

Перелік питань до підсумового модульного контролю

Гігієна харчування. Безпека харчових продуктів

1. Харчове законодавство та сучасні підходи до безпечного харчування населення.
2. Сучасні методології ЄС для здорового та безпечного харчування населення: система НАССР, система менеджменту безпечності харчових продуктів, стандарти серії ISO 22000; система контролю від ферми до вилки, система простежування в харчовому ланцюгу та ін. для створення справедливої, здорової та екологічно чистої продовольчої продукції.
3. Положення про Державну службу України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.
4. Поняття та основні завдання державного санітарно-епідеміологічного нагляду та контролю у сфері безпечності та якості харчових продуктів.
5. Державний моніторинг небезпечних залишкових кількостей хімічних субстанцій в продовольчій сировині та харчових продуктів.
6. Планові державні перевірки харчових підприємств засновані на ризик орієнтованому підході (аудити, інспектування).
7. Правила відбору проб та лабораторні дослідження якості та безпечності харчових продуктів.
8. Методи лабораторно-інструментальних досліджень для потреб державного соціально-гігієнічного моніторингу щодо стану та безпеки для населення України продовольчої сировини та харчових продуктів.
9. Аналізування даних моніторингу щодо харчових ризиків та до стану харчових захворювань в Україні та світі.
10. Ризик орієнтований підхід до контролю за виробництвом харчових продуктів для забезпечення їх безпечності.
11. Управління харчовими ризиками.
12. Оцінка ризику. Модель системи управління ризиками.
13. Ідентифікація небезпеки як складова процесу оцінки ризику. Управління ризиком. Повідомлення про ризик.
14. Кореляція етапів аналізу ризику з ланцюгом виробництва харчових продуктів.
15. Формування завдань оцінки ризиків.
16. Оцінка ризику: визначення небезпеки; оцінка впливу; характеристика небезпеки; характеристика ризику.
17. Застосування мікробіологічних критеріїв для харчових продуктів.
18. Основні ризики у сфері обігу харчових продуктів (сировинні, виробничі, комунікаційні)
19. Основні санітарно-гігієнічні вимоги до харчових підприємств, закладів громадського харчування та торгівлі харчовими продуктами.
20. Відповідальність операторів ринку харчових продуктів. Роль уряду / уповноваженого органу. Аналіз тенденцій.
21. Аліментарні захворювання, поширення, проблеми, основні положення, терміни, класифікація.
22. Методи виявлення, корекції аліментарних захворювань.
23. Первинні аліментарні захворювання.
24. Вторинні аліментарні захворювання.

25. Захворювання, які пов'язані аліментарними чинниками ризику.
26. Хвороби від неправильного харчування. Методи профілактики.
27. Промоції здорового способу життя. "Тарілка здорового харчування". Основні правила "Тарілки здорового харчування".
28. Персоніфікація (індивідуалізація) харчування – основне направлення в розвитку дієтології майбутнього.
29. Управління ризиками нездорового харчування, а також його наслідків
30. Загальна недостатність харчування.
31. Білково-енергетична недостатність поширення та етіологія.
32. Білково-енергетична недостатність (гіпотрофія) у дітей.
33. Білково-енергетична недостатність (гіпотрофія) у дорослих.
34. Аліментарний маразм.
35. Квашіоркор. Клінічні симптоми та етапи розвитку.
36. Відмінні ознаки квашіоркору і аліментарного маразму
37. Клініко-лабораторні критерії для оцінки ступеня білково-енергетичної недостатності.
38. Лікування та прогноз білково-енергетичної недостатності.
39. Профілактика і лікування білково-енергетичної недостатності.
40. Раціони для лікування білково-енергетичної недостатності.
41. Лікувальне голодування.
42. Аліментарні захворювання мінеральної недостатності: рахіт, остеопороз, остеомалія, залізодефіцитна анемія ендемічний зоб, гіпотиреоз, кретинізм (у дітей) хвороба Кеша, карієс та ін.
43. Методи виявлення, корекції та профілактики дефіциту мінеральних речовин та вітамінів в раціоні, який спричиняє анемії
44. Характеристика анемій, як наслідок нестачі мінеральних речовин та вітамінів.
45. Залізодефіцитна анемія: причини, клінічні симптоми.
46. Форми заліза у харчових продуктах та його біодоступність (гемова форма і негемова форма).
47. Харчові речовини, які впливають на поглинання заліза.
48. Профілактика, лікування залізодефіцитної анемії.
49. Аліментарний дефіцит вітаміну B12.
50. Характеристика анемії через недостатність вітаміну B12 в раціоні.
51. Харчові джерела вітаміну B12.
52. Клінічні симптоми, лікування та профілактика недостатності вітаміну B12.
53. Надмірність жирів, ПНЖК в харчовому раціоні.
54. Аліментарне ожиріння, діагностика аліментарного ожиріння, принципи профілактики та лікування ожиріння.
55. Наслідки надмірної кількості ПНЖК в раціоні.
56. Гігієнічне нормування надходження ліпідів, ПНЖК до організму людини.
57. Надмірність білків в раціоні.
58. Особливості перебігу та клінічні симптоми при надмірному надходженні білка до організму дітей.
59. Порушення функцій організму у дорослих при надмірному надходженні білка.
60. Азотистий баланс для нормування білку в організмі людини.
61. Метод визначення коефіцієнту засвоєння білка.

