

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Калинин Р.Е.
Должность: Ректор
Дата подписания: 08.08.2026 09:44:44
Уникальный программный ключ:
40e1d729392b27c8c3c5e4145020da90ba799b43



Министерство здравоохранения Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Рязанский государственный медицинский университет
имени академика И.П. Павлова»
Министерства здравоохранения Российской Федерации
ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России

УТВЕРЖДЕН
учёным советом
ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России
(протокол от 21.04.2026 N 9)

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Современные аспекты питания населения

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА СПЕЦИАЛИТЕТА

по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело
направленность (профиль): Медико-профилактическое дело

Квалификация выпускника
Врач по общей гигиене, по эпидемиологии

Форма обучения
очная

Разработчики: кафедра профильных гигиенических дисциплин

Фамилия, Имя, Отчество	Ученая степень, ученое звание	Занимаемая должность в Университете
Галина Петровна Пешкова	к.м.н., доцент	Доцент кафедры

Рецензенты:

Фамилия, Имя, Отчество	Ученая степень, ученое звание	Занимаемая должность в Университете
Дементьев Алексей Александрович	д.м.н., доцент	Заведующий кафедрой общей гигиены ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России
Афони娜 Наталья Александровна	к.м.н., доцент	Заведующий кафедрой общественного здоровья и здравоохранения ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России

Одобрено учебно-методической комиссией по специальности Медико-профилактическое дело
(протокол от 15.04.2026 N 9)

Одобрено учебно-методическим советом.
(протокол от 20.04.2026 N 5)

1. Паспорт комплекта оценочных материалов

Комплект оценочных материалов (далее – КОМ) предназначен для оценки планируемых результатов освоения рабочей программы дисциплины (модуля) Современные аспекты питания населения.

1.1. КОМ включает задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

Общее количество заданий и распределение заданий по типам и компетенциям:

Код и наименование компетенции	Количество заданий закрытого типа	Количество заданий открытого типа
ПК -1	20	28
ПК - 3	21	72
ПК - 7	20	45
Итого	61	145

2. Задания всех типов, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных рабочей программой дисциплины (модуля)
Современные аспекты питания населения

Код и наименование компетенции	№ п/п	Задание с инструкцией										
ПК -1 Способность и готовность к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья и снижение заболеваемости населения		Задания закрытого типа										
	1.	Прочитайте ткст и установите последовательность . Текст задания: перечислите приоритетные принципы рационального питания больного человека: 1 -соответствие калорийности рациона суточным энкертотратам 2 - сбалансированность рациона по питательным и биологически активным веществам 3 – режим питания и разнообразие блюд 4 – эколого-гигиеническая безопасность питания 5 – питание с учетом патологического состояния. Запишите последовательность цифр цифр слева направо <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д					
	А	Б	В	Г	Д							
2.	Прочитайте ткст и установите последовательность . Текст задания: перечислите приоритетные принципы рационального питния здорового человека: 1 -соответствие калорийности рациона суточным энкертотратам 2 - сбалансированность рациона по питательным и биологически активным веществам 3 – режим питания и разнообразие блюд 4 – эколого-гигиеническая безопасность питания Запишите последовательность цифр цифр слева направо <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г							
А	Б	В	Г									
3.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: При изучении фактического рациона лечебно-профилактического питания на промышленном предприятии необходимо 1 - отобрать пробы на лабораторные исследования 2 - оценить накопительные ведомости 3 - проверить журнал витаминизации пищи Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В								
А	Б	В										

	4.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: установите последовательность развития витаминной недостаточности: 1 - авитаминозы 2 – гиповитаминозы 3 – скрытые формы <table border="1" data-bbox="504 300 754 406"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	А	Б	В							
А	Б	В										
	5.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Правильно указать, какие документы Вы можете запросить на объекте в процессе обследования пищеблока лечебно-профилактического учреждения 1 - программа производственного контроля 2 - результаты лабораторных исследований 3 - личные медицинские книжки сотрудников 4 - документация ежедневного заполнения (бракеражный журнал, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.) 5 – декларации о соответствии и иные документы, подтверждающие качество и безопасность поступающей на пищеблок пищевой продукции Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table border="1" data-bbox="504 847 788 917"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> <td>Д</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	А	Б	В	Г	Д					
А	Б	В	Г	Д								
	6.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Укажите последовательность оформления документов по результатам обследования подконтрольного объекта: 1 - акт проверки, 2 - протокол об административном правонарушении, 3 - предписания об устранении выявленных нарушений, 4 - постановления по делу об административном правонарушении и др. Запишите соответствующую последовательность обработки яиц цифр слева направо: <table border="1" data-bbox="504 1182 730 1252"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	А	Б	В	Г						
А	Б	В	Г									
	7.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Соотнесите цели и задачи государственной политики в области здорового питания населения. К каждой позиции, данной в левом , выберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1" data-bbox="504 1433 1637 1468"> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>										

			A	Цели	1	сохранение и укрепление здоровья населения		
			Б	Задачи	2	обеспечение мониторинга качества пищевой продукции		
					3	создание условий для производства пищевой продукции нового поколения с заданными характеристиками качества;		
					4	создание единой информационной системы прослеживаемости пищевой продукции;		
					5	профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным питанием.		
					6	создание условий для производства пищевой продукции нового поколения с заданными характеристиками качества		
			Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:					
			A	B				
			8.		Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Соотнесите, в какой форме проводится обязательное и добровольное подтверждение соответствия. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			
	Признак				Характеристика			
A	Обязательное ПС	1			Декларирование соответствия			
B	Добровольное ПС	2			Обязательная			

				сертификация
		3		Добровольная сертификация

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

9.

Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания. Установите соответствие массы тела и риск развития сопутствующих заболеваний. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Масса тела	Вид риска
А	Дефицит массы тела	1 - высокий 2 – средний балл в популяции 3 - повышенный 4 - низкий (повышенный риск других заболеваний) 5- очень высокий
Б	Нормальная масса тела	
В	Избыточная масса тела	
Г	Ожирение 1 степени	
Д	Ожирение 2 степени	

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г	Д

10.

Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания. Установите соответствие заболеваний, обусловленных избыточным или недостаточным поступлением пищевых веществ. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Болезни	Пищевые вещества
А	Остеопороз	1 - недостаточность кальция, 2 - избыток кадмия 3 – недостаток белка,
Б	Мышечная дистрофия	

		<table><tr><td>В</td><td>Флюороз</td><td rowspan="4">4 -недостаток фтора 5- избыток фтора 6 - недостаток йода</td></tr><tr><td>Г</td><td>Болезнь Итай-итай</td></tr><tr><td>Д</td><td>Кариес</td></tr><tr><td>Е</td><td>Эндемический зоб</td></tr></table>	В	Флюороз	4 -недостаток фтора 5- избыток фтора 6 - недостаток йода	Г	Болезнь Итай-итай	Д	Кариес	Е	Эндемический зоб			
В	Флюороз	4 -недостаток фтора 5- избыток фтора 6 - недостаток йода												
Г	Болезнь Итай-итай													
Д	Кариес													
Е	Эндемический зоб													
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	Е						
А	Б	В	Г	Д	Е									

11.	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания. Установите соответствие заболеваний, обусловленных избыточным или недостаточным поступлением пищевых веществ. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:		
		Болезни	Пищевые вещества
	А	Маразм	1 - недостаток витамина Д, 2 – недостаток витамина А 3 – недостаток белка, 4 -недостаток железа 5- избыток белка 6 - недостаток витамина С
	Б	Ксерофтальмия	
	В	Подагра	
	Г	Цинга	
	Д	Анемия	
	Е	Рахит	
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:			

		А	Б	В	Г	Д	Е	

12.

Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания: установите соответствие производственных вредностей и выдачи лечебно-профилактического питания. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Производственные вредности	Рацион ЛПП
А	Источник ионизирующего излучения	1 – рацион №1, 2 – рацион №2, 3 – рацион №3,
Б	Соединения ртути, мышьяка	4 – рацион №4,; 5 - рацион №4а,
В	Амино- и нитросоединения бензола	6 - рацион №4б, 7 - рацион №5, 8- рацион 2а.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

13.

Прочитайте текст и установите соответствие

Текст задания: установите соответствие производственных вредностей и выдачи лечебно-профилактического питания. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Производственные вредности	Рацион ЛПП
А	Хром и хромосодержащие соединения	1 – рацион №1, 2 – рацион №2, 3 – рацион №3,
Б	Неорганические и органические соединения свинца	4 – рацион №4,; 5 - рацион №4а, 6 - рацион №4б,
В	Фосфорорганическими соединениями	7 - рацион №5, 8- рацион 2а.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

	14.	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: установите соответствие по оценке лечебно-профилактического питания. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Вид оценки лечебно-профилактического питания</td> <td>На основании чего проводится оценка лечебно-профилактического питания</td> </tr> <tr> <td>А</td> <td>Химический состав рациона</td> <td>1 – анализа меню-раскладок; 2 – накопительных ведомостей;</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Эффективность назначения ЛПП</td> <td>3 – заболеваемости работающих; 4 – возрастного состава работающих;</td> </tr> </table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>				Вид оценки лечебно-профилактического питания	На основании чего проводится оценка лечебно-профилактического питания	А	Химический состав рациона	1 – анализа меню-раскладок; 2 – накопительных ведомостей;	Б	Эффективность назначения ЛПП	3 – заболеваемости работающих; 4 – возрастного состава работающих;	А	Б		
	Вид оценки лечебно-профилактического питания	На основании чего проводится оценка лечебно-профилактического питания															
А	Химический состав рациона	1 – анализа меню-раскладок; 2 – накопительных ведомостей;															
Б	Эффективность назначения ЛПП	3 – заболеваемости работающих; 4 – возрастного состава работающих;															
А	Б																
	15.	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: установите соответствие лечебного питания нозологической форме заболевания. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Заболевания</td> <td>Стандартная диета</td> </tr> <tr> <td>А</td> <td>Хронический гастрит в стадии ремиссии</td> <td>1 – основной вариант стандартной диеты;</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Язвенная болезнь желудка в стадии обострения</td> <td>2 – вариант диеты с механическим щажением; 3 – вариант диеты с повышенным количеством белка;</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Сахарный диабет без ожирения</td> <td>4 – вариант диеты с пониженным количеством белка; 5 – вариант диеты с пониженной</td> </tr> </table>				Заболевания	Стандартная диета	А	Хронический гастрит в стадии ремиссии	1 – основной вариант стандартной диеты;	Б	Язвенная болезнь желудка в стадии обострения	2 – вариант диеты с механическим щажением; 3 – вариант диеты с повышенным количеством белка;	В	Сахарный диабет без ожирения	4 – вариант диеты с пониженным количеством белка; 5 – вариант диеты с пониженной	
	Заболевания	Стандартная диета															
А	Хронический гастрит в стадии ремиссии	1 – основной вариант стандартной диеты;															
Б	Язвенная болезнь желудка в стадии обострения	2 – вариант диеты с механическим щажением; 3 – вариант диеты с повышенным количеством белка;															
В	Сахарный диабет без ожирения	4 – вариант диеты с пониженным количеством белка; 5 – вариант диеты с пониженной															

