ФГБОУ ВО ЮУГМУ Минздрава России

кафедра общей гигиены

Дисциплина **–** Экологическая безопасность продуктов питания

Специальность **–** 32.05.01 Медико-профилактическое дело

**ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ЗАЧЕТА**

1. Понятие «пищевые добавки», их роль в питании современного человека. Классификация пищевых добавок.
2. Понятие «биологически активные добавки» к пище, их роль в питании современного человека. Классификация биологически активных добавок.
3. Характеристика нутрицевтиков, парафармацевтиков. Пробиотики и пребиотики.
4. Здоровое питание в профилактике онкологической заболеваемости.
5. Факторы питания, их роль в патогенезе рака. Причины заболевания раком. Природные антиканцерогены.
6. Пути поступления металлов и других микроэлементов в продукты питания.
7. Риск аллергического, мутагенного, гонадо- и эмбриотоксического действия от генетически модифицированных продуктов питания.
8. Допустимые уровни содержания токсичных элементов в продуктах питания. Контроль. Профилактика.
9. Источники поступления и образования канцерогенных веществ в пище.
10. Допустимые уровни содержания некоторых канцерогенов в продуктах. Меры контроля и профилактики.
11. Нитраты, нитриты, нитрозамины. Источники пищевых нитратов. Профилактика отравлений.
12. Микотоксины в продуктах питания. Действие на организм человека. Меры контроля и профилактики.
13. Остаточные количества пестицидов в продуктах питания. Классификация. Пути поступления в пищевые продукты. Профилактика хронических отравлений пестицидами.
14. Источники поступления радионуклидов в «пищевую цепь» и организм человека. Меры контроля и профилактики.
15. Примеси, мигрирующие из аппаратуры, тары, упаковочных материалов в продуктах питания. Классификация, влияние на организм человека. Меры контроля и профилактики.
16. Лекарственные препараты в продуктах питания. Классификация. Антибиотики, гормоны, стимуляторы роста и др. Меры контроля и профилактики.
17. Вредные растительные примеси в продуктах питания. Спорынья, вязель, гелиотроп, триходесма и др. Влияние на организм человека. Меры контроля и профилактики.
18. Инфекционные и паразитарные заболевания, вызванные недоброкачественной пищей, их профилактика в продуктах питания.
19. Пищевые отравления микробной природы. Классификация. Клиника. Профилактика.
20. Пищевые отравления немикробной природы. Классификация. Клиника. Профилактика.
21. Генетически модифицированные продукты питания.
22. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за пищевой продукцией, полученной из генетически модифицированных источников. Экологическая опасность трансгенных сортов и гибридов в природной среде.
23. Основные представители различных классов пищевых добавок в продовольственном сырье и основных продуктах питания.
24. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания животного происхождения, их эколого-гигиеническая характеристика.
25. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания растительного происхождения, их эколого-гигиеническая характеристика.
26. Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок в продовольственном сырье и основных продуктах питания.
27. Особенности питания современного человека и пути его оптимизации.
28. Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов. Основные документы по микробиологическому контролю качества пищевых продуктов.
29. Радионуклиды в продуктах питания. Источники поступления радионуклидов в «пищевую цепь» и организм человека. Меры контроля и профилактики.
30. Теория рационального питания. Гигиенические требования к рациональному питанию человека.
31. Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания.
32. Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения.
33. Оценка состояния питания различных групп населения.
34. Нанотехнологии в промышленности.
35. Отравления примесями химических веществ, меры профилактики.
36. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения.
37. Основы алиментарной адаптации. Защита от электрофильных продуктов.
38. Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора.
39. Гигиенический контроль за состоянием и организацией питания населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки.
40. Маринотоксины и маринотоксикозы.