62. Гігієнічні заходи для покращення білкового харчування.
63. Надмірність вуглеводів в раціоні.
64. Особливості вживання вуглеводів.
65. Глікемічний індекс вуглеводів.
66. Наслідки вживання надмірної кількості вуглеводів: клінічні прояви, діагностика.
67. Наслідки надлишку харчових волокон в раціоні.
68. Профілактичні заходи для покращення вуглеводного харчування.
69. Надмірність вітамінів (гіпервітаміноз А і D, гіперкаротинемія - гіперкаротинодермія, синдром мегадоз вітамінів групи В та ін) – причини, діагностика, профілактика.
70. Аліментарні захворювання мінеральної надмірності.
71. Особливості засвоєння мінеральних речовин.
72. Фізіологічні норми споживання мінеральних речовин.
73. Ендемічний флюороз, аліментарний селеноз, міокардіопатія, ендемічний деформуючий остеоартроз (хвороба Кашина-Бека).
74. Наслідки надмірного споживання кухонної солі.
75. Теоретичні аспекти та методика профілактики аліментарних та аліментарно-зумовлених захворювань
76. Антіамінокислоти, демінералізатори, антивітаміни та ін. нгібітори протеїназ (антиферменти), речовини, що блокують засвоєння або обмін амінокислот.
77. Поняття "поживні" і "антипоживні" речовини.
78. Фактори, що знижують засвоєння мінеральних речовин (демінералізуючі речовини)та їх дія на організм людини (щавлева кислота, фітин,харчові волокна, кофеїн, надлишок фосфору,та ін).
79. Роль ціаногенних глікозидів, алкалоїдів, біогенних амінів як антипоживних речовин в раціоні людини, їх природа та дія на організм.
80. Продукти, що містять антипоживні речовини.
81. Методи зниження ризику антипоживних речовин в харчових продуктах.
82. Природні канцерогени та антропогені канцерогени.
83. Екологічна безпека харчових продуктів.
84. Продукти, які провокують утворення ракових клітин та ті, що мають властивості попереджати переродження здорових клітин в злоякісні. Профілактичні заходи
85. Характеристик харчових алергій та харчової непереносності.
86. Причини та поширеність харчової алергії.
87. Форми харчової непереносності.
88. Харчова алергія - системне захворювання.
89. Харчові алергени, що найчастіше спричиняють алергію.
90. Сенсibilізація.
91. Симптоми харчової алергії.
92. Особливості харчової алергії у дітей.
93. Діагностика харчової алергії.
94. Лікування харчової алергії: сучасні тренди терапії.
95. Методи корекції мікробіому кишечника, як фактора, який попереджає виникнення харчової алергії та інших атипічних захворювань.
96. Дієта при харчовій алергії.
97. Харчова непереносимість: симптоми, діагностика, продукти-провокатори

