

№ МПД-17

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Северо-Осетинская государственная медицинская  
академия» Министерства здравоохранения Российской Федерации**

Кафедра гигиены медико-профилактического факультета с эпидемиологией

**УТВЕРЖДЕНО**

протоколом заседания центрального  
координационного учебно-  
методического совета от «23» мая 2023 г.,  
протокол № 5

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

по дисциплине

**«Гигиена питания»**

основной профессиональной образовательной программы высшего образования –  
программы специалитета по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело,  
утвержденной 24.05.2023 г.

для студентов 6 курса медико – профилактического факультета

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры  
гигиены медико-профилактического факультета  
от «15» мая 2023 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой д.м.н. Т.М. Бутаев



**Владикавказ 2023**

## 1. ВОПРОСЫ К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Наука о питании, определение, задачи. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки о питании.
2. Роль советских ученых в развитии науки о питании.
3. Задачи науки и практики в области гигиены питания. Госсанэпиднадзор в области гигиены питания.
4. Теория рационального питания. Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.
5. Рациональное питание. Гигиенические требования к рациональному питанию в различных условиях жизни и деятельности человека. Режим питания, значение его в организации рационального питания.
6. Сбалансированность основных веществ рациона в различные возрастные периоды и в зависимости от характера труда.
7. Белок как основа полноценности питания. Гигиеническая характеристика животных и растительных белков. Физиологические нормы потребности в белке. Нетрадиционные источники белков. Гигиенические аспекты их использования.
8. Жиры и их роль в питании. Рекомендуемое содержание жиров в рационе питания здорового взрослого человека.
9. Углеводы, их роль в питании. Нормирование моно-, ди-, и полисахаридов в суточном рационе.
10. Биологическая роль витаминов в жизнедеятельности организма. Классификация витаминов. Рекомендуемое содержание витаминов в рационах питания различных групп населения.
11. Витаминизация пищевых продуктов. Профилактическая витаминизация готовых блюд в детских и лечебно-профилактических учреждениях.
12. Биологическая роль витаминов группы В, потребность, источники, симптомы недостаточности.
13. Биологическая роль витамина С, потребность, источники, недостаточность.
14. Биологическая роль жирорастворимых витаминов, потребность, источники, недостаточность.
15. Роль минеральных элементов в жизнедеятельности организма. Нормы их физиологической потребности. Болезни, связанные с повышенным и пониженным поступлением в организм минеральных веществ. Эндемические заболевания и их профилактика.
16. Изучение фактического питания населения, его рационализация и улучшение структуры питания. Социально-экономические и социально-гигиенические методы изучения питания.
17. Изучение здоровья населения в связи с оценкой питания. Пищевой статус как показатель адекватности питания.
18. Медицинский контроль за питанием населения. Методы изучения витаминно]обеспеченности питания населения.
19. Гигиенические требования к питанию лиц пожилого и старческого возраста. Липотропная и антиоксидантная направленность питания лиц пожилого возраста. Режим питания.