			калорийностью; требование на получение продуктов
	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:		
	А	Б	В
16.	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: установите соответствие лечебного питания нозологической форме заболевания. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:		
		Заболевания	Стандартная диета
	А	Хронический гломерунефрит	1 – основной вариант стандартной диеты;
	Б	Туберкулез	2 – вариант диеты с механическим щажением;
	В	Ожирение	3 – вариант диеты с повышенным количеством белка; 4 – вариант диеты с пониженным количеством белка; 5 – вариант диеты с пониженной калорийностью; 6 – высокобелковая диета (11)
	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:		
	А	Б	В
17.	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: установите соответствие сведений и документов, содержащие вышеперечисленные сведения. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:		
		Сведения	Документы, содержащие вышеперечисленные сведения

		А	Результат органолептичес кой оценки блюда	1 – картотека блюд; 2 – меню-порционник; 3 – бракеражный журнал; 4 – семидневное меню; 5 – требование на получение продуктов						
		Б	Перечень блюд на каждый день							
		В	Рецептура блюд с указанием содержания нутриентов и энергии							
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:										
<table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>					А	Б	В			
А	Б	В								
18.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Соотнесите, в какой форме проводится обязательное и добровольное подтверждение соответствия (ПС). К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:									
		Признак		Характеристика						
	А	Обязательное ПС	1	Декларирование соответствия						
	Б	Добровольное ПС	2	Обязательная сертификация						
			3	Добровольная сертификация						
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:										
<table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>				А	Б					
А	Б									
19.	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Соотнесите заболевания, обусловленные избыточны или недостаточным питанием. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:									
		Признак		Характеристика						
	А	Заболевания, обусловленные недостаточным питанием	1	Кардиомиопатия						

		Б	Заболевания, обусловленные избыточным питанием	2	Болезнь Просада
				3	Подагра
				4	Анемия
				5	Кератомалиция
				6	Квашиоркор
				7	Флюороз
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:			
		А	Б		
20.		Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: установите соответствие способов и путей снижения риска развития алиментарно-зависимых заболеваний К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			
			Способы	Пути	
		А	Коррекция структуры питания	1- исключение отдельных продуктов и блюд, 2 – дополнение в рацион продуктов и блюд, 3 – введение обогащенных продуктов питания, 4 - введение функциональных продуктов, 5– введение в рацион специализированных прдуктов, 6- БАД	
		Б	Введение в рацион биологически активных веществ		
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:			
		А	Б		

		
		Задания открытого типа
	1.	Государственная политика в области здорового питания населения - цели.
	2.	Государственная политика в области здорового питания населения - задачи.
	3.	Государственная политика в области здорового питания населения -ожидаемые результаты
	4.	Первичные болезни недостаточного питания и их классификация.
	5.	Первичные болезни избыточного питания и их классификация.
	6.	Гиповитаминозы, причины развития гиповитаминозных состояний
	7.	Гипервитаминозы, причины.
	8.	Профилактика алиментарных заболеваний.
	9.	Гигиенические аспекты алиментарной профилактики сердечно-сосудистых заболеваний.
	10.	Гигиенические аспекты алиментарной профилактики сахарного диабета.
	11.	Гигиенические аспекты алиментарной профилактики онкологических заболеваний.
	12.	Способы снижения риска развития алиментарно-зависимых заболеваний
	13.	Лечебно-профилактическое питание рабочих, контактирующих с радиоактивными веществами и источниками ионизирующего излучения, правовые основы его организации.
	14.	Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых в производстве кислот, щелочей, правовые основы его организации.
	15.	Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых в производстве хрома и хромсодержащих соединений, правовые основы его организации
	16.	Лечебно-профилактическое питание рабочих, контактирующих с неорганическими и органическими соединениями свинца, правовые основы его организации.

