**МИНЗДРАВ РОССИИ**

**Государственное бюджетное учреждение высшего профессионального**

**образования**

**«Южно-Уральский государственный медицинский университет»**

**Министерства здравоохранения**

**Российской Федерации**

**Кафедра гигиены и эпидемиологии**

32.05.01 Медико-профилактическое дело (очная форма)

**Программные вопросы**

**для подготовки к экзамену по**

**ГИГИЕНА ПИТАНИЯ**

**для студентов 6 курса**

1. Гигиена питания. Основные этапы развития. Предмет, задачи, методы исследования.
2. Организация и правовые основы государственного санитарно- эпидемиологического надзора в гигиене питания
3. Государственная политика в области здорового питания населения
4. Белки. Их значение в питании
5. Жиры и углеводы. Их значение в питании
6. Витамины. Их значение в питании. Витаминоподобные вещества. Сбалансированность минеральных веществ в питании
7. Теория рационального питания. Гигиенические требования к рациональному питанию
8. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения
9. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения
10. Консервированные продукты. Гигиеническая оценка методов консервирования
11. Обогащенные продукты. Функциональные пищевые продукты
12. Биологически активные добавки к пище. Их роль в питании
13. Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения
14. Алиментарные заболевания и их профилактика
15. Пищевые отравления. Профилактика пищевых отравлений.
16. Гигиенические принципы питания людей крайних возрастных групп
17. Гигиенические принципы и организация лечебно-профилактического питания
18. Лечебное питание. Организация питания в ЛПО
19. Гигиенический контроль за состоянием и организацией питания населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки
20. Охрана продуктов питания от вредных химических веществ
21. Гигиенические аспекты применения пестицидов и минеральных удобрений в сельском хозяйстве
22. Питание в профилактической медицине
23. Пропаганда медицинских и гигиенических знаний по рациональному питанию
24. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания
25. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям торговли
26. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
27. Гигиеническая характеристика пищевых добавок
28. Генетически модифицированные источники пищи
29. Нанотехнологии в питании. Современные аспекты
30. Основные полимерные и синтетические материалы, контактирующие с пищевой продукцией
31. Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека
32. Энергетические затраты организма и энергетическая ценность пиши. Принципы рационального питания
33. Изучение состояния здоровья населения в связи с питанием
34. Изучение фактического питания населения
35. Расчет индивидуальной потребности в калориях и пищевых веществах
36. Оценка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Пищевая и биологическая ценность зерна
37. Пищевая и биологическая ценность хлеба
38. Гигиенические требования к производству мяса
39. Гигиенические требования к производству колбасных изделий
40. Гигиенические требования к производству молока и молочной продукции
41. Гигиенические требования к производству рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов
42. Яйца и яичные продукты. Гигиенические требования к производству кондитерских изделий
43. Оценка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Пищевая и биологическая ценность консервов
44. Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания. Их профилактика
45. Заболевания, связанные с инфекционными агентами, передающихся с пищей
46. Пищевые токсикоинфекции. Меры профилактики.
47. Пищевые бактериальные токсикозы. Меры профилактики.
48. Пищевые микотоксикозы. Меры профилактики,
49. Питание населения в условия неблагоприятного действия факторов окружающей среды
50. Лечебно-профилактическое питание
51. Питание беременных и кормящих женщин
52. Диетическое (лечебное) питание
53. Гигиеническая экспертиза проекта предприятия общественного питания
54. Гигиенические требования к работникам пищевых предприятий
55. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания
56. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям торговли пищевыми продуктами
57. Организация лабораторного дела по разделу «Гигиена питания»
58. Отбор проб пищевых продуктов для проведения анализа
59. Современные лабораторные методы исследования пищевых продуктов
60. Современные методы определения содержания чужеродных веществ в продуктах питания
61. Методы исследования материалов, тары, посуды контактирующих с пищевыми продуктами
62. БАДЫ и санитарно-эпидемиологический надзор за их безопасностью.
63. Пищевые добавки. Их гигиеническая характеристика. Роль в питании
64. ГМО, продукты из них или с их применением
65. Нанотехнологии в питании
66. Основные полимерные и синтетические материалы, контактирующие с пищевой продукцией
67. Информация для потребителей о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий
68. Современные проблемы фальсификации пищевых продуктов
69. Гигиенические аспекты оценки сроков годности пищевых продуктов. Обоснование сроков хранения продуктов питания, полученных с применением новых технологий