20. Лечебно-профилактическое питание / ЛПП/ на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда. Принципы построения ЛПП.
21. Организация гигиенического контроля за ЛПП на промышленных предприятиях. Основные правила выдачи рационов ЛПП, молока, кисломолочных продуктов, пектина и витаминов.
22. Алиментарно-зависимые заболевания неинфекционной природы, их профилактика.
23. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Кисломолочные и обогащенные молочные продукты и их значение в питании.
24. Болезни животных, передающиеся человеку через молоко. Пути реализации молока полученного из хозяйств, неблагополучных по туберкулезу, бруцеллезу.
25. Гигиенические требования к получению и переработке молока. Гигиенические показатели молока заготавливаемого и пастеризованного.
26. Пищевая и биологическая ценность мяса, санитарно-эпидемиологическая характеристика мяса.
27. Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность. Особенности технологического процесса производства колбас, имеющих санитарно-эпидемиологическое значение.
28. Пищевая и биологическая ценность рыбы. Признаки порчи рыбы. Гельминтозы, связанные с потреблением рыбы / дифиллоботриоз, описторхоз/.
29. Зерновые и бобовые продукты в питании человека. Их пищевая и биологическая ценность. Вредные примеси к зерну и их нормирование.
30. Пищевая и биологическая ценность овощей и плодов. Роль плодов и овощей в питании здорового и больного человека.
31. Виды консервирования и их гигиеническая характеристика. Виды сушки. Консервирование обезвоживанием. Лиофилизация - перспективный метод консервирования пищевых продуктов. Баночные консервы и их значение в питании. Роль баночных консервов в возникновении пищевых отравлений.
32. Пищевые отравления. Классификация. Основные направления профилактики.
33. Пищевые токсикоинфекции. Определение, патогенез, общая характеристика заболеваний. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые различными возбудителями. Лабораторная диагностика. Профилактика
34. Сальмонеллез. Характеристика возбудителя, источники, клиника, диагностика, профилактика.
35. Ботулизм. Характеристика возбудителя, свойства токсина. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек. Лабораторная диагностика, лечение, профилактика.
36. Пищевые токсикозы, вызванные энтеротоксигенными штаммами стафилококков. Характеристика возбудителя, свойства токсина, источники и пути обсеменения, роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний. Лабораторная диагностика, профилактика.
37. Пищевые микотоксикозы: афлатоксикозы, фузариотоксикозы. Этиология, патогенез, профилактика.
38. Пищевые отравления химической этиологии / пестициды/. Пути их профилактики.
39. Немикробные пищевые отравления. Классификация. Профилактика.
40. Методика расследования вспышек пищевых отравлений.

41. Государственный санитарный надзор за строительством и реконструкцией пищевых объектов. Цели и задачи. Этапы его осуществления.
42. Государственный санитарный надзор в гигиене питания. Санитарное законодательство.
43. Классификация пестицидов по химическому строению, назначению. Гигиеническая классификация пестицидов.
44. Организация контроля за уровнем остаточных количеств пестицидов в продуктах питания. Методы определения.
45. Фосфорорганические пестициды. Гигиеническая оценка продуктов, содержащих остаточные количества ФОС. Пути реализации продуктов, содержащих ФОС в количестве выше допустимых.
46. Гигиеническая характеристика хлорорганических пестицидов. Пути реализации продуктов, содержащих ХОС в количестве выше допустимых.
47. Санитарные требования к участку, размещению, планировке, оборудованию предприятий общественного питания.
48. Санитарный режим на предприятиях общественного питания с полным производственным циклом / гигиенические требования к обработке пищевых продуктов, к хранению и реализации готовых блюд/.
49. Гигиенические требования к мытью и дезинфекции посуды на предприятиях общественного питания.
50. Гигиенические требования к технологическому процессу и санитарному режиму на молочном заводе.
51. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу и санитарному режиму на колбасном заводе.
52. Цель и задачи санитарно-эпидемиологической (гигиенической) экспертизы пищевых продуктов. Документация. Организация и порядок проведения гигиенической экспертизы продуктов.
53. Показатели качества и безопасности пищевых продуктов, их гигиеническое и правовое значение.
54. Плановая гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Организация и порядок проведения. Организация и порядок проведения. Правила отбора проб образцов пищевых продуктов для лабораторного исследования при гигиенической экспертизе пищевых продуктов.
55. Внеплановая гигиеническая экспертиза. Организация и порядок проведения.
56. Основные пути снижения содержания радионуклидов в продовольственном сырье и пищевых продуктах.
57. Организация рационального питания населения в условиях радиоактивной нагрузки.
58. Организация питания при различных видах трудовой деятельности.
59. Диетическое питание в системе предприятий общественного питания.
60. Лечебное питание в ЛПУ.

