**ВОПРОСЫ К ЗАЧЕТУ ДЛЯ СТУДЕНТОВ 4 КУРСА МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ФАКУЛЬТЕТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ПО ВЫБОРУ «АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ПИТАНИЯ**

**СОВРЕМЕННОГО ЧЕЛОВЕКА»**

1. Источники загрязнения пищевых продуктов металлами.
2. Клинические признаки отравления свинцом, мышьяком, ртутью, кадмием, медью, цинком.
3. Методы определения тяжелых металлов в пищевых продуктах.
4. Пути реализации пищевых продуктов, содержащих металлы и их соединения в количествах, превышающих МДУ.
5. Профилактика пищевых отравлений металлами.
6. Пестициды. Общие сведения. Классификация. Гигиеническая оценка пестицидов.
7. Клинические признаки отравления основными группами пестицидов (хлорорганические соединения, фосфорорганические соединения, карбаматы, ртутьорганические соединения).
8. Методы определения пестицидов в пищевых продуктах.
9. Пути реализации пищевых продуктов, содержащих пестициды в количествах, превышающих МДУ.
10. Профилактика пищевых отравлений пестицидами.
11. Нитраты и нитриты. Пути попадания их в пищевые продукты.
12. Клинические признаки интоксикации нитратами и нитритами.
13. Методы определения нитратов и нитритов в пищевых продуктах.
14. Профилактика пищевых отравлений нитратами и нитритами.
15. Современная классификация жиров. Пищевая и биологическая ценность различных жиров и жировых продуктов.
16. Изменения в жирах в процессе хранения. Защита пищевых жиров от окисления. Изменения, наступающие в жирах при их перегревании.
17. Гигиенические требования к качеству пищевых жиров. Гигиеническая экспертиза пищевых жиров.
18. Методы определения кислотного числа в пищевых жирах.
19. Гигиенические требования к технологическому процессу получения различных видов пищевых жиров.
20. Гигиенические требования к качеству пищевых жиров. Методы определения кислотного числа в пищевых жирах.
21. Поваренная соль как источник натрия и хлора в организме. Значение натрия и хлора для жизнедеятельности человека (участие в поддержание водно-электролитного баланса, проведение нервных импульсов, выработке соляной кислоты в желудке, регуляции артериального давления и др.).
22. Использование натрия хлорида в медицине и в качестве пищевой добавки.
23. Вред от избыточного потребления натрия хлорида для здоровья человека.
24. Методы определения поваренной соли в пищевых продуктах.
25. Источники энергии, содержащиеся в пищи, их калорические коэффициенты. Рекомендуемое соотношение энергетических носителей пищи - белков, жиров и углеводов в суточном пищевом рационе человека.
26. Жирные кислоты и их определяющая роль в свойствах жира. Источники жира (в том числе скрытого) в питании. Значение и роль ПНЖК в образовании биологически активных соединений (эйкозаноидов, простогландинов). Медицинское значение транс-изомеров жирных кислот.
27. Вред от избыточного потребления жиров для здоровья человека. Связь избыточного потребления жира с развитием атеросклероза, ожирения, сахарного диабета.
28. Методы определения содержания жиров в пищевых продуктах.