температуры Г: устойчив к действию щелочей Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	33.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Клинические признаки, характерные для отравления ботулотоксином: А: стул с кровью Б: ложные тенезмы В: *затруднение глотания Г: *нарушение функций нервной системы Д: рвота Е: *нарушение зрения Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г Д Е
	34.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Основные пищевые продукты, с которыми чаще всего связаны пищевые отравления стафилококковой этиологии: А: рыба домашнего приготовления Б: *молоко В: *кондитерские изделия с кремом Г: гусиные яйца Д: компоты домашнего приготовления Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г Д
	35.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Симптомы, характерные для стафилококковой интоксикации: А: *тошнота Б: *рвота В: *резкие боли в эпигастрии Г: *нитевидный пульс Д: *падение артериального давления

		Е: понос Ж: значительное повышение температуры З: неукротимая рвота Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г Д Е Ж З
	36.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Профилактика пищевых токсикоинфекций заключается: А: *в предупреждении инфицирования пищевых продуктов возбудителями Б: *в предупреждении размножения возбудителей В: *в ликвидации возбудителей тепловой обработки Г: предупреждении накопления токсина Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	37.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Для подтверждения диагноза ботулизма необходимо исследовать: А: *рвотные массы Б: *промывные воды желудка В: *кровь для определения ботулотоксина Г: *подозреваемую пищу Д: кровь на гемокультуру, подозреваемую пищу Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г Д
	38.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: При стафилококковых интоксикациях основным источником заражения продуктов является: А: *коровы, больные маститом Б: *работники пищеблоков с пиодермиями В: *работники столовых с гнойными ангинами Г: *работники пищеблоков с гнойными стоматитами Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	39.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Канцерогенный эффект на печень оказывают продукты, содержащие: А: фузариотоксины Б: *афлотоксины В: аманитотоксины Г: амигдалин

		Запишите выбранный ответ – букву(ы) А | Б | В | Г
	40.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Для уточнения и постановки диагноза пищевого отравления в лабораторию направляются: А: *рвотные массы Б: *каловые массы В: *промывные воды шелудка Г: *кровь Д: *моча Е: *остатки пищевых продуктов Запишите выбранный ответ – букву(ы) А | Б | В | Г | Д | Е
		Задания открытого типа
	1.	Понятие о качестве пищевых продуктов.
	2.	Стандартизация пищевых продуктов, ее гигиеническое и правовое значение.
	3.	Производственный контроль, цели, объекты и виды.
	4.	Объекты производственного контролья
	5.	Программа производственного контроля.
	6.	Меры, принимаемые администрацией объекта, направленные на устранение выявленных нарушений
	7.	Цели, задачи, виды, порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов в ходе производства и реализации, правовые основы ее проведения.
	8.	Отбор образцов для лабораторного исследования
	9.	Документация, оформляемая специалистами по результатам исследования.
	10.	Экспертиза некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	11.	Методика отбора проб пищевых продуктов для лабораторных испытаний и исследований.
	12.	Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы на стадии внедрения производства пищевых продуктов.

	13.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	14.	Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях.
	15.	Нормируемые микробиологические показатели пищевых продуктов.
	16.	Методика санитарно-микробиологического контроля методом смывов.
	17.	Принципы оценки результатов санитарно-бактериологического обследования.
	18.	Санитарно-микологический контроль пищевых продуктов.
	19.	Пищевые токсикоинфекции, вызванные бактериями группы кишечной палочкой. Роль отдельных продуктов в возникновении этих отравлений, клинико-эпидемиологические особенности вспышек, диагностика, профилактика.
	20.	Пищевые токсикоинфекции, вызванные протеем. Роль отдельных продуктов в возникновении этих отравлений, клинико-эпидемиологические особенности вспышек, диагностика, профилактика.
	21.	Пищевые токсикоинфекции, вызываемые спорообразующими микробами Clostridium perfringens. Роль отдельных продуктов в возникновении отравлений, особенности вспышек, диагностика, профилактика.
	22.	Пищевые токсикоинфекции, вызываемые спорообразующими микробами Bacillus cereus. Роль отдельных продуктов в возникновении отравлений, особенности вспышек, диагностика, профилактика.
	23.	Пищевые токсикоинфекции, вызываемые Vibrio paga- haemolyticus, клиника, диагностика и профилактика
	24.	Отравления животными продуктами, ядовитыми по своей природе (*маринотоксины)*, диагностика и профилактика.
	25.	Отравления животными продуктами, ядовитыми по своей природе (*тетродотоксин)*, диагностика и профилактика.
	26.	Отравления животными продуктами, ядовитыми по своей природе (*скомбротоксин)*, диагностика и профилактика.
	27.	Отравления животными продуктами, ядовитыми по своей природе (*цигуатоксины)*, диагностика и профилактика.
	28.	Стафилококковые пищевые интоксикации, источники и механизм инфицирования продуктов, клинико-эпидемиологические особенности вспышек, диагностика, профилактика.
	29.	Ботулизм, этиопатогенез, связь ботулизма с определенными продуктами, клинико-эпидемиологические особенности вспышек, лабораторная диагностика, профилактика.
	30.	Пищевые микотоксикозы, классификация, распространенность. Способы детоксикации загрязненных микотоксинами пищевых продуктов..
	31.	Критерии оценки токсичности зерна с розовой окраской.

	32.	Рекомендации по использованию розовоокрашенных зерен
	33.	Фузариотоксикозы (алиментарно-токсическая алейкия), клинико-эпидемиологические особенности.
	34.	Фузариотоксикозы (отравление «пьяным» хлебом, отравление Т-2-токсином, зеароленоном), клинико-эпидемиологические особенности
	35.	Общие принципы профилактических мероприятий по снижению нагрузки фузариотоксинами
	36.	Афлатоксикозы, действие афлатоксинов на организм. Условия, способствующие загрязнению продуктов питания афлатоксинами, профилактика афлатоксикозов.
	37.	Профилактика афлатоксикозов.
	38.	Эрготизм, формы проявления, профилактика. Микотоксикозы, вызываемые другими токсинами.
	39.	Микотоксикозы, вызываемые другими токсинами.
	40.	Отравление ядовитыми грибами (бледная поганка).
	41.	. Отравление ядовитыми грибами (мухоморы)
	42.	Отравление ядовитыми грибами (строчки, сморчки, и др.). Клинико-эпидемиологические особенности и их профилактика
	43.	Отравление ядовитыми растениями (белена, белладонна, болиголов пятнистый и др.), сорняковые токсикозы, клинико-эпидемиологические особенности, профилактика.
	44.	Отравление- сорняковые токсикозы, клинико-эпидемиологические особенности, профилактика.
	45.	Отравление сорными и используемыми в питании растениями, клинико-эпидемиологические особенности, профилактика.
	46.	Этапы развития отравления пестицидами
	47.	Отравления примесями химических веществ в продуктах питания (отравления, вызываемые пестицидами ФОС).
	48.	Отравления примесями химических веществ в продуктах питания (отравления, вызываемые пестицидами ХОС).
	49.	Отравления примесями химических веществ в продуктах питания (отравления, вызываемые ртутьорганическими пестицидами).
	50.	Отравления примесями химических веществ в продуктах питания (отравления, вызываемые пестицидами - производными карбаминовых кислот).
	51.	Отравления примесями химических веществ в продуктах питания (отравления, вызываемые нитратами и нитритами).

	52.	Отравления примесями химических веществ в продуктах питания (отравления, вызываемые солями тяжелыхе металлов- свинцом).
	53.	Отравления примесями химических веществ в продуктах питания (отравления, вызываемые мышьяком).
	54.	Отравления примесями химических веществ в продуктах питания (отравления, вызываемые солями тяжелых металлов – кадмием).
	55.	Отравления примесями химических веществ в продуктах питания (отравления, вызываемые ртутью).
	56.	Отравления примесями химических веществ в продуктах питания (отравления, вызываемые полихлорированными бифениламинами и др.).
	57.	Пути реализации пищевой продукции, загрязненной фосфорорганическими пестицидами
	58.	Пути реализации пищевой продукции, загрязненной карбаматами
	59.	Пути реализации пищевой продукции, загрязненной хлорорганическими пестицидами
	60.	Пути реализации пищевой продукции, загрязненной агрохимикатами (нитратами).
	61.	Пути снижения содержания нитратов в растительной продукции
	62.	Порядок государственного надзора и контроля над безопасным обращением пестицидов и агрохимикатов.
	63.	Общие признаки, характекрные для пищевого отравления
	64.	Методика санитарно-эпидемиологического расследования.
	65.	Оперативные меры, принимаемые при расследовании пищевого отравления
	66.	Общие принципы профилактики микробных и немикробных пищевых отравлений
	67.	Показатели доброкачественности и свежести мяса, принципы методов их определения.
	68.	Правила отбора проб мяса и мясной продукции на санитарно-химические и микробиологические показатели.
	69.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза молока и молочных продуктов, принципы методов определения гигиенических показателей качества.
	70.	Правила отбора проб молока и молочной продукции на санитарно-химические и микробиологические показатели

	71.	Показатели доброкачественности рыбы и методы их определения.
	72.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза консервов.
	73.	Основные виды брака консервов
	74.	Правила отбора проб консервированной продукции на санитарно-химические и микробиологические показатели.
	75.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза муки и хлеба. Методика отбора проб хлеба и сыпучей продукции (муки, сахара, крупы и др.) на санитарно-химические показатели.
	76.	Контроль за питанием населения лабораторным методом.
	77.	Порядок отбора блюд на калорийность.
	78.	Методика анализа блюд на калорийность.
	79.	Генетически модифицированные источники пищи. Перспективы и проблемы.
	80.	Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, полученных из ГМИ,
	81.	Основные полимерные и синтетические материалы, контактирующие с пищевой продукцией.
	82.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза синтетических материалов при их постановке на производство.
	83.	Методы, используемые при санитарно-эпидемиологической экспертизе посуды, тары
	84.	Организация производственного контроля при выпуске синтетических материалов в обращение.
	85.	Госсанэпиднадзор за применением полимерных и синтетических материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
	86.	Нанотехнологии в производстве посуды и упаковочных материалов.
		Практические задания
	1.	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю за качеством поступившей сельхозпродукции на соответствие гигиеническим требованиям безопасности продуктов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование овощного склада. На основании п.4 статьи 51 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с целью установления безопасности пищевых продуктов назначена гигиеническая экспертиза сельхозпродукции на содержание нитратов. Проведение экспертизы поручено санитарно-химической лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в …». **Акт по результатам мероприятий по контролю**

(выписка)

В ходе проверки установлено: на продовольственном складе находится партия сельхозпродукции, выращенной в открытом грунте и поставленная ОАО «Зенит»: картофель - 1 т, морковь – 1,5 т, лук репчатый 2 т, капуста белокочанная поздняя – 0,5 т, свекла столовая - 1,2 т, кабачки – 0,6 т.

На предъявленные для осмотра партии овощной сельхозпродукции не были представлены удостоверения качества и безопасности производителя.

В присутствии администрации (директора) овощехранилища был произведен отбор образцов от каждой партии овощной продукции в количестве, установленном государственным стандартом, и оформлен акт отбора проб. Результаты исследования образцов сельхозпродукции представлены в табл.1.

Таблица 1

Содержание нитратов в продуктах растительного происхождения

Наименование продукта	**Уровни нитратов (мг/кг)**	**Допустимые уровни мг/кг**	
Картофель	260	250	
Морковь поздняя	280	250	
Лук репчатый	70	80	
Капуста белокочанная поздняя	280	500	
Свекла столовая	3000	1400	
Арбузы	150	60	

Задание:

1.Проанализировать результаты содержание нитратов в продуктах растительного происхождения на соответствие ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и дать практические рекомендации о возможности и условиях использования в питании населения сельхозпродукции с повышенным содержанием нитратов.

2. Укажите пути снижения содержания нитратов в продуктах растительного происхождения.

3. Каковы причины повышенного содержания нитратов в плодоовощной продукции? Дайте предложения по предупреждению повышенного накопления нитратов в овощной продукции и профилактике пищевых отравлений нитратами.

2 Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора в …….области о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование молокозавода. Из цеха готовой продукции был проведен отбор проб от партии пастеризованного молока в потребительской таре. Пробы отправлены в санитарно-химическую лабораторию ФБУЗ

<table>
<tr><td></td><td></td><td>«Центр гигиены и эпидемиологии в …» с целью оценки соответствия данного пищевого продукта гигиеническим нормативам по содержанию пестицидов. Результаты лабораторных исследований: органолептическиепоказатели свойственные данному виду продукта. Методом ТСХ выявлено наличие гексахлорциклогексана (ГХЦГ): в средней пробе -0,2 мг/кг, в сливках – 1,2 мг/кг, в сепарированном молоке – не обнаружено.
Задание:
1.Дать санитарно-эпидемиологическое заключение по анализу фляжного пастеризованного молока.
2. Укажите возможные пути реализации данной партии молока.</td></tr>
<tr><td></td><td>4</td><td>Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: В соответствии с Распоряжением главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено расследование пищевого отравления. В клинику был доставлен больной М. 32 лет с жалобами на общую слабость, тошнота, многократная рвота, головокружение, двоение в глазах (диплопия), затруднение при глотании пищи, осиплость голоса, пошатывание при ходьбе.
Из эпиданамнеза установлено, что больной вечером 23 февраля употреблял маринованные огурцы, консервированные грибы, приготовленные в домашних условиях и закатанные герметично металлической крышкой. Заболевание началось утром, когда появилась тошнота, многократная рвота, двоение в глазах (диплопия), затруднение глотания. По скорой помощи пациент был доставлен в клинику.
Задание:
1.Установите предварительный диагноз.
2.Указать причины пищевого отравления.
3.К какой группе пищевых отравлений оно отнесено?
4.Какова профилактика данного заболевания?</td></tr>
<tr><td></td><td>5</td><td>Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: При проведении планового санитарно-эпидемиологического обследования молочного завода специалист Роспотребнадзора, ознакомившись с сопроводительной документацией на две цистерны молока, прибывшие с молочной фермы Н., приостановил приемку молока. По имеющимся на заводе ветеринарным свидетельствам известно, что данная ферма является неблагополучной по бруцеллезу.
При обследовании установлено, что цистерны прибыли на завод из хозяйства закрытыми и опечатанными. Специалистом было дано указание на проведение лабораторного исследования молока с обязательным определением пероксидазы.
Исследованиями, проведенными в лаборатории приемного цеха молокозавода, установлено следующее.
Органолептические свойства молока соответствуют требованиям ГОСТ 31450-2013.
Физико-химические показатели:
<table>
<tr><td>Показатель</td><td>Пробы из цистерны № 1</td><td>Пробы из цистерны № 2</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

Кислотность, °Т	20	24
Реакция на пероксидазу	Отрицательная	Положительная
Степень чистоты по эталону	II группа	II группа
Бактериальная обсемененность по редуктазной пробе	II кл.	III кл.

Задание:

1. Оцените правильность действий специалиста, приостановившего прием молока на завод и давшего указания о лабораторном исследовании.
2. Составьте заключение по исследованным образцам, партиям молока. Определите возможности и условия дальнейшего его использования.
3. С какой целью ставится проба на пероксидазу?

6

Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: Руководителю Управления Роспотребнадзора Иванову И.И.
Исходящий № 315 от 24.10. 2….
В магазине «Продукты» города …… вследствие аварии канализации оказались подмоченными продукты, хранящиеся в складском помещении цокольного этажа, следующих наименований:

1. Крупа гречневая 50 кг.
2. Суп вермишелевый (концентрат) 125 пакетов.
3. Сахар песок 3 мешка.
4. Печенье «Калорийное» 15 кг.
5. Макароны 32 кг.

Прошу срочно направить специалиста для решения вопроса о возможности использования данных продуктов.
Директор магазина «Продукты» г. Н……..
(Сидоров Н.К.)
Задание:

		1.Тактика специалиста по гигиене питания в данной ситуации? 2.Подготовить обоснованный ответ в адрес заявителя, исходя из содержания письма.
	7	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: В Управление Роспотребнадзора субъекта РФ обратился потребитель с жалобой на плохое качество («кислый привкус») майонезного соуса, который был приобретѐн в магазине на 14 день от даты производства при сроке хранения 120 суток, и с которым обратившийся связывал возникновение желудочно-кишечного расстройства. При обследовании магазина установлено, что данная продукция хранится при надлежащей температуре 4±2 ºС. Документы, подтверждающие качество и безопасность майонезного соуса, представлены. В ходе экспертизы продукта получены следующие данные: по внешнему виду и консистенции представляет собой однородный сметанообразный продукт белого цвета с кремовым оттенком, со слегка острым, кисловатым вкусом и соответствующим запахом; массовая доля жира – 50,1±0,6% при норме не менее 50%, массовая доля влаги – 43,3±0,3% при норме не более 47%, стойкость эмульсии, процент неразрушенной эмульсии – 99±3,0% при норме от 97%; кислотность, процент в пересчѐте на уксусную кислоту – 0,23±0,1% при норме не более 1%. Согласно микробиологическому исследованию содержание плесеней составило менее 10 КОЕ/г при нормативе не более 50 КОЕ/г, дрожжей – менее 10 КОЕ/г при нормативе не более 50 КОЕ/г. Колиформные и патогенные микроорганизмы не обнаружены в 0,1 г и в 25,0 г соответственно. Задание: 1. Что является основанием для проведения экспертизы масложировой продукции? 2. Кто и в соответствии с какими документами Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека проводит внеплановые мероприятия по контролю (надзору), в том числе экспертизу пищевой продукции? 3. Дайте оценку качества исследуемого продукта по органолептическим и физико- химических показателям, определите его пригодность для питания населения и укажите, в каком документе Роспотребнадзора отражаются результаты лабораторного исследования пищевых продуктов. 4. Оцените безопасность масложировой продукции по микробиологическим показателям и возможность еѐ реализации на потребительском рынке. **5.** Требованиям каких нормативных документов должен отвечать исследуемый пищевой продукт?
	8	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: Должностным лицом ТУ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Н…кой области произведена плановая выездная проверка мясоперерабатывающего предприятия с отбором проб пищевых продуктов для определения токсичных элементов. В результате проведенной проверки установлено: в момент обследования на мясоперерабатывающем предприятии находилось 10 т импортного мяса свинины. В сопроводительных документах на партию указывались нормируемые показатели, в том числе и остаточные количества токсичных элементов (мг/кг): —свинец — 0,35

		— мышьяк — 0,08 — кадмий — 0,04 — ртуть — 0,01 Лабораторные исследования изъятых образцов мяса установили содержание токсичных элементов в следующем количестве (мг/кг): — свинец — 0,52 (при ДУ 0,5 мг/кг) — мышьяк — 0,10 (при ДУ 0,1 мг/кг) — кадмий — 0,04(при ДУ 0,05 мг/кг) — ртуть — 0,02 (при ДУ 0,03 мг/кг) Задание: 1.Оформите экспертное заключение на отобранные образцы мяса свинины. 2. Составьте мотивированное заключение о качественном состоянии партии импортного мяса свинины. 2.Решите вопрос о возможности и порядке реализации данной партии мяса.
	9	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора в …….области о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование столовой завода «Радист». В процессе обследование был проведен отбор проб мясных рубленых изделий и направлены в санитарно-химическую и бактериологическую лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в …..области» с целью контроля эффективности термической обработки мясных рубленых изделий. Согласно анализам санитарно-химической лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в …» реакция на пероксидазу положительная (протокол №1138 от 13.05.с.г.). По данным бактериологической лаборатории (протокол №1831 - ОМЧ № 1,5 х 10^5 в 1 г продукта, бактерии группы кишечной палочки обнаружены в 0,5 г продукта. Задание: 1. Оцените эффективность термической обработки мясных рубленных изделий, ответ обоснуйте. 2. Укажите тактику врача-гигиениста после получения результатов лабораторного исследования.
	10	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора по …….области проведено санитарно-эпидемиологическое расследование пищевого отравления. **Акт расследования вспышки пищевого отравления** (констатационная часть) В поликлиническое отделение населенного пункта Н. обратились мужчина и женщина (семья) с жалобами на головную боль, быструю утомляемость, отсутствие аппетита, исхудание, бессонницу, раздражительность, дрожание рук и ног, ослабление зрения, снижение чувствительности кожи на конечностях, ощущение металлического вкуса во

		рту. При расследовании обнаружено, что мужчина и женщина употребляли рыбу-карп в вареном, жареном и соленом виде, которую мужчина ловил часто в пруду, расположенного в границах санитарно-защитной зоны ООО «Гарант». Данное предприятие производило медицинские приборы, в том числе и медицинские термометры, и осуществляло сброс сточных вод в этот пруд. Рыбу употребляли часто в течение последних лет. При исследовании крови обнаружен лимфоцитоз, моноцитоз, эозинофилия, эритроцитоз. Задание: 1.Поставьте предварительный диагноз . 2. Перечислите, что необходимо для подтверждения диагноза. 3.Укажите пути реализации продукции в зависимости от количества содержания тяжѐлых металлов. 4.Укажите пути снижения содержания тяжѐлых металлов в пищевой продукции, содержание которых превышает предельно допустимую концентрацию (ПДК).
	11	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора в …….области о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование мясокомбината ООО «Мяско». В процессе обследования была осуществлена выемка пробы колбасы «Краковская», изъятой из экспедиции колбасного цеха от партии 300 кг, выработанной 29 октября с.г. во вторую смену, накладная № 843 от 30 октября с.г. Органолептические показатели соответствуют данному виду продукта. Содержание нитрита натрия 0, 0025% . Задание: 1. Оформить экспертное заключение по анализу колбасы «Краковская». 2. Дайте заключение о качественном состоянии партии колбасы и укажите пути реализации данной партии колбасы.
	12	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: В участковую районную больницу госпитализировано 57 учащихся 1-5 классов с жалобами на тошноту, слабость, многократную рвоту, головную боль, головокружение. У всех пострадавших температура была нормальной, у части детей отмечались кишечные расстройства. Всем проведено комплексное лечение (промывание желудка, очистительная клизма, обильное питье, сердечно-сосудистые средств (кордиамин, корвалол), внутривенное введение растворов. Из анамнеза выяснилось, что первые случаи заболевания появились среди учащихся 1-5 классов спустя 2-2,5 часа после завтрака. На завтраке все дети принимали винегрет, в состав которого входили вареные овощи: морковь, свекла, лук, масло подсолнечное; компот из сухофруктов и черный хлеб. При обследовании школьной столовой выявлено, что винегрет готовили повара, рабочие по кухне, раздатчица, имеющие старые и свежие порезы рук. Винегрет готовился накануне и хранился в помещении кухни без холода. Журнал осмотра рук на гнойничковые заболевания велся формально. Задание: 1. Поставить предварительный диагноз и обоснуйте его. 2. Какие материалы необходимо послать на лабораторные исследования для уточнения диагноза? 3. Составьте предписание должностного лица по предупреждению нарушения санитарного законодательства.

		4. Определите основные направления оперативных мероприятий по прекращению и предупреждению возникновения подобных пищевых отравлений.
	13	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора в …….области о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование молокозавода ООО «Рассвет». В процессе обследования было выявлено, что в процессе приготовления молочной продукции - творога «Деревенский» 5% жирности используются ферментные препараты. Творог хранится в экспедиции при температуре $+18^0$ С. Осуществлена выемка пробы творога, изъятой из экспедиции молочного завода от партии 100 кг, выработанной 29 октября с.г. во вторую смену, качественное удостоверение № 843 от 30 октября с.г.). Творог «Деревенский» 5% жирности нормального внешнего вида, цвет светло-желтоватый, запах - без посторонних ощущений, вкусобычный без посторонних привкусов. Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов 1 х 10^6, БГКП (колиформы) присутствуют в 1 г. Параллельно была осуществлена выемка ферментного препарата, используемого в процессе производства творога. Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г обнаружено 6х10^5 , БГКП, колиформы обнаружены в 1 г, E.coli обнаружены в 25 г. Задание: 1. Дать санитарно-эпидемиологическое заключение по анализу творога «Деревенский» 5% жирности. 2. Дать санитарно-эпидемиологическое заключение по анализу ферментного препарата, используемого в производстве творога «Деревенский» 5% жирности. 3. Решите вопрос о возможности и порядке реализации творога. 4. Решите вопрос о возможности и порядке использования ферментного препарата в производстве творога.
	14	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора в …….области о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование столовой ООО «Летний сад». В процессе обследования была осуществлена выемка пробы фляжного пастеризованного молока, изъятой от партии 75 кг, находящегося в помещении для хранения молочно-жировой продукции, выработанной 11 мая с.г. во вторую смену, накладная № 843 от 12 мая с.г. Результаты лабораторных исследований: Органолептические свойства без изменений, содержание жира – 25%, плотность 1,024º , сухой остаток 9,6%, СОМО 7,6%, проба на фосфатаза отрицательная. Задание: 1.Оформить экспертное заключение по анализу фляжного пастеризованного молока. 2. Дайте заключение о качественном состоянии партии фляжного пастеризованного молока. 3.Укажите тактику врача-специалиста после получения результатов лабораторного исследования.

