**Вопросы для ИГА по гигиене питания для студентов медико-профилактического факультета**

1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Этапы и пути развития гигиены питания. Основные направления государственного санитарного надзора в области гигиены питания.
2. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Углеводы как основной источник энергии. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов пищевых продуктов.
3. Гигиенические аспекты повышения белковой полноценности питания. Болезни недостаточности белкового питания. Основные пути решения проблемы белкового питания населения республики.
4. Биологическая роль и пищевое значение жиров и липоидов. Состав и свойства пищевых жиров, их усвоение. Полиненасыщенные жирные кислоты, их значение в питании. Потребность и нормирование жира.
5. Витамины и минеральные вещества, их значение в питании. Основные этапы развития учения о витаминах. Профилактика витаминной и минеральной недостаточности.
6. Основы рационального питания. Питание отдельных групп населения
7. Рациональное питание и основные гигиенические требования к его построению. Законы рационального питания. Рекомендуемые величины физиологической потребности в энергии и пищевых веществах. Критерии оценки состояния фактического питания населения.
8. Изучение фактического питания различных групп населения. Изучение социально-экономических и социально-гигиенических основ питания. Методы изучения адекватности питания по показателям статуса питания.
9. Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения (рабочих промышленности и сельскохозяйственного труда, лиц умственного и операторского труда).
10. Гигиена питания спортсменов.
11. Гигиена питания людей пожилого возраста.
12. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда.
13. Диетическое (лечебное) питание в лечебно-профилактических учреждениях.
14. Особенности питания населения, проживающего в условиях техногенно измененного радиационного фона.
15. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания и их санитарно-эпидемиологическая роль
16. Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного происхождения, их эпидемиологическая и токсикологическая характеристика. Гигиеническая оценка пищевых продуктов, полученных при использовании современных агротехнологий.
17. Пищевая и биологическая ценность продуктов животного происхождения, их гигиеническая оценка и эпидемиологическая характеристика.
18. Гигиеническая оценка пищевых добавок к продуктам питания, их классификация и характеристика. Нормирование пищевых добавок.
19. Современные проблемы питания человека. Генетически модифицированные продукты. Обогащенные продукты питания. Биологически активные добавки к пище.
20. Пищевые отравления и их профилактика
21. Основные этапы развития учения о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые бактериальные токсикозы. Пищевые отравления немикробной природы. Профилактика.
22. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания
23. Организация государственного санитарного надзора в области гигиены питания. Текущий санитарный надзор. Предупредительный санитарный надзор.
24. Вводное занятие. Методы лабораторных исследований, применяемые в гигиене питания. Основные направления государственного санитарного надзора в области гигиены питания.
25. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Определение потребности организма в энергии и пищевых веществах.
26. Основы рационального питания. Питание отдельных групп населения
27. Рациональное питание и гигиенические требования к его построению.
28. Изучение фактического питания населения.
29. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда. Санитарно-гигиенический контроль организации и проведения лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях и других производствах с вредными условиями труда.
30. Диетическое (лечебное) питание в больничных учреждениях и санаториях. Характеристика основных диет, применяемых в ЛПУ.
31. Санитарно-гигиенический контроль лечебного питания в больничных учреждениях. Санитарно-гигиеническое обследование пищеблока ЛПУ
32. Гигиена питания при физическом труде. Рационализация питания рабочих вечерних и ночных смен в промышленности и сельскохозяйственном производстве.
33. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания и их санитарно-эпидемиологическая роль
34. Гигиеническая оценка качества пищевых продуктов. Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов
35. Гигиеническое исследование молока и молочных продуктов
36. Гигиеническое исследование мяса и мясных продуктов.
37. Гигиеническое исследование рыбы и рыбных продуктов.
38. Гигиеническое исследование баночных консервов и пищевых концентратов.
39. Разбор случаев гигиенической экспертизы партий пищевых продуктов. Решение ситуационных задач.
40. Пищевые отравления и их профилактика
41. Пищевые отравления микробной природы и их профилактика.
42. Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.
43. Пищевые отравления пестицидами. Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве и остаточным содержанием их в пищевых продуктах.
44. Отравления примесями, содержащимися в пищевых продуктах. Санитарно-гигиенический контроль за качеством сельскохозяйственных культур, выращенных при использовании современных агротехнологий.
45. Расследование и разбор случаев пищевых отравлений различной этиологии. Решение ситуационных задач.
46. Санитарно-эпидемиологическое расследование пищевых отравлений по материалам ЦГиЭ. Составление акта расследования.
47. Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях. Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов растительного происхождения.
48. Организация работы ЦГиЭ по профилактике пищевых отравлений. Решение ситуационных задач.
49. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания
50. Организационные и правовые основы государственного санитарного надзора в области гигиены питания. Планирование работы ЦГиЭ по разделу гигиены питания.
51. Критерии оценки эффективности и качества работы отделения гигиены питания. Административная и уголовная ответственность за нарушение санитарного законодательства.
52. Предупредительный санитарный надзор в области гигиены питания.
53. Организация и объем работы ЦГиЭ по проведению предупредительного санитарного надзора. Гигиеническая экспертиза проектов строительства пищевых предприятий.
54. Предупредительный санитарный надзор за выпуском новых видов пищевой посуды, тары, оборудования и упаковочных материалов.
55. Участие студентов в проведении предупредительного санитарного надзора на различных этапах его проведения.
56. Текущий санитарный надзор в области гигиены питания. Планирование работы ЦГиЭ по проведению текущего санитарного надзора. Нормативно-правовая документация. Социально-гигиенический мониторинг питания населения
57. Санитарно-гигиеническое обследование предприятия общественного питания.
58. Торговля и хранение пищевых продуктов. Особенности организации и осуществления санитарного надзора за предприятиями торговли. Санитарно-гигиеническое обследование предприятий государственной торговли.
59. Санитарно-гигиеническое обследование предприятий мелкорозничной торговли пищевыми продуктами с составлением актов обследования.
60. Санитарно-гигиеническое обследование предприятий коммерческой торговли с составлением актов обследования.
61. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности различного профиля. Текущий санитарный надзор за предприятиями молокоперерабатывающей промышленности.
62. Текущий санитарный надзор за предприятиями мясоперерабатывающей промышленности.
63. Текущий санитарный надзор за предприятиями рыбной промышленности.
64. Текущий санитарный надзор за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности.
65. Санитарная охрана пищевых продуктов и продовольственного сырья. Гигиеническая регламентация и регистрация продуктов питания на территории РФ. Сертификация продуктов питания и порядок ее осуществления.
66. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов в ЦГиЭ. Разграничение функций по экспертизе пищевых продуктов между учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и другими службами, и инспекциями. Изучение действующей документации.