




УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой гигиены
д.м.н., профессор Е.В. Коськина

(И.О. Фамилия)


(подпись)

«23» июня 2023 г.

СПИСОК ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ

дисциплины «Гигиена питания»

для студентов 5 курса Медико-профилактического факультета
10 семестр 2023-2024 учебного года

1. Основные положения современной концепции рационального питания.
2. Гигиеническое значение белков, жиров и углеводов в питании различных групп населения.
3. Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения.
4. Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения.
5. Основные направления оптимизации пищевого рациона.
6. Основные направления профилактики витаминной недостаточности.
7. Основные направления профилактики минеральной недостаточности.
8. Гигиенические требования к организации лечебного и диетического питания.
9. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания.
10. Гигиеническая оценка пищевого статуса различных групп населения.
11. Гигиеническая оценка состояния питания различных групп населения.
12. Пищевые отравления: понятие, классификация, основные принципы профилактики.
13. Ботулизм: этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
14. Стафилококковый токсикоз: этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
15. Пищевые токсикоинфекции: этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
16. Пищевые микотоксикозы: этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
17. Гигиенические требования к качеству и безопасности молока и молочной продукции.
18. Гигиенические требования к качеству и безопасности мяса и мясной продукции.
19. Гигиенические требования к качеству рыбы и рыбной продукции.
20. Основные направления профилактики биогельминтозов, передающихся с пищей (дифиллоботриоз, описторхоз, трихинеллез, тениидоз, фасциолез и эхинококкоз).
21. Гигиенические требования к качеству и безопасности зерновых продуктов.
22. Гигиенические требования к качеству и безопасности консервированной



- продукции.
23. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за действующими предприятиями пищевой промышленности.
 24. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением полимерных материалов, контактирующих с пищевой продукцией и продовольственным сырьем.
 25. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением пестицидов.
 26. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием токсических соединений в пищевой продукции и продовольственном сырье.
 27. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания.
 28. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за организациями торговли.
 29. Государственное регулирование в области качества и безопасности пищевых продуктов.
 30. Правовая основа государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.
-