	15	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: В аккредитованный испытательный лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» доставлен средний образец молока из молочной фермы ООО «Полет» . Отбор проб произведен врачом отделения гигиены питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» при проведении плановых мероприятий по контролю на молочной ферме ООО «Полет» по Распоряжению Главного государственного санитарного врача Управления Роспотребнадзора в …..области. Партия молока, от которой взят средний образец, составляет 500 л. Результаты лабораторных исследований: *Органолептические показатели*: внешний вид — без особых замечаний; цвет — белый с желтоватым оттенком; запах — обычный; вкус — обычный, без постороннего привкуса. *Физико-химические показатели*: методом газожидкостной хроматографии установлено наличие препарата ДДТ в количестве 1,2 мг/кг в образце, в количестве 4,1 мг/кг — в сливках. В сепарированном молоке препарат ДДТ не обнаружен. Задание: 1. Дать заключение по образцам исследованной продукции, 2. Решить вопрос о качестве и условиях реализации данной партии молока. 3.Перечислите возможные пути реализации пищевых продуктов, содержащие остаточные количества пестицидов данной группы.
	16	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: При внеплановом обследовании ООО «Красный Октябрь» с целью проверки фактического выполнения плана использования пестицидов была осуществлена выемка образца яблок в количестве 3,0 кг от партии 10 тонн на остаточное количество хлорорганических пестицидов. Методом ТСХ выявлено наличие гексахлорциклогекса: в кожуре 0,2 мг/кг в мякоти - 0,12 мг/кг в соке - 0,009 мг/кг Задание: 1. Оформить экспертное заключение по результатам исследования на исследованный образец яблок «Антоновские». 2. Обоснуйте и укажите возможные пути их использования.
	17	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора в …….области о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено обследование универмага «Центральный». В ходе контроля специалистом по гигиене питания произведен отбор образцов набора «Медовый»: медовница с ложечками и розетками, изготовленных из полимерных материалов, предназначенный для контакта с пищевыми продуктами. Внешний вид: поверхность образца ровная, блестящая, с незначительным запахом. В водной вытяжке после суточной экспозиции обнаружены в:

		- медовнице – формальдегид 0,25 мг/л - розетках – формальдегид 0,67 мг/л - ложечках – формальдегид 0,25 мг/л Задание: 1.Дайте заключение о соответствии. 2.Укажите возможности использования данного набора по назначению.
	18	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора в …..области проведено санитарно-эпидемиологическое обследование Аграрно-промышленного комплекса «Маяк» с целью контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий при хранении, применении пестицидов и наличия остаточных количеств пестицидов овощеводческой продукции. При обследовании выявлено пестициды хранятся в специальном складском помещении в упаковках заводского типа, целостность трех из них нарушена (на полу рассыпаны пестициды). В момент обследования пестициды отпускались работником по уборке территории хозяйства, т.к. ответственый за хранение и выдачу пестицидов кладовщик проводил инвентаризацию. Приходно-расходный журнал учета пестицидов на момент проверки отсутствовыал и был представлен к концу рабочего дня. Ведение журнала ведется не систематически. В помещении складва рядом с пестицидами хранятся комплекты спецодежды, запас средств индивидуальной защиты персонала отсуствует. По информации агронома АПК «Маяк» за 7 дней до снятия урожая томаты обрабатывались хлорофосом. В документации на партию недозрелых томатов, направляемых в магазины г. М…, не указаны название примененного пестицида, дата последней обработки и способ обработки. В присутствии администрации АПК «Маяк» произведен отбор образцов (проб) – недозрелые томаты, в количестве установленныом государственным стандартом, и оформлен акт отбора образцов (проб). Партия томатов в количестве 950 кг до получения результатов содержания остаточных количеств пестицидов задержана. Склад готовой продукции опечатан. Результаты исследований: недозрелые помидоры содержат хлорофос(трихлорфон) в количестве 0,2 мг/кг. Задание: 1.Проанализировать результаты мероприятий по контролю и экспертизы сельхозпродукции: установить имеющиеся нарушения санитарного законодательства и возможные отрицательные последствия (в отношении работников АПК и потребителей сельхозпродукции). 2.Обосновать возможные пути реализации партии томатов. 3.Составить Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.
		Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: В соответствии с обращением гражданина Н. на качество соковой продукции, предназначенной для детей раннего возраста (соки из моркови и тыквы, томатный, яблочный), производимой и реализуемой на территории РФ, была

	19	проведена ее экспертиза. Оцените результаты проведенной экспертизы. Соки выпускались в упаковках по 400 г «с мякотью» для детей с 3-х месячного возраста. На этикетках яблочного и томатного соков указаны соответствующие названия; сок из моркови и тыквы обозначен как мультиовощной с изображением 2-х видов овощей. Результаты санэпидэкспертизы показали, что массовая доля титруемой кислотности в томатном соке составила 1,4 %, в яблочном -1,3%, в соке из моркови и тыквы - 0,5%; содержание поваренной соли в томатном соке-0,7%, в соке из моркови и тыквы -0,3%. В соке из моркови и тыквы обнаружен подсластитель. Содержание сухих веществ в соке из моркови и тыквы составила 12,8%, а в яблочном - 3,0% , в томатном -7,0%. Содержание мякоти в соке из моркови и тыквы -12,0%, в яблочном -3,0%, в томатном - 7,2%. Задание: 1.Какие документы необходимым для оценки результатов проведенной экспертизы? 2. Какой объем упаковки соков предназначен для детей раннего возраста и в каких случаях указывается на продукцию- сок как «мультифруктовый» или «мультиовощной»? 3. Какое содержание растворимых сухих веществ регламентируется в готовой соковой продукции из фруктов для детей раннего возраста ? 4. Допускается ли использование подсластителей в соках для детей раннего возраста? 5.В каких случаях на потребительской упаковке соковой продукции размещается надпись «Осветленный» ?
	20	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: В Управления Роспотребнадзора в ……. области поступила жалоба от населения по поводу продажи в овощном магазине недозрелых помидор, имеющих налет белого цвета. На расследование жалобы выехал санитарный врач К. Им было установлено, что на момент обследования овощного магазина все помидоры были проданы. Из накладных документов было выявлено, что данный магазин снабжается овощами из пригородного парникового хозяйства “Маяк”. При опросе директора магазина, кладовщика и продавца было установлено, что на протяжении всего месяца совхоз “Маяк” поставляет недозрелые помидоры с наличием налета белого цвета. В накладных и сертификатах на партию помидор отсутствуют сведения об обработке овощей какими-либо пестицидами. Для дальнейшего расследования жалобы было принято решение провести санитарное обследование парникового хозяйства “Маяк”. В ходе расследования было установлено: 1.Помидоры обрабатываются фосфорорганическим пестицидом - карбофосом, непосредственно перед снятием урожая; 2. На складе совхоза было обнаружено большое количество карбофоса, который хранится в доступном для посторонних месте, расход препарата не учитывается; 3. Совхоз “Маяк” по договору должен поставить в магазин еще несколько партий таких помидор. 4.Осуществлена выемка пробы помидоров на остаточное содержание карбофоса. Результаты лабораторных исследований: содержание карбофоса в помидорах – 0,7 мг/кг.

		Задание: 1.Какие нарушения выявлены при обследовании? 2.Каковы действия специалиста по гигиене питания в данной ситуации? 3.Оформить экспертное заключение на образец помидоров.
	21	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст задания: При проведении плановой выездной проверки с 10 июня по 12 июня в магазине «Пятерочка» было установлено, что партия мясо-растительных консервов «Говядина тушеная с гречневой кашей» (ТУ 234-567-89-12) в сборной жестяной таре хранилась в подсобном помещении в картонных коробках на полу в условиях нерегулируемой температуры. На партию консервов в количестве 100 банок представлены сопроводительные документы. Срок годности консервов не истек. При вскрытии коробок обнаружено, что часть банок вздута, на банках имеются пятна ржавчины. Специалистом Роспотребнадзора было произведено вскрытие консервов и проведены на месте органолептические исследования. В результате органолептических исследований установлено: консистенция консервов мажущая, цвет серый, при вскрытии наблюдалось выделение газа. Запах консервов затхлый, вкус кислый, не свойственный находящимся в консервах продуктам, более 2 баллов. Специалистом Роспотребнадзора был произведен отбор проб консервов, пробы были направлены на исследование в лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на определение солей олова и свинца и микробиологических показателей. В результате лабораторных исследований установлено: содержание свинца — 0,9 мг/кг, олова — 220 мг/кг. **Задание:** 1. Была ли необходимость в определении токсичных элементов? 2. Оформить экспертное заключение на отобранные пробы консервов. 3.Составьте мотивированное заключение о качестве, возможности и путях реализации партии консервов.
	22	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст задания: В аккредитованный испытательный лабораторный центр филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» поступили образцы пакетов полиэтиленовых, отобранные врачом отдела гигиены питания ФБУЗ в ОАО «Р….. хлебозавод» с целью планового контроля на соответствие ТР ТС «О безопасности упаковки». Установлено: Образцы пакетов в количестве 5 штук, изготовитель — ОАО «Звезда», Н…. область, г. М…к, Россия, образцы — пакеты прозрачные, бесцветные, с полиграфической печатью «Р…… хлебозавод». 1. Исследование воздушной среды. Воздушная среда в камерах над образцами имеет посторонний запах интенсивностью 2 балла 2. Исследовались водные вытяжки. Температура заливки 20 °С, насыщение (соотношение площади поверхности образца к объему камеры) $S : V = 2 : 1$. Условия экспозиции — 10 суток при комнатной температуре. Результаты исследования вытяжек: Вытяжки прозрачные, бесцветные, без осадка, запах посторонний интенсивностью 2 балла.

		Определяемые показатели / **Результаты исследований, мг/м^3** / **ДКМ, мг/м^3** Формальдегид — 0,01 — 0,10 Ацетальдегид — 0,10 — 0,20 Этилацетат — 0,01 — 0,10 Гексан — 0,01 — 0,10 Гептан — 0,01 — 0,10 Ацетон — 0,20 — 0,10 Метиловый спирт — 0,10 — 0,20 Пропиловый спирт — 0,10 — 0,10 Бутиловый спирт — 0,10 — 0,50 Изобутиловый спирт — 0,10 — 0,50 Изопропиловый спирт — 0,10 — 0,10 Этиленгликоль — 0,10 — 1,00 Задание: 1.По результатам лабораторных испытаний дать заключение на соответствие образцов пакетов требованиям ТР ТС 005/2011 « О безопасности упаковки». 2.Укажите возможные пути использования полиэтиленовых пакетов.
	23	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора по …….области о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено внеплановое санитарно-эпидемиологическое обследование магазина «Перекресток». В процессе обследования была осуществлена выемка пробы хлеба формового «Юбилейный», изготовленного из пшеничной муки высшего сорта, изъятого от партии 35 кг, находящегося в помещении для хранения хлебобулочной продукции при температуре 27^o С и влажности 89%. При подготовке хлеба к продаже продавец обратил внимание на его необычный запах, на состояние мякиша, на тянущиеся вязкие нити при разломе хлеба и сообщил в Управление Роспотребнадзора. При внешнем осмотре специалистом Роспотребнадзора партии хлеба было установлено, что хлеб правильной формы и окраски, без загрязнений и посторонних включений. На разрезе мякиш равномерно пористый, эластичный, имеет необычный приторный запах валерианы или гниющих фруктов. В некоторых экземплярах мякиш в

		виде липкой, тянущейся нитями тягучей массы грязно-коричневого цвета. Задание: 1.Дайте заключение о качестве партии хлеба и путях его реализации. 2.Укажите тактику врача-специалиста в данной ситуации. 3.Перечислите мероприятия с целью предупреждения подобного поражения хлеба.
	24	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст задания: В ходе проведения плановой санитарно-эпидемиологической экспертизы врачом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ……. области» были отобраны 15.09. с.г. на Рязанском холодильнике № 2 пробы консервов «Килька в томатном соусе» от партии 2 тыс. банок, на наличие чужеродных веществ: наличие содержания солей тяжелых металлов: олово – 325 мг/кг, свинец - 0,4 мг/кг, ртути – 0,2 мг/кг. Задание: 1. Оформите экспертное заключение на отобранные образцы консервов «Килька в томатном соусе» 2. Определите качество партии консервов по гигиеническим показателям. 3. Решите вопрос о возможности и порядке реализации данной партии консервов для целей питания населения.
	25	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: 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 приобретѐнных 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 объѐма 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» проведѐн 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 $7{,}5\times10^3$) был выделен идентичный штамм золотистого стафилококка (с фагоформулой 6/42/E/47/75 III группы). Задание: 1. Поставьте предварительный диагноз. 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.
	26	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: Группа отдыхающих санатория собрали в лесу грибы. Сортировка грибов не проводилась. Кулинарную обработку (отваривание и жаренье грибов) осуществлял работник пищеблока дома отдыха. Жареные грибы с картофелем потребляли на ужин 6 человек, двое отдыхающих на ужине отсутствовали. Симптомы заболевания у отдыхающих санатория проявились через 6 часов: обильная рвота съеденной пищей, тошнота, спастические боли в животе; частый стул 10–20 раз в сутки, испражнения водянистые, со слизью и примесью крови. Пострадавшие жаловались на общую мышечную слабость, недомогание, головную боль, головокружение. Приём жидкости усиливал рвоту. Врач санатория констатировал у больных симптомы обезвоживания организма, развитие гипотонии и тахикардии. Пострадавшие доставлены в районную больницу, где у них диагностировали симптомы функциональной печёночной и почечной недостаточности, развитие олигурии, поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы нарушения сердечно-сосудистой деятельности. У двух пострадавших на 3 день пребывания в стационаре развилась острая печёночная и печёночно-почечная недостаточность, в результате чего больные скончались. На аутопсии умерших отмечены желтушность кожных покровов, множественные петехиальные, мелкоточечные и очаговые кровоизлияния в кожу и во все внутренние органы. Макроскопическая картина в печени соответствовала острой жёлтой атрофии. При гистологическом исследовании обнаружены грубые некротические поражения печени, почек и слизистой кишечника. Задание: 1. Сформулируйте предварительный диагноз и укажите какие признаки легли в основу этого диагноза. 2. Укажите фазы развития патологических симптомов при отравлении токсинами бледной поганки. 3. В чём заключается врачебная помощь пострадавшим при этом заболевании? 4. Укажите какой токсин бледной поганки имеет наибольшее клиническое значение и назовите основной механизм его токсического действия. 5. Укажите основные направления по профилактике пищевых отравлений бледной поганкой.
	27	Прочитайте задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Текст с задания: В лабораторию ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в ….. области» доставлены образцы винограда, изъятые должностным

		лицом, уполномоченным осуществлять Госсанэпиднадзор, со склада готовой продукции ЗАО «Нива» в порядке плановой санитарно-эпидемиологической экспертизы. Установлено (журнал учета применения пестицидов): виноградники были обработаны трехкратно пестицидом хлорофос - последний раз в период вегетации за 5 дней до снятия урожая. Расход препарата составил 1,5 кг/га. При осмотре партии винограда на поверхности ягод обнаружен налет беловато-серого цвета, средняя интенсивность постороннего запаха не превышает 1 балла. Содержание хлорофоса в винограде - 0,9 мг/кг. Задание: 1.Установить нарушения санитарных правил и норм при применении пестицидов. 2.Составьте санитарно-эпидемиологическое заключение по исследованному образцу винограда и обоснуйте возможность и пути реализации партии винограда. 3.Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
	28	В Управления Роспотребнадзора в ……. области поступила жалоба от населения по поводу продажи в овощном магазине недозрелых помидор, имеющих налет белого цвета. На расследование жалобы выехал санитарный врач К. Им было установлено, что на момент обследования овощного магазина все помидоры были проданы. Из накладных документов было выявлено, что данный магазин снабжается овощами из пригородного парникового хозяйства совхоза “Маяк”. При опросе директора магазина, кладовщика и продавца было установлено, что на протяжении всего месяца совхоз “Маяк” поставляет недозрелые помидоры с наличием налета белого цвета. В накладных и сертификатах на партию помидор отсутствуют сведения об обработке овощей какими-либо пестицидами. Для дальнейшего расследования жалобы было принято решение провести санитарное обследование парникового хозяйства совхоза “Маяк”. В ходе расследования было установлено: 1. Помидоры обрабатываются фосфорорганическим пестицидом - карбофосом, непосредственно перед снятием урожая; 2. На складе совхоза было обнаружено большое количество карбофоса, который хранится в доступном для посторонних месте, расход препарата не учитывается; 3. Совхоз “Маяк” по договору должен поставить в магазин еще несколько партий таких помидор. 4.Осуществлена выемка пробы помидоров на остаточное содержание карбофоса. Результаты лабораторных исследований: содержание карбофоса в помидорах – 1,2 мг/кг. Задание: 1.Какие нарушения выявлены при обследовании? 2.Каковы действия специалиста по гигиене питания в данной ситуации? 3.Оформить экспертное заключение на образец помидоров
		Задания закрытого типа
ПК -6	1	Прочитайте ткст и установите последовательность . Текст задания: перечислите последовательность опредения суточных

<table>
<tr><td rowspan="4">Способность и готовность к проведению гигиенического воспитания населения,

ОПК -2
Способность распространять знания от здоровом образе жизни, направленные на повышение санитарной культуры и профилактику заболеваний</td><td></td><td>энерготрат методом хронометража у индивидуума:
1 - определение основного обмена
2 – определение регулируемых энерготрат
3 – определение специфическо-динамическое действие пищи
4 – определение суточных энерготрат
Запишите последовательность цифр цифр слева направо
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Прочитайте ткст и установите последовательность . Текст задания: установите последоввательность развития витаминной недостаточности:
1 - авитаминозы
2 – гиповитаминозы
3 – скрытые формы
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Прочитайте ткст и установите последовательность . Текст задания: перечислите приоритетные принципы рационального питния здорового человека:
1 -соответствие калорийности рациона суточным энкерготратам
2 - сбаланированность рациона по питательным и биологически активным веществам
3 – режим питания и разнообразие блюд
4 – эколого-гигиеническая безопасность питания
Запишите последовательность цифр цифр слева направо
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>4.</td><td>Прочитайте ткст и установите последовательность . Текст задания: перечислите приоритетные принципы рационального питния больного человека:
1 -соответствие калорийности рациона суточным энкерготратам
2 - сбаланированность рациона по питательным и биологически активным веществам
3 – режим питания и разнообразие блюд
4 – эколого-гигиеническая безопасность питания
5 – питание с учетом патологического состояния.
Запишите последовательность цифр цифр слева направо
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr></table></td></tr>
</table>

5 Прочитайте ткст и установите последовательность изложения лекции для населенияс целью профилактики алиментарных заболеваний. Текст задания: перечислите последовательность этапов изложения лекции

1 - актуальность темы
2 – введение
3 – изложение материала
4 – заключение

Запишите последовательность цифр цифр слева направо

А	Б	В	Г

6 Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания: установите соответствие дефицита витаминов и симптомы их недостаточности. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Дефицит витаминов	Симптомы недостаточности
А	А	1 – кератинизация кожи; 2 – остеопороз; 3- поражение органов зрения ; 4 - кератомаляция; 5 – замедленное свертывание крови и развитие гемморагического синдрома; 6 - рахит
Б	Д	
В	К	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б	В

7 Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания: установите соответствие характера питания и потребностей в витаминах и минералах. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Характер	Потребности в

			питания	витаминах и минералах
		А	Углеводное питание	1 – повышенная потребность в вит.B_1,B_6,C; 2 – снижается потребность в цинке; 3 - снижается потребность в кальции, магнии 4- повышается потребность в вит.B_2, B_6, $B_{12;}$ 5 – снижается потребность в магнии
		Б	Избыток белка в пище	

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

8 Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания: установите соотвестствие витаминов и продуктов, являющихся их источниками. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Сведения	Продукты – источники витаминов
А	Витамин С	1 – шиповник; 2 – черная смородина; 3 – печень трески; 4 - морская рыба; 5 – свиное салотребование на получение продуктов
Б	Витамин Д	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б

10 Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания: установите соответствие между заболеванием и дефицитом витаминов.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Заболевания	Дефицит витаминов

		А	Цинга	1 - Д; 2 - С; 3 - Е 4 – B_1 5 – B_2 6 - РР
		Б	пеллагра	
		В	Бери-бери	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б	В

11. Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания: установите соответствие калорического коэффициента для пищевых веществ: белков, жиров и углеводов. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Заболевания	Дефицит витаминов
А	белков	1 - 9; 2 - 4; 3 – 5; 4 – 6;
Б	жиров	
В	углеводов	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б	В

12 Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания: установите соответствие по дифференциации взрослого трудоспособного населения по энерготратам. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Мужчины	Количество групп
А	Мужчины	1 - 3; 2 - 4; 3 – 5;
Б	Женщины	
В	углеводов	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б

13 Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания: установите соответствие потребностей в минеральных веществах в зависимости от пола. К каждой

позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Пол	Потребности в минеральных веществах /
А	Мужчины	1 – кальций- 1000 мг/сут.; 2 – фосфор - 700мг/сут.; 3 – магний – 420 мг/сут.; 4 – йод – 150 мкг/сут.; 5- железо-10 мг/сут.; 6 -селен – 55 мкг/сут; 7 – железо – 18 мг/сут. 8 – селен 70 мкг/сут.
Б	Женщины	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б

14 Прочитайтк текст и установите соответствие. Текст задания: установите процент соответствия обеспечение калорийности рациона за счет белков, жиров и углеводов

	Пищевые вещества	Процент калорийности
А	Белки	1 – 12 - 14% 2 – 56 - 58% 3.– 30% 4 – 50 %
Б	Жиры	
В	Углеводы	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б	В

15 Прочитайте текст и установите соответствие
Текст задания: установите соответствие витаминов и продуктов, являющихся их источниками. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Сведения	Продукты – источники витаминов
А	Витамин С	1 – шиповник; 2 – черная смородина;

		3 – печень трески; 4 - морская рыба; 5 – свиное сало
Б	Витамин Д	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б

16. Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания. Установите соответствие наличия микросимптомов и дефицит витаминов. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Микросимптомы	Дефицит витаминов
А	Отечность, разрыхленность десен	1 - С; 2 - С, Р; 3 - А; 4 - Д; 5 - С, А
Б	Фолликулез	
В	Сухость кожи	
Г	Фоликулярный гиперкератоз	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами

А	Б	В	Г

17 Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания: установите соответствие между заболеванием и дефицитом витаминов

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Заболевания	Дефицит витаминов
А	Цинга	1 - Д; 2 - С; 3 - Е 4 – B_1 5 – B_2 6 - РР
Б	пеллагра	
В	Бери-бери	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б	В

<table>
<tr><td></td><td>18</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие
Текст задания: установите соответствие калорического коэффициента для пищевых веществ: белков, жиров и углеводов. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table><tr><td></td><td>Заболевания</td><td>Дефицит витаминов</td></tr><tr><td>А</td><td>белков</td><td rowspan="3">1 - 9;
2 - 4;
3 – 5;
4 – 6;</td></tr><tr><td>Б</td><td>жиров</td></tr><tr><td>В</td><td>углеводов</td></tr></table>Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>19</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие
Текст задания: установите соответствие по дифференциации взрослого трудоспособного населения по энерготратам.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table><tr><td></td><td>Мужчины</td><td>Количество групп</td></tr><tr><td>А</td><td>Мужчины</td><td rowspan="3">1 - 3;
2 - 4;
3 – 5;</td></tr><tr><td>Б</td><td>Женщины</td></tr><tr><td>В</td><td>углеводов</td></tr></table>Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>20</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие
Текст задания: установите соответствие какие заболевания связаны с нарушением питания
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table><tr><td></td><td>Вид питания</td><td>Заболевания</td></tr><tr><td>А</td><td>Дефицит питания</td><td rowspan="2">1 – гастриты,энтериты,
колиты
2 – алиментарная
дистрофия
3 - гиповитаминозы;
4 - гипервитаминозы;
5 - ожирение</td></tr><tr><td>Б</td><td>Избыточное питание</td></tr></table>Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:</td></tr>
</table>

		<table><tr><td>А</td><td>Б</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>
	21	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: установите соответствие между видами и методами изучения питания населения К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Виды</td><td>методы</td></tr><tr><td>А</td><td>Социально-экономические методы</td><td rowspan="2">1 – бюджетный 2 – анкетный 3 – опросный 4 – опросно-весовой 5 – балансовый 6 – по меню-раскладкам</td></tr><tr><td>Б</td><td>Социально-гигиенические методы</td></tr></table> Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>
	22	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: установите соответствие отличительной особенности молочного жира и молочного белка. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Виды</td><td>свойства</td></tr><tr><td>А</td><td>Молочный жир</td><td rowspan="2">1- полиненасыщенные жирные кислоты 2 – холестерин 3 – низкомолекулярные жирные кислоты 4 – железо 5 – связь с солями кальция</td></tr><tr><td>Б</td><td>Молочный белок</td></tr></table> Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>
	23	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: установите соответствие полноценных белков молока и мяса К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Виды продуктов</td><td>Виды белков</td></tr></table>

		А	Белки молока	1- миозин 2 – казеин 3 – миоген 4 - глобулины 5 - актин 6 - альбумины
		Б	Белки мяса	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б

24

Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания: установите соотвестствие между источником питания и дефицитом аминокислот зерновых продуктов. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Виды продуктов	Виды белков
А	Зерновые продукты являются источником в питании	1- растительного белка 2 – жиров 3 – углеводов 4 – минеральных веществ 5 – аргигинину 6 – лизину 7 – метионину 8 – витамин С
Б	Продукты переработки зерна дефицитны по аминокислотам	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б

25

Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: Соотнесите алиментарные факторы риска и развития алиментарных заболеваний.

