**ФГБОУ ВО ЮУГМУ Минздрава России**

**кафедра Общей гигиены**

**Дисциплина Экологическая безопасность продуктов питания**

**Специальность 32.05.01 Медико-профилактическое дело**

**форма обучения - очная**

**ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ЗАЧЕТА**

1. Экологические проблемы питания. Особенности питания современного человека и пути его оптимизации.
2. Теория рационального питания. Законы рационального питания. Гигиенические требования к рациональному питанию человека.
3. Пищевой статус, как критерий оценки состояния фактического питания.
4. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания животного происхождения, их эколого-гигиеническая характеристика.
5. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания растительного происхождения, их эколого-гигиеническая характеристика.
6. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения. Стандартизация как одно из важнейших мероприятий, обеспечивающих качество и безопасность пищевых продуктов.
7. Понятие «пищевые добавки», их классификация, роль пищевых добавок в питании современного человека.
8. Основные представители различных классов пищевых добавок в продовольственном сырье и основных продуктах питания.
9. Гигиенические требования к пищевым веществам, пищевым и биологически активным добавкам.
10. Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок в продовольственном сырье и основных продуктах питания.
11. Понятие «биологически активные добавки» к пище. Классификация биологически активных добавок, их роль в питании современного человека.
12. Характеристика нутрицевтиков, парафармацевтиков. Пробиотики и пребиотики.
13. Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения.
14. Гигиенические принципы нормирования чужеродных химических веществ в пищевых продуктах. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.
15. Допустимые уровни содержания токсичных элементов в продуктах питания. Контроль. Профилактика.
16. Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов. Основные документы по микробиологическому контролю качества пищевых продуктов.
17. Гигиено-токсикологическая характеристика основных токсикантов, загрязняющих продукты питания.
18. Энергетическая, пищевая и биологическая ценность продуктов питания, их санитарно-эпидемиологическая безупречность и безвредность.
19. Проблема загрязнения пищевых продуктов чужеродными химическими веществами.
20. Классификация загрязняющих веществ. Отравления примесями химических веществ, меры профилактики.
21. Вредные растительные примеси в продуктах питания. Спорынья, вязель, гелиотроп, триходесма и др. Влияние на организм человека. Меры контроля и профилактики.
22. Генетически модифицированные продукты питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за пищевой продукцией, полученной из генетически модифицированных источников. Экологическая опасность трансгенных сортов и гибридов в природной среде.
23. Риск аллергического, мутагенного, гонадо- и эмбриотоксического действия от генетически модифицированных продуктов питания.
24. Нанотехнологии в промышленности.
25. Пути поступления металлов и других микроэлементов в продукты питания.
26. Источники поступления и образования канцерогенных веществ в пище.
27. Факторы питания, их роль в патогенезе рака. Причины заболевания раком. Природные антиканцерогены.
28. Допустимые уровни содержания некоторых канцерогенов в продуктах. Меры контроля и профилактики.
29. Нитраты, нитриты, нитрозамины. Источники пищевых нитратов. Профилактика отравлений.
30. Здоровое питание в профилактике онкологической заболеваемости.
31. Микотоксины в продуктах питания. Действие на организм человека. Меры контроля и профилактики.
32. Пестициды, определение понятия. Классификация пестицидов. Пути поступления в пищевые продукты. Профилактика хронических отравлений пестицидами.
33. Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов.
34. Радионуклиды в продуктах питания. Источники поступления радионуклидов в «пищевую цепь» и организм человека. Меры контроля и профилактики.
35. Примеси, мигрирующие из аппаратуры, тары, упаковочных материалов в продуктах питания. Классификация, влияние на организм человека. Меры контроля и профилактики.
36. Лекарственные препараты в продуктах питания. Классификация. Антибиотики, гормоны, стимуляторы роста и др. Меры контроля и профилактики.
37. Инфекционные и паразитарные заболевания, вызванные недоброкачественной пищей, их профилактика.
38. Пищевые отравления микробной природы. Классификация. Клиника. Профилактика.
39. Пищевые отравления немикробной природы. Классификация. Клиника. Профилактика.
40. Маринотоксины и маринотоксикозы. Профилактика.
41. Оценка состояния питания различных групп населения.
42. Гигиенический контроль за состоянием и организацией питания населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки.
43. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности продуктов питания. Нормативная база по государственному регулированию в области обеспечения качества и безопасности продуктов питания.
44. Требования к экспертизе, утилизации и уничтожению некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, изъятых из обращения.
45. Основные полимерные и синтетические материалы, контактирующие с пищевой продукцией.
46. Питание и профилактика избыточной массы тела и ожирения.
47. Питание населения в условиях неблагоприятных факторов окружающей среды.
48. Госсанэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда.
49. Гигиенические требования к организации рационального питания и методы определения потребности организма в пищевых веществах и энергии.
50. Защитные компоненты пищевых продуктов. Компоненты пищи, неблагоприятно влияющие на организм.