17	Лечебно-профилактическое питание рабочих, контактирующих с соединениями мышьяка, ртути, правовые основы его организации.
18	Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых в условиях воздействия углеводов, сероуглеродов, марганца, перманганата калия, химических волокон, фосфорорганическими пестицидами, правовые основы его организации.
19	Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых в условиях воздействия фосфора и фосфорных соединений, правовые основы его организации.
20	Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых в условиях воздействия красителей и продуктов органического синтеза на основе amino- и нитросоединений бензола, правовые основы его организации.
21	Значение, принципы организации лечебного питания.
22	Типы пищеблоков больницы и санитарные требования к содержанию помещений, оборудованию, кулинарной обработке пищи, предназначенной для лечебного питания.
	Практические задания
1.	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача: При гигиеническом анализе фактического питания работников швейной фабрики (18-40 лет, масса тела — 65 -72 кг) выявлено, что содержание в его рационе витамина С (с учетом потерь при кулинарной обработке) составило 25 мг/сутки, а витамина А (в ретиноловом эквиваленте) — 580 мкг. При опросе работники жаловались на общую слабость, быструю утомляемость, частые респираторные заболевания, кровоточивость десен. При обследовании у работников выявлено ороговение кожи на локтевых сгибах, сужение поля зрения, нарушение темновой адаптации. Экскреция витамина С с мочой составила 0,1 мг/час. Задание: 1.Рассчитайте суточную потребность студента в аскорбиновой кислоте. 2.Оцените обеспеченность организма витаминами С и А. 3.Дайте рекомендации по устранению данных проявлений гиповитаминозов.
2.	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача: В ходе реализации региональной программы «Оценка фактического питания и пищевого статуса населения» отделом надзора за питанием населения ТУ Роспотребнадзора проведено изучение фактического питания студентов технологического университета. Изучалось фактическое питание 820 студентов, из них 450 девушек и 280 юношей. Возраст студентов 18-23 лет. Услугами предприятий общественного питания института пользуются 98% студентов.

При изучении фактического питания использовался метод 24-часового (суточного) воспроизведения (табл. 1).
Таблица 1

Нутриентный состав и энергетическая ценность рационов

Нутриенты	Фактическое содержание				
	Мужчины	Женщины			
Белки, г	58	48			
в том числе животные	2	24			
Жиры, г	80	52			
Углеводы, г	402	272			
Кальций, мг	700	600			
Фосфор, мг	1400	1200			
Магний, мг	360	300			
Железо, мг	8	9			
Цинк, мг	16	14			
Йод, мг	0,1	0,1			
Витамин С, мг	45	50			
В ₁ , мг	1	1			
В ₂ , мг	1,3	1,2			
В ₆ , мг	1,9	1,6			
Энергия, ккал	2560	1748			

Задание:

- 1.Используя Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации" составить заключение по результатам изучения фактического питания студентов.
2. Разработать предложения по коррекции фактического питания студентов
3. За счет каких продуктов можно компенсировать недостаток витамина С.
4. Какие последствия могут быть при систематическом недостаточном поступлении железа в организм человека и за счет каких продуктов можно компенсировать недостаток железа
5. Какие последствия могут быть при систематическом недостаточном поступлении йода в организм у взрослого человека и детей и за счет каких продуктов можно компенсировать дефицит йода

3	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача: В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование столовой завода АОО «Рязцветмет» с целью контроля за правильностью назначения и выдачи лечебно-профилактического питания. В процессе обследования была осуществлена выемка лечебно-профилактического рациона №3 и направлена в санитарно-химическую лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии». Рабочие первой смены (с 8.00.-14.00.) получают ЛПП в столовой в виде обеда в 14.00 дня. По данным лабораторных исследований получены следующие результаты:	<table><tr><th>Наименование продуктов</th><th>Содержание в г</th><th>Наименование продуктов</th><th>Содержание в г</th></tr><tr><td>Мясо говядина</td><td>100,0</td><td>Макароны</td><td>25,0</td></tr><tr><td>Рыба</td><td>20,0</td><td>Капуста</td><td>25,0</td></tr><tr><td>Хлеб пшеничный</td><td>100,0</td><td>квашеная</td><td>10,0</td></tr><tr><td>Хлеб ржаной</td><td>200,0</td><td>Печень</td><td>20,0</td></tr><tr><td>Крупа рисовая</td><td>80,0</td><td>Лук</td><td>4,0</td></tr><tr><td>Картофель</td><td>160,0</td><td>репчатый</td><td></td></tr><tr><td>Масло сливочное</td><td>15,0</td><td>Томат</td><td></td></tr><tr><td>Масло растительное</td><td>100,0</td><td>паста</td><td></td></tr><tr><td>Сметана</td><td>20,0</td><td>Белки –</td><td></td></tr><tr><td>Сахар</td><td>12,0</td><td>57,8</td><td></td></tr><tr><td>Огурцы соленые</td><td>150,0</td><td>Жиры –</td><td></td></tr><tr><td>Молоко (кефир)</td><td></td><td>70,4</td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td>Углеводы –</td><td>277,6</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Калорийность –</td><td>1744,0</td></tr></table>	Наименование продуктов	Содержание в г	Наименование продуктов	Содержание в г	Мясо говядина	100,0	Макароны	25,0	Рыба	20,0	Капуста	25,0	Хлеб пшеничный	100,0	квашеная	10,0	Хлеб ржаной	200,0	Печень	20,0	Крупа рисовая	80,0	Лук	4,0	Картофель	160,0	репчатый		Масло сливочное	15,0	Томат		Масло растительное	100,0	паста		Сметана	20,0	Белки –		Сахар	12,0	57,8		Огурцы соленые	150,0	Жиры –		Молоко (кефир)		70,4				Углеводы –	277,6			Калорийность –	1744,0
Наименование продуктов	Содержание в г	Наименование продуктов	Содержание в г																																																											
Мясо говядина	100,0	Макароны	25,0																																																											
Рыба	20,0	Капуста	25,0																																																											
Хлеб пшеничный	100,0	квашеная	10,0																																																											
Хлеб ржаной	200,0	Печень	20,0																																																											
Крупа рисовая	80,0	Лук	4,0																																																											
Картофель	160,0	репчатый																																																												
Масло сливочное	15,0	Томат																																																												
Масло растительное	100,0	паста																																																												
Сметана	20,0	Белки –																																																												
Сахар	12,0	57,8																																																												
Огурцы соленые	150,0	Жиры –																																																												
Молоко (кефир)		70,4																																																												
		Углеводы –	277,6																																																											
		Калорийность –	1744,0																																																											