К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Алиментарные заболева		Факторы риска

	ния		
А	Сахарный диабет	1	Регулярное употребление высокалорийных продуктов (сладких и жирных), переедание, низкая физическая активность
Б	Сердечно-сосудистые заболевания	2	Избыточное употребление общего жира, НЖК, дефицит пищевых волокон, ПНЖК, витамина Е, омега-3
В	Ожирение	3	Избыточная масса тела и ожирение, избыточное употребление НЖК, тран-изомеров жирных кислот и натрия, низкая физическая активность
Г	Гипертоническая болезнь		Высокое содержание поваренной соли (натрия) в рационе при низком уровне калия (соотношение К : Na меньше 1)

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

А	Б	В	Г

Задание закрытого типа с выбором одного или нескольких ответов из предложенных

1. Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Какой процент от общего количества суточного потребления белка должны составлять белки животного происхождения?

А: 45%
Б: *50%
В: 70%

Запишите выбранный ответ-букву (ы) :

А	Б	В	Г

	2.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания Какое количество амминокислот являются незаменимыми в питании взрослого человека: А: 10 Б: *8 В: 20 Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	3.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания В каком продукте содержится кальций в наиболее усвояемой форме? А: мясо Б: рыба В: *молоко Г: хлеб Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	4.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания Какой метод наиболее приемлем при изучении питания неорганизованного населения: А: бюджетный Б: балансовый В: *анкетно-опросный Г: *анкетный Д: весовой Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	5.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Какова оптимальная углеводная сбалансированность рациона для взрослого населения: // (крахмал: сахар: клетчатка: пектины): А: *75:20:2:3 Б: 70:25:3:2 В: 75:20:3:2 Г: 70:25:3:2 Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г

6.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Каково наиболее оптимальное распределение калорийности суточного рациона при 4-х разовом режиме питания: А: *10-1525-3040-4515-25 Б: 25-3010-1515-2540-45 В: 40-4525-3010-1515-25 Г: 25-3010-1540-4515-25 Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
7.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Потребность в жирах в северных регионах: А: уменьшается Б: *увеличивается В: остается без изменений Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
8.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Для массовой пропаганды рационального питания печатным методом используются: А: лекции Б: *научно-популярные книги В: *журналы Г: консультации Д: теле- и радиопередачи Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
9.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: С какого возраста начинается дифференциация потребностей в пищевых веществах и энергии в зависимости от пола: А: с 18 лет Б: с 14 лет В: *с 11 лет Г: с 20 лет Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г

	10.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Белково-энергетическое голодание играет ведущую роль в развитии такого заболевания как: А: флюороз Б: рахит В: квашиоркор Г: *маразм Д: *алиментарная дистрофия Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	11.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Тяжелая степень белковой недостаточности называется: А: маразмом Б: *квашиоркором Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	12.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Увеличение доли жира в рационе необходимо в питании: А: *спортсменов – пловцов Б: больных с заболеваниями печени В: больных с заболеваниями поджелудочной железы Г: жителей южных районов России Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	13.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Продукты, содержащие наибольшее количество пищевых волокон: А: *овощи Б: *фрукты В: молоко Г: мясо Д: бобовые Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г

	14.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Взрослое женское население по энерготратам в зависимости от интенсивности труда делится на: А: 2 группы Б: 3 группы В: *4 группы Г: 5 групп Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	15.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Основной признак дефицита в питании белка: А: *нарушение иммунитета Б: *нарушения в эндокринной системе В: сухость кожи Г: анемия Д: запоры : Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	16.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Метод изучения питания, позволяющий схватить обследованием значительную группу людей за сравнительно короткий срок: А: опросно-весовой Б: весовой В: *анкетный Г: опросно-анкетный Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	17.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: К сложным углеводам относятся: А: глюкоза Б: мальтоза В: сахароза Г: *целлюлоза Д: *крахмал Е: *гемицеллюлоза Запишите выбранный ответ-букву (ы) :

		А Б В Г
	18.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Наибольший расход энергии при своем специфически-динамическом действии вызывает пища: А: богатая жирами Б: *богатая белками В: преимущественно углеводная Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	19.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: С дефицитом питания связаны: А: гастриты Б: *гиповитаминозы В: *алиментарная дистрофия Г: подагра Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	20.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Сколько возрастных категорий выделяется в каждой группе взрослого трудоспособного населения? А: 2 Б: *3 В: 4 Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	21.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Как изменяется потребность в пищевых веществах и энергии у лиц пожилого и старческого возраста? А: не изменяется Б: повышается В: *снижается Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	22.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Какую часть энергоемкости суточного рациона должны составлять белки?

		А: 8-10 % Б: *12-14% В: 18-20 % Г: 21-25 % Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	23.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Какую часть энергоемкости суточного рациона должны составлять жиры для взрослого населения? А: 10-15 % Б: *не более 30% В: 40-45 % Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	24.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Какую часть от энергоемкости суточного рациона должны составлять углеводы ? А: 30–35 % Б: 40–45 % В: *56–58 % Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	25.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Каково наибольшее благоприятное соотношение в рационе взрослого человека между солями кальция, фосфора, магния? А: 1:1:1 Б: 1:2:1,5 В: *1: 0,7:0,5 Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	26.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Какое количество аминокислот являются незаменимыми в питании детей? А: *10 Б: 8 В: 20

		Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	27.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Для индивидуальной пропаганды рационального питания устным методом используют: А: лекции Б: научно-популярные книги В: журналы Г: *консультации Д: теле- и радиопередачи Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	28.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Белковое голодание играет ведущую роль в развитии : А: алиментарной дистрофии Б: рахита В: маразма Г: *квашиоркора Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	29.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Потребность в жирах в южных регионах: А: *уменьшается Б: увеличивается В: остается без изменений Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	30.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Основной признак дефицита в питании жира: А: *сухость кожи Б: анемия В: запоры Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г

	31.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Потребность в белках в северных регионах: А: уменьшается Б: *увеличивается В: остается без изменений Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	32.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Энергетическую функцию в организме в основном выполняют: А: витамины Б: *углеводы В: белки Г: микроэлементы Д: *жиры Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	33.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Взрослое мужское население по энерготратам в зависимости от интенсивности труда делится на: А: на 2 группы Б: на 3 группы В: *на 4 группы Г: на 5 групп Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	34.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Индивидуальная форма медицинской пропаганды наиболее адекватна для контингентов: А: *больные Б: население, имеющее факторы риска В: здоровые Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	35.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Белково-энергетическое голодание играет

		ведущую роль в развитии такого заболевания, как: А: *алиментарная дистрофия Б: рахит В: квашиоркор Г: флюороз Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	36.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Углевод, оказывающий существенное влияние на характер микрофлоры кишечника: А: фруктоза Б: сахароза В: гликоген Г: *клетчатка Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	37.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Витамин, принимающий участие в формировании эпителия: А: К Б: *А В: С Г: В1 Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	38.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: итание, способствующее развитию гиповитаминоза «С»: А: *недостаток овощей Б: *недостаток фруктов В: недостаток крупы Г: избыток кондитерских изделий Д: недостаток мясо-молочных продуктов Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г

	39.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Клинический симптом, характерный для С-витаминной недостаточности: А: красная кайма на губах (хейлоз) Б: *разрыхленность десен В: трещины губ Г: сухой ярко-красный или отечный бороздчатый язык Д: *наличие петехий Е: *кровоточивость десен Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	40.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Пеллагра может быть при дефиците витамина: А: В1 Б: С В: А Г: *РР Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	41.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Наиболее богатыми источниками бета-каротина являются: А: *морковь красная Б: черная смородина В: картофель Г: виноград Д: *шпинат Е: *перец красный Ж: *лук зеленый Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	42.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Наиболее богатыми источниками аскорбиновой кислоты являются: А: красная морковь Б: *черная смородина

		В: виноград Г: картофель Д: *шиповник Е: *красный перец Ж: *цитрусовые Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	43.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Витамины В1 участвуют преимущественно: А: синтезе аминокислот Б: в белковом обмене В: в липидном обмене Г: *в углеводном обмене Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	44.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Из холестерина в организме синтезируется: А: фосфолипиды Б: *витамин Д В: холин Г: витамин А Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	45.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Потребность взрослого человека в витамине С (в мг %): А: 50 Б: *90 В: 150 Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	46.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Цинга развивается при дефиците витамина: А: В1 Б: *С

		В: РР Г: А Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	47.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Исследование темновой адаптации производится при недостаточности витамина: А: Д Б: С В: *А Г: Группы В Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	48.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Наиболее богаты витамином «В»: А: шиповник Б: масло сливочное В: *зерновые продукты Г: рыбный жир Д: *дрожжи Е: *печень Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	49.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Полиневриты возникают при дефиците витамина: А: *В1 Б: С В: А Г: К Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	50.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Продукты, наиболее богатые калием: А: зерновые продукты

		Б: молоко и молочно-кислые продукты В: *фрукты сушеные Г: мясные и рыбные продукты Д: *абрикосы Е: *изюм Ж: *чернослив З: *картофель Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	51.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Основной признак дефицита в питании железа: А: нарушение иммунитета Б: сухость кожи В: *анемия Г: запоры Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	52.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Недостаточное поступление фтора в организм приводит к: А: *кариесу Б: зобу В: анемии Г: флюорозу Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	53.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Продукты наиболее богатые фосфором: А: *зерновые продукты Б: молоко и молочно-кислые продукты В: фрукты сушеные Г: мясные и рыбные продукты Д: *сыры Е: *яйца Ж: *скумбрия атлантическая

		З: *горох И: *крупа гречневая Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	54.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Наиболее лабильные и меняющиеся в первую очередь клинико-биохимические показатели пищевого статуса: А: *белкового обмена Б: *витаминного обмена В: углеводного обмена Г: минерального обмена Д: липидного обмена Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	55.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: У ребенка отмечается слабость, раздражительность, потливость, бледность кожных покровов, снижение аппетита, размягчение и деформация костей, задержка прорезывания зубов. Предположительный диагноз заболевания: А: Цинга Б: Бери-бери В: *Рахит Г: Пеллагра Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	56.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Ксерофтальмия возникает при дефиците витамина: А: В1 Б: С В: *А Г: К Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	57.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Витамин, не синтезирующийся и не допонирующийся в организме человека:

		А: Ретинол Б: Тиамин В: *Аскорбиновая кислота Г: Эргокальциферол Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	58.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Наиболее богаты витамином «Д»: А: шиповник Б: масло сливочное В: зерновые продукты Г: *рыбий жир Д: *яйца Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	59.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Остеопороз связан с недостаточностью: А: *Д Б: С В: А Г: К Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	60.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Витамин «Д» способствует: А: *Образованию костной ткани Б: Улучшению ночного зрения В: Регуляции свертываемости крови Г: Деятельности печени Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	61.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Продукты наиболее богаты кальцием: А: Зерновые продукты Б: *Молоко и молочные продукты В: Фрукты сушеные

		Г: Мясные и рыбные продукты Д: *Овощи Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	62.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Биологические свойства микроэлемента железа: А: *Участвует в кроветворении Б: Участвует в костеобазовании В: Связан с возникновением эндемического зоба Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	63.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Продукты наиболее богатые магнием: А: *Зерновые продукты Б: Молоко и молочно-кислые продукты В: Фрукты сушеные Г: Мясные и рыбные продукты Д: *Бобовые Е: *Крупа гречневая Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	64.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Биологические свойства микроэлемента йода: А: Участвует в кроветворении Б: Участвует в костеобразовании В: *Связан с возникновением эндемического зоба Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	65.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Биологические свойства микроэлемента марганца: А: *Участвует в кроветворении Б: *Участвует в костеобразовании В: Связан с возникновением эндемического зоба

		Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	66.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Ведущую роль в профилактике анемий играют: А: В6 и В12 Б: Фолиевая кислота и РР В: К и РР Г: *Фолиевая кислота и В12 Д: В1 и С Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	67.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Показатели, характеризующие состояние обмена витамина С А: Общий белок сыворотки крови Б: *Витамин С в моче и плазме В: Темновая адаптация Г: *Резистентность капилляров Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	68.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Общие суточные энергозатраты складываются из затрат энергии А: *на основной обмен Б: *на специфическое динамическое действие пищи В: *на физическую активность Г: на теловой обмен Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	69.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: В понятие "РЕЖИМ ПИТАНИЯ" входит: А: *кратность приемов пищи Б: *интервалы между приемами пищи В: *распределение энергетической ценности между приемами пищи АГ: характер потребляемых за неделю продуктов

		Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	70.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Методы изучения питания населения с использованием медицинского обследования: А: *опросно-весовой Б: бюджетныя В: *анкетный Г: балансовыя Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	71.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Величина основного обмена зависит: А: *от пола Б: *от возраста В: *от массы тела Г: от физической активности Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	72.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Наиболее распространенные формы витаминной недостаточности: А: авитаминозы Б: *гиповитаминозы В: *скрытые формы Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	73.	Прочитайте ткси и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Факторы, способствующие сохранению аскорбиновой кислоты при кулинарной обработке пищевых продуктов: А: *кратковременное термическое воздействие Б: *ограничение доступа кислорода В: предварительное замачивание Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г

	74.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Проводить витаминизацию готовых блюд водорастворимыми витаминами наиболее целесооьразно путем внесения их в... А: первые блюда Б: вторые блюда В: *третьи блюда Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	75.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Проводить витаминизацию готовых блюд жирорастворимыми витаминами наиболее целесооьразно путем внесения их в... А: первые блюда Б: *вторые блюда В: третьи блюда Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	76.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Питание различных профессиональных групп определяется: А: *энергозатратами и особенностями профессии Б: стажем работы В: национальными привычками Г: климатическим условиями Д: возрастом и полом Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	77.	Прочитайте ткси и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: оптимальное соотношение энергоценности суточного рациона по отдельным приемам пищи при трехразовом питании (завтрак - обед - ужин): А: *30 - 45 - 25 Б: 40 - 40 - 20 В: 20 - 60 - 20 Г: 15 - 70 - 15 Д: 25 - 30 - 25 Запишите выбранный ответ-букву (ы) : А Б В Г
	78.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: В каком году в России вышел Закон о запрете курения или антитабачный закон? А -2012

		Б - 2013 В - 2011 Запишите выбранный ответ - букву: А Б В
	79.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Курение табака наносит вред не только курящему, но и: А -Окружающим Б- Окружающей среде В -Животным Запишите выбранный ответ - букву: А Б В
	80.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» вводит запрет на: А -на курение табака на территориях Б - курение в помещениях, на объектах В - всё перечисленное выше Запишите выбранный ответ - букву: А Б В
	81.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Для предотвращения воздействия окружающего табачного дыма и веществ, выделяемых при потреблении никотинсодержащей продукции на здоровье человека запрещается курение табака: А -в поездах дальнего следования Б - на судах В -в специально выделенных местах на открытом воздухе Г - на автозаправочных станциях Д - в лифтах Е - в помещениях социальных служб Ж - на территориях и в помещениях, предназначенных для оказания образовательных услуг, услуг учреждениями культуры и учреждениями органов по делам молодежи, услуг в области физической культуры и спорта З - в изолированных помещениях, которые оборудованы системами вентиляции Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г Д Е Ж З
		Задания открытого типа

	1	Содержание предмета гигиены питания, задачи, методы, связь с другими науками. Учреждения, занимающиеся изучением питания населения. Вклад отечественных и зарубежных ученых (А.П. Доброславин, Ф.Ф. Эрисман, Г.В. Хлопин, К. Фойт, М. Рубнер, Павлов И.П., Шатерников М.Н., Молчанова О.П., Покровский А.А., ВолгаревМ.Н., Тутельяна В.А., Окорокова Ю.И.и др.) в развитии науки о питании.
	2	Вклад отечественных и зарубежных ученых (А.П. Доброславин, Ф.Ф. Эрисман, Г.В. Хлопин, К. Фойт, М. Рубнер, Павлов И.П., Шатерников М.Н., Покровский А.А., ВолгаревМ.Н., Тутельяна В.А., Окорокова Ю.И.и др.) в развитии науки о питании.
	3	Вклад отечественных ученых в развитие гигиены питания второй пловины XX века (Покровский А.А., ВолгаревМ.Н., Тутельяна В.А., Окорокова Ю.И.и др.) в развитии науки о питании.
	4	Основатель кафедры гигиены апитавния в Рязанском мединституте
	5	Учреждения, занимающиеся вопросами питания
	6	Виды питания
	7	Концепция питания здорового и больного человека
	8	Государственная политика в области здорового питания населения (цели).
	9	Государственная политика в области здорового питания населения (основные задачи).
	10	Государственная политика в области здорового питания населения (ожидаемые результаты).
	11	Принципы пропаганды гигиенических знаний..
	12	Формы и методы гигиенического обучения работников пищевых предприятий и гигиенических знаний среди населения по алиментарной профилактике неинфекционных заболеваний. Оптимизация профессионального гигиенического обучения
	13	Первичные болезни недостаточного и избыточного питания и их классификация. Основные синдромы и профилактика.
	14	Алиментарное ожирение, этиопатогенетические механизмы, клинико-эпидемиологические особенности, профилактика.
	15	Профилактика ожирения
	16	Гигиенические аспекты алиментарной профилактики сердечно-сосудистых, сахарного диабета и других неинфекционных заболеваний.

	17	Гигиенические аспекты алиментарной профилактики сахарного диабета и других неинфекционных заболеваний.
	18	Эндемические заболевания, связанные с недостаточным поступлением в организм минеральных веществ и их профилактика (йода)
	19	Профилактика эндемического зоба
	20	Эндемические заболевания, связанные с недостаточным поступлением в организм минеральных веществ и их профилактика (фтора)
	21	Профилактика эндемического кариеса
	22	Эндемические заболевания, связанные с избыточным поступлением в организм фтора и их профилактика
	23	Профилактика флюороза
	24	Эндемические заболевания, связанные с недостаточным поступлением в организм минеральных веществ (молибдена).
	25	Профилактика молибденовой подагры
	26	Железодефицитная анемия (этиология, симптомы)и их профилактика
	27	Профилактика железодефицитной анемии
	28	Эндемические заболевания, связанные с недостаточным и избыточным поступлением в организм минеральных веществ (Уровская болезнь).
	29	Профилактика уровской болезни
	30	Овощи, фрукты и ягоды, как источники биологически активных веществ и пищевых волокон.
	31	Эпидемиологическое значение овощей, фруктов и ягод
	32	Значение яиц в питании, их пищевая и биологическая ценность.
	33	Значение яичных продуктов в питании населения
	34	Роль яиц и яичных продуктов в возникновении заболеваний человека и формировании чужеродной нагрузки**.**
	35	Особенности питания при напряженной умственной работе.
	36	Режим питания лиц умственного труда
	37	Пути оптимизации питания лиц умственного труда
	38	Питание лиц пожилого и старческого возраста. Принципы построения питания лиц пожилого и старческого возраста
	39	Пути оптимизации питания лиц пожилого и старческого возраста .

	40	Особенности питания беременных женщин. Сбалансированность пищевых и биологически активных веществ в зависимости от сорков беременности.
	41	Особенности питания кормящих женщин
	42	Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды. Гигиенический контроль состояния и организации питания населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки.
	43.	Роль белков в жизнедеятельности организма,. Значение аминокислотного состава пищи.
	44	Источники и , потребности в белках
	45	Методы оценки качества белка.
	46	Болезни недостаточности белкового питания и белкового метаболизма
	47	Болезни избыточности белкового питания и белкового метаболизма
	48	Пути повышения белковой полноценности питания.
	49	Значение жира в питании. Потребность в жире в различных условиях жизни и деятельности, источники жира.
	50	Последствия избыточного поступления жиров с пищей.
	51	Фосфатиды пищевых продуктов, их роль и значение в жизнедеятельности организма, потребность.
	52	Стерины пищевых продуктов, их роль и значение в жизнедеятельности организма, потребность.
	53	Полиненасыщенные жирные кислоты, их биологическая роль, потребность, источники в питании.
	54	Изменения в организме при недостатке и избытке ПНЖК в рационе.
	55	Углеводы, их значение в питании. Основные компоненты пищевых волокон, значение, источники углеводов, потребность.
	56	Характеристика отдельных видов углеводов.
	57.	Значение витаминов в жизнедеятельности организма. Основные группы витаминов и их классификация.
	58	Основные группы витаминов и их классификация.
	59	Принципы нормирования витаминов в различных условиях жизни и деятельности человека.
	60	Биологическая роль витамина B_1, потребность и источники.
	61	Биологическая роль витамина B_2, потребность и источники.

