**ВОПРОСЫ К КОЛЛОКВИУМУ гигиена питания 5 курс 10 семестр**

1. Обмен энергии в организме.
2. Энергетический баланс.
3. Энергетическая ценность, наиболее употребляемых продуктов питания.
4. Энергетические затраты организма.
5. Методы определения энергетических потребностей людей.
6. Принципы рационального питания.
7. Адекватность режима питания.
8. Сбалансированность режима питания.
9. Понятие пищевой статус.
10. Классификация пищевого статуса.
11. Влияние на здоровье население фактического питания.
12. Методы изучения состояния здоровья в связи с питания (статистический, клиническое исследование, биохимический).
13. Методы определения энергетических потребностей людей.
14. Алиментарно-зависимые заболевания, определение, классификация.
15. Социально-экономические методы изучения питания населения.
16. Социально-гигиенические методы изучения питания населения.
17. Сущность балансового и бюджетного методов изучения питания.
18. Опросно-весовой метод.
19. Анкетный метод изучения фактического питания.
20. Статистический метод (анализ меню-раскладки).
21. Лабораторный метод изучения.
22. Метод 24-часового воспроизведения.
23. Рациональное питание.
24. Сбалансированное питание.
25. Критерии Б, Ж, У части рациона, классификация.
26. Номы питания различных групп населения.
27. Какое питание называется рациональным?
28. Какое питание называется сбалансированным?
29. Принципы рационального питания (адекватность, сбалансированность, режим питания).
30. Методика расчета индивидуальных потребностей в калориях и пищевых веществах.
31. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения.
32. Гигиеническая оценка зерновых продуктов, гигиенические требования к зерну.
33. Гигиенические требования к зерновым продуктам (крупы, мука).
34. Пищевая и биологическая ценность хлеба и хлебопродуктов.
35. Эпидемиологическое значение хлеба и хлебопродуктов.
36. Гигиеническая экспертиза хлеба.
37. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (хлеб и хлебобулочные изделия).
38. Методы исследования, санитарная оценка хлеба с дефектами.
39. Гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям.
40. Санитарно-гигиенические требования к прижизненному состоянию животных.
41. Санитарно-гигиенические требования к предубойному содержанию животных.
42. Санитарно-гигиенические требования к процессу убоя.
43. Требования к процессу переработки туш животных.
44. Пищевая и биологическая ценность мяса.
45. Гигиенические требования к качеству и безопасности мяса и мясных продуктов.
46. Основные этапы технологического процесса изготовления колбас и колбасных изделий.
47. Пищевая и биологическая ценность колбасных изделий.
48. Требования к качеству и безопасности колбас.
49. Показатели доброкачественности колбасных изделий.
50. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу изготовления колбас.
51. Нормативные документы, обеспечивающие качество и безопасность колбас и колбасных изделий.
52. Гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности.
53. Гигиенические требования к молочной продукции.
54. Пищевая ценность молока.
55. Эпидемиологическое значение молока и молочных продуктов.
56. Требования к качеству и безопасности молока и молочных продуктов.
57. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу обработки молока на молокозаводе.
58. Нормативно-правовые акты, регламентирующие качество и безопасность молока.
59. Гигиенические требования к предприятиям рыбной промышленности.
60. Гигиенические требования к рыбной продукции.
61. Пищевая ценность рыбной продукции.
62. Эпидемиологическое значение рыбной продукции.
63. Требования к качеству и безопасности рыбной продукции.
64. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу обработки рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов.
65. Нормативно-правовые акты, регламентирующие качество рыбы, рыбных продуктов и безопасность морепродуктов.
66. Гигиенические требования к предприятиям кондитерской промышленности.
67. Гигиенические требования к яйцам и яичной продукции.
68. Пищевая ценность яиц и кондитерских изделий.
69. Эпидемиологическое значение яиц и яичной продукции.
70. Требования к качеству и безопасности яиц, яичной продукции и кондитерской промышленности.
71. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу обработки яиц, яичной продукции.
72. Нормативно-правовые акты, регламентирующие качество и безопасность яиц, яичной продукции, кондитерских изделий.
73. Гигиенические требования к предприятиям консервной промышленности.
74. Гигиенические требования к качеству консервированной продукции.
75. Пищевая и биологическая ценность консервов.
76. Эпидемиологическая значимость консервированной продукции.
77. Методы исследования консервов.
78. Виды бомбажа и гигиеническая оценка бомбажных консервов.
79. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу производства консервированной продукции.
80. Нормативно-правовые акты, регламентирующие качество и безопасность консервированной продукции.