			Выдае тс я 150 мг витами н а С									
		Задание: 1. Оценить правильность его назначения и время выдачи рациона. 2. Дать гигиеническую оценку рациону профилактического питания рабочих, занятых в производстве азотнокислого свинца. 3.Оформить рекомендации по оптимизации питания рабочих.										
4	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача: В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора в марте месяце в нескольких районах г. К. было изучено питание взрослого населения (мужчины 30-39 лет - средняя физическая активность) с использованием метода 24-часового (суточного) воспроизведения. Исследования показали, что наиболее выраженные изменения в структуре потребления пищевых продуктов по сравнению с рекомендуемым набором продуктов, произошли в группе молока и молокопродуктов, овощей и фруктов, потребление которых снизилось на 12-15%, при этом отмечено возрастание потребления колбасных изделий, хлебных продуктов, сахара и кондитерских изделий, картофеля на 6-14%. Изменение структуры потребления пищевых продуктов сопровождается и изменениями химического состава и энергетической ценности. среднесуточных наборов. Ниже приводятся данные потребления основных пищевых веществ и аскорбиновой кислоты среднесуточного набора продуктов взрослого населения (мужчины 30-39 лет, III группа физической активности-энеготраты составляют 3 150 ккал). Таблица 1 Содержание основных пищевых веществ и аскорбиновой кислоты среднесуточного набора продуктов взрослого населения (мужчины 30-39 лет, I I I группа): <table><tr><td rowspan="2">Пищевые вещества</td><td colspan="2">Содержание пищевых веществ</td></tr><tr><td>Фактиче ское содержан ие</td><td>Рекоменд уемое</td></tr><tr><td>Белок, г</td><td>111</td><td>98</td></tr></table>				Пищевые вещества	Содержание пищевых веществ		Фактиче ское содержан ие	Рекоменд уемое	Белок, г	111	98
Пищевые вещества	Содержание пищевых веществ											
	Фактиче ское содержан ие	Рекоменд уемое										
Белок, г	111	98										

в т.ч. белок животный, г	55	49
Жиры, г	165	105
Углеводы, г	490	453
Аскорбиновая кислота, мг	35	100
Энергетическая ценность, ккал	Рассчитат ь!	3150

Задание:

- 1.Проведите анализ полученных данных (таблица 1).
- 2.Дайте заключение о возможности использования данного комплексного обеда в питании работников предприятия - станочников, если известно, что в общей структуре суточного питания по калорийности и составу он составляет 40% и оцените возможные нарушения здоровья в связи с фактическим питанием.
- 2.Рассчитайте потребности в пищевых веществах станочников, если энерготраты их составляют 3 150 ккал.

- 5 Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением.
- Ситуационная задача: Для работников, контактирующих с неорганическими и органическими соединениями свинца, на предприятии организована бесплатная выдача лечебно-профилактического питания (ЛПП) (рацион № 3) в виде горячих завтраков.
- Изготовление и выдача рационов осуществляется в столовой предприятия для работников перед началом работы 1 и 2 смен, а для работников ночных смен и для женщин, находящихся в отпуске по беременности и родам, предусмотрена денежная компенсация ЛПП или выдача сухих продуктовых заказов.
- Дополнительно к рациону ЛПП № 3 в конце смен выдается молоко (0,5 л, в пакетах).
- Для изготовления рационов ЛПП используются технологии кулинарной обработки: жаренье, приготовление во фритюре, практикуется замена свежих продуктов на консервированные.
- В программу инструктажа по технике безопасности не включены вопросы лечебно-профилактического питания и его значения для профилактики профессиональных заболеваний.
- Задания:
1. Укажите законодательные, нормативные документы, необходимые для оценки организации ЛПП на предприятиях с вредными условиями труда.
 2. Перечислите принципы, лежащие в основе лечебно-профилактического питания для работников, контактирующих с вредными химическими веществами.
 3. Перечислите виды ЛПП, количество утвержденных рационов ЛПП и укажите, на какой основе происходит выдача ЛПП трудящимся.