	62	Биологическая роль витамина B_6, потребность и источники.
	63	Биологическая роль витамина ниацина (РР), потребность и источники.
	64	Биологическая роль витамина B_{12}, потребность и источники.
	65	Биологическая роль фолиевой кислоты, потребность и источники.
	66	Биологическая роль пантотеновой кислоты, потребность и источники.
	67	Биологическая роль биотина, потребность и источники.
	68	Биологическая роль витамина С, потребность и источники.
	69	Биологическая роль витаминов биофлавоноидов, потребность и источники.
	70	Биологическая роль витамина А, потребность, источники.
	71	Биологическая роль витамина Е, потребность, источники.
	72	Биологическая роль витамина Д, потребность, источники.
	73	Биологическая роль витамина К, потребность, источники.
	74.	Гиповитаминозы, причины, симптомы проявления гиповитаминозных состояний, меры профилактики.
	75	Гиповитаминоз С, симптомы и профилактика
	76	Диагностика гиповитаминоза С
	77	Гиповитаминоз витамина $B_{1,}$ симптомы
	78	Гиповитаминоз витамина $B_{2,}$ симптомы
	79	Гиповитаминоз витамина $B_{6,}$ симптомы
	80	Гиповитаминоз B_{12} и $B_{9,}$ симптомы
	81	Гиповитаминоз А, симптомы
	82	Гипровитаминоз Д и К, симптомы, профилактика
	83	Гипервитаминозы, причины.
	84	Гипервитаминоз А, симптомы проявления токсического действия витамина А
	85	Гипервитамноз Д, симптомы проявления
	86	Гипервитаминоз С, симптомы проявления

	87	Государственные мероприятия по обеспечению населения достаточным количеством витаминов.
	88	Витаминизация готовой пищи и пищевых продуктов.
	89	Правильная кулинарная обработка и приготовление блюд
	90	Контроль за содержанием витаминов в блюде и продуктах питания.
	91	Роль минеральных элементов в жизнедеятельности организма. Классификация минеральных элементов
	92	Макроэлемент -кальций и его роль в питании, потребность, источники.
	93	Макроэлемент - фосфори его роль в питании, потребность.
	94	Макроэлемент- магний и его роль в питании, потребность.
	95	Макроэлемент к5алий и его роль в питании, потребность
	96	Макроэлемент –натрий, его роль в питании, потребность.
	97	Микроэлемент - селен, егох роль в жизнедеятельности человека, потребность
	98	Микроэлемент - железо, его роль в жизнедеятельности человека, потребность
	99	Микроэлемент - йод, его роль в жизнедеятельности человека, потребность
	100	Микроэлемент - марганец, его роль в жизнедеятельности человека, потребность
	101	Микроэлемент - цинк, его роль в жизнедеятельности человека, потребность.
	102	Микроэлементы - молибден, кобальт и их роль в жизнедеятельности человека, потребность
	103	Микроэлемент - медь, его роль в жизнедеятельности человека, потребность
	104	Микроэлементы (фтор и хром) и их роль в жизнедеятельности человека, потребность.
	105	Пищевые продукты – источники минеральных элементов. Сбалансированность минеральных элементов в продуктах питания и рационе
	106	Минорные и биологически активные вещества пищи. Биологическая роль, потребность
	107	Минорные и биологически активные вещества пищи. Биологическая роль, потребность
	108	Минорные и биологически активные вещества пищи. Биологическая роль, потребность.
	109	Биологически активные добавки и их место в современной нутрициологии

	110	Гигиенические требования к БАД.
	111	Санитарно-гигиенический контроль за биологически активными добавками.
	112	Требования к рациональному питанию человека в различных условиях его жизни и деятельности.
	113.	Основные положения теории адекватного питания.
	114	Сбалансированность питания по содержанию белков в зависимости от возраста, пола, характера труда и состояния здоровья.
	115	Сбалансированность питания по содержанию жиров в зависимости от возраста, пола, характера труда и состояния здоровья.
	116	Сбалансированность питания по содержанию углеводов в зависимости от возраста, пола, характера труда и состояния здоровья.
	117	Сбалансированность витаминов, минеральных веществ
	118.	Режим питания как основа рационального питания, его значение, принципы составления пищевого рациона.
	119	Критерии нормирования потребностей человека в пищевых веществах и энергии для различных групп населения.
	120.	Пищевая и биологическая ценность молока и молочно-кислых продуктов. Роль молока в питании различных групп населения.
	121	Роль молока в питании различных групп населения.
	122	Санитарно-эпидемиологическое значение молока.
	123	Роль молока в возникновении кишечных инфекций, пищевых отравлений бактериальной природы, меры их профилактики
	124	Болезни животных, передающиеся через молоко и санитарная оценка молока, полученного из хозяйств, неблагополучных по туберкулезу, бруцеллезу, ящуру и др. заболеваний животных.
	125	Продукты переработки зерна (мука, хлеб), их пищевая и биологическая ценность.
	126	Требования к качеству и гигиеническая экспертиза муки и хлеба.
	127	Актуальные проблемы в хлебопечении и пути их реализации.

	128.	Болезни хлеба и их профилактика.
	129	Инновационные технологии производства хлеба, лечебные и диетические виды хлеба.
	130.	Пищевая и биологическая ценность мяса, его роль в питании.
	131	Санитарно-эпидемиологическая роль мяса.
	132	Болезни животных, передающиеся человеку через мясо
	133	Биогельминтозы, передающиеся черекз мясо. Меры профилактики.
	134.	Гигиенические требования к мясу в рамках технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции».
	135	Пищевая и биологическая ценность рыбы и рыбных продуктов.
	136.	Биогельминтозы, связанные с потреблением рыбы, меры профилактики..
	137	Баночные консервы и их значение в питании
	138	Гигиенические требования к качеству консервов.
	139	Основные виды брака консервов
	140.	Методы консекрвирования пищевых продуктов
	141	Гигиенические основы консервирования пищевых продуктов, консервирование высокой температурой.
	142	Консервирование низкой температурой.
	143	Сублимационная сушка – современный метод консервирования пищевых продуктов..
	144	Консервирование продуктов изменением свойств среды (соление, маринование, квашение).
	145	Консервирование с использованием пищевых добавок и антибиотиков
	146	Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу и санитарному режиму на предприятиях консервной промышленности.
	147	Организация санитарно-технического контроля качества консервов.
	148	Дефекты консервов, не допускающих их к реализации
	149	Пищевые добавки, гигиенические требования к ним в рамках технического регламента «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технических вспомогательных средств».
	150.	Организация санитарно-гигиенического контроля за пищевыми добавками в пищевой промышленности, их содержанием в продуктах питания.

<table>
<tr><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>151</td><td>Пищевые отравления, определение, классификация.</td></tr>
<tr><td></td><td>152.</td><td>Общие признаки, характекрные для пищевого отравления.</td></tr>
<tr><td></td><td>153</td><td>Специализированные продукты в лечебном питании.</td></tr>
<tr><td></td><td>154.</td><td>Нанофильтрация, перспективы использования в производстве специализированных пищевых продуктов.</td></tr>
<tr><td></td><td>155</td><td>Продукты питания с повышенной пищевой ценностью. Обогащенные, функциональные пищевые продукты.</td></tr>
<tr><td></td><td>156</td><td>Функциональные пищевые продукты.</td></tr>
<tr><td></td><td>157.</td><td>Цели обогащения пищевых продуктов.</td></tr>
<tr><td></td><td>158</td><td>Принципы обогащения пищевых продуктов</td></tr>
<tr><td></td><td>159</td><td>Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора</td></tr>
<tr><td></td><td>160</td><td>Социально-гигиеническое значение диетического питания в системе общественного питания, формы его организации.</td></tr>
<tr><td></td><td>161.</td><td>Задачи органов здравоохранения, общественного питания и профсоюзов в вопросах организации диетического питания населения.</td></tr>
<tr><td></td><td>162.</td><td>Современные подходы к оптимизации диетического (лечебного и профилактического питания). Смеси белковые композитные сухие, характеристика и перспективы их использования.</td></tr>
<tr><td></td><td>163</td><td>Требования к табачной продукции в рамках ТР ТС «Технический регламент на табачную продукцию</td></tr>
<tr><td>ПК -7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения,</td><td></td><td>Задания закрытого типа</td></tr>
<tr><td></td><td>1</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность
Текст задания: Перечислите обязательные компоненты оценки состояния питания населения:
1 – изучение фактического питания
2 – определение соответствия фактического питания физиологическим нормам потребности
3 – разработка мероприятий по коррекции питания
4 – лабораторное исследование рациона
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="4">безопасности пищевой продукции и соответствия пищевых объектов.</td><td>2</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность
Текст задания: Основные этапы проведения лабораторного анализа готовых блюд:
1 – определение белков и жиров
2 – получение сухого остатка
3 – расчет содержания углеводов
4 – расчет минеральных веществ

<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность
Текст задания: Перечислите основные этапы определения калорийности блюда ускоренным методом по Экземплярскому:
1 – опредление веса блюда
2 – определение суммарного содержания белков и углеводов
3 - определение сухого остатка и расчет минеральных веществ
4 – определение жира методом Гербера
5 – определение калорийности
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность
Текст задания: При изучении фактического рациона лечебно-профилактического питания на промышленном предприятии необходимо
1 - отобрать пробы на лабораторные исследования
2 - оценить накопительные ведомости
3 - проверить журнал витаминизации пищи
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>5</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность
Текст задания: Перечислите последовательность фактров, способствующих возникновению пищевой токсикоинфекции:
1 – недостаточная термическая обработка продукта или блюда
2 – размножение микроорганизмов в пародукте или блюде
3 – попадание микроргнанизмов в пищевой продуктили блюдо
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td>6</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность
Текст задания: Правильно выбрать нормативно-правовую документацию, используемую при проведении санитарно-эпидемиологического обследования предприятия общественного питания:
1. СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую
продукцию»
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
4.СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
5. ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>7</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания:
Правильно указать, какие документы Вы можете запросить на объекте в процессе обследования пищеблока лечебно-профилактического учреждения:
1 - программа производственного контроля
2 - результаты лабораторных исследований
3 - личные медицинские книжки сотрудников
4 - документация ежедневного заполнения (бракеражный журнал, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного
оборудования, журнал контроля качества
фритюрных жиров и др.)
5 – декларации о соответствии и иные документы, подтверждающие качество и безопасность поступающей на пищеблок пищевой продукции
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>8.</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие
Текст задания: установите соотвестствие на освании чего проводится оценка лечебно-профилактического питания и его эффективность. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table><tr><td></td><td>Оценка лечебно-</td><td>На основании чего проводится оценка</td></tr></table></td></tr>
</table>

			профилактического питания	лечебно-профилак – тического питания
		А	Химический состав рациона	1 – анализа меню-раскладок; 2 – накопительных ведомостей; 3 – заболеваемости работающих; 4 – возрастного состава работающих;
		Б	Эффективность назначения ЛПП	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б

9	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: установите соотвестствие сведений и документов, содержащие вышеперечисленные сведения. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Сведения	Документы, содержащие вышеперечисленные сведения
А	Результат органолептической оценки блюда	1 – картотека блюд; 2 – меню-порционник; 3 – бракеражный журнал; 4 – семидневное меню; 5 – требование на получение продуктов
Б	Перечень блюд на каждый день	
В	Рецептура блюд с указапнием содержания нутриентов и энергии	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б	В

10.	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: Установите соответствие показателей, характеризующие свежесть и натуральность молока. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Сведения	Показатели
А	Свежесть	1 – органолептические показатели;

			молока	2 – кислотность; 3 – сухой остаток; 4 - содержание жира; 5 – редуктазная проба; 6 – плотность молока; 7 - проба на кипячение; 8 - СОМО
		Б	Натуральность молока	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б

11 Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания.установите соответствие пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Сведения	сответствие
А	Пищевую ценность характеризует	1 – содержание пищевых веществ 2 – содержание биологически активных веществ 3 - содержание чужеродных веществ;
Б	Безопасность пищевых продуктов определяется	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б

13 Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания. Установите соответствие пищевого статуса и физиологического состояния индивидуума. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Физиологоческое состояние индивидуума	Вид пищевого статуса
А	Беременная женщина	1 - нормальный 2 - избыточный 3 – недостаточный

Б	Космонавт	4 - оптимальный		
В	Больной флюорозом			
Г	Больной с тиреотоксикозом			

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

14. Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания: установите соотвестствие понятие пищевой статус (пределение) и по каким показателям оценивают пищевой статус. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Пищевой статус	Понятие и оценка пищевого статуса
А	Пищевой статус	1 – комплекс показателей, отражающий адекватность фактического питания реальным потребностям человека; 2 – комплекс показателей фактического питания и физического развития организма 3 – комплекс показателей физического развития.
Б	При анализе пищевого статуса оценивают	1 - нутриентный состав рациона, жалобы со стороны жкт, наличие хронических патологий; 2 – данные физического развития, симптомы микронутриентного

				дисбаланса, лабораторные и клинические маркеры обеспеченности организма нутриентами; 3 – давнные физического развития, лабораторные показателиорганизма обмена веществ, жалобы со стороны жкт;

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б

15. Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания. Установите соответствие характера действия и минерального элемента. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Характер	Минеральный элемент
А	Минеральные элементы щелочного характера	1 - натрий 2 – кальций 3 – медь 4 – фосфор 5- сера
Б	Минеральный Элементы Кислотного характера	
В	Биомикроэлементы	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б	В

16. Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания. Установите соответствие микро- элемента и его физиологическую роль. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Физиологическ аяроль	Минеральный элемент

А	Участвует в кроветворении	1 - марганец 2 – железо 3 – стронций 4 – йод		
Б	Участвует в костеобразовании			
В	Связан с возникновением эндемического зоба			

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б	В

17. Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания. Установите соответствие минерального элемента и продукта, наиболее богатым этим элементом. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Минеральный элемент	Продукт, наиболее богатый этим элементом
А	Кальций	1 - зерновые продукты 2 – молоко и молочные продукты 3 – фрукты сушеные 4 – мясные и рыбные продукты
Б	Магний	
В	Калий	
Г	Фосфор	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

18. Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания. Установите соответствие группы интенсивности труда и удельного веса белка по энергоценности в рационе питания. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого

столбца:

	Группы интенсивности труда	Удельный вес белка по энергоценности в рационе питния
А	1 группа	1 - 12% 2 – 12,5% 3 – 13% 4 – 14%
Б	2 группа	
В	3 группа	
Г	4 группа	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

19

Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания. Установите соответствие блюд на раздаче в предприятиях общественного питания и их температуру. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Вид блюд	Температура
А	Первые блюда	1 - не ниже 65 °С 2 – не ниже 75 °С 3 – не выше 14 °С
Б	Вторые блюда	
В	Напитки	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б	Г

20

Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания. Установите соответствие болезней хлеба и категории качества. К каждой позиции, данной в левом

столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Вид болезни	Категории качества
А	Картофельная болезнь	1 - доброкачественный 2 - недоброкачественный 3 – условно-годный 4 – пониженного качества 5 - фальсификат
Б	Меловая болезнь	
Г	Плесневение	
Д	Хлеб, незначительно пораженный чудесеной палочкой	

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А	Б	Г	Д

21

Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания. Установите пути реализациипищевых продуктов. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Вид болезни	Категории качества
А	Картофельная болезнь	1 - доброкачественный 2 - недоброкачественный 3 – условно-годный 4 – пониженного качества 5 - фальсификат
Б	Меловая болезнь	
Г	Плесневение	
Д	Хлеб, незначительно пораженный чудесеной палочкой	

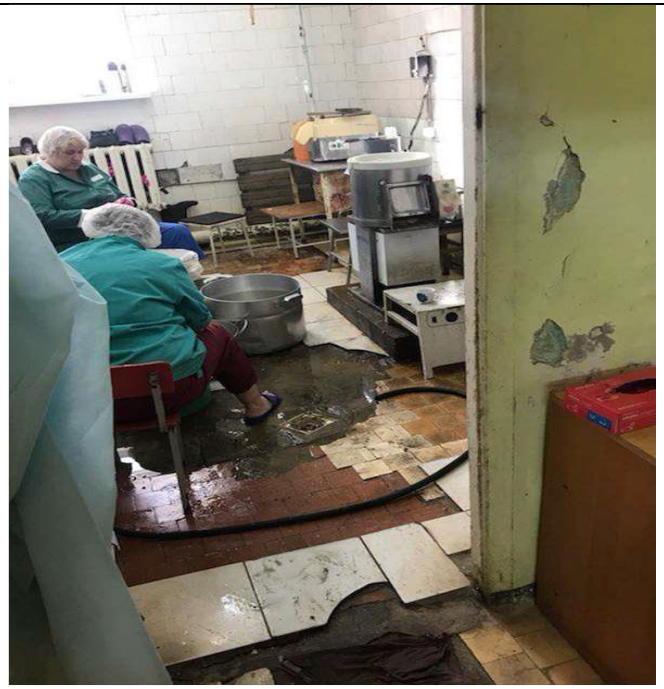
Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

		<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>
	22	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания. Сделать правильный вывод о соответствии/несоответствии данной ситуации санитарно-эпидемиологическим требованиям В горячем цехе на столе с маркировкой «Для готовой продукции» стоят ячейки с сырым яйцом 1 - Санитарно-эпидемиологический режим в горячем цехе не соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 2 - Санитарно-эпидемиологический режим в горячем цехе соответствует СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td></tr><tr><td></td></tr></table>
	23	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания. Правильно указать, какие документы Вы можете запросить на объекте торговли в процессе обследования 1- программа производственного контроля 2-результаты лабораторных исследований 3- личные медицинские книжки сотрудников 4- экстренные извещения по ф. 58у <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>
	24	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания. Оценить выполнение требований к санитарно-эпидемиологическому режиму на объекте торговли в помещении фасовки продуктов, оснащенном моечными ваннами и раковиной для мытья рук, отсутствует кран на раковине для мытья рук 1. Санитарно-эпидемиологические требования к режиму выполняются т.к. в исключительных случаях для мытья рук допустимо использование моечных ванн 2. Санитарно-эпидемиологические требования к режиму не выполняются, т.к. для мытья рук использование моечных ванн не допустимо 3. Санитарно-эпидемиологические требования к режиму выполняются т.к. для мытья рук допустимо использование моечных ванн

		Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами: A
	25	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания. Оценить выполнение требований к санитарно-эпидемиологическому режиму на предприятии общественного питания. В моечном отделении отсутствует инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря, наличие которой предусмотрено программой производственного контроля. Руководитель предприятия объясняет это тем, что инструкция от влаги портится и поэтому её сняли. Со слов руководителя, все мойщицы посуды знают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря наизусть. 1. Требования санитарно-эпидемиологических правил не выполнены 2. Требования санитарно-эпидемиологических правилвыполнены Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами: A
	26	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания. Сделать правильный вывод о соответствии/несоответствии данной ситуации санитарно-эпидемиологическим требованиям Ситуация на складе сухих продуктов: 1. Условия хранения соответствуют санитарно- эпидемиологическим требованиям нормативных документов, так как температурные параметры

		отвечают нормативным требованиям 2. Условия хранения продовольствия не соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям нормативных документов, так как представленное хранение не позволяет проводить качественную уборку склада и при её проведении будет происходить загрязнение продовольствия в мешках Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами: А | |
	27	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания. Правильно указать возможное влияние факторов среды на здоровье лиц, присутствующих на объекте - в результате санитарно-гигиенического обследования установлено: - отсутствует бактерицидный фильтр, в системе приточной вентиляции кондитерского цеха, - продукция не соответствует нормативным требованиям по микробиологическим показателям, - неправильно хранится мука на складе, - отсутствует маркировка на емкостях с моющими средствами: 1) Острые пищевые отравления микробной этиологии 2) Болезни опорно-двигательного аппарата 3) Простудные заболевания 4) Острые пищевые отравления химической этиологии Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами: А | Б | | |
	28	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания. Оценить соответствие/несоответствие выполнения требований к санитарно- эпидемиологическому режиму на объекте Помещение горячего цеха ЛПУоборудовано общеобменной вентиляцией, вытяжка над плитами не работает. Температура воздуха в цехе (теплый период) – 29°С (при допустимых величинах – 18-27 °С); - относительная влажность - 48% (при допустимых величинах – 15-75%); - скорость движения воздуха - 0,15 м/с (при допустимых величинах – 0,1 м/с).

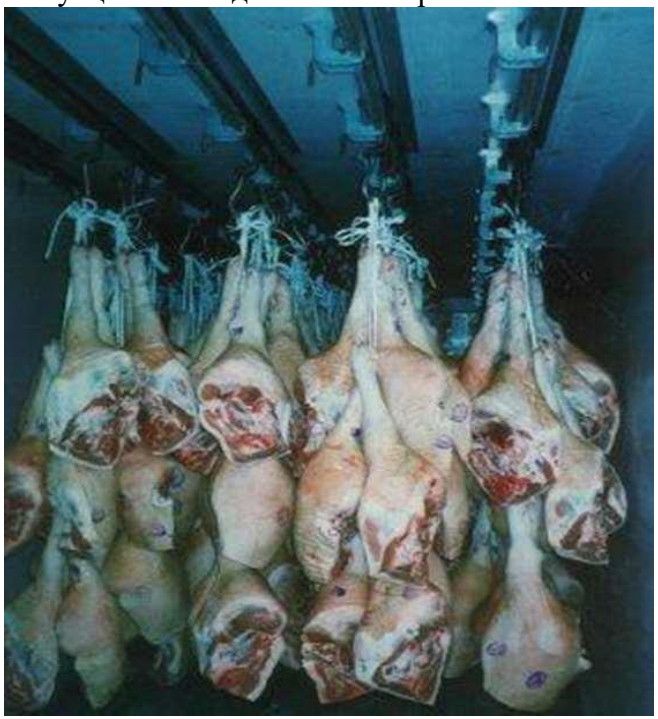
		1) Параметры микроклимата на рабочем месте не соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности или безвредности для человека факторов среды обитания» Система вентиляции в горячем цехе не соответствует требованиям к организации и эффективности вентиляции. 2) Параметры микроклимата на рабочем месте соответствуют требованиям СанПиН 1.2.3.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности или безвредности для человека факторов среды обитания» Система вентиляции в горячем цехе соответствует требованиям к организации и эффективности вентиляции Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами: А
	29	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания. Сделать правильный вывод о соответствии/несоответствии данной ситуации санитарно-эпидемиологическим требованиям Представлена фотография овощного цеха



1. Внутренняя отделка и содержание производственного помещения предприятия общественного питания соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям
2. Внутренняя отделка и содержание производственного помещения предприятия общественного питания не соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям (повреждения отделки, необходимость уборки)

Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами:

А

	30	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания. Сделать правильный вывод о соответствии/несоответствии данной ситуации санитарно-эпидемиологическим требованиям Ситуация в холодильной камере:  1. Условия хранения мяса соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям нормативных документов, так как температурные параметры отвечают нормативным требованиям 2. Условия хранения мяса не соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям нормативных документов: в холодильных камерах должны быть созданы условия для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном

		состоянии без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камеры. Запишите выбранные цыфры под соответствующими буквами: А
		Задания закрытого типа с выбором одного или нескольких ответов из предложенных
	1.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Формулировка «питание достаточное по физиологическим нормам» соответствует тип пищевого статуса: А: избыточный Б: недостаточный В: *обычный Г: оптимальный Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	2.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При медицинском обследовании в связи с изучением питания определяют А: *физическое развитие Б: *симптомы пищевой неадекватности В: *различные стороны обмена веществ Г: суточные энергозатраты Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	3.	Обязательные компоненты оценки состояния питания населения А: *изучение фактического питания Б *определение соответствия фактического питания физическим нормам потребности В: *разработка мероприятий по коррекции питания Г: лабораторное исследование рационов
	4.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Для оценки продуктового набора рациона при изучении организации ЛПП на промышленном предприятии используется метод: А: анализ меню-раскладок Б: анализ заболеваемости рабочих В: *анализ накопительных ведомостей Г: лабораторное исследование блюд Запишите выбранный ответ-букву (ы):

		А Б В Г
	5.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Лечебно-профилактическое питание допускается отпускать на дом лицам, имеющим право на его получение, в следующих случаях: А: *период временной утраты трудоспособности вследствие профзаболевания Б: *матерям, кормящим грудью, при переводе на другую работу В: *инвалидам вследствие профессионального заболевания Г: в качестве компенсации за неполучение ЛПП Д: *женщинам, имеющим детей до 1 года Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г Д
	6.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При контакте с соединениями свинца в особо вредных условиях труда назначается рацион: А: № 1 Б: № 4 В: № 2 Г: *№ 3 Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	7.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Гипосенсибилизирующее действие характерно для рациона ЛПП: А: № 1 Б: № 2 В: *№ 2а Г: № 5 Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	8.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Профилактическое действие рациона ЛПП № 1 обеспечивается: А: продуктами с нутриентами, предохраняющими нервную систему Б: повышенным содержанием продуктов богатых пектином и клетчаткой В: снижением продуктов, содержащих метгемоглобинообразователи Г: *липотропными и стимулирующими кроветворение продуктами Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	9.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Профилактическое действие рациона ЛПП № 5 обеспечивается:

		А: *продуктами с нутриентами, предохраняющими нервную систему Б: повышенным содержанием продуктов богатых пектином и клетчаткой В: снижением продуктов, содержащих метгемоглобинообразователи Г: липотропными веществами Запишите выбранный ответ-букву (ы): А | Б | В | Г
	10.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Выдача рационов лечебно-профилактического питания (ЛПП) может производится в виде: А: *горячих завтраков Б: горячего обеда по окончании работы В: *горячих обедов в первой половине рабочей смены Г: все указанное верно Запишите выбранный ответ-букву (ы): А | Б | В | Г
	11.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При производстве ртути, теллура и гомологов бензола назначается рацион А: № 1 Б: *№ 4 В: № 2 Г: № 3 Запишите выбранный ответ-букву (ы): А | Б | В | Г
	12.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Снижение степени радиоактивного воздействия характерно для рациона ЛПП: А: *№ 1 Б: № 2 В: № 3 Г: № 4 Запишите выбранный ответ-букву (ы): А | Б | В | Г
	13.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Уменьшение метгемоглобинообразования характерно для рациона ЛПП: А: № 1 Б: № 3 В: № 2 Г: *№ 4б

		Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	14.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Профилактическое действие рациона ЛПП № 4б обеспечивается: А: продуктами с нутриентами, предохраняющими нервную систему Б: повышенным содержанием продуктов богатых пектином и клетчаткой В: *снижением продуктов, содержащих метгемоглобинообразователи Г: липотропными веществами Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	15.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Для оценки фактического химического состава рациона при изучении организации ЛПП на промышленном предприятии используется метод: А: анализ меню-раскладок Б: анализ заболеваемости рабочих В: анализ накопительных ведомостей Г: *лабораторное исследование блюд Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	16.	Прочитайте текст и выберите правильнйе ответ из предложенных. Текст задания: При производстве неорганических кислот и щелочных металлов назначается рацион: А: № 1 Б: № 3 В: *№ 2 Г: № 4б Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	17.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При производстве сероуглерода и углеводородов назначается рацион: А: № 1 Б: № 2а В: *№ 5 Г: № 4б Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	18.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Защита нервной системы характерна для рациона ЛПП:

		А: № 1 Б: № 2 В: № 3 Г: *№ 5 Запишите выбранный ответ-букву (ы): А | Б | В | Г
	19.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Профилактическое действие рациона ЛПП № 3 обеспечивается: А: продуктами с нутриентами, предохраняющими нервную систему Б: *повышенным содержанием продуктов богатых пектином и клетчаткой В: снижением продуктов, содержащих метгемоглобинообразователи Г: липотропными веществами Запишите выбранный ответ-букву (ы): А | Б | В | Г
	20.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Ответственным за приготовление ЛПП в соответствие с нормами является: А: *администрация столовой Б: санэпидстанция В: администрация промышленного предприятия Г: медико-санитарная часть предприятия Запишите выбранный ответ-букву (ы): А | Б | В | Г
	21.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Снижение накопления солей тяжелых металлов в организме характерно для рациона ЛПП: А: № 1 Б: № 2 В: *№ 3 Г: № 5 Запишите выбранный ответ-букву (ы): А | Б | В | Г
	22.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Профилактическое действие рациона ЛПП № 2а обеспечивается: А: повышенным содержанием продуктов богатых пектином и клетчаткой Б: снижением продуктов, содержащих метгемоглобинообразователи В: липотропными веществами Г: *ограничением сенсибилизирующих продуктов

		Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	23.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Ответственным за организацию лечебно-профилактического питания (ЛПП) на предприятии является: А: администрация столовой Б: санэпидстанция В: *администрация промышленного предприятия Г: медико-санитарная часть предприятия Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	24.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: В рационе лечебно-профилактического питания предусмотрено уменьшенное содержание: А: *поваренной соли, Б: сахара В: растительного масла Г: *тугоплавких жиров Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	25.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: В качественную характеристику исследуемого в лаборатории блюда входят показатели: А: *внешний вид Б: *консистенция В: запах и вкус Г: *температура Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	26.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Продукты, рекомендуюмые для гипосенсибилизирующего рациона: А: *говядина Б: рыба и морепродукты В: *капуста белокочанная Г: лимоны Д: томаты Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г

	27.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Высокую ощелачивающую способность имеют: А: арбузы Б: *помидоры В: баклажаны Г: картофель Д: дыни Е: *молоко Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г Д Е
	28.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Бесплатная выдача витаминных препаратов предусмотрена: А: *при работе в условиях высоких температур Б: при работе в условиях низких температур В: *в условиях воздействия электромагнитных полей Г: в условиях пониженного давления Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	29.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Выдача молока в качестве ЛПП производится на работах, связанных с воздействием: А: *радионуклеидов и источников ионизирующего излучения Б: *неорганических кислот В: *соединений бензола и его гомологов Г: *неорганических соединений свинца Д: *углеводородов, спиртов, эфиров Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г Д
	30.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Стимулируют выделение свинца из организма: А: *пектин Б: *кисло-молочные продукты В: рыбные блюда Г: мясные блюда Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	31.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: При изучении фактического

		химического состава рациона ЛПП на промышленном предприятии врачу ФБУЗ Центра гигиены и эпидемиологии необходимо: А: произвести анализ меню-раскладок Б: изучить заболеваемость рабочих В: *оценить накопительные ведомости Г: *отобрать пробы на лабораторные исследования Д: *проверить журнал витаминизации пищи Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г Д
	32.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: На всасываемость свинца влияют: А: *пониженное содержание кальция в рационе Б: *пониженное содержание калия в рационе В: *пониженное содержание пищевых волокон в рационе Г: *пониженное содержание белка в рационе Д: *повышенное содержание кальциферола в рационе Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г Д
	33.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Вид кулинарной обработки, применяемый для приготовления диеты № 1: А: пищу готовят вареную Б: тушеную В: для сладких блюд используют заменители сахара Г: *пищу готовят преимущественно протертую Д: *варят в воде Е: *варят на пару или запекают Ж: кулинарная обработка продуктов обычная З: пищу готовят без соли Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г Д Е Ж З
	34.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Схема движения пищи в больнице при децентрализованном пищеблоке: А: пищеблок –> экспедиция –> буфет –> больной Б: пищеблок –> кухня доготовочная -> больной В: *пищеблок –> экспедиция –> кухня доготовочная –> буфет –> больной Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г

	35.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: За приготовление пищи и соблюдение технологии в пищеблоке ЛПУ отвечает: А: диетсестра Б: зам. глав. врача по АХЧ В: буфетчица Г: *зав. производством Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	36.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Сроки реализации поступающих на пищеблок ЛПУ продуктов отражают: А: в бракеражном журнале Б: в личной медицинской книжке В: *в журнале по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок Г: в журнале «Здоровье» Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В
	37.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: оставляет меню-порционник в ЛПУ: А: врач-диетолог Б: главный врач В: старшая сестра отделения Г: *диетсестра Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В
	38.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Документ пищеблока ЛПУ, содержащий ассортимент и количество получаемых продуктов: А: карточка-раскладка Б: меню-раскладка В: плановое семидневное меню Г: *накопительная ведомость Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	39.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Заболевание, при котором назначается диета № 7: А: болезни печени Б: язвенная болезнь желудка и 12-перстной кишки В: болезни сердечно-сосудистой системы

		Г: *болезни почек Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	40.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Заболевание, при котором назначается диета № 10: А: заболевания сердечно-сосудистой системы с недостаточностью кровообращения IIб-III степени Б: инфаркт миокарда В: *заболевания сердечно-сосудистой системы с недостаточностью кровообращения I-IIа степени Г: ожирение Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	41.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Заболевание, при котором назначается диета № 6 А: острые гепатиты и холециститы и их обострение, обострение желчно-каменной болезни. Цирроз печени с умеренно выраженной недостаточностью Б: хронический панкреатит в период выздоровления после обострения и вне обострения В: острые гепатиты в период субремиссии, хронические гепатиты вне обострения. Цирроз печени без недостаточности. Хронический холецистит и холелитиаз вне обострения Г: *подагра Д: *мочекаменная болезнь с уратурией Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	42.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Общий заказ на питание больных отделения составляет: А: диетсестра Б: диетврач В: дежурный врач Г: *старшая медсестра Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	43.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Отметка о прохождении сотрудником пищеблока ЛПУ курса по гигиенической подготовке отражается: А: в бракеражном журнале Б: *в личной медицинской книжке В: в журнале по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок

		Г: в журнале «Здоровье» Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	44.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Осуществляет общий контроль за организацией лечебного питания в ЛПУ: А: врач-диетолог Б: *главный врач В: бухгалтер Г: диетсестра Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	45.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Документ пищеблока ЛПУ, содержащий перечень необходимых диет и их количество: А: меню-раскладка Б: плановое семидневное меню В: накопительная ведомость Г: *сводный порционник Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	46.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Заболевание, при котором назначается диета № 8: А: инфаркт миокарда Б: заболевания сердечно-сосудистой системы с недостаточностью кровообращения 1-11а степени В: *ожирение Г: сахарный диабет легкой и средней степени тяжести Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	47.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Механизм лечебного действия диеты № 1: А: механическое щажение желудка Б: *химическое, термическое, механическое щажение желудочно-кишечного тракта В: механическое и химическое щажение кишечника Г: усиление двигательной функции кишечника Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	48.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: В состав производственных помещений пищеблока ЛПУ входят те же цеха, что и на пищеблоках общественного питания:

		А: *овощной цех Б: *мясо–рыбный цех В: *горячий цех Г: моечная столовой посуды Д: *моечная кухонной посуды Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г Д
	49.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: За соблюдением работниками пищеблока ЛПУ санитарных требований осуществляет контроль: А: *диетсестра Б: зам. глав. врача по АХЧ В: буфетчица Г: зав. производством Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	50.	Прочитайте текст и выберите правильный ответы из предложенных. Текст задания: Оценка оброкачественности готовой пищи в пищеблоке ЛПУ отмечается: А: *в бракеражном журнале Б: в личной медицинской книжке В: в журнале по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок Г: в журнале «Здоровье» Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	51.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Выдачу готовых диет больному в ЛПУ осуществляет: А: врач-диетолог Б: *буфетчица В: старшая сестра отделения Г: диетсестра Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	52.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: документ пищеблока ЛПУ, содержащий наименование блюда, его выход и перечень сырых продуктов с указанием их веса (брутто и нетто): А: карточка-раскладка Б: *меню-раскладка В: плановое семидневное меню

		Г: накопительная ведомость Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	53.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: В состав помещений пищеблока ЛПУ не входит группа: А: производственных помещений Б: бытовых помещений В: *помещений для посетителей Г: складских помещений Д: *раздаточная пищи для посетителей Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г Д
	54.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: В процессе пищеварения клетчатка: А: замедляет перистальтику кишечника Б: *ускоряет выведение холестерина В: уменьшает объем пищи Г: ухудшает переваривание жиров Д: *усиливает перистальтику кишечника Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	55.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Горячая пища способствует: А: усилению моторики кишечника Б: *усилению секреции желудка В: снижению секреции желудка Г: *уменьшению моторики кишечника Д: замедлению восстановительных процессов в слизистой оболочке Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	56.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Холодная пища способствует: А: *усилению моторики кишечника Б: усилению секреции желудка В: *снижению секреции желудка Г: уменьшению моторики кишечника Д: *замедлению восстановительных процессов в слизистой оболочке Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г

	57.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Оптимальная температура блюд для больных с заболеваниями желудочно-кишечного тракта: А: 65-75 Б: 55-65 В: *20-40 Г: 45-55 Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	58.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Механическое щажение предусматривает: А: *определенный качественный состав пищи Б: *уменьшение объема одновременного приема пищи В: *продолжительное пребывание пищи в желудке Г: *применение обволакивающих веществ Д: ограничение поваренной соли Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	59.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Исключаются из 8-ой диеты следующие блюда: А: *супы на мясной основе Б: *сельди соленые В: *сдобы Г: *манные каши Д: капуста белокачанная Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	60.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Заболевание, при котором назначается диета № 5: А: острые гепатиты и холециститы и их обострение, обострение желчно-каменной болезни. Цирроз печени с умеренно выраженной недостаточностью Б: хронический панкреатит в период выздоровления после обострения и вне обострения В: *острые гепатиты в период субремиссии, хронические гепатиты вне обострения. Цирроз печени без недостаточности. Хронический холецистит и холелитиаз вне обострения Г: подагра, мочекаменная болезнь с уратурией Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г

	61.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Отсутствие острых кишечных заболеваний у работника пищеблока ЛПУ и в его семье отражается: А: в бракеражном журнале Б: в личной медицинской книжке В: в журнале по контролю за доброкачественностью особо скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок Г: *в журнале «Здоровье» Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	62.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: аболевание, при котором назначается диета № 15: А: острые колиты и энтероколиты в период ремиссии и субремиссии Б: *различные заболевания, не требующие специальных лечебных диет. Переходная диета к обычному питанию В: хронический панкреатит в период выздоровления после обострения и вне обострения Запишите выбранный ответ-букву (ы): А Б В Г
	63.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Заболевание, при котором назначается диета № 9: А: заболевания сердечно-сосудистой системы с недостаточностью кровообращения IIб-III степени Б- инфаркт миокарда В: ожирение Г: *сахарный диабет легкой и средней степени тяжести А Б В Г
	64.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Комплекс адаптационных мероприятий, разрабатываемый врачами по гигиене питания в условиях радиационной нагрузки: А: радикальная адаптация Б: паллиативная адаптация В: *алиментарная адаптация Г: витаминная адаптация Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	65.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Основной путь поступления радионуклидов в организм на загрязненной территории: А: аэрозольный Б: водный В: *пищевой Г: кожно-резорбтивный

		Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	66.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Пути реализации фруктов, обработанных контактными фосфорорганическими пестицидами (карбофос) за 2-3 дня до сбора урожая: А: использование в питании без всяких ограничений Б: *использование в питании после 2 - 3-х недельной выдержки, если позволяет сорт с последующим проведением исследований на содержание остаточного колочества ФОС В: направить на техническую переработку Г: использовать на корм скоту по согласованию с ветнадзором Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	67.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Пусковым механизмом патологических изменений, возникающих при воздействии ионизирующей радиации, является: А: повреждение клеточных мембран Б: *образование высокоокисленных радикалов В: образование перекисей Г: повреждение ферментных систем Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	68.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Болезнь «Итай-Итай» вызывает поступление в избыточном количестве: А: меди Б: свинца В: *кадмия Г: ртути Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	69.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Наиболее поражаемая система организма при отравлении кадмием: А: сердечно-сосудистая Б: *опорно-двигательная В: пищеварительная Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	70.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Представители какой группы пестицидов при воздействии на организм вызывают угнетение эстеразы:

		А: *хлорорганические соединения Б: фосфорорганические соединения В: обе группы соединений Г: ни та, ни другая группа Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	71.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: При выборе путей освобождения пищевого сырья и пищевых продуктов необходимо руководствоваться тем, что в первый период аварийной ситуации, критическими радионуклидами будут являться: А: изотопы стронция Б: *изотопы йода В: изотопы цезия Г: все указанные изотопы Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	72.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Болезнь «Минамата» вызывает поступление в избыточном количестве: А: меди Б: свинца В: кадмия Г: *ртути Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	73.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Пути реализации партии яблок, в которых обнаружен карбофос в количестве 1,3 мг/кг (МДУ для яблок 1,0 мг/кг): А: *использовать в питании после технологической переработки Б: уничтожить В: использовать на корм скоту по согласованию с ветнадзором Г: использовать на технические нужды Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	74.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Пути реализации молока, содержащего ДДТ выше нормы в 1,5 раза: А: использование в питании без ограничений Б: использование в питании после кипячения В: *переработка после сепарирования на тощий творог, а сливки – только для технических целей

		Г: использование лишь для технических целей Запишите выбранный ответ – букву(ы) А | Б | В | Г
	75.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Представители какой группы пестицидов при воздействии на организм блокируют фермент холинэстеразу: А: хлорорганические соединения Б: *фосфорорганические соединения В: *ариловые эфиры алкилкарбиновых кислот Г: три группы соединений Д: ни та, ни другая группа Запишите выбранный ответ – букву(ы) А | Б | В | Г
	76.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: При обнаружении в пищевых продуктах радиоактивных изотопов йода, в количествах, превышающих временные допустимые уровни, в условиях чрезвычайных ситуаций возможны следующие варианты: А: уничтожить пищевой продукт Б: максимально рассредоточить пищевой продукт В: по согласованию с ветеринарной службой передать на корм сельскохозяйственным животным Г: *переработать пищевое сырье (продукт) в продукты длительного хранения Запишите выбранный ответ – букву(ы) А | Б | В | Г
	77.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Термин «безвредность», используемый при оценке продовольственного сырья и продуктов, отражает: А: химический состав и энергоценность Б: содержание полиненасыщенных жирных кислот В: органолептические свойства, химический состав и энергоценность, безвредность, надежность в отношении стабильности состава Г: *уровень содержания ксенобиотиков и биологических контаминантов Запишите выбранный ответ – букву(ы) А | Б | В | Г
	78.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: К сильнодействующим относятся пестициды с $ЛД_{50}$: А: *до 50 мг/кг Б: до 50-200 мг/кг В: до 200-1000 мг/кг Г: более 1000 мг/кг

		Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	79.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Мало стойкими являются пестициды, время разложения на нетоксичные компоненты которых составляет: А: свыше 2 лет Б: 0,5-2 года В: 1-6 месяцев Г: *1 месяц Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	80.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Фрукты и ягоды, обработанные контактными фосфорорганическими пестицидами с превышением МДУ в 2 раза, могут быть: А: переработаны на варенье, повидло, джем без всяких ограничений Б: использованы в питании без всяких ограничений В: использованы в питании после 1-2 недельной выдержки Г: *переработаны на джем, повидло, варенье при условии предварительного мытья и очистки от кожуры Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	81.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Свойство пестицидов, особенно опасное с точки зрения гигиены питания: А: *высокая стойкость во внешней среде Б: аллергические свойства В: холинэстеразная активность Г: растворимость Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	82.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Пути реализации молока, содержащего ДДТ: А: использование в питании без ограничений Б: использование в питании после кипячения В: *переработка после сепарирования на тощий творог, а сливки – только для технических целей Г: использование лишь для технических целей Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	83.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: На земледельческих полях орошения (ЗПО) запрещено культивирование культур:

		А: технических Б: кормовых В: зерновых Г: *овощных Запишите выбранный ответ – букву(ы) А | Б | В | Г
	84.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Фактор, ограничивающий использование в сельском хозяйстве отходов животноводства: А: высокая влажность Б: трудности в сборе и транспортировке В: высокое содержание нитрозаминов Г: *наличие патогенной микрофлоры Запишите выбранный ответ – букву(ы) А | Б | В | Г
	85.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Продукты растениеводства при превышениях нитратов более чем в 2 раза МДУ могут быть использованы: А: в питании после 10-дневной их выдержки Б: в системе общественного питания В: при условии быстрой реализации через овощные магазины Г: *в качестве корма для животных с разрешения органов ветеринарного надзора Запишите выбранный ответ – букву(ы) А | Б | В | Г
	86.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: В случаях превышения МДУ нитратов не более, чем в 2 раза, продукты могут быть использованы: А: *для приготовления закусок с многокомпонентной рецептурой Б: для приготовления блюд с ограниченным сроком реализации В: для приготовления блюд в системе общественного питания без ограничений Г: *для хранения, если имеется такая возможность Д: *для приготовления многокомпонентных консервов Запишите выбранный ответ – букву(ы) А | Б | В | Г
	87.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Овощи с содержанием нитратов, превышающим допустимые концентрации не более, чем в 2 раза, могут быть реализованы после всех видов кулинарной обработки: А: *отваривания Б: *соления

		В: *квашения Г: десятидневной выдержки Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	88.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	89.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Факторы, определяющие миграцию радионуклидов в биосфере: А: *время, прошедшее после выпадения Б: *тип почвы В: *вид растительного покрова А: среднегодовая температура Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	90.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Варианты необходимой дотепловой кулинарной обработки сырья, полученного на загрязненной радионуклидами территории: А: *мытье в чистой проточной воде Б: *очистка от кожуры и удаление поврежденных участков В: *вымачивание в холодной воде Г: мелкая нарезка и протирание Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	91.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Хлорорганические пестициды в мясе преимущественно кумулируются: А: в мышечной ткани Б: *в жировой ткани В: в соединительной ткани Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	92.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Полное освобождение объекта от радионуклидов происходит: А: за 1 год Б: за 1 период полураспада В: за 10 лет Г: *за 10 периодов полураспада

		Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	93.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Если продукт употребляется в пищу только после кулинарной обработки, то исследование на содержание пестицидов следует проводить: А: в сырье Б: после кулинарной обработки В: *в сырье и после кулинарной обработки Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	94.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Укажите основные требования, которые должны соблюдаться при решении вопроса об использовании продуктов питания, загрязненных радионуклидами: А: не должны использоваться для питания населения Б: могут быть использованы после термической обработки В: могут быть использованы после переработки, если удельная радиоактивность не превышает допустимые уровни более, чем в 2 раза Г: *не должны использоваться в детских и дошкольных учреждениях Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г
	95.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Санитарная экспертиза пищевых продуктов на остаточное содержание пестицидов проводится: А: *в порядке планового санитарного надзора Б: *при подозрении на случайное загрязнение продуктов пестицидами В: *при подозрении на пищевое отравление пестицидами Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В
	96.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Активно адсорбируют различные химические вещества, в т.ч. токсины, тяжелые металлы и ускоряет выведение их из организма способны: А: белки Б: жиры В: *пектины Г: витамины Д: ПНЖК Е: *пищевые волокна Запишите выбранный ответ – букву(ы) А Б В Г Д Е

	97.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Способностью кумулировать в организме различные вредные вещества, в т.ч. пестициды, обладают: А: паренхиматозные органы Б: *жировая ткань В: *костная ткань Г: соединительная ткань Д: все перечисленное Запишите выбранный ответ – букву(ы) А | Б | В | Г
	98.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: В группу токсичных элементов входят: А: железо Б: медь В: *кадмий Г: *ртуть Д: селен Е: марганец Запишите выбранный ответ – букву(ы) А | Б | В | Г | Д | Е
	99.	Прочитайте текст и выберите правильные ответы из предложенных. Текст задания: Величина остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах зависит от: А: *свойств пестицидов Б: *формы и концентрации примененного препарата В: *количества расхода препарата Г: *времени последней опробации и снятия урожая Запишите выбранный ответ – букву(ы) А | Б | В | Г
		Задания открытого типа
	1.	Методы определения энергетических затрат. Энергетическая (количественная) адекватность питания.
	2	Социально-демографические группы населения.
	3	Группы населения, дифференцированные по уровню физической активности
	3	Физиологические потребности в энергии и пищевых веществах.
	4.	Методы изучения питания населения и показатели оценки фактического питания.

	5	Использование «норм физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах различных групп населения РФ» для оценки вероятностного риска недостаточного потребления пищевых веществ.
	6	Методы оценки адекватности питания по пищевому статусу, классификация пищевого статуса. Методы изучения пищевого и витаминной обеспеченности населения.
	7	Методы изучения пищевой и витаминной обеспеченности населения.
	8.	Принципы организации питания промышленных рабочих на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда.
	9	Формы выдачи ЛПП, правовые основы его организации и выдачи.
	10.	Гигиенические требования к молокораздаточным пунктам.
	11	Лечебно-профилактическое питание рабочих, контактирующих с радиоактивными веществами и источниками ионизирующего излучения, правовые основы его организации.
	12.	Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых в производстве кислот, щелочей, правовые основы его организации.
	13.	Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых в производстве хрома и хромсодержащих соединений, правовые основы его организации
	14.	Лечебно-профилактическое питание рабочих, контактирующих с неорганическими и органическими соединениями свинца, правовые основы его организации.
	15.	Лечебно-профилактическое питание рабочих, контактирующих с соединениями мышьяка, ртути, правовые основы его организации.
	16.	Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых в условиях воздействия углеводородов, сероуглеродов, марганца, перманганата калия, химических волокон, правовые основы его организации.
	17.	Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых в условиях воздействия фосфора и фосфорных соединений, правовые основы его организации.
	18.	Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых в условиях воздействия красителей и продуктов органического синтеза на основе амино- и нитросоединений бензола, правовые основы его организации.
	19.	Типы пищеблоков больницы и санитарные требования к содержанию помещений, оборудованию, кулинарной обработке пищи, предназначенной для лечебного питания.
	20	Виды оборудования, используемого на пищеблоке ЛПУ
	21	Санитарно-эпидемиологический контроль за организацией питания в больничных и оздоровительных учреждениях.
	22	Методика отбора проб кулинарных изделий и блюд на санитарно-химические и микробиологические показатели.
	23.	Гигиенические требования к отбору суточных проб на пищеблоке

	24.	Значение, принципы организации лечебного питания.
		Виды разгрузочных дней
	26.	Пути коррекции патогенетических блоков болезни.
	27.	Нанотехнологии в производстве пищевых продуктов: перспективы и проблемы.
	28.	Пути поступления чужеродных веществ в продукты питания. Токсиколого-гигиеническая характеристика приоритетных загрязнителей пищевых продуктов -свинец.
	29.	Токсиколого-гигиеническая характеристика приоритетных загрязнителей пищевых продуктов -мышьяк
	30.	Токсиколого-гигиеническая характеристика приоритетных загрязнителей пищевых продуктов - кадмий
	31.	Токсиколого-гигиеническая характеристика приоритетных загрязнителей пищевых продуктов -ртуть
	32.	Токсиколого-гигиеническая характеристика приоритетных загрязнителей пищевых продуктов -диоксины
	33.	Токсиколого-гигиеническая характеристика приоритетных загрязнителей пищевых продуктов - акриламид,
	34.	Токсиколого-гигиеническая характеристика приоритетных загрязнителей пищевых продуктов - радионуклиды
	35.	Пестициды, применяемые в сельском хозяйстве для обработки продовольственных культур, их классификация по объекту действия
	36	Пестициды, применяемые в сельском хозяйстве для обработки продовольственных культур, их классификация по химической структуре
	37	Гигиеническая классификация пестицидов
	38.	Санитарно-гигиеническая характеристика хлорорганических пестицидов.
	39.	Пути реализации пищевых продуктов, содержащих ХОП количествах, превышающих максимально допустимые уровни.
	40.	Санитарно-гигиеническая характеристика фосфорорганических пестицидов..
	41.	Пути реализации пищевых продуктов, содержащих ФОП в количествах, превышающих максимально допустимые уровни
	42.	Санитарно-гигиеническая характеристика производных карбаминовых кислот.
	43	Пути реализации пищевых продуктов, содержащих карбаматы в количествах, превышающих максимально допустимые уровни.
	44.	Санитарно-гигиенический контроль за условиями применения и содержанием пестицидов в продуктах питания,

<table>
<tr><td></td><td></td><td>полученных с их применением.</td></tr>
<tr><td></td><td>45.</td><td>Методы отбора и пункты отбора проб на остаточные количества пестицидов. Особенности отбора проб при аварийных ситуациях.</td></tr>
<tr><td></td><td>46.</td><td>Санитарно-гигиенический контроль за реализацией в питании сельскохозяйственных культур, выращенных при использовании минеральных удобрений.</td></tr>
<tr><td></td><td>47.</td><td>Методы отбора проб растительных продуктов на содержание нитратов.</td></tr>
<tr><td></td><td>48.</td><td>Пути снижения нитратов в продуктах питания.</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>Практические задания</td></tr>
<tr><td></td><td>1.</td><td>Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением.

