## Перечень вопросов для домашней контрольной работы по предмету «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»

1. Рациональное сбалансированное питание.
2. Требования к режиму и суточному рациону питания.
3. Особенности питания детей и подростков.
4. Влияние условий внешней среды на микроорганизмы.
5. Острые кишечные инфекции.
6. Пищевые инфекции - зоонозы.
7. Глистные заболевания.
8. Пищевые стравления бактериального происхождения - пищевые токсикоинфекции.
9. Пищевые стравления бактериального происхождения – бактериальные токсикозы.
10. Дезинфекция и дезинфицирующие средства.
11. Требования к кухонной и столовой посуде.
12. Санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов.
13. Санитарные правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий.
14. Санитарные требования к приготовлению холодных блюд.
15. Санитарный контроль качества готовой пищи.
16. Требования к реализации готовой продукции.
17. Требования к обслуживанию потребностей.

| Номер варианта | Номер вопроса |
|---|---|
| 1. | 12, 7 |
| 2. | 8, 16 |
| 3. | 5, 15 |
| 4. | 13, 6 |
| 5. | 14, 4 |
| 6. | 2, 11 |
| 7. | 1, 9 |
| 8. | 3, 17 |
| 9. | 12, 10 |
| 10. | 4, 16 |

| Номер варианта | Номер вопроса |
|---|---|
| 11. | 15, 9 |
| 12. | 17, 5 |
| 13. | 2, 11 |
| 14. | 10,3 |
| 15. | 7, 14 |