

№ МПД-19

**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 «02» апреля 2024 г.,
протокол № 4

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

«ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ СОВРЕМЕННОГО ЧЕЛОВЕКА»

основной профессиональной образовательной программы высшего образования –
программы специалитета по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело,
утвержденной 17.04.2024 г.

для студентов _____ 5 курса медико – профилактического факультета _____

Рассмотрено и одобрено на заседании кафедры
гигиены медико-профилактического факультета
«29» марта 2024 г., протокол № 8.

И.о. зав. кафедрой к.м.н. Туаева И.Ш.

Владикавказ 2024

1. ВОПРОСЫ К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Наука о питании, задачи. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки о питании.
2. Питание людей умственного труда.
3. Питание спортсменов. Требования к питанию.
4. Питание беременных.
5. Питание пожилых людей.
6. Интеллект и питание.
7. Влияние питания на здоровье.
8. Задачи науки и практики в области гигиены питания.
9. Теория рационального питания. Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии.
4. Рациональное питание. Гигиенические требования к рациональному питанию в различных условиях жизни и деятельности человека. Режим питания, значение его в организации рационального питания.
5. Сбалансированность основных веществ рациона в различные возрастные периоды и в зависимости от характера труда.
6. Белок как основа полноценности питания. Гигиеническая характеристика животных и растительных белков. Физиологические нормы потребности в белке. Нетрадиционные источники белков. Гигиенические аспекты их использования.
7. Жиры и их роль в питании. Рекомендуемое содержание жиров в рационе питания здорового взрослого человека.
8. Углеводы, их роль в питании. Нормирование моно-, ди-, и полисахаридов в суточном рационе.
9. Биологическая роль витаминов в жизнедеятельности организма.
Классификация витаминов. Рекомендуемое содержание витаминов в рационах питания различных групп населения.
10. Витаминизация пищевых продуктов. Профилактическая витаминизация готовых блюд на промышленных предприятиях.
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. Методы изучения витаминной обеспеченности питания населения.
19. Гигиенические требования к питанию лиц пожилого и старческого возраста.

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. Пищевые отравления. Классификация. Основные направления профилактики.
28. Пищевые токсикоинфекции. Определение, патогенез, общая характеристика заболеваний. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые различными возбудителями. Лабораторная диагностика. Профилактика.
29. Сальмонеллез. Характеристика возбудителя, источники, клиника, диагностика, профилактика.
30. Ботулизм. Характеристика возбудителя, свойства токсина. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек. Лабораторная диагностика, лечение, профилактика.
31. Пищевые токсикозы, вызванные энтеротоксигенными штаммами стафилококков. Характеристика возбудителя, свойства токсина, источники и пути обсеменения, роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний. Лабораторная диагностика, профилактика.
32. Пищевые микотоксикозы: афлатоксикозы, фузариотоксикозы. Этиология, патогенез, профилактика.
33. Пищевые отравления химической этиологии / пестициды/. Пути их профилактики.
34. Немикробные пищевые отравления. Классификация. Профилактика.
35. ГМО пищи.

2. Вопросы к модулю

1. Теория рационального и сбалансированного питания, как основа здорового питания современного человека.
2. Оценка существующих теорий питания здорового человека с позиций концепции сбалансированного питания.
3. Основные нутриенты. Определение, классификация, суточная потребность.
4. Методы изучения фактического питания. Методы изучения пищевого статуса. Комплексная оценка состояния питания различных групп населения.
5. Гигиенические принципы и организация лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях с учетом требований современных видов трудовой деятельности.
6. Особенности питания лиц пожилого и старческого возраста. Особенности питания лиц умственного труда. Интеллект и питание. Особенности питания беременных и женщин в период лактации.
7. Особенности питания лиц в районах высоких широт с экстремальными климатическими условиями. Питание в условиях жаркого климата. Питание населения, проживающих на территории с повышенной радиационной нагрузкой.
8. Пищевые заболевания и их профилактика. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика. Токсины естественного происхождения. Недостаточность питания. Ожирение и метаболический синдром.
9. Основные факторы опасностей сырья и продовольственных товаров. Токсичность пищевых продуктов, вызванная загрязнением окружающей среды. Радионуклиды. Безопасность пищевых добавок и красителей. Токсичность полимерных и других упаковочных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
10. Гипо- и гипервитаминозы и витаминная недостаточность. Дефицит и токсичность минеральных веществ.