Ситуационная задача с решением: 1. Проанализировать "Карту-анкету обследования пищевого статуса организма".
2. Определить пищевой статус и витаминную обеспеченность. Сравнить результаты обследований с нормативными показателями.
3. Составить обоснованный вывод и дать гигиенические рекомендации.

КАРТА-АНКЕТА ОБСЛЕДОВАНИЯ
ПИЩЕВОГО СТАТУСА ОРГАНИЗМА
<table><tr><td colspan="2">I. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ:</td></tr><tr><td>ФИО</td><td>Васильева Любовь Федоровна</td></tr><tr><td>Возраст</td><td>45 лет</td></tr><tr><td>Професия</td><td>продавец</td></tr><tr><td colspan="2">II. УСЛОВИЯ РАБОТЫ И БЫТА:</td></tr><tr><td>Характер рабочей деятельности</td><td>работа средней трудности</td></tr><tr><td>Вредные производственные факторы</td><td>дискомфортный микроклимат, шум</td></tr><tr><td>Дополнительные физические занятия</td><td>работа на огородном участке</td></tr><tr><td colspan="2">III. РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЕ ПИЩЕВОГО СТАТУСА</td></tr></table></td></tr>
</table>

			Результати общего вида		
			Конституция	Астенический тип	
			Состояние кожи	Бледость	
			Глаза	Бледость коньюнктив	
			Губы	трещины в углах рта	
			Язык	зглаживание сосочков языка, сухость во рту	
			Десна	кровоточивость при чистке зубов	
			Волосы	сухость, ломкость, выпадение	
			Ногти	ломкость	
			Мускулы и костная систама	онемение конечностей	
			Результати обследования		
			Органы пищеварения	без особенностей	
			Сердечно-сосудистая система	Тахикардия	
			Нервная система	слабость, утомляемость, работоспособность, повышенная сонливость, головные боли	
			Результати изучения антропометрических показателей		
			Рост, см	168	
			Масса тела (фактическая), кг	62	
			Идеальная масса тела по Брейтману, кг	70	
			Результати изучения жирового компонента		

			массы тела	
			Толщина складки кожи - на спине, см	1,5
			- в области трицепса, см	1
			- на грудях, см	1
			- на животе, см	2
			- сума измерений, см	5,5
			Относительное количество жирового компонента массы тела, %	5,2
			Результаты изучения составаа скелета и развития мышечной системы	
			Результати осмотра и исследования	позвоночник S-подобной формы, грудная клетка: плоская, ноги нормальной формы, стопа плоская
			Показатель обхвата мышц плеча, см	27
			ІУ. РЕЗУЛЬТАТЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ	
			гемоглобин - 90 г/л (норма 120-140 г/л); витамин С в суточной моче 500 мкмоль/л (норма не меньше 567,6 мкмоль/л)	
	2.	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача с решением: В порядке производственного лабораторного контроля в соответствии с разработанной и утвержденной программой на пищеблоке профилактория завода «Дружба» произведен отбор проб пищевой продукции собственного изготовления «Рулет из говядины, фаршированный омлетом», партия 53 порций. Проба пищевой продукции собственного изготовления «Рулет из говядины, фаршированный омлетом» с актом отбора пробы и меню-раскладкой доставлены в аккредитованный испытательный лабораторный центр филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Н……». Результаты исследований «Рулет из говядины, фаршированный омлетом»				

Определяемые показатели	Теоретически	По анализу	% выполнения	% отклонения

и					
Вес доставленной пробы, г	130	129,4	–	?	
Сухие вещества, г	48	47	–		
Зола, г	1,3	1,29	–		
Жиры, г	19	20	?		
Белки, г	17	16	?		
Углеводы, г	10,7	9,7	?		
Калорийность, ккал	?	?	?		

Задание:
1.Рассчитать калорийность блюда с учетом потерь пищевых веществ при тепловой обработке блюд.
2.Рассчитать калорийность блюда по анализу.
3.Рассчитать процент выполнения меню-раскладки по белкам, жирам, углеводам, калорийности.
4.Дать заключение: оценить выполнение меню-раскладки, оформить результаты исследований.

3. Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением.
Ситуационная задача с решением: В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора в ……. области о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведена оценка питания рабочих завода «Радист» и получены данные очередного медосмотра. При медосмотре промышленных рабочих у 35 % лиц выявлены разрыхленные десны, их выраженная кровоточивость при массировании. На кожных покровах фолликулярный гиперкератоз, единичные точечные кровоизлияния на коже. Основными жалобами рабочих были быстрая утомляемость, дневная сонливость, раздражительность. Проба на резистентность капилляров резко положительная. Концентрация аскорбиновой кислоты в плазме крови менее 17 мкмоль/л, в суточной моче менее 20 мг.
Задание:
1.Укажите, о каких нарушениях питания свидетельствуют данные медосмотра.
2.Наметьте меры по алиментарной профилактике аналогичных заболеваний.
3.Укажите потребность в аскорбиновой кислоте рабочих завода «Радист».
4. Укажите основные факторы, способствующие разрушению аскорбиновой кислоты в пищевых продуктах.

	4.	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача с решением: В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора в N области о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно- эпидемиологическое обследование пищеблока лечебно-профилактического учреждения (ЛПУ). В процессе обследования выявлено следующее: разделочные доски в мясорыбном цехе имеют трещины, не промаркированы. Для транспортировки готовой пищи в буфетные отделения ЛПУ используется эмалированная посуда (кастрюли, вѐдра) с повреждѐнной эмалью. Суточные пробы отбираются не в полном объѐме (не оставлены пробы молоко кипячѐное – ужин, бульон – обед, каша молочная – ужин). Часть суточных проб хранятся в ѐмкостях без крышек, часть – с неплотными крышками. При проверке медицинских документов установлено, что 3 работника пищеблока не имеют обучения и аттестации по программе санитарного минимума. В буфетных раздаточных используется посуда с трещинами, отбитыми краями. Установлено, что аскорбиновая кислота в порошкообразном виде вводилась в общую массу при варке компота, которая в дальнейшем кипятилась. Проведѐн отбор проб витаминизированного блюда – компота. При лабораторном исследовании содержание витамина С в блюде составило 55 мг, при норме закладки 90 мг на порцию компота. Задание: 1. Выявите нарушения на пищеблоке ЛПУ. 2. Оцените и обоснуйте правильность проведения витаминизации блюда. 3. Дайте заключение о содержании аскорбиновой кислоты в витаминизированном блюде. 4. Рассчитать потребное количество аскорбиновой кислоты для витаминизации питания больных в терапевтическом отделении (для взрослых на 50 коек) и укажите блюда, которые предпочтительнее подвергать витаминизации. **5.** Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
	5.	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача с решением: В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование столовой завода АОО «Рязцветмет» с целью контроля за правильностью назначения и выдачи лечебно-профилактического питания. В процессе обследования была осуществлена выемка лечебно-профилактического рациона №3 и направлена в санитарно-химическую лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии ……». Рабочие первой смены (с 8.00.-14.00.) получают ЛПП в столовой в виде обеда в 14.00 дня. По данным лабораторных исследований получены следующие результаты:

Наименование продуктов	Содержание в г	Наименование продуктов	Содержание в г
Мясо говядина	100	Макароны	25,0
Рыба	20	Капуста квашеная	25,0
Хлеб пшеничный	100	Печень	10,0
Хлеб ржаной	200	Лук репчатый	20,0
Крупа рисовая	80	Томат паста	4,0
Картофель	160		
Масло сливочное	15	Белки – 57,8г	
Масло растительное	15	Жиры – 70,4г	
Сметана	100	Углеводы – 277,6г	
Сахар	20	Калорийность – 1744,0 ккал.	
Молоко (кефир)	150	Выдается 150 мг витамина С	

Задание:

1.Оценить правильность назначения и выдачи лечебно-профилактического питания рабочих завода «Рязцветмет», контактирующим с неорганическими соединениями свинца

2. Провести оценку выполнения продуктового набора на соответствие его выполнения согласно Приказу Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 16.05.2022 №298н

3. Оценить химический состав и калорийность рациона на соответствие рекомендуемым показателям.

4. За счет каких продуктов увеличено содержание жира в рационе?

5. За счет каких продуктов увеличено содержание углеводов в рационе?

<table>
<tr>
<td></td>
<td>6.</td>
<td>Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением.
Ситуационная задача с решением: При изучении фактического питания рабочих в профилактории ООО «САМ» был проведен лабораторный контроль за качеством питания.
При лабораторном исследовании обеда из 4-х блюд: салат из свежей капусты, суп «Крестьянский», шницель с отварными макаронами, кисель «Яблочный» получены следующие результаты:

<table>
<tr><td></td><td>Белки</td><td>Жиры</td><td>Углеводы</td><td>Ккал</td></tr>
<tr><td>Расчетные данные по раскладке</td><td>40,6</td><td>40,2</td><td>160,4</td><td>1165,8</td></tr>
<tr><td>Химический состав и калорийность с учетом потерь при кулинарной обработке пищевых продуктов</td><td>38,2</td><td>35,4</td><td>146,0</td><td>1055,4</td></tr>
<tr><td>Данные лабораторного исследования обеда</td><td>37,2</td><td>29,1</td><td>152,5</td><td>1020,7</td></tr>
</table>
Задание:
1.Сравните данные химического состава и энергетической ценности изучаемого обеда, полученные расчетным и лабораторным методами,
2.Сделайте заключение по результатам анализа.
3.Ваши рекомендации по рационализации питания рабочих в профилактории ООО «САМ».</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>7.</td>
<td>Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением.
Ситуационная задача с решением: В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора в …….области о проведении мероприятий по контролю за организацией лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях проведено санитарно-эпидемиологическое обследование химического комбината «Азот». В ходе проверки химического комбината «Азот» установлено: в цехе по производству крепкой азотной кислоты методом концентрации занято 64 человека рабочих и 8 человек инжерно-технического персонала.</td>
</tr>
</table>

Работа осуществляется в две смены. Для работников, контактирующих с кислотами, на предприятии организована бесплатная выдача лечебно-профилактического питания (ЛПП) (рацион № 2) в виде горячих завтраков. Изготовление и выдача рационов осуществляется в столовой предприятия для работников перед началом работы первой смены, а для работников второй смены предусмотрена денежная компенсация ЛПП или выдача сухих продуктовых заказов. Дополнительно к рациону ЛПП № 2 в конце смен выдается молоко (0,5 л, в пакетах).
Для изготовления рационов ЛПП используются технологии кулинарной обработки: жаренье, приготовление во фритюре, практикуется замена свежих продуктов на консервированные.
В программу инструктажа по технике безопасности не включены вопросы лечебно-профилактического питания и его значения для профилактики профессиональных заболеваний.
Задание:
1. Укажите законодательные, нормативные документы, необходимые для оценки организации ЛПП на предприятиях с вредными условиями труда.
2. Перечислите принципы, лежащие в основе лечебно-профилактического питания для работников, контактирующих с вредными химическими веществами.
3. Перечислите виды ЛПП, количество утвержденных рационов ЛПП.
4. Укажите, на кого возлагается ответственность за обеспечение работников рационами ЛПП и соблюдение правил их приготовления.
5. Составьте заключение по результатам оценки организации ЛПП на предприятии.

8. Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением.
Ситуационная задача с решением:
Отделом по надзору за питанием населения Управления Роспотребнадзора проанализировано состояние питания 35 трудоспособных мужчин в возрасте 50-55 лет, находящихся в профилактории радиозавода. При оценке состояния пи¬тания установлены среднесуточный продуктовый набор (табл. 1) и нутриентный состав (табл. 2) отдыхающих (таблицы прилагаются).

Таблица 1.

Продуктовый набор

Пищевые продукты	Фактическое употребление		Рекомендуемые частота и количество употребления	
	Грамм в день (средние	Раз в неделю	Грамм в день (нед	Раз в неделю

				величины)		елю)*		
			Молоко (кефир, ряженка и т.п.)	250	7	500	7	
			Творог (18% жирности)	200	7	30 (210)	2-3	
			Сыр	20	3	20 (140)	2-7	
			Мясо, птица (колбасы)	250 (150)	7 (7)	200	7	
			Рыба и морепродукты	0	0	50 (350)	2-3	
			Хлеб	360	7	50 (350)	7	
			Крупы	100	7	25 (175)	2-3	
			Макаронные изделия	150	4	20 (140)	1-2	
			Картофель	200	4	300	7	
			Овощи, зелень	200	7	400	7	
			Фрукты, ягоды, цитрусовые	50	2	200	7	

* из расчета 2800 ккал

Масло растительное	10	7	30	7
Масло сливочное	25	7	15	7
Сахар, кондитерские изделия (конфеты, сладости)	100	7	< 60	(как можно реже)
Яйца	30	4	30 (4 яйца)	4

энергозатрат

Таблица 2

Нутриентный состав рациона

Нутриенты	Фактическое количество	Нормы индивидуальной потребности
Белки общие, г	127,1	84
Белки животные, г	70,5	46
Белки растительные, г	56,6	38
Жиры общие, г	136	93
Жиры животные, г	118	46,5
Жиры растительные, г	18	46,5
НЖК	57	не более 31
ПНЖК	16	21
Углеводы, г	474	406
Моно- и дисахариды	142	не более 80
Пищевые волокна	29	25
Ретиноловый экв., мг	1,2	1
Токоферол	21	10
Аскорбиновая к-та	43	70
Тиамин	1,4	1,4
Рибофлавин	1,5	1,7
Пиридоксин	1,8	2

Кальций	1100	1000
Фосфор	1830	1200
Йод, мкг	66	150
Энергия, ккал	3628	2800

Задание:
Проанализировать полученные результаты и выработать рекомендации по коррекции фактического питания отдыхающих профилактория.

9. Прочитайте задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением.

Ситуационная задача с решением: Для работников, контактирующих с неорганическими и органическими соединениями свинца, на предприятии организована бесплатная выдача лечебно-профилактического питания (рацион № 3) в виде горячих завтраков.
Изготовление и выдача рационов осуществляется в столовой предприятия для работников первой смены в 14.00., второй смены в 17.00., а для работников ночных смен предусмотрена денежная компенсация ЛПП или выдача сухих продуктовых заказов.
Фактический среднесуточный продуктовый набор профилактического рациона № 3 представлен (ноябрь с.г.):
Задание:

Наименование продуктов	Содержание в г	Наименование продуктов	Содержание в г
Мясо говядина	100,0	Макароны	30,0
Рыба		Капуста квашеная	20,0
Хлеб пшеничный	20,0	Печень	10,0
Хлеб ржаной	100,0	Лук репчатый	15,0
Крупа рисовая		Томат паста	5,0
Картофель	200,0	Белки – 54,38	
Масло сливочное	50,0	Жиры – 62,8	
Масло растительное	60,0	Углеводы – 221,6	
Сметана	15,0	Калорийность – 1572,0	
Сахар		Выдается витамина С	
Огурцы соленые	20,0		
	54,0		
	20,0		
	50,0		

Молоко (кефир)	200,0	100 мг	

1.Дайте гигиеническую оценку рациону профилактического питания рабочих, занятых в производстве азотнокислого свинца, оцените правильность его назначения и выдачи.
2.Укажите законодательные, нормативные документы, необходимые для оценки организации ЛПП на предприятиях с вредными условиями труда.
3. Перечислите принципы, лежащие в основе лечебно-профилактического питания для работников, контактирующих с вредными химическими веществами.
4. Перечислите формы выдачи ЛПП, количество утвержденных рационов ЛПП.
5. Укажите, на кого возлагается ответственность за обеспечение работников рационами ЛПП и соблюдение правил их приготовления.

10

Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением.
Ситуационная задача с решением: Отделом по надзору за питанием населения Управления Роспотребнадзора проанализировано состояние питания 35 трудоспособных мужчин в возрасте 50-55 лет, находящихся в течение первой недели (из трех плановых недель отдыха) в профилактории машиностроительного завода. При оценке состояния питания установлены нутриентный состав (табл. 1) и параметры пищевого статуса (табл. 2) отдыхающих (таблицы прилагаются).

Таблица 1.

Нутриентный состав рациона

Нутриенты	**Фактическое количество**	**Нормы индивидуальной потребности**
Белки общие, г	127,1	84
Белки животные, г	70,5	46
Белки растительные, г	56,6	38
Жиры общие, г	136	93
Жиры животные, г	118	46,5
Жиры растительные, г	18	46,5
НЖК	57	не более 31
ПНЖК	16	21
Углеводы, г	474	406
Моно- и дисахариды	142	не более 80

Пищевые волокна	29	25
Ретиноловый экв., мг	1,2	1
Токоферол	21	10
Аскорбиновая к-та	43	70
Тиамин	1,4	1,4
Рибофлавин	1,5	1,7
Пиридоксин	1,8	2
Кальций	1100	1000
Фосфор	1830	1200
Йод, мкг	66	150
Энергия, ккал	3628	2800

Таблица 2

Параметры пищевого статуса отдыхающих

Параметры	% отдыхающих с установленными отклонениями параметров пищевого статуса
ИМТ (BMI = 27,5-29,7)	56
Кровоточивость десен	80
Фолликулярный гиперкератоз	37
Хейлоз	24
Ангулярный стоматит	26
Гипертрофия сосочков языка	29
Аскорбиновая к-та в суточной моче менее 20 мг	95
Гиперлипидемия + диспопротеидеимия	72
Гипергликемия (HbA1c > 5,5%)	65

Задание:

Проанализировать полученные результаты и выработать рекомендации по коррекции фактического питания отдыхающих профилактория.

11. Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением.

Ситуационная задача с решением: В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора в марте месяце в нескольких районах г. К. было изучено питание взрослого населения (мужчины 30-39 лет - средняя

физическая активность) с использованием метода 24-часового (суточного) воспроизведения. Исследования показали, что наиболее выраженные изменения в структуре потребления пищевых продуктов по сравнению с рекомендуемым набором продуктов, произошли в группе молока и молокопродуктов, овощей и фруктов, потребление которых снизилось на 12-15%, при этом отмечено возрастание потребления колбасных изделий, хлебных продуктов, сахара и кондитерских изделий, картофеля на 6-14%. Изменение структуры потребления пищевых продуктов сопровождается и изменениями химического состава и энергетической ценности. среднесуточных наборов.

Ниже приводятся данные потребления основных пищевых веществ и аскорбиновой кислоты среднесуточного набора продуктов взрослого населения (мужчины 30-39 лет, III группа физической активности)

Задание:

1. Проведите анализ полученных данных (таблица 1), используя «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» МР 2.3.1.0253-21. 2.Дайте заключение о возможности использования данного комплексного обеда в питании работников предприятия - станочников, если известно, что в общей структуре суточного питания по калорийности и составу он составляет 40% и оцените возможные нарушения здоровья в связи с фактическим питанием.

3.Рассчитайте потребности в пищевых веществах станочников, если энерготраты в составляют 3 150 ккал.

Таблица 1

Содержание основных пищевых веществ и аскорбиновой кислоты среднесуточного набора продуктов взрослого населения (мужчины 30-39 лет, III группа):

Пищевые вещества	Группа обследованных (мужчины 30-39 лет)
Белок, г	111
в т.ч. белок животный, г	55
Жиры, г	165
Углеводы, г	490
Аскорбиновая кислота, мг	35
Энергетическая ценность, ккал	рассчитать

		Задания закрытого типа
	1	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Порядок разработки, согласования, принятия технических регламентов включает определенные этапы:

<table>
<tr><td rowspan="4">ПК – 14
Способность и готовность к выполнению государственных функций в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия человека и в сфере защиты прав потребителей</td><td></td><td>1. разработка проекта ТР.
2. принятие Госдумой РФ закона о ТР.
3. публикация уведомления о разработке проекта ТР.
4. обсуждение поправок к принятому в первом чтении Госдумой ФЗ о ТР.
5. публичное обсуждение проекта ТР.
6. направление проекта ТР в Госдуму РФ.
7. принятие Госдумой РФ ФЗ о ТР в первом чтении.
8. публикация о завершении публичного обсуждения проекта ТР.
Укажите правильную последовательность этапов.
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td><td>Ж</td><td>З</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>2</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность
Текст задания: укажите последовательность оформления документов по результатам обследования подконтрольного объекта:
1 - акт проверки,
2 - протокол об административном правонарушении,
3 - предписания об устранении выявленных нарушений,
4 - постановления по делу об административном правонарушении и др.
Запишите соответствующую последовательность обработки яиц цифр слева направо:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>3</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность
Текст задания: Перед приготовлением яичной массы в кондитерском цехе все яйца, предварительно овоскопированные и переложенные в решетчатые металлические коробки или ведра, обрабатываются в четырехсекционной ванне.Укажите последовательность обработки яиц:
1- осуществляется обработка любым разрешенным моющим средством в соответствии с инструкцией по его применению;
2- проводится замачивание в воде при температуре 40...45°С в течение 5...10 мин;
3- яйца дезинфицируются любым разрешенным дезсредством в соответствии с инструкцией по его применению;
4) необходимо проводить ополаскивание горячей водой (проточной) при температуре не ниже 50°С.
Запишите соответствующую последовательность обработки яиц цифр слева направо:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td>4</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность.
Текст задания: перечислите последовательность основных этапов получения ливерных колбас:
1- подготовка сырья</td></tr>
</table>

		2 – составление фарша 3 – наполнение оболочек 4 - бланшировка сырья 5 - варка 6 – охлаждение Запишите соответствующую последовательность получения ливерных колбас слева направо: А Б В Г Д Е _ _ _ _ _ _
	5	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Укажите последовательность мытья столовой посуды ручным способом на предприятиях общественного питания: 1- механическое удаление остатков пищи; 2 - мытье с добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции; 3 - мытье с добавлением моющих средств при температуре 45 °С; 4 - ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; 5 - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах. Запишите соответствующую последовательность мытья столовой посуды ручным способом на предприятиях общественного питания слева направо: А Б В Г Д _ _ _ _ _
	6	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: перечислите последовательность мытья кухонной посуды на предприятих общественноного питания: 1- механическая очистка от остаков пищи 2 - ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С; 3 - мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств; 4- просушивание на решетчатых полках, стеллажах. Запишите соответствующую последовательность мытья кухонной посуды на предприятиях общественного питания слева направо: А Б В Г _ _ _ _
	7	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Укажите последовательность получения молока на молочно-товарной ферме или молочно-товарном комплексе : 1 – подготовка вымени