## 2. ВОПРОСЫ К МОДУЛЮ

### 1 Модуль

1. Основные этапы развития гигиены питания. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Белки и их значение в питании. Жиры и их значение в питании. Углеводы и их значение в питании.
2. Витамины и их значение в питании. Витаминоподобные вещества. Минеральные вещества и их значение в питании.
3. Теория рационального питания. Гигиенические требования к рациональному питанию человека. Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора.
4. Санитарно-гигиенические требования к качеству пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения: зерновые продукты, бобовые, овощи, зелень, фрукты, плоды, ягоды, грибы.
5. Санитарно-гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения: молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты.
6. Санитарно-гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения: мясо и мясные продукты; рыба, рыбные продукты и морепродукты
7. Санитарно-гигиеническая оценка качества и безопасности консервированных продуктов. Обогащенные продукты. Функциональные пищевые продукты. Биологически активные добавки к пище.
8. Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания. Питание и профилактика сердечно-сосудистых заболеваний. Питание и профилактика сахарного диабета 2 типа. Питание и профилактика избыточной массы тела и ожирения.
9. Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания. Питание и профилактика остеопороза. Питание и профилактика кариеса. Пищевые аллергии и другие проявления пищевой непереносимости.

### 2 Модуль

1. Заболевания, связанные с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей. Сальмонеллез. Листериозы. Колн-инфекции. Вирусные гастроэнтериты.
2. Пищевые отравления. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика. Пищевые бактериальные токсикозы. Пищевые микотоксикозы. Общие факторы возникновения пищевых отравлений микробной этиологии.
3. Пищевые отравления немикробной природы. Отравления грибами. Отравления ядовитыми растениями. Отравления семенами сорных растений, загрязняющих злаковые культуры.
4. Пищевые отравления. Отравления животными продуктами, ядовитыми по своей природе. Отравления растительными продуктами, ядовитыми при определенных условиях. Отравления животными продуктами, ядовитыми при определенных условиях.
5. Пищевые отравления. Отравления химическими веществами (ксенобиотиками). Отравления тяжелыми металлами и мышьяком. Отравления компонентами агрохимикатов. Отравления пестицидами и другими агрохимическими средствами. Нитрозамины. Акриламид
6. Расследование пищевых отравлений
7. Оценка состояния питания различных групп населения. Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды. Основы алиментарной адаптации. Гигиенический контроль состояния и организации питания населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки. Лечебно-профилактическое питание
8. Питание отдельных групп населения. Питание детей. Питание беременных и кормящих. Питание лиц старшего возраста. Диетическое (лечебное) питание.

9. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания. Организационные и правовые основы госсанэпиднадзора в области гигиены питания: Госсанэпиднадзор за строительством пищевых объектов. Цель и порядок госсанэпиднадзора за проектированием пищевых объектов. Госсанэпиднадзор за проектированием, реконструкцией и модернизацией пищевых предприятий.
10. Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям. Требования к организации производственного контроля.
11. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания. Организации продовольственной торговли.
12. Предприятия пищевой промышленности: Санитарно-эпидемиологические требования к производству молока и молочных продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к производству колбасных изделий. Госсанэпиднадзор за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности. Хранение и транспортировка пищевых продуктов.

### **3 Модуль**

1. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов: Разделение полномочий органов государственного надзора и контроля. Стандартизация пищевых продуктов, ее гигиеническое и правовое значение. Информация для потребителей о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий.
2. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов: Проведение санитарно-эпидемиологической (гигиенической) экспертизы продукции в предупредительном порядке. Проведение санитарно-эпидемиологической (гигиенической) экспертизы продукции в текущем порядке.
3. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов: Экспертиза некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использование или уничтожение. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения (социально-гигиенический мониторинг).
4. Модуль 1
5. Госсанэпиднадзор за выпуском специализированных и новых пищевых продуктов, материалов и изделий: Правовая основа и порядок государственной регистрации специализированных и новых пищевых продуктов.
6. Госсанэпиднадзор за выпуском специализированных и новых пищевых продуктов, материалов и изделий: Генетически модифицированные источники пищи. Контроль за производством и оборотом биологически активных добавок.
7. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов: Основные полимерные и синтетические материалы, контактирующие с пищевой продукцией.
8. Санитарно-химическая экспертиза безопасности контактирующих с пищей упаковочных материалов, полученных с использованием нанотехнологий.