		4. Укажите, на кого возлагается ответственность за обеспечение работников рационами ЛПП и соблюдение правил их приготовления. 5. Составьте заключение по результатам оценки организации ЛПП на предприятии.
	6.	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача: В соответствии с Распоряжением начальника Управления Роспотребнадзора в N области о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно- эпидемиологическое обследование пищеблока лечебно-профилактического учреждения (ЛПУ). В процессе обследования выявлено следующее: разделочные доски в мясорыбном цехе имеют трещины, не промаркированы. Для транспортировки готовой пищи в буфетные отделения ЛПУ используется эмалированная посуда (кастрюли, вёдра) с повреждённой эмалью. Суточные пробы отбираются не в полном объёме (не оставлены пробы молоко кипячёное – ужин, бульон – обед, каша молочная – ужин). Часть суточных проб хранятся в ёмкостях без крышек, часть – с неплотными крышками, не промаркированы. При проверке медицинских документов установлено, что 2 работника пищеблока не имеют обучения и аттестации по программе санитарного минимума. В буфетных раздаточных используется посуда с трещинами, отбитыми краями. Установлено, что аскорбиновая кислота в порошкообразном виде вводилась в общую массу при варке компота, которая в дальнейшем кипятилась. Проведён отбор проб витаминизированного блюда – компота. При лабораторном исследовании содержание витамина С в блюде составило 57 мг, при норме закладки 100 мг на порцию компота. Задание: 1. Выявите нарушения на пищеблоке ЛПУ. 2. Оцените и обоснуйте правильность проведения витаминизации блюда. 3. Дайте заключение о содержании аскорбиновой кислоты в витаминизированном блюде. 4. Рассчитать потребное количество аскорбиновой кислоты для витаминизации питания больных в терапевтическом отделении (для взрослых на 100 коек) и укажите блюда, которые предпочтительнее подвергать витаминизации. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
ПК-3. Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических исследований,		Задания закрытого типа
	1.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Укажите последовательность проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: 1- осмотр партии 2 -изучение документации 3 -определение органолептических показателей 4 – обследование условий хранения

испытаний и иных видов оценок.		5- отбор проб для исследования 6 – составление заключения по образцу 7 - лабораторное исследование 8 – разработка мероприятий на объекте Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td><td>Е</td><td>Ж</td><td>З</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З							
	А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З									
	2.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Установите правильную последовательность этапов экспертизы пищевых продуктов на стадии внедрения: 1) прием и регистрацию заявки на проведение экспертизы продукции; 2) проведение лабораторных и инструментальных исследований и испытаний; 3) проведение экспертизы документации; 4) определение необходимого объема экспертизы; 5) принятие решения по результатам экспертизы продукции; Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д										
А	Б	В	Г	Д													
3.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Установите правильную последовательность этапов отбора проб пищевых продуктов на лабораторное исследование: 1 – вскрытие упакованных продуктов и органолептическая оценка 2 – знакомство документацией на партию продукта,осмотр партии 3 – отбор образцов для лабораторного исследования, лабораторное исследование Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В													
А	Б	В															
4.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Установите последовательность осуществления госсанэпиднадзора за пищевой продукцией при постановке на производство с использованием ГМО (ГМИ): 1 – Экспертиза технической документации на соответствие пищевого продукта установленным нормативным требованиям. 2 – Экспертиза проекта этикетки (листка-вкладыша, инструкции) потребительской упаковки пищевых продуктов на соответствие установленным требованиям. 3 – Санитарное обследование предприятия (соблюдение условий разделения линий производства пищевой продукции из ГМ сырья и линий производства традиционных пищевых продуктов, не содержащих ГМИ пищи).																

		4 – Исследование образцов сырья и пищевых продуктов на соответствие 5 – Экспертиза программы производственного контроля выпускаемой продукции на предприятии-изготовителе. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д					
А	Б	В	Г	Д								
5.		Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Установите последовательность осуществления Госсанэпиднадзора за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги, при производстве ее и обороте 1 - наличие санитарно-эпидемиологического заключения 2 – проводят органолептические исследования продукции 3 - проводят выборочно отбор проб на лабораторные исследования (только для пищевой продукции, содержащей белок или ДНК) Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	А	Б								
А	Б											
6.		Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Установите правильную последовательность экспертизы нанопродукции для последующей регистрации и выдачи регистрационного удостоверения: 1- Федеральную службу Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 - Профильные научно-исследовательские учреждения 3 - Информационно-аналитический центр по проблеме безопас-ности нанотехнологий и наноматериалов 4.. Федеральную службу Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г						
А	Б	В	Г									
7.		Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Установите правильную последовательность мероприятий на основании чего выдается санитарно-эпидемиологическое заключение на производство БАД: 1 – оценки результатов лабораторного исследования продукции. 2- оценки организации производственного контроля за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции; 3- результатов санитарно-эпидемиологического обследования производства для определения готовности к серийному выпуску продукции; Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В							
А	Б	В										

		Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: По окончании классифицирования нанотехнологии и продукции наноиндустрии по степени их потенциальной опасности оформляется заключение по его результатам, в котором должны быть представлены: 1 - название заявки на русском языке, его идентификационный номер; 2 - сведения о производителе (поставщике) продукции; 3 - описание продукции, содержащее параметры, используемые при определении потенциальной опасности продукции для потребителя; 4 - описание нанотехнологии, содержащее параметры, используемые при определении потенциальной опасности технологии для работников предприятия, здоровья населения и среды обитания; 5 - результаты определения критерия потенциальной опасности наночастиц и наноматериалов, содержащихся в продукции или используемых в технологии; 6 - результаты расчета критериев, характеризующих безопасность продукции и технологии и результаты сравнения полученных значений с классификационными таблицам Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д					
А	Б	В	Г	Д								
	9.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Установите правильную последовательность технологии создания ГМИ растений: 1 - регенерацию целого растения из трансформированной клетки. 2 - создание вектора, содержащего целевой ген и факторы его функционирования; 3 - трансформацию клеток растения; 4 - получение целевых генов, отвечающих за проявление заданного признака. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г						
А	Б	В	Г									
	10.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Укажите последовательность системы оценки рисков, создаваемых наноматериалами в составе пищевых продуктов: 1 - характеристика риска 2 - определение характера опасности; 3 - оценка возможности воздействия (экспозиции); 4. идентификация опасного фактора. Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г						
А	Б	В	Г									
	11.	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания. установите соответствие пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов. К каждой позиции,										

данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

	Сведения	соответствие
А	Пищевую ценность характеризует	1 – содержание пищевых веществ 2 – содержание биологически активных веществ
Б	Безопасность пищевых продуктов определяется	3 - содержание чужеродных веществ;

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б

12

Прочитайте текст и установите соответствие.

Текст задания: Соотнесите функциональную роль нутрицевтиков и парафармацевтиков. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца

	Виды БАД		Функциональная роль
А	Нутрицевтики	1	Регуляция нервной деятельности
		2	Связывание и выведение ксенобиотиков
		3	Восполнение дефицита эссенциальных пищевых веществ
Б	Парафармацевтики	4	Оптимизация питания здорового человека
		5	Регуляцию микробиоценоза ЖКТ

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами :

А	Б
---	---

	13	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Соотнесите пищевые продукты в зависимости от условий хранения К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца <table border="1" data-bbox="504 240 1301 818"> <tr> <th>Условия хранения</th><th></th><th>Виды продуктов</th></tr> <tr> <td>А Нескоропортящиеся</td><td>1</td><td>Свежеотжатые соки</td></tr> <tr> <td>Б Скоропортящиеся</td><td>2</td><td>продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока рыбы и</td></tr> <tr> <td rowspan="4">Особоскоропортящиеся</td><td>3</td><td>пресервы</td></tr> <tr> <td>4</td><td>напитки</td></tr> <tr> <td>5.</td><td>все блюда общественного питания;</td></tr> <tr> <td>6</td><td>Хлебобулочные изделия</td></tr> </table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами : <table border="1" data-bbox="504 850 674 890"> <tr> <td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr> </table>	Условия хранения		Виды продуктов	А Нескоропортящиеся	1	Свежеотжатые соки	Б Скоропортящиеся	2	продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока рыбы и	Особоскоропортящиеся	3	пресервы	4	напитки	5.	все блюда общественного питания;	6	Хлебобулочные изделия	А	Б	В
Условия хранения		Виды продуктов																					
А Нескоропортящиеся	1	Свежеотжатые соки																					
Б Скоропортящиеся	2	продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока рыбы и																					
Особоскоропортящиеся	3	пресервы																					
	4	напитки																					
	5.	все блюда общественного питания;																					
	6	Хлебобулочные изделия																					
А	Б	В																					
	14	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Соотнесите функциональную роль нутрицевтиков и парафармацевтиков. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца <table border="1" data-bbox="504 1018 1301 1463"> <tr> <th>Виды БАД</th><th></th><th>Функциональная роль</th></tr> <tr> <td rowspan="3">А Нутрицевтики</td><td>1</td><td>Повышение неспецифической резистентности к действию неблагоприятных факторов окружающей среды</td></tr> <tr> <td>2</td><td>Профилактика заболеваний</td></tr> <tr> <td>3</td><td>Регуляция в</td></tr> </table>	Виды БАД		Функциональная роль	А Нутрицевтики	1	Повышение неспецифической резистентности к действию неблагоприятных факторов окружающей среды	2	Профилактика заболеваний	3	Регуляция в											
Виды БАД		Функциональная роль																					
А Нутрицевтики	1	Повышение неспецифической резистентности к действию неблагоприятных факторов окружающей среды																					
	2	Профилактика заболеваний																					
	3	Регуляция в																					