70. Современные проблемы государственной политики в области здорового питания населения России
71. Организация системы мероприятий по контролю качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов государственной санитарно- эпидемиологической службе РФ
72. Методы изучения и оценки питания различных групп населения с использованием компьютерных технологий
73. Изучение пищевого статуса и алиментарной заболеваемости. Подходы к выявлению и оценке факторов риска. Установление причинно-следственных связей. Использование методов математической статистики для определения достоверных зависимостей.
74. Современные лабораторные методы оценки качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
75. Методы обнаружения токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
76. Методы контроля остаточных количеств а/б, гормонов роста, полициклических ароматических углеводородов, диоксинов в пищевых продуктах
77. Методы идентификации и контроля качества алкоголь содержащих, без алкогольных напитков и соков
78. Методы анализа пищевых продуктов на содержание микронутриентов
79. Методы определения пестицидов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
80. Современные принципы планирования предприятий общественного питания в городах
81. Действия врача при возникновении пищевого отравления
82. Принципы защиты прав юридических лиц, индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля в области гигиены питания
83. Профессионально-деонтологические принципы и основные виды деятельности врача по гигиене питания
84. Государственная регистрация новых видов пищевых продуктов, материалов и изделий
85. Общие факторы развития пищевых отравлений бактериальной природы.
86. Пищевые отравления продуктами растительного происхождения, ядовитыми по своей природе.
87. Отравление продуктами животного происхождения, ядовитыми по своей природе.
88. Отравление химическими веществами (ксенобиотиками).
89. Меры профилактики пищевых отравлений не микробной природы.
90. Расследование пищевых отравлений.
91. Рационы ЛПП и их характеристика. Организация ЛПП при особо вредных условиях труда.
92. Участие органов Роспотребнадзора в государственном надзоре за объектами пищевой промышленности.
93. Гигиенические аспекты применения удобрений в сельском хозяйстве.
94. Санитарное законодательство в области гигиены питания. Ответственность за нарушение санитарного законодательства Уголовная ответственность.
95. Задача специалистов медико-профилактического профиля на месте возникновения пищевого отравления.
96. Гигиенические требования к условиям труда в производственных помещениях.
97. Типы проектов, элементы проекта и стадии проектирования.
98. Методы определения суточных затрат энергии.
99. Современные проблемы лечебно-профилактического питания (ЛПП) и гигиенические принципы разработки ЛПП.
100. Требования к обеспечению качества и безопасности новых пищевых продуктов, материалов и изделий при их разработке и постановке на учёт.
101. Организация энтерального питания в ЛПУ
102. .Алиментарная профилактика пищевой аллергии.
103. Цели, задачи, организация и проведение гигиенической экспертизы. Разграничение функций при осуществлении экспертизы пищевой продукции между санитарно-эпидемиологической службой и другими ведомствами.
104. Роль отдельных пищевых продуктов в возникновении пищевых отравлений.
105. Рекомендуемые физиологические нормы потребности в белках и их источники. Синдромы недостаточности и избыточности белкового питания.
106. Основные направления санитарно-просветительной работы в области гигиены питания.
107. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий общественного питания.
108. Алиментарная профилактика ожирения.
109. Общие санитарно-гигиенические требования к размещению, внутренней планировке, отделке, оборудованию и инвентарю торговых предприятий.
110. Оценка состояния питания населения.
111. Основы организации деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в области гигиены питания. Функциональные обязанности руководителей федеральной службы по разделу гигиены питания.
112. Профилактика отравлений пестицидами
113. Санитарные требования к оборудованию, содержанию и эксплуатации продовольственных оптовых и колхозных рынков, складов, продовольственных баз, пунктов (или точек) мелкорозничной торговли.
114. Классификация пищевых продуктов по качеству и факторы, формирующие качество.
115. Структура Федеральной службы по надзору в сфере зашиты прав потребителей и благополучия человека по разделу гигиены питания. Обязанность органов и учреждений Федеральной службы по разделу гигиены питания Права и обязанности должностных лиц.
116. Алиментарная профилактика болезней органов пищеварения.
117. Гигиенический контроль за состоянием и организацией питания в условиях радиоактивной нагрузки. Принципы радиозащитного питания. Основные направления деятельности органов Роспотребнадзора по профилактике последствий загрязнения продуктов питания радионуклидами.
118. Ошибки при расследовании пищевых отравлений.
119. Документальное оформление результатов гигиенической экспертизы партии пищевых продуктов.
120. Организация диетического (лечебного) питания в системе общественного питания.