98. Характеристика алергенних продуктів. Три групи алергенних продуктів за ступенем алергизуючої активності (висока, середня, слабка).
99. Які алергени є найрозповсюдженішими в Україні.
100. Категорія людей підвищеного ризику до алергій.
101. Найбільш алергенні овочі, фрукти та ягоди.
102. Методи оцінки ризику та профілактики харчових алергій
103. Основні симптоми та причини виникнення харчових отруєнь.
104. Диференціація харчових отруєнь від інфекційних захворювань.
105. Харчові отруєння мікробного походження та їх класифікація.
106. Харчові токсикоінфекції, викликані бактеріями з групи сальмонел, кишкової палички та палички протей.
107. Харчові продукти, вживання яких може бути причиною отруєння.
108. Сприятливі чинники для розвитку сальмонел, кишкової палички та палички протей у харчових продуктах.
109. Профілактичні заходи для запобігання виникнення харчових отруєнь.
110. Ботулізм.
111. Стафілококовий токсикоз.
112. Джерела забруднення харчових продуктів стафілококами та бацилами ботуліну.
113. Основна характеристика ботуліністичного та стафілококового токсинів.
114. Симптоми харчового токсикозу викликаного ботуліністичним та стафілококовим токсинами та причини виникнення.
115. Профілактичні заходи запобігання виникнення харчових мікробних токсикозів
116. Поширення та небезпека мікотоксинів.
117. Причини виникнення харчових мікотоксикозів.
118. Характеристика пліснявих грибів та їх мікотоксинів.
119. Аліментарно-токсична алейкія (септична ангіна спричинена токсином гриба *Fusarium*).
120. "Хлібний" фузаріотоксикоз, афлотоксикоз, охратоксикоз, ерготизм, та ін.
121. Клінічна картина мікотоксикозів.
122. Гігієнічні нормативами змісту мікотоксинів: афлатоксину В1, дезоксиніваленолу (вомітоксину), зеараленону, Т-2 токсину та патуліну - в продовольчій сировині та харчових продуктах рослинного походження; афлатоксину М1 - в молоці і молочних продуктах.
123. Розробка та здійснення профілактичних заходів щодо мікотоксикозів.
124. Гігієнічна характеристика хімічних забруднювачів харчових продуктів.
125. Забруднення харчових продуктів важкими та рідкісними металами: ртуть, свинець, мідь, цинк, залізо
126. Ризик для здоров'я залишкових кількостей хімічних речовин, що перевищують ПДУ і ГДК: пестициди, антибіотики, гормони, нітрати, нітрити, солі важких металів, нітрозаміни, радіоактивні речовини та ін.
127. Забруднення харчових продуктів радіонуклідами.
128. Забруднення харчових продуктів нітратами та нітритами.
129. Забруднення харчових продуктів пестицидами.
130. Профілактичні заходи для попередження виникнення харчових отруєнь немікробного походження.
131. Сутність лікувального харчування

132. Специфічна дія харчових продуктів на функції організму.
133. Організація дієтичного харчування хворої людини.
134. Принципи раціонального харчування.
135. Фізіолого-гігієнічні вимоги до режиму харчування та умов приймання їжі.
136. Пріоритетні напрями у створенні в Україні індустрії здорового харчування.
137. Вплив харчування на функціонування основних систем організму людини.
138. Лікувально-дієтичні властивості харчових продуктів.
139. Використання оздоровчих продуктів в системі відновлення здоров'я.
140. Фармаконутриціологія, показники харчового статусу людини.
141. Геродієтичне та дитяче дієтичне харчування.
142. Гігієнічні принципи харчування при хворобах ШКТ, хворобах печінки, жовчного міхура, жовчовивідних шляхів, підшлункової залози, нирок, серцево-судинної системи, при ожирінні та цукровому діабеті
143. Отруєння грибами. Клінічна картина отруєнь грибами.
144. Рослинні продукти, до складу яких входять отруйні речовини (алкалоїди, органічні кислоти, глікозиди, ефірні масла і т.п).
145. Токсичні речовини, які можуть утворюватися в рослинних продуктах за певних умов їх зберігання.
146. Лектини (фазін), які містяться в бобових культурах.
147. Отруйний мед.
148. Токсичні види риб та гідробіонтів (молюски).
149. Скумбрієві отруєння.
150. Клінічна картина отруєнь продуктами токсичними за своєю природою.
151. Харчові отруєння невстановленої етіології.
152. Домішки насіння отруйних бур'янів у зібраному врожаї зернових культур.
153. Аліментарна пароксизмально-токсична міоглобінурія (гаффська, юксовська, сартланська хвороба). Основні способи профілактики
154. Принципи та методика розслідування харчових отруєнь та організації профілактичних заходів.
155. Документи, які оформляються при розслідуваннях харчових отруєнь.
156. Складання плану розслідування.
157. Первинна та вторинна аліментарна профілактика харчових захворювань.
158. Гігієнічний контроль стану і організації населення, що проживає в умовах радіоактивного навантаження.
159. Основи організації лікувально-профілактичного харчування на виробництві з шкідливими умовами праці.
160. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів та реалізації готової їжі.
161. Контроль за безпечністю харчових продуктів у харчоблоку лікарні.
162. Санітарна документація у закладах громадського харчування та організація санітарної підготовки персоналу.
163. Системи управління безпекою харчових продуктів: ISO 22000, СМБХП та система НАССР.
164. Система НАССР – всесвітньо визнана методологія забезпечення безпечності харчових продуктів.

165. Вимоги національного та міжнародного харчового законодавства до забезпечення безпечності харчових продуктів шляхом використання системи HACCP та інших систем-Глобальний стандарт BRC, IFS- Міжнародний Стандарт харчових продуктів.
166. Поняття про харчовий ланцюг.
167. Органічна продукція . ГМО.
168. Небезпеки в харчових продуктах: хімічні, фізичні, біологічні.
169. Принципи системи HACCP. Етапи розробки та впровадження системи HACCP. Програма передумов.
170. Запобігання перехресному забрудненню. Визначення потенційно небезпечних факторів. Критичні точки контролю