

ВОПРОСЫ
к курсовому экзамену по Гигиене питания для студентов
5 курса медико-профилактического факультета
10 семестр 2023/2024 учебный год

1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Задачи гигиены питания.
2. История развития гигиены питания как науки.
3. Формы и содержание государственного санитарного надзора в области гигиены питания.
4. Система государственного санитарного надзора за качеством пищевых продуктов в Республике Беларусь. Основные законодательные и нормативные документы.
5. Современные проблемы питания человека и пути их решения.
6. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов: виды, цели, задачи.
7. Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Разделение пищевых продуктов на категории в зависимости от их качества.
8. Продукты, содержащие генетически модифицированные (ГМ) составляющие: сущность проблемы, этапы создания ГМ продуктов.
9. Экспертиза пищевой продукции, содержащей генетически модифицированные составляющие. Республиканские документы, регламентирующие использование ГМ продуктов.
10. Функциональные пищевые продукты: виды, предназначение, оценка эффективности применения.
11. Медико-биологические принципы обогащения пищевых продуктов эссенциальными нутриентами.
12. Биологически активные добавки к пище: определение, классификация, значение для человека.
13. Профилактическое действие нутрицевтиков. Значение пребиотиков и пробиотиков для организма.
14. Минорные биологически активные компоненты пищи (фитосоединения): определение, классификация, функциональное предназначение.
15. Законы рационального питания.
16. Функции пищи и вещества, которые их обеспечивают. Биологическое действие пищи и виды питания.
17. Системы эндогенной защиты организма от ксенобиотиков и роль питания в их работе.
18. Физиологические нормы питания для отдельных групп населения. Методы определения физиологической потребности организма человека в энергии и пищевых веществах.
19. Методы изучения фактического питания населения.
20. Статус питания: определение, классификация, методы оценки.
21. Алиментарные заболевания: определение, классификация, этиология, профилактика.
22. Болезни белково-энергетической недостаточности: классификация, клиника, профилактика.
23. Ожирение: клиника, профилактика. Диетотерапия ожирения. Редуцированные и альтернативные диеты.
24. Микроэлементозы, характерные для населения Республики Беларусь.
25. Гипоселеноз: клинические проявления, алиментарная профилактика.
26. Йоддефицитные состояния: клинические проявления, алиментарная профилактика.
27. Микроэлементы, участвующие в кроветворении: потребность, источники. Алиментарная профилактика железодефицитной анемии.
28. Энергетические затраты и потребность в энергии. Этапы и методы диагностики энергетического дисбаланса.

29. Белки в питании человека. Рекомендуемые физиологические нормы потребности в белке в зависимости от характера трудовой деятельности, возраста и пола. Продукты-источники полноценного белка.
30. Аминокислотный состав белков. Триптофан, лизин и серосодержащие аминокислоты, их физиологическое значение.
31. Жиры как пищевые вещества, их состав, значение в питании и нормы потребности.
32. Полиненасыщенные жирные кислоты, их физиологическое значение, потребность, продукты-источники.
33. Углеводы и их значение в питании человека, классификация, потребность, источники.
34. Значение клетчатки и пектинов в питании человека.
35. Рафинированные и «защищенные» углеводы. Гликемический индекс продуктов.
36. Витамины, их классификация, физиологическое значение, нормы потребности в зависимости от энерготрат организма.
37. Аскорбиновая кислота, ее роль и значение в питании, признаки гиповитаминоза, суточная потребность. Классификация продуктов по содержанию в них витамина С. Профилактическая С-витаминизация продуктов питания и готовой пищи.
38. Витамин А: физиологическая роль, потребность, источники.
39. Тиамин: физиологическая роль, потребность, источники.
40. Рибофлавин: физиологическая роль, потребность, источники.
41. Пиридоксин: физиологическая роль, потребность, источники.
42. Витамин В12, фолиевая кислота: физиологическая роль, потребность, источники.
43. Токоферолы: физиологическая роль, потребность, источники
44. Витамин Д: физиологическая роль, потребность, источники
45. Роль и значение никотиновой кислоты в питании, источники, нормы потребления
46. Минеральные элементы в питании. Продукты-питания как источники кислых и щелочных элементов и их роль в кислотно-щелочном равновесии организма.
47. Пищевая и биологическая ценность хлеба. Органолептические и физико-химические показатели качества хлеба.
48. Гигиеническая оценка технологии хлебопечения. Профилактика болезней хлеба (картофельная болезнь, плесень и пр.).
49. Пищевая и биологическая ценность мяса убойных животных. Показатели пищевой ценности мяса.
50. Гигиеническая экспертиза мяса.
51. Изменение мяса при его созревании и порче. Пороки мяса.
52. Условно-годное мясо и порядок его использования.
53. Гельминтозы, связанные с потреблением мяса, их профилактика.
54. Гигиеническая характеристика мясокопченостей и колбасных изделий.
55. Пищевая и биологическая ценность яиц, их эпидемическое значение. Хранение яиц.
56. Пищевая и биологическая ценность рыбы и икры.
57. Гигиеническая экспертиза рыбы.
58. Гельминтозы, связанные с употреблением рыбы, их профилактика.
59. Процессы порчи рыбы и меры предупреждения.
60. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов.
61. Гигиенические требования к качеству и безопасности молока и молочных продуктов.
62. Гигиеническая экспертиза молока. Показатели, характеризующие натуральность и свежесть молока.
63. Молоко как фактор передачи заболеваний. Бактерицидная фаза молока и ее санитарно-эпидемическое значение.
64. Молочно-кислые продукты, их виды, пищевая и биологическая ценность.
65. Сыры, их пищевая и биологическая ценность.
66. Пищевая ценность и гигиеническая оценка животных жиров.
67. Гигиеническая оценка и пищевая ценность растительных масел, норма потребности.
68. Маргарины и кулинарные жиры, их гигиеническая оценка. Порча жиров.
69. Пищевая и биологическая ценность овощей и плодов, гигиенические требования к их качеству.