<table>
<tr><td></td><td></td><td>2 – доение
3 – охлаждение
4 – фильтрация
5 - хранение
6 - транспортировка
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>8</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность.
Текст задания: Укажите последовательность получения молока на молокозаводе:
1 - прием сырья
2 – нормолизация
3 - очистка (сепарация)
4 - гомогенизация
5 – пастеризация (стерилизация)
6 – охлаждение
7 - фасовка
Запишите соответствующую последовательность получения молока на молокозаводе:
слева направо:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td><td>Ж</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>9</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность.
Текст задания: Укажите последовательность получения восстановленного молока из сухого молока на молокозаводе:
1 - растворение в воде сухого молока при температуре 38-42 град.
2 – охлаждение до 5 – 8 град.
3 – пропускание через металлическое сито
4 - выдержка в течение 3 – 4 часов при температуре 5 – 8 град.
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>10</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность.
Текст задания: Укажите последовательность получения творога на молокозаводе:
1 - прием молока и определение его качества
2 – очистка и охлаждение
3 – тепловая обработка
4 – нормализация молока</td></tr>
</table>

		5 - охлаждение до температуры заквашивания 6 - отделение сыворотки, прессование 7 – вносят закваску, сычужный фермент и хлористый кальций 8 – охлаждение и фасовка. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: А Б В Г Д Е Ж З _ _ _ _ _ _ _ _
	11	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Укажите последовательность получения вареных колбас на мясокомбинатена стадии холодной обработки: 1 - дефростация 2 – составление фарша 3 – крупное измельчение 4 – созревание фарша 5 – обвалка, жиловка 6 – набивка оболочек Запишите соответствующую последовательность получения вареных колбас на мясокомбинате на стадии холодной обработки: слева направо: А Б В Г Д Е _ _ _ _ _ _
	12	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Укажите последовательность получения вареных колбас на мясокомбинате на стадии термической обработки обработки: 1 – варка 2 - обжарка 3 - охлаждение Запишите соответствующую последовательность получения вареных коллбас на мясокомбинате на стадии термической обработки: слева направо: А Б В _ _ _
	13	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Установите правильную последовательность производства колбасных изделий: 1- обвалка,жиловка мяса, 2 - измельчение мяса 3 – составление фарша, добавление нитриторв

<table>
<tr><td></td><td></td><td>4 – набивка оболочек
5- тепловая обработка
6 – созревание фарша
7 - охлаждение
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td><td>Ж</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>14.</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность.
Текст задания: Установите правильную последовательность технологии переработки скота:
1- приемка, сортировка, осмотр скота,
2 – предубойная выдержка
3 – оглушение скота
4 –забеловка и снятие шкуры
5 - обескровливание
6 – извлечение внутренних органов
7 – распиловка, туалет туш
8 – клеймение туши
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td><td>Ж</td><td>З</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>15</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность.
Текст задания: Укажите последовательность получения хлебобулочных изделий на хлебозаводе:
1 - прием и хранение сырья
2 - подготовка сырья к пуску в производство
3 - формование
4 - разделка теста
5 – приготовление теста
6 - расстойка
7 -выпечка
8 – охлаждение и упаковка выпеченных изделий
Запишите соответствующую последовательность получения вареных коллбас на мясокомбинате на стадии холодной обработки:
слева направо:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td><td>Ж</td><td>З</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>16</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность.
Текст задания: Укажите последовательность получения консервов:</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td></td><td></td><td>1 - подготовка сырья (мойка, инспекция, сортировка и калибровка сырья до закладки в банку),
2 – предварительная тепловая обработка
3 – эксгаустирование, закатка и
герметизация заполненных банок,
4 – укладка, порционирование,
5 - стерилизация,
6 - охлаждение
7- упаковка, маркировка и хранение.
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td><td>Ж</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>17</td><td>Прочитайте текст и установите последовательность.
Текст задания: укажите последовательность обработки кондитерских мешков, предназначенных при изготовления кондитерских изделий с кремом на предприятиях общественного питания:
1-замачивыание в горячей воде при температуре не ниже 65 ^{0} С в течение одного часа до полного отмывания крема
2 – ополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65 ^{0} С
3 - стирка в стиральнорй машине или вручную с использованием моющего средства и температурой вроды 40 - 45 ^{0} С
4 – сушка в специальных сушильных шкафах
5 – стерилизация в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120 ^{0} С в течение 20 -30 минут
Запишите соответствующую последовательность обработки кондитерских мешков, предназначенных при изготовления кондитерских изделий с кремом на предприятиях общественного питания слева направо:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>18</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Текст задания: Соотнесите, в какой форме проводится обязательное и добровольное подтверждение соответствия.
К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:
<table><tr><td></td><td>Признак</td><td></td><td>Характеристика</td></tr><tr><td>А</td><td>Обязательное ПС</td><td>1</td><td>Декларирование соответствия</td></tr><tr><td rowspan="2">Б</td><td rowspan="2">Добровольное ПС</td><td>2</td><td>Обязательная сертификация</td></tr><tr><td>3</td><td>Добровольная сертификация</td></tr></table>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:
<table><tr><td>А</td><td>Б</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table></td></tr>
<tr><td></td><td>19</td><td>Прочитайте текст и установите соответствие.
Текст задания: Установите соответствие межу видами ответственности и характеристиками нарушений</td></tr>
</table>

		К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Вид ответственности</td><td></td><td>Характеристика</td></tr><tr><td>А</td><td>Дисциплинарная ответственность</td><td>1</td><td>Устанавливается за вред, причиненный личности, имуществу гражданина, а также имуществу юридического лица вследствие нарушения санитарного законодательства</td></tr><tr><td>Б</td><td>Гражданско-правовая ответственность</td><td>2</td><td>Устанавливается за нарушение санитарного законодательства установлена Кодексом об административных правовых нарушениях РФ</td></tr><tr><td>В</td><td>Административная ответственность</td><td>3</td><td>представляет собой последствие неисполнения или ненадлежащего исполнения трудовых обязанностей работником</td></tr><tr><td>Г</td><td>Уголовная ответственность</td><td>4</td><td>устанавливается за нарушение санитарно-эпидемиологических правил, повлекшее по неосторожности массовое заболевание или отравление людей</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>

	20	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Установите соответствие меду видами пищевых продуктов и санитарно-химическими методами исследования посуды и материалов из пластических масс. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

	Вид продукции		Методы
А	Продукция с влажностью до 15%	1	Образец посуды обрабатывают модельным раствором, погружая в раствор или наливая раствор в образец
Б	Продукция с влажностью более 15%	2	Основаны на способности пищевых продуктов сорбировать летучие вещества из посуды и на определении выделяемых образцами посуды летучих веществ в воздушную среду

А	Б

	Задание закрытого типа с выбором родного или нескольких ответов из предложенных
1.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: На предприятиях общественного питания запрещается принимать: А: *мясо всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства установленной формы Б: *утиные и гусиные яйца В: *сельскохозяйственную птицу и яйца из неблагополучных по сальмонеллезу хозяйств и без наличия ветеринарного свидетельства установленной формы Г: *грибы свежие червивые, мятые Д: *продукцию домашнего приготовления Запишите выбранный ответ – букв(ы)у:

А	Б	В	Г

	2.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Автотранспорт, предназначенный для перевозки пищевых продуктов в предприятия общественного питания, должен иметь санитарный паспорт, выданный органами санэпидслужбы сроком не более, чем на: А: 3 месяца Б: *6 месяцев В: 9 месяцев Г: 12 месяцев Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	3.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Мясной фарш, вырабатываемый предприятиями общественного питания, имеет допустимый срок хранения при температуре от + 2 до + 6 градусов С: А: 3 часа Б: *6 часов В: 12 часов Г: 18 часов Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	4.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: В предприятиях общественного питания предпочтительным способом дефростации мяса является размораживание: А: разрубленного на мелкие куски при комнатной температуре Б: орошением мяса водой В: *воздушное - при температуре от 0 до + 8 градусов С Г: воздушное - при температуре от +16 до +18 градусов С Д: погружением мяса в воду Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г Д
	5.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: ефростация крупной рыбы осетровых пород в предприятиях общественного питания осуществляется: А: *воздушным способом на столах или ваннах при температуре цеха Б: в ваннах с теплой, часто сменяемой водой в течение 3-х часов В: в ваннах с подсоленной холодной водой в течение 3-х часов Г: в ваннах с теплой, часто сменяемой водой в течение 6-ти часов Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	6.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Минимальные потери витаминной и пищевой ценности очищенного картофеля обеспечиваются при

		следующих условиях и сроках хранения: А: цельных клубней на воздухе при t не более + 5 С – 3 часа Б: цельных клубней в воде в течение 3-4 часов В: нарезанных клубней в холодной воде в течение 2 часов Г: *цельных клубней в холодной воде в течение 2-3 часов Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	7.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Наиболее важным с гигиенической точки зрения целями тепловой обработки являются: А:*обезвреживание от микроорганизмов и паразитов, сохранение пищевой ценности, высоких органолептических свойств, повышение их усвояемости Б:придание продуктам хороших органолептических свойств, повышение их усвояемости, сохранение пищевой ценности В:обезвреживание от микробов, придание продуктам хороших органолептических свойств Г:сохранение пищевой ценности, органолептических свойств Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	8.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Наиболее высокая сохранность витамина С отмечается при следующем способе тепловой обработки картофеля: А: варка в воде Б: варка на пару В: *варка в кожуре Г: жареный во фритюре Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	9.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Минимальная температура внутри натуральных рубленных мясных изделий, обеспечивающая их полную готовность в процессе тепловой обработки, составляет: А: 70 градусов С Б: 75 градусов С В: 80 градусов С Г: *85 градусов С Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	10.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Из перечисленных видов мясных изделий в максимальной степени сохраняются пищевые вещества в:

		А: мясе отварном Б: мясе жареном В: *мясе тушеном Г: котлетах жареных Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	11.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Из перечисленных способов тепловой обработки мяса максимальные потери экстрактивных веществ обеспечивает: А: варка на пару Б: *варка опусканием в холодную воду В: варка опусканием в горячую воду Г: жарение Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	12.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При тепловой обработке мясных и рыбных изделий на выживаемость микроорганизмов влияет: А *продолжительность тепловой обработки Б:*температура внутри изделия к концу обработки В:*исходная степень обсемененности микрофлорой сырья и полуфабрикатов Г:*вес и толщина кусков мясных и рыбных изделий и содержание жира в продукте Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	13.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Микробиологические показатели кулинарной продукции оцениваются группами микроорганизмов: А: *санитарно-показательными Б: *потенциально-патогенными В: *патогенными Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В
	14.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Присутствие бактерий группы кишечных палочек, а также кишечной палочки в нормируемом количестве готовой кулинарной продукции косвенно указывает на: А: *вторичное инфицирование во время приготовления Б: *неудовлетворительное санитарное содержание производства В: *нарушение правил личной гигиены персоналом пищеблока Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В

	15.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Обнаружение коагулазо-положительных стафилококков в нормируемом количестве кулинарной продукции указывает на: А: нарушение условий и сроков хранения готовой продукции Б: вторичное инфицирование за счет рук работников В: вторичное инфицирование за счет носоглотки работников Г: *вторичное инфицирование за счет рук, носоглотки работников Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	16.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: До момента раздачи первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите в предприятиях общественного питания не более: А: 30 минут Б: 1-2 часов В: *2-3 часов Г: 4-х часов Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	17.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Температура вторых блюд при их раздаче на предприятии общественного питания должна быть не ниже: А: 80 градусов С Б: 75 градусов С В: 70 градусов С Г: *65 градусов С Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	18.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: На предприятиях общественного питания первые блюда при раздаче должны иметь температуру не ниже: А: 80 градусов С Б: *75 градусов С В: 70 градусов С Г: 65 градусов С Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	19.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: В случаях вынужденного хранения оставшейся пищи на предприятиях общественного питания, она должна быть полностью охлаждена и храниться при температуре не выше +2 - +4 градусов С не более: А: 6 часов

		Б: 12 часов В: *18 часов Г: 24 часов Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	20.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Режим ручного мытья столовой посуды в предприятиях общественного питания предусматривает ополаскивание посуды в третьем гнезде ванны горячей проточной водой температурой не ниже: А: 55 градусов С Б: *65 градусов С В: 80 градусов С Г: 90 градусов С Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	21.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Режим мытья чайной посуды на предприятиях общественного питания предусматривает их мытье в 2-х гнездных ваннах с применением моющих средств при температуре: А: 80 градусов С Б: 65-70 градусов С В: 50-60 градусов С Г: *45-50 градусов С Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	22.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При взятии смывов с санитарной одежды персонала предприятий общественного питания тампоном протирают: А: поверхность 25 см. кв. Б: 2 площадки по 25 см. кв. В: 2 площадки по 50 см. кв. Г: *4 площадки по 25 см. кв. Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	23.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При взятии смывов с тарелок в предприятиях общественного питания одним тампоном протирают: А: 1 тарелку Б: 2 тарелки В: *3 тарелки

		Г: 4 тарелки Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	24.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При взятии смывов со столовых приборов одним тампоном протирают: А: 1 прибор Б: 2 прибора В: *3 прибора Г: 4 прибора Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	25.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Относительная влажность воздуха при хранении сыпучих продуктов на предприятиях общественного питания не должна превышать: А: 65% Б: 70% В: *75% Г: 80% Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	26.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Дезинфекция столовой посуды осуществляется А: во второй моечной раковине Б: *в конце рабочего дня Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б
	27.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Мытье кухонной посуды осуществляется следующим образом: А: *механическая очистка от остатков пищи Б: *мытье с добавлением моющих средств с температурой не ниже 40С В: дезинфекция Г: *ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65С Д: *просушивание Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	28.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Очищенный картофель, во избежании потемнения рекомендуется хранить в холодной воде не более: А: одного часа

		Б: *двух часов В: трех часов Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В
	29.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Основным принципом правильного размещения помещений производственных корпусов пищевых предприятий является А: рациональное размещение холодильного оборудования Б: наличие дезинфекционных "ковриков" перед входом в производственные цеха В: *соблюдение поточности технологического процесса Г: оборудование помещений для персонала по типу санпропускника Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	30.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Предприятия общественного питания, изготавливающие полуфабрикаты А: *фабрики-заготовочные Б: столовые-доготовочные В: *комбинаты полуфабрикатов Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В
	31.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Основными критериями гигиенической оценки генерального плана пищевого объекта являются А: *плотность застройки участка Б: *взаиморасположение зданий и сооружений, их назначение В: *расположение транспортных проездов, въездов и выездов Г: санитарно-защитные зоны Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	32.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: На предприятиях торговли и общественного питания необходимо контролировать А: отсутствие общих, встречных и перекрещивающихся потоков сырья, готовой продукции Б: соблюдение поточности движения посетителей, исключение пересечения их с потоком сырья В: исключение пересечения потоков посетителей с производственными процессами Г: соблюдение поточности технологического процесса Д: *все перечисленное Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г д

	33.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Каким должен бытьуклон пола в сторону трапа в производственных цехах и дукгих помещениях с возможными стоками на пол пищевых объектов? А: *не менее 0,005-0,01; Б: не менее 0,003-0,05; В: не менее 0,001-0,03. Запишите выбранный ответ – букв(ы)у:
	34.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Каков расход воды на работу картофелемоек, картофелечисток? А: 0,1 л/с; Б: *0,2 л/с; В: 0,3 л/с; Г: 0,4 л/с. Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В Г
	35.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Расстояние от предприятия общественного питания до площади для мусоросборника должна быть не менее А: 30 м Б: *20 м В: 10 м Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В
	36.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Площадь производственной группы помещений предприятий общественного питания можно определить в проекте на: А: генеральном плане Б: *архитектурно-строительной части В: технологической части Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В
	37.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Оборудование раздаточной линии можно определить в проекте: А: генеральном плане Б: архитектурно-строительной части В: *технологической части Запишите выбранный ответ – букв(ы)у:

		А Б В
	38.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Оборудование горячего цеха предприятия общественного питания на проекте можно определить: А: генеральном плане Б: архитектурно-строительной части В: *технологической части Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В
	39.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Расстояние от предприятия общественного питания до жилых и иных зданий должно быть не менее: А: 15м Б: 20м В: *25 м Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В
	40.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Площадь складской группы помещений предприятия общественного питания можно определить в проекте на: А: генеральном плане Б: *архитектурно-строительной части В: технологической части Запишите выбранный ответ – букв(ы)у:
	41.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Плотность застройки и процент озеленения можно определить на А: *генеральном плане Б: архитектурно-строительной части В: технологической части Запишите выбранный ответ – букв(ы)у: А Б В
	42.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Основная цель принятия технических регламентов: А-защита жизни, здоровья, имущества граждан, охрана окружающей среды Б-повышение конкурентоспособности продукции В-создание условий для обеспечения свободного перемещения продукции на российском и международном рынках Г-создание условий для вступления России в ВТО Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г

	43.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Объектом технических регламентов являются: А-продукция Б- услуги В-все процессы жизненного цикла продукции Г-процессы жизненного цикла продукции, связанные с обеспечением безопасности продукции Запишите выбранный ответ – букву (ы): А Б В г
	44.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Применение требований технических регламентов зависит от: А. места происхождения продукции Б. видов сделок В. особенностей физических и юридических лиц Г. ни от чего не зависит, применяются одинаковым образом для всех Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г
	45.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Знаком обращения на рынке будет маркироваться продукция, соответствующая требованиям: А. национальных стандартов Б. стандартов организации В. технических регламентов Г. установленным Федеральным агентством по техническому регулированию Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г
	46.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров называется: А.Сертификат соответствия Б.Сертификат безопасности В.Удостоверение качества Запишите выбранный ответ - букву: А Б В
	47.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Знак обращения на рынке информирует приобретателя о: А.Качестве продукции Б.Безопасности продукции В.О соответствии продукции требованиям технических регламентов

		Запишите выбранный ответ - букву: А Б В
	48.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Стандартизация в РФ осуществляется в соответствии с принципами: А.Обязательного исполнения требований стандартов Б.Добровольного исполнения требований стандартов В.Обеспечения условий для единообразного применения стандартов Запишите выбранный ответ - букву: А Б В
	49.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Обязательное подтверждение соответствия применяется относительно: А- Продукции вырабатываемой на территории РФ Б - Услуг, предоставляемых Российскими юридическими лицами В - Продукции, выпускаемой в обращение на территории РФ Запишите выбранный ответ - букву: А Б В
	50.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Контроль и надзор за выполнением требований технических регламентов осуществляют: А - Органы Роспотребнадзора Б - Органы Росздравнадзора В - Юридические лица, имеющие лицензию на осуществление функций государственного контроля и надзора Запишите выбранный ответ - букву: А Б В
	51.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Продукция, соответствующая техническому регламенту таможенного союза, маркируется знаком: А. ЗТС Б. ЕАЭС В. ЕТР Г. ЕАС Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г
	52.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: За совершение санитарных правонарушений должностные лица и граждане Российской Федерации могут быть привлечены к ответственности: А. дисциплинарной и уголовной Б. административной и уголовной В. дисциплинарной и административной Г. дисциплинарной, административной и уголовной

		Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г
	53.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Мерами дисциплинарного воздействия являются: А. отстранение от работы, освобождение от занимаемой должности, увольнение Б. вынесение предупреждения, наложение штрафа В. все перечисленное Запишите выбранный ответ - букву: А Б В
	54.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Мерами административного воздействия являются: А. отстранение от работы, освобождение от занимаемой должности, увольнение Б. вынесение предупреждения, наложение штрафа В. все перечисленное Запишите выбранный ответ - букву: А Б В
	55.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: К числу мер административного воздействия, применяемых в госсанэпидслужбе относятся: А. передача материалов для рассмотрения органами прокуратуры Б. наложение штрафа В. вынесение предупреждения Г. прекращение или приостановка эксплуатации Д. вынесение предложений об отстранении от работы Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г Д
	56.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Основанием для рассмотрения дел о санитарных правонарушениях является: А. акт санитарного обследования Б. протокол о санитарном правонарушении В. все вышеперечисленное Запишите выбранный ответ - букву: А Б В
	57.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Наложение штрафа относится к мерам: А. распоряжения, без элементов принуждения Б. двустороннего соглашения В. административного взыскания Г. дисциплинарной ответственности

		Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г
	58.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Лицо, привлекаемое к административной ответственности за санитарное правонарушение, вправе: А. знакомиться с материалами дела Б. представлять доказательства В. пользоваться юридической помощью адвоката Г. обжаловать постановления по делу Д. все перечисленное Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г Д
	59.	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных Текст задания: Непредставление юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем уведомления о начале предпринимательской деятельности в случае, если представление является обязательным: А. влечет наложение административного штрафа Б. не влечет никаких последствий В. влечет запрет на предпринимательскую деятельность Г. влечет приостановление предпринимательской деятельности на срок 6 месяцев Запишите выбранный ответ - букву: А Б В Г
		Задания открытого типа
	1	Правовые основы осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора за качеством и безопасностью пищевых продуктов, питанием населения в РФ
	2.	Основные направления деятельности специалистов санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания.
	3	Содержание работы по гигиене питания.
	4	Методы работы по гигиене питания
	5.	Правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении госсанэпиднадзора.
	6.	Внеплановые мероприятия по контролю
	7.	Документация, оформляемая в процессе контрольно-надзорных мероприятий
	8.	Формы работы по гигиене питания в учреждениях санэпидслужбы
		Цели и задачи, содержание мероприятий санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания на стадии внедрения (испытания), правовые основы его проведения.

	9.	Производственные объекты по производству пищевой продукции, подлежащие государственной регистрации.
	10.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за новыми видами пищевой посуды, тары, оборудования и упаковочных материалов
	11.	Текущий контроль за соблюдением установленного регламента применения синтетических материалов.
	12.	Государственное регулирование в области качества и безопасности пищевых продуктов.
	13.	Стандартизация пищевых продуктов, её гигиеническое и правовое значение.
	14.	Информация для потребителей о качестве и безопасности пищевых продуктов.
	15.	ХАССП – система качества и безопасности пищевых продуктов. Критические контрольные точки на пищевых объектах.
	16.	Принципы системы НАССР.
	17.	Социально-гигиенический мониторинг, задачи, порядок и правовые основы его проведения.
	18.	Эколого-гигиенические подходы к оценке риска факторов питания для здоровья человека.
	19.	Санитарно-эпидемиологические требования к нестационарным торговым объектам при организации мелкорозничной торговли и ярмарок.
	20.	Требования к личной гигиене работников торговых объектов
	21.	Типы предприятий общественного питания и их характеристика.
	22.	Эколого-гигиенические требования к участку, размещению, составу, планировке помещений, к технологическому оборудованию предприятий общественного питания.
	23.	Гигиенические требования к составу, планировке помещений, к технологическому оборудованию предприятий общественного питания.
	24.	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания (санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке, хранению и реализации пищевых продуктов).
	25.	Гигиенические требования кулинарной обработке пищевых продуктов и реализации блюд в предприятиях общественного питания.
	26.	Особенности обработки яиц в предприятиях общественного питания
	27.	Требования к приготовлению изделий во фритюре
	28.	Использование экспресс-методов по контролю эффективности термической обработке мясных и рыбных изделий.
	29.	Рекомендации по реализации готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, полуфабрикатов

	30.	Гигиенические требования к обработке столовой посуды в предприятиях общественного питания.
	31.	Гигиенические требования к обработке кухонной посуды, оборудования и инвентаря в предприятиях общественного питания.
	32.	Использование простейших инструментальных методов контроля за качеством мытья и обеззараживания, посуды, правильность обработки рук персонала.
	33.	Гигиенические требования к обработке внутрицеховой тары и инвентаря, предназначкенных для изготовления кондитерских изделий на предприятии общественного питания
	34.	Гигиенические требования к обработке кондитерских мешков, предназначкенных для изготовления кондитерских изделий на предприятии общественного питания
	35.	Гигиенические требования к обработке наконечников и венчиков, предназначкенных для изготовления кондитерских изделий
	36.	Гигиенические требования к обработке яиц для изготовления кондитерских изделий с кремом
	37.	Гигиенические требования к приему и хранению пищевых продуктов на предприятиях торговли.
	38.	Гигиенические требования к реализации пищевых продуктов на предприятиях торговли.
	39.	Личная гигиена персонала.
	40.	Гигиена технологического процесса первичной обработки молока на ферме или молочном комплексе. Требования к заготавляемому молоку.
	41.	Гигиена технологического процесса получения и переработки молока на молкомбинате. Требования к производству молока и молочно-кислой продукции в рамках технического регламента на молоко и молочную продукцию и «О безопасности пищевой продукции».
	42.	Критические контрольные точки производства молока
	43.	Гигиена технологического процесса получения кисломолочных продуктов. Закваски, используемые при приготовлении молочнокислых продуктов, контроль их качества.
	44.	Гигиенические требования к обработке оборудования, инвентаря, тары на молочных фермах и молкомбинате.
	45.	Гигиенические требования, предъявляемые к хранению, подготовке сырья для замеса теста и производству хлебобулочных изделий. Способы приготовления теста. Критические контрольные точки.
	46.	Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу и санитарному режиму на предприятиях кондитерской промышленности. Требования, предъявляемые к обработке инвентаря и внутрицеховой таре.

