

**Перечень экзаменационных вопросов по дисциплине
«Гигиена питания»
для студентов 6 курса медико-профилактического факультета
ФГБОУ ВО КубГМУ Минздрава России**

«Гигиенические основы физиологии и биохимии питания»

1. Гигиена питания - как наука. Содержание предмета. Методы, применяемые в гигиене питания. Связь с другими науками.
2. История развития гигиены питания: эмпирический период и в дореволюционной России
3. Развитие гигиены питания в СССР и на современном этапе.
4. Основные проблемы и задачи гигиены питания на современном этапе.
5. Определение понятия «рациональное питание». Гигиенические требования к организации рационального питания человека. Методы изучения питания населения.
6. Рекомендуемые величины физиологической потребности энергии и пищевых веществах, как основа построения рационального питания.
7. Методы изучения питания населения.
8. Режим питания, физиологические основы. Особенности режима питания лиц различного возраста.
9. Белки и их значение в питании. Физиологические нормы потребности, потребность в аминокислотах, белковая ценность пищевых продуктов.
10. Биологическая роль и пищевое значение жиров. Потребность и нормирование жира.
11. Углеводы и их значение в питании. Потребность в углеводах. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов в пищевых продуктах
12. Витамины, их классификации, биологическое значение и факторы определяющие величину потребности. Экзо- и эндогенные факторы развития витаминной недостаточности. Профилактические мероприятия.
13. Жирорастворимые витамины. Физиологическое значение, нормы. Потребность. Источники.
14. Витамины группы В. Физиологическое значение, нормы. Потребность. Источники.
15. Аскорбиновая кислота, физиологическое значение, источники. Профилактика.
16. Витамин РР, биотин, парааминобензойная кислота, холин. Физиологическое значение. Потребность. Источники.
17. Роль минеральных элементов в жизнедеятельности организма. Минеральные элементы щелочного и кислотного действия.
18. Биомикроэлементы, участвующие в кроветворении. Значение. Потребность. Источники.
19. Биомикроэлементы, связанные с костеобразованием. Физиологическое

- значение. Потребность. Источники.
20. Биомикроэлементы, связанные с эндемическими заболеваниями. Физиологическое значение. Потребность. Меры профилактики.
 21. Значение рационального питания для гармоничного физического и нервно-психического развития детей. Режим питания детей.
 22. Физиолого-гигиенические обоснования организации питания людей пожилого возраста.
 23. Принципы построения питания при умственном и операторском труде. Особенности питания лиц пожилого возраста
 24. Принципы организации рационального питания рабочих промышленного производства.
 25. Лечебно-профилактическое питание: назначение, виды. Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием.
 26. Диетическое питание: принципы организации, продолжительность. Санитарно-гигиенический контроль за диетическим питанием.
 27. Основные функциональные обязанности врача-диетолога и медицинской (диетической) сестры.
 28. Организация диетического (лечебного) в стационарах лечебно-профилактических учреждений. Руководство лечебным питанием.
 29. Организация санитарно-гигиенического контроля за лечебным питанием.

«Пищевая и биологическая ценность продуктов питания»

1. Продукты переработки зерна (мука, крупа). Их пищевая и биологическая ценность. Влияние технологии на питательную и биологическую ценность продуктов переработки зерна.
2. Место и значение хлеба в питании населения. Пищевая и биологическая ценность хлеба.
3. Болезни хлеба и их профилактика.
4. Гигиеническая экспертиза зерна, муки, крупы, хлеба.
5. Основные санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу и санитарному режиму на Хлебозаводе.
6. Пищевая и биологическая ценность молока и кисломолочных продуктов, их влияние на деятельность пищеварительных желёз и характер микрофлоры. Значение в питании здорового и больного человека.
7. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Молоко и молочные продукты, как возможный фактор передачи заболеваний. Профилактические мероприятия.
8. Основные санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу и санитарному режиму на молочном заводе. Санитарная экспертиза молока.

9. Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека. Контаминация мясопродуктов антибиотиками, гормонами, медикаментами, пестицидами и другими посторонними примесями.
10. Санитарно-эпидемическая роль мяса. Болезни животных, передающихся человеку через мясо.
11. Основные санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу и к санитарному режиму на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.
12. Значение рыбы и рыбных продуктов в питании, пищевая и биологическая ценность. Основные болезни человека, связанные с потреблением рыбы и рыбных продуктов.
13. Основные болезни человека, связанные с потреблением рыбы и рыбных продуктов.
14. Основные санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу и к качеству рыбы и рыбных продуктов.
15. Гигиеническая экспертиза рыбы и рыбных продуктов.
16. Пищевые жиры, их биологическая ценность. Санитарно-эпидемическая роль жиров. Изменения в жирах в процессе хранения, перегревания. Защита пищевых жиров от окисления.
17. Значение яиц и яичных продуктов в питании, их пищевая и биологическая ценность, санитарно-эпидемическая роль.
18. Основные санитарно-эпидемиологические требования к качеству яиц и яичных продуктов. Гигиеническая экспертиза яичных продуктов.
19. Значение овощей и плодов в питании. Роль овощей в механизме передачи кишечных инфекций. Овощи, как фактор передачи геогельминтов.
20. Грибы и их значение в питании. Грибы домашнего консервирования и их эпидемиологическое значение.
21. Основные санитарно-гигиенические требования к качеству овощей и плодов. Методы сохранения биологической ценности плодов и овощей.
22. Баночные консервы и их значение в питании. Роль баночных консервов в возникновении ботулизма и отравлений солями тяжелых металлов.
23. Значение пищевых концентратов в питании населения. Гигиенические требования к технологическому процессу и к качеству пищевых концентратов.
24. Классификация безалкогольных напитков. Роль напитков в передаче кишечных инфекций. Гигиеническая экспертиза напитков.
25. Основные санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу изготовления напитков. Гигиеническая экспертиза напитков.

26. Значение консервирования пищевых продуктов в питании. Классификация методов консервирования пищевых продуктов, их гигиеническая оценка.
27. Гигиенические принципы применения пищевых добавок. Классификация. Гигиенические требования к пищевым добавкам.
28. Биологически активные добавки. Значение. Классификация. Гигиенические требования к производству, хранению, реализации.

«Государственный санитарный надзор в области гигиены питания»

1. Обязанности органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания.
2. Права и обязанности должностных лиц санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания.
3. Предупредительный санитарный надзор в гигиене питания. Основные его этапы.
4. Цель и основные задачи текущего санитарного надзора за пищевыми предприятиями. Нормативные материалы, используемые при проведении текущего санитарного надзора.
5. Санитарные требования к транспортировке, приёму, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов в предприятиях общественного питания.
6. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре в предприятиях общественного питания. Дезинфекционные и дератизационные мероприятия.
7. Санитарные требования к личной гигиене и санитарная грамотность работников предприятий общественного питания. Медицинские осмотры и обследования работников общественного питания.
8. Санитарные требования к размещению, санитарно-техническому обеспечению, планировке и устройству предприятий торговли продуктами питания.
9. Санитарные требования к размещению устройству, оборудованию и эксплуатации рынков.
10. Общие санитарные требования к предприятиям пищевой промышленности.
11. Требования к условиям работы, к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания.
12. Общие санитарные требования к содержанию продовольственных магазинов.
13. Санитарные требования к транспортным средствам для перевозки пищевых продуктов.
14. Роль санитарно-ветеринарной лаборатории на рынке по осуществлению государственного контроля за качеством продаваемых продуктов.

15. Цель, задачи, виды и этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Законодательные материалы, нормативные документы.
16. Санитарные требования к размещению и санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания.
17. Санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов на объектах торговли.
18. Определение и содержание понятия «пищевые отравления». Классификация пищевых отравлений. Общие принципы профилактики пищевых отравлений.
19. Определения понятия пищевые токсикоинфекции. Этиология и патогенез. Общая характеристика вспышек.
20. Микробные токсикозы, вызываемые энтеротоксигенными штаммами стафилококкового энтеротоксина. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек, лабораторная диагностика, профилактика.
21. Ботулизм. Характеристика ботулинического токсина. Роль отдельных продуктов в возникновении заболевания. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек. Лабораторная диагностика, профилактика.
22. Пищевые отравления, вызванные условно-патогенной микрофлорой. Возбудители, источники инфицирования и пути обсеменения пищевых продуктов. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек, лабораторная диагностика, профилактика.
23. Пищевые микотоксикозы. Этиология, патогенез, профилактика.
24. Пищевые отравления немикробной природы. Этиология, профилактика.
25. Организация расследования пищевых отравлений. Задачи специалистов лечебного профиля на месте возникновения пищевого отравления.
26. Методика расследования пищевого отравления специалистами санэпидслужбы.
27. Разработка оперативных мероприятий по ликвидации пищевого отравления. Составления акта расследования. Регистрация пищевых отравлений.
28. Профилактика пищевых отравлений бактериальной природы.
29. Профилактика пищевых отравлений небактериальной природы и микотоксикозов.
30. Гигиеническая характеристика пестицидов и санитарно-гигиенический контроль за остаточными количествами их в пищевых продуктах. Пути реализации продуктов, содержащих пестициды в количествах, превышающих ПДК.
31. Чужеродные химические вещества в продуктах питания, пути поступления. Принципы охраны пищевых продуктов от химического загрязнения.

32. Канцерогенные химические вещества в пищевых продуктах.
Гигиенические принципы регламентирования чужеродных химических загрязнений в суточном рационе.