70. Пищевая ценность грибов. Отравления грибами, их профилактика.
71. Безалкогольные и тонизирующие напитки, гигиенические требования к ним.
72. Пищевые добавки, их назначение, классификация, индексация.
73. Гигиеническая оценка пищевых добавок, улучшающих консистенцию и органолептические свойства пищевых продуктов.
74. Гигиеническая оценка консервантов.
75. Баночные консервы и пресервы, их пищевая ценность, санитарно-гигиеническая оценка.
76. Консервирование пищевых продуктов. Гигиеническая оценка консервирования химическими веществами.
77. Гигиеническая оценка консервирования методом сушки (обезвоживания).
78. Гигиеническая оценка консервирования воздействием температурного фактора.
79. Гигиенические требования к хранению и транспортировке скоропортящихся пищевых продуктов.
80. Пищевые отравления: определение, классификация.
81. Основные принципы профилактики пищевых отравлений.
82. Микрофлора пищевых продуктов: мясо, рыба, молоко. Гигиеническое нормирование по бактериологическим показателям.
83. Пищевые токсикоинфекции: этиология, патогенез, клиника, профилактика.
84. Стафилококковый токсикоз: этиология, патогенез, клиника, профилактика.
85. Ботулизм: этиология, патогенез, клиника, профилактика.
86. Микотоксикозы: классификация, этиология, патогенез, клиника, профилактика.
87. Фикотоксикозы: классификация, этиология, патогенез, клиника, профилактика.
88. Пищевые отравления, связанные с употреблением ядовитых растений. Профилактика.
89. Вредные и сорные примеси к зерну, их гигиеническая оценка, профилактика отравлений.
90. Отравления ядовитыми грибами: клиника, профилактика.
91. Отравления примесями, мигрирующими в продукты питания из оборудования, инвентаря и тары, их профилактика.
92. Источники поступления нитратов в организм. Содержание нитратов в продуктах. Действие нитросоединений на организм, профилактика.
93. Научно-обоснованные принципы лечебного питания. Общая характеристика, показания к назначению современных стандартных диет.
94. Виды лечебно-профилактического питания (ЛПП), порядок назначения и выдачи рационов ЛПП.
95. Гигиеническая характеристика и целевое назначение рациона ЛПП №1. Роль антиоксидантных и липотропных веществ.
96. Гигиеническая характеристика и целевое назначение гипосенсибилизирующего рациона ЛПП №3.
97. Правила обеспечения работников молоком или равноценными пищевыми продуктами.
98. Особенности организации питания лиц умственного труда.
99. Особенности организации питания лиц физического труда.
100. Особенности организации питания работающих в вечерние и ночные смены.
101. Особенности питания сельскохозяйственных рабочих, пути их рационализации.
102. Особенности питания беременной женщины в зависимости от срока беременности.
103. Необходимый продуктовый набор в питании беременной женщины и его обоснование. Продукты, не рекомендуемые для питания беременных и кормящих женщин.
104. Основные принципы рационального питания людей пожилого возраста.
105. Алиментарные геропротекторы, их роль в поддержании здоровья людей пожилого возраста.
106. Пути снижения метаболического ацидоза и дисбактериоза стареющего организма.
107. Особенности питания населения, проживающего в условиях техногенно измененного радиационного фона.
108. Радиопротекторные свойства отдельных компонентов пищевых продуктов.
109. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.
110. Алиментарная профилактика остеопороза.
111. Принципы оценки риска и контроль критических точек на основе системы НАССР.

112. Гигиеническая классификация пестицидов, используемых в сельском хозяйстве. Санитарногигиенический контроль применения пестицидов в сельском хозяйстве и остаточным содержанием их в пищевых продуктах.
113. Гигиеническая характеристика фосфорорганических пестицидов. Гигиеническая оценка пищевых продуктов, содержащих остаточные количества фосфорорганических соединений
114. Гигиеническая характеристика хлорорганических пестицидов. Гигиеническая оценка пищевых продуктов, содержащих остаточные количества хлорорганических соединений.
115. Гигиенические требования к предприятиям общественного питания.
116. Санитарно-микробиологическое обследование предприятий пищевой промышленности.
117. Медицинский контроль за работниками пищевых предприятий.
118. Государственный санитарный надзор при проектировании и строительстве предприятий.
119. Порядок согласования проектной документации с органами государственного санитарного надзора.
120. Порядок рассмотрения проекта строительства предприятия общественного питания.
121. Гигиенические требования, предъявляемые к участку, предназначенному для застройки пищевого предприятия.

Заведующий кафедрой общей гигиены
кандидат медицинских наук, доцент



Н.Л.Бацукова