	47.	Последовательность обработки яиц для приготовления яичной массы в производстве кондитерских изделий
	48	Гигиенические требования к обработке кондитерских мешков, предназначкенных для изготовления кондитерских изделий
	49.	Гигиенические требования к обработке наконечников и венчиков, предназначкенных для изготовления кондитерских изделий
	50.	Требования к приемке, убою и первичной обработке скота на мясокомбинатах.
	51.	Ветеринарно-санитарные посты, их назначение.
	52.	Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу производства колбасных изделий в рамках технического регламента «О безопасности пищевой продукции» и «О безопасности мяса и мясной продукции».
	53.	Санитарно- эпидемиологические особенности производства ливерных колбас. Критические контрольные точки.
	54.	Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов.
	55.	Нанотехнологии в производстве пищевых продуктов.
	56.	Санитарно- гигиенический контроль за организацией диетического питания в системе общественного питания.
	57.	Содержание санитарно-гигиенического контроля за лечебно-профилактическим питанием.
	58.	Вопросы взаимодействия администрации и профкома предприятия, администрации столовой и специалистов практического здравоохранения за организацией ЛПП на промышленных предприятиях.
		Практические задания
	1.	Прочитайте (ситуационную) задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача: При проведении плановой проверки за соблюдением санитарного законодательства на ОАО «Крокус» (г. Н…..) было установлено следующее. В соответствии с Техническими условиями (ТУ) при производстве пельменей замороженных «Сибирские» должны использоваться следующие продукты: для составления фарша: • мясо говядины; • мясо свинины; • лук; • специи; • усилитель вкуса и аромата глутамат натрия;

		для составления теста: мука пшеничная; молоко сухое; яичный порошок. Результаты проведенных в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по …..» лабораторных исследований отобранных образцов пельменей «Сибирские» показали наличие в мясном фарше растительного белка. На потребительской упаковке пельменей мороженых «Сибирские» растительный белок в составе продукта не заявлен. Задание: 1. Какие нарушения «Закона о защите прав потребителей» имеют место на данном предприятии? 2. Какова роль Роспотребнадзора при решении данного вопроса? 3. Ваше заключение по качеству исследованных образцов и партии продукта.
	2	Прочитайте (ситуационную) задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача: В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование рыбокомбината. Акт по результатам мероприятий по контролю (выписка) Установлено: территория рыбокомбината ограждена забором из железобетонных плит. Санитарно-защитная зона выдерживается. Мощность завода составляет 70 т продукции в сутки. Количество работающих на комбинате - 960 человек . Территория комбината заасфальтирована, озеленено около 25%. Мусоросборники ежедневно очищаются. Производственные цехи и подсобные помещения следующие: рыбопо-сольный, кулинарный, коптильный, жировитаминный, холодильник, тарный. В рыбопосольном цехе посол рыбы производится мокрым способом в металлических чанах. В момент обследования в цехе соленая рыба уложена на полу. Оставшийся в чанах тузлук имел затхлый запах. Стенки чанов плохо обезжирены. Заключения лаборатории о качестве повторно используемого тузлука не представлены. У рабочих, производящих посол рыбы и ее выгрузку из чанов, отсутствуют перчатки и специальная обувь. Коптильный цех имеет помещения для приготовления солевого раствора (тузлучная); подготовки коптильной жидкости; охлаждаемое помещение для суточного запаса сырья; упаковочную готовой продукции с холодильником для временного хранения готовой продукции; моечные помещения для санитарной обработки, сушки и хранения оборотной тары; помещения для хранения топлива, опилок, упаковочных материалов. Подача сырья на производство и выдача готовой продукции осуществляется через грузовой лифт. Одна коптильная камера не оснащена контрольно-измерительными приборами. Санитарная обработка инвентаря и тары для сырья и готовой продукции производится в общей моечной. Готовая продукция (рыба горячего и холодного копчения) до реализации хранится при температуре +2°С. Кулинарное производство рыбокомбината включает производственные, подсобные и бытовые помещения. Размещение цехов и

		технологического оборудования исключает перекрест готовой продукции и сырья. В момент проверки отмечено: очистка овощей (моркови и лука) производится в помещении для приготовления заливных блюд, на производственных столах - кассеты с необработанными яйцами.Бульон для заливных блюд готовится в начале смены и хранится в холодильнике, используется по мере надобности. Студень после закладки всех компонентов доводится до кипения и разливается в простерилизованные противни. Температура обжарки рыбы, выпечки кулинарных изделий документально не регистрируется. При лабораторном исследовании в свежей рыбе обнаружен гистамин в количестве 127 мг/кг. Задание: 1. Оформить экспертное заключение и определить качество продукции (консервов) по результатам исследования. 2. Выявить нарушения, выявленные в процессе обследования рыбокомбината. 3. Составить предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений. 4. Определить меры и порядок вынесения административного взыскания.
	3	Прочитайте (ситуационную) задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача: В ТО Роспотребнадзора по городу Н…. в С-ого и К-ого районах поступила жалоба. Суть жалобы: покупатель 20.05 в магазине «Продукты» (ул. Садовая, д. 13) купил творог 9% жирности «Тырновский». Дома при употреблении данного творога покупатель заметил, что у продукта отсутствовал кисломолочный вкус, а также имелся посторонний маслянисто-горьковатый привкус. На следующий день покупатель обратился в магазин, чтобы вернуть творог и получить деньги за некачественный товар, на что ему было отказано без разъяснения причин. Специалисты Роспотребнадзора совместно с сотрудниками ФБУЗ вышли на данный объект с внеплановой проверкой. В ходе проверки были отобраны образцы творога и направлены на исследование в лабораторию ФБУЗ. Органолептические показвтели соответствуют данному виду продукта. Жировая фаза продукта содержит пальмовое масло. Молочный жир не обнаружен Идентификация по содержанию молочного жира (жировая фаза должна содержать только молочный жир). Задание: 1. Какие нарушения «Закона о защите прав потребителей» имеют место в данном случае? 2. Дайте заключения по представленному образцам творога. **3.** Возможен ли отбор образцов продуктов, которые не заявлены в жалобе?
	4	Прочитайте (ситуационную) задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача: В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование продовольственного магазина. Акт по результатам мероприятий по контролю (выписка)

		В ходе проверки установлено: продовольственный магазин размещен в отдельно стоящем здании. Набор помещений магазина включает складскую группу, помещения для подготовки товаров к продаже, охлаждаемые камеры для хранения скоропортящихся продуктов, низкотемпературные камеры для мяса, рыбы, торговый зал, административные помещения. Ассортимент реализуемой продукции согласован с ТУ Роспотребнадзора. На всю продукцию имеются удостоверения качества и санитарно-эпидемиологические заключения, а также документы, подтверждающие ее происхождение. Складские помещения и охлаждаемые камеры оборудованы стеллажами и подтоварниками. Холодильные установки оснащены термометрами. На момент проверки гастрономические продукты хранились при температуре +8°С, молочно-жировые - +10°С, охлажденная рыба - + 6°С, мороженное мясо в полутушах - -18°С. Мясные полуфабрикаты (свиные антрекоты), охлажденные птица и рыба хранились в таре поставщика без сопроводительной документации. Реализация продукции производится в торговом зале в расфасованном и упакованном виде. В ходе проверки торгового зала в отделе реализации молока и молочных продуктов один из трех охлаждаемых прилавков не работал. Находящиеся в нем продукты хранились при комнатной температуре. Были выявлены продукты с истекшим сроком реализации: творог в пергаментной упаковке 9% жирности в количестве 20 упаковок и творог для детского питания 10% жирности в количестве 30 упаковок. Указанные продукты продавались по сниженным, ценам. Задание: Используя ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»: 1.Отразить нарушения, выявленные в процессе обследования продовольственного магазина. 2.Составить предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор по устранению выявленных санитарных нарушений. 3.Определить меры и порядок вынесения административного взыскания.
	5	Прочитайте (ситуационную) задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача: В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование объектов мелкорозничной торговли. Акт по результатам мероприятий по контролю (выписка) В ходе проверки установлено: в продуктовой палатке № 21, расположенной на территории торгового комплекса «Черезово», реализуется молочно-жировая продукция. Ассортимент согласован с Управлением Роспотребнадзора. Санитарное содержание объекта удовлетворительное. Палатка оборудована холодильным шкафом, оснащенным термометром, температура +6°С. В палатке работает один продавец. На всю продукцию, за исключением творога развесного, имеются удостоверения качества производителя и санитарно-эпидемиологические заключения, а также

		документы, подтверждающие ее происхождение. В момент проверки в палатке реализовывались: сметана, творог, йогурты в пластиковой упаковке, молоко, кефир, ряженка, творог развесной в количестве 30 кг. Часть продукции (сметана, молоко пастеризованное, кефир) хранились в таре поставщика без холода на полу. Сроки реализации молочных продуктов соблюдены. Санитарная одежда продавца соответствует санитарно-гигиеническим требованиям. Продавец не предъявил проверяющим личную медицинскую книжку установленного образца. Задание: 1. Используя СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию», установите нарушения санитарных правил и норм при реализации молочно-жировой продукции. 2. Составьте предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений. 3. Определите меры административного взыскания и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности. 4. Какие обязанности возлагаются на продавца (владельца) мелкорозничной торговли? 5. Возможно ли реализовывать на предприятиях торговли продуктов из вскрытых потребительских упаковок?
	6	Прочитайте (ситуационную) задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача: В инфекционное отделение больницы города С…. 09.05.20… были доставлены 7 заболевших с признаками острого отравления: общей слабостью, интенсивной головной болью, тахикардией, диплопией, парезом мимической мускулатуры (последнее у двух заболевших). Все пострадавшие отмечают внезапное начало заболевания. Аналогичных симптомов среди членов семей заболевших нет. При опросе пострадавших о характере питания за предыдущие двое суток было установлено, что они в основном употребляли блюда домашнего приготовления, а ухудшение здоровья связывают с посещением кафе «Жемчужина», где все заболевшие ужинали накануне 08.05.20… Меню ужина включало холодные закуски (мясное ассорти, рыбное ассорти, закуска грибная), шашлык из баранины. В соответствии с информацией донесения из отдела организации и учета инфекционных больных (специалистами Роспотребнадзора 11.05.20… была проведена внеплановая проверка кафе «Жемчужина», в ходе которой было установлено следующее. Кафе работает по заказной системе обслуживания через официантов. Производственные помещения оборудованы тепловым и холодильным оборудованием, а также производственными столами в зависимости от технологии приготовления готовых блюд в достаточном количестве. Их санитарно-техническое состояние удовлетворительное. Не проведен косметический ремонт в производственных и бытовых помещениях кафе: имеются протечки и потемнение потолочного покрытия в мясорыбном цехе, участках приготовления холодных закусок, холодных и горячих блюд, участка приготовления десертов, а также дефекты отделки

		в раздевалках и душевой для сотрудников. Складские помещения для хранения сырья и продуктов питания не оснащены приборами контроля температурно-влажностного режима. Не соблюдаются правила хранения пищевых продуктов: в холодильной камере для хранения гастрономических продуктов обнаружены 10 трехлитровых банок консервированной овощной продукции (огурцы, помидоры), две литровые банки грибов. На банках отсутствуют маркировочные ярлыки. Нарушен температурный режим хранения скоропортящихся готовых соусов на участке выдачи официантам заказов: упаковки с соусом выложены в неработающую охлаждаемую витрину. Для обеспечения возможности выбора блюд посетителям предлагают меню, в котором содержится фирменное наименование продукции общественного питания с указанием способов приготовления блюд и входящих в них основных ингредиентов, сведения о весе (объеме) продукции, цена в рублях. На момент проверки в меню были ассорти рыбное, ассорти мясное, закуска грибная, шашлык из баранины. При проведении проверки сопроводительной документации на пищевую продукцию (транспортные накладные, декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства) установлено: на рыбную и мясную продукцию для приготовления ассорти, а также на баранину необходимая документация имеется; документация, подтверждающая происхождение, качество и безопасность грибных и овощных консервов, не была представлена. Со слов заведующего производством, кафе производит закупку овощных консервов у частного предпринимателя. В туалете для персонала отсутствуют средство для мытья рук и полотенце. На участке приготовления холодных блюд отсутствует бактерицидная лампа. Инвентарь для мытья туалетов не имеет сигнальной окраски. В организации отсутствуют дезинфицирующие средства, разрешение органами госсанэпидслужбы. Разделочный инвентарь не имеет специальной маркировки в соответствии с видом обрабатываемой продукции. В организации не проводят (не организованы) лабораторные исследования и испытания в соответствии с программой производственного контроля. Задание: 1. Проанализировать ситуацию с точки зрения причинно-следственных связей между обнаруженными санитарными нарушениями и возможностью возникновения пищевого отравления. 2. Обосновать диагноз «пищевое отравление». Предположить возможный этиологический фактор данного пищеварительного отравления. 3. Указать оперативные мероприятия на данном объекте. 4. Составить предписания должностного лица по устранению выявленных санитарно-эпидемиологических нарушений. **5.** Указать меры административной ответственности.
	7	Прочитайте (ситуационную) задачу и на каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача: Проведено санитарно-эпидемиологическое расследование в целях установления причины возникновения и распространения пищевого отравления. Специалистами Управления Роспотребнадзора проведено санитарно-эпидемиологическое расследование с целью установления причин и условий возникновения вспышки пищевой токсикоинфекции (предварительный диагноз) в отношении индивидуального предпринимателя Ивановой С.И., оказывающей услугу питания в общеобразовательном учреждении.

		Основанием для проведения расследования явились экстренные извещения, поступившие из медицинских учреждений города. Количество пострадавших – 56 человек (53 ребѐнка и 3 взрослых). В ходе расследования было установлено: все пострадавшие связывают своѐ заболевание с употреблением продукции столовой общеобразовательного учреждения, первые клинические симптомы появились через 18–24 часа. Клиническая картина: схваткообразные боли в животе, тошнота, рвота, многократная диарея, стул обильный с остатками непереваренной пищи, примесью слизи, повышение температуры тела до 38,5 °С и выше. Длительность заболевания от 2 и более дней. Из опроса пострадавших установлено, что заболевшие употребляли в столовой школы в период с 12:00 до 14:30 следующие блюда: – винегрет или салат из свежих помидоров с маслом растительным, курица отварная; – гарнир: картофельное пюре или макароны отварные; – компот или чай. При обследовании столовой установлено: набор производственных помещений полный, однако площадь мясного и холодного цехов недостаточная, по 5 и 6 м2, в период интенсивной нагрузки изготовление мясных, куриных полуфабрикатов, чистка и нарезка отварных овощей частично производилась в горячем цехе. Для изготовления вторых блюд используется пароконвектомат, щуп для контроля температуры находился в нерабочем состоянии. Технологической документации, где указаны технологические режимы приготовления блюд, не было представлено. В мясном цехе в морозильных ваннах находилась курица замороженная, согласно товарно-сопроводительным документам данная продукция поступила в охлаждѐнном виде. Отобраны пробы блюд, смывы. Результаты лабораторных испытаний курицы отварной. Микробиологические показатели: – КМАФАнМ, КОЕ/г – 1×105 (при норме не более 1×103); – БГКП (колиформы) – отсутствуют в 1,0 г продукта; – S. aureus – отсутствуют в 1,0 г продукта; – Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – обнаружены в 25 г продукта. В смыве с доски разделочной «КС» обнаружены сальмонеллы. В лабораторию направлен также биологический материал от пострадавших. Задание: 1. Дать обоснование факта пищевого отравления, указать продукт, явившийся причиной пищевого отравления 2. Указать санитарные нарушения, приведшие к возникновению пищевого отравления. 3. Определить оперативные и перспективные профилактические мероприятия. 4. Определить меры административной ответственности и указать порядок привлечения виновных лиц к юридической ответственности.

	8	Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача: В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора по …….области проведено санитарно-эпидемиологическое обследование магазина. В ходе проверки было установлено следующее. В магазине реализуется молочная продукция. Отдел по реализации молока и молочных продуктов оборудован охлаждаемыми витринами. Все холодильное оборудование обеспечено термометрами. Температура хранения молочной продукции +4 °С. В магазине реализуется развесной творог и сметана. На момент реализации творог и сметана находились в таре организации-изготовителя. Ёмкости для реализации развесной молочной продукции (сметана, творог) снабжены плотно закрывающимися крышками. В момент проверки ложка для фасовки продукции покупателям (сметаны и творога) находилась на прилавке. В магазине реализуется партия молока пастеризованного «Фермер» 3,2% жирности (упаковка Тетрапак) в количестве 130 упаковок, на 30 упаковках отсутствуют сведения о дате изготовления. На партию молока имеется вся сопроводительная документация. Сопроводительная документация на партию сметаны (50 кг) отсутствует. У продавца молочного отдела отсутствует личная медицинская книжка. В магазине имеется санузел с раковиной для мытья рук. В туалетах отсутствуют уборочный инвентарь и средства для дезинфекции, полотенца грязные. На лабораторные исследования были отобраны и направлены в лабораторию филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» образцы творога развесного (9% жирности), молока пастеризованного «Фермер» (3,2% жирности). Часть партии молока пастеризованного «Фермер» (3,2% жирности) (30 упаковок) и партия сметаны (50 кг) были сняты с реализации. Результаты исследований: Исследуемый продукт | Микробиологические показатели | КМАФАнМ, КОЕ/г | БГКП (колиформы) Молоко пастеризованное «Фермер» (3,2% жирности) | Обнаружены $1*10^4$ /г | Не обнаружены в 0,01 г Творог развесной (9% жирности) | | Обнаружены в 0,001 г

				(не должны быть в 0,001 г))

Задание:
1. Установите нарушения обязательных требований.
2. Дайте заключение по образцам отобранной продукции.
3. Обоснуйте снятие с реализации части партии молока пастеризованного «Фермер» (3,2% жирности) и партии сметаны.
4. Определите возможные причины, которые могли привести к потере качества продукции.
5. Определите меры административного взыскания и порядок его вынесения.

9	Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача: В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование столовой машиностроительного завода. Установлено: качество пищевых продуктов, поступающих в столовую, проверяется кладовщиком и зав. производством. Мясные продукты (мороженное мясо в тушах и полутушах, птица и субпродукты) хранятся в холодильной камере достаточной площади в открытом виде на металлических стеллажах. В охлаждаемой камере гастрономических товаров на металлических стеллажах хранятся колбасы, рыбные кулинарные изделия, сыры, масло сливочное. Сухие продукты складируются в специальном сухом, проветриваемом помещении. Продукты (мука, крупы, сахарный песок, соль, перец, лавровый лист, чай, кофе) хранятся в затаренном виде штабелями на полу. Здесь же в шкафах хранится хлеб. Кладовая для овощей оборудована закромами, стеллажами и ларями. Картофель хранится в мешках на полу. Здесь же находятся бочки с соленьями, фрукты и зелень. Обработка сырья и готовых продуктов производится на разных столах, разных разделочных досках, разными ножами. Весь инвентарь и оборудование промаркированы. Мороженное мясо дефростируется на столах в мясном цехе мелкими кусками, полутуши - в специальных ваннах. Заготовленные мясные полуфабрикаты - мелкокусковые, крупнокусковые, панированные до их термической обработки хранятся в лотках при комнатной температуре. Для изготовления студня промытые и очищенные субпродукты варят до полной готовности, разбирают, отделяют кости. Мясо мелко рубят, заливают бульоном и разливают в формы до остывания, затем помещают в холодильный шкаф. Задание: Используя ТР ТС «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические

		требования к организации общественного питания населения»: 1.Определить и обосновать с гигиенической позиции критические контрольные точки при изготовлении и реализации пищевых продуктов в организациях общественного питания. 2.Составить предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений. 3.Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
	10	Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача: В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора в …….области о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено обследование магазина «Магнит». В ходе осуществления контроля врачом по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в ….. области» выявлено следующее. В охлаждаемом прилавке торгового зала, оснащенном термометром, температура + 10 °С. На момент проверки в охлаждаемом прилавке выставлены разнообразные колбасные изделия, в том числе: колбаса вареная высшего сорта «Докторская» (срок годности до 18.02.), окорок копчено-вареный «Тамбовский» в вакуумной оболочке (вскрытый, со слов продавца, накануне, срок годности до 18.02), нарезка окорока копчено-вареного «Тамбовского» в полимерном лотке, упакованном в пленку с этикеткой магазина (дата упаковки 13.02 со сроком годности до 19.02), колбаса сырокопченая нарезанная и упакованная под вакуумом (срок годности до 25.03). На все виды продукции, за исключением колбасы сырокопченой нарезанной и упакованной под вакуумом, имеется сопроводительная документация, подтверждающая ее происхождение и соответствие нормативной и технической документации, запасы указанных видов колбасных изделий хранятся в холодильной камере магазина при температуре + 8 °С. В молочном отделе магазина зале была обнаружена партия молока в количестве 6 корзин (120 бутылок) с просроченным сроком реализации. Молоко данной партии продавалось покупателям. При органолептическом исследовании данного молока, проведенного врачом при обследовании, ощущался кислый запах продукта. Задание: 1. Укажите санитарно-эпидемиологические правила, нормативы и другие официальные документы, необходимые для анализа и оценки ситуации и пищевой продукции. 2. Установите нарушения санитарного законодательства, выявленные по результатам мероприятий по контролю поднадзорного объекта. 3. Обоснуйте необходимость проведения экспертизы конкретной пищевой продукции. 4. Укажите порядок снятия с реализации некачественной продукции. 5. Определите меры административного взыскания и порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
	11.	Прочитайте (ситуационную) задачу и каждое задание к ней, дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача: В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора в …….области о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено

		санитарно-эпидемиологическое обследование молокозавода. В ходе проверки установлено: принятое молоко охлаждается до $+8^0$ С· Танки для хранения сырого молока не промаркированы. На одном из патеризаторов неисправна система контрольно-измерительных приборов. Замер температуры проводится каждые 30 минут. В охлаждаемой камере готовой продукции молоко хранится при температуре $+15^0$ С. Из цеха готовой продукции был проведен отбор проб от папртии пастеризованного молока 3,2% жирности в потребительской таре. Пробы отправлены в бактериологическую лабораторию с целью оценки соответствия данного пищевого продукта гигиеническим нормативам. Результаты лабораторных исследований: КМАФА нМ - $2*10^5$ КОЕ/г, БГКП - 0,01 $см^3$ Задание: 1. Составить санитарно-эпидемиологическое заключение по исследованному образцу молока. 2. Определить причины потери качества молока. 3. Составить предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений. 4. Определить меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
	12.	Для изготовления пончиков на предприятии быстрого обслуживания применялось приспособленное для жарки во фритюре оборудование, требующее дополнительного добавления жиров. Производственный контроль качества фритюрных жиров не проводился. Для изготовления фритюрных жиров использовалось рафинированное подсолнечное масло. Время использования жиров в технологии жарки пончиков не контролировалось. Жиры повторно (многократно) использовались в технологии. Используемый жир и осадок спускались в канализацию. Журнал учѐта использования фритюрных жиров вѐлся нерегулярно и не отражал всю информацию по применению фритюрных жиров. Результаты лабораторного контроля качества жиров по органолептическим свойствам: цвет – коричневый; вкус – горьковатый; запах – неприятный, что соответствует по оценочной шкале качества 1 баллу; содержание вторичных продуктов окисления – выше 1% (норма – не выше 1%). **Вопросы:** 1. Укажите какие процессы происходят в жире фритюра при длительной жарке продуктов. 2. Какое оборудование рекомендуется использовать в технологии изготовления изделий во фритюре, и какова длительность использования жиров для жарки? 3. Укажите какая должна быть организация контроля качества фритюрных жиров на предприятиях общественного питания. 4. Укажите по каким показателям оценивается качество использованного фритюрного жира для определения его пригодности. 5. Перечислите основные параметры контроля качества, отражаемые в «Журнале учѐта использования фритюрных жиров», и укажите пути утилизации отработанного фритюрного жира.