				физиологических границах функциональной активности органов	
		Б	Парафармацевтики	4	Изменение метаболизма веществ
				5	Вспомогательная терапия
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами :			
		А	Б		
	15	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Соотнесите функциональную роль пробиотиков и пребиотиков. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца			
			Вид БАД		Функциональная роль
		А	Пробиотики	1	Пищевые вещества, избирательно стимулирующие рост и (или) биологическую активность представителей защитной микрофлоры кишечника, способствующие тем самым сохранению её нормального состава и биологической активности.
		Б	Пребиотики	2	БАД к пище в состав которых живые микроорганизмы и (или) культивированные ими продукты,

				оказывающие нормализующее действие на состав и биологическую активность микрофлоры желудочно- кишечного тракта	
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами :			
		А	Б		
16		Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Соотнесите представителей БАД к группе БАД. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца			
			Виды БАД		Представители БАД
		А	Пребиотики	1	Бифидобактерии
		Б		Пробиотики	2
			3		Молочнокислые палочки и кокки
			4		Дрожжи Saccharomyces
			5		Клетчатка
			6		Инулин
			7		Галактоолигосахариды
			8		Молочнокислые микроорганизмы рода Lactobacillus
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами :			
		А	Б		

Прочитайте текст и установите соответствие.
 Текст задания: Соотнесите вид искусственных наноматериалов с их функцией
 К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:

17

	Вид нанопродукции		Функции
А	Нанонутриенты	1	Пищевые вещества, призванные повысить усвояемость нутриентов за счет их связывания с наноразмерным носителем
Б	Наноинкапсуляты	2	Пищевые вещества , позволяющие сочетать в составе комплексного продукта химически несовместимые пищевые вещества
В	Транспортные наносистемы	3	Пищевые вещества, диспергированные до частиц размером <100 нм в целях повышения их биодоступности

Запишите выбранные цифры под
соответствующими буквами :

А	Б	В

17

	18	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Соотнесите условия разрешающие реализации и неразрешающие реализацию БАД. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1" data-bbox="504 253 1301 1230"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td>Условия</td> </tr> <tr> <td>А</td> <td>БАДы допускаются к реализации</td> <td>1</td> <td>Информация на этикетке не соответствует согласованной при государственной регистрации</td> </tr> <tr> <td rowspan="6">Б</td> <td rowspan="6">БАДы не допускаются к реализации</td> <td>2</td> <td>Не прошедших государственную регистрацию</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>С истекшим сроком годности</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Без этикетки</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Без сопроводительной документации</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Прошедшие государственную регистрацию</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Отсутствии надлежащих условий реализации</td> </tr> <tr> <td colspan="4"> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1" data-bbox="517 1155 633 1230"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table> </td> </tr> </table>							Условия	А	БАДы допускаются к реализации	1	Информация на этикетке не соответствует согласованной при государственной регистрации	Б	БАДы не допускаются к реализации	2	Не прошедших государственную регистрацию	3	С истекшим сроком годности	4	Без этикетки	5	Без сопроводительной документации	6	Прошедшие государственную регистрацию	7	Отсутствии надлежащих условий реализации	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1" data-bbox="517 1155 633 1230"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>				А	Б		
			Условия																																
А	БАДы допускаются к реализации	1	Информация на этикетке не соответствует согласованной при государственной регистрации																																
Б	БАДы не допускаются к реализации	2	Не прошедших государственную регистрацию																																
		3	С истекшим сроком годности																																
		4	Без этикетки																																
		5	Без сопроводительной документации																																
		6	Прошедшие государственную регистрацию																																
		7	Отсутствии надлежащих условий реализации																																
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1" data-bbox="517 1155 633 1230"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>				А	Б																														
А	Б																																		
	19	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Соотнесите категорию качества пищевых продуктов и условия их реализации К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1" data-bbox="504 1370 1301 1430"> <tr> <td></td> <td>Категория</td> <td></td> <td>Условия реализации</td> </tr> </table>					Категория		Условия реализации																										
	Категория		Условия реализации																																

			качества		
		А	Доброкачественные	1	Реализуются без ограничения
		Б	Условно-годные	2	Пригодны для целей питания при определенных условиях
				3	Не пригодны для целей питания
				4	Подлежит утилизации на непищевые нужды
				5	Промышленная переработка для технических целей
				6	Передана на корм животных
		В	Недоброкачественные (не опасные)	7.	Промышленная переработка для пищевых целей
				8	Определенные способы кулинарной обработки
		Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:			
		А	Б	В	
	20	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Соотнесите соответствие документов, регламентирующих качество и безопасность пищевых продуктов и документы, разъясняющие порядок и методику применения нормативных и технических документов.			
		К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца			
			Документы		Назначение
		А	Документы, регламентиру	1	Нормативные документы,

			ющие качество и безопасность пищевых продуктов		определяющие стандарты качества, условия изготовления, оборота, экспертизы и утилизации пищевых продуктов (ГОСТ, санитарные и ветеринарные правила и нормы	
	Б	Документы, разъясняющие порядок и методику применения нормативных и технических документов.	2	Законы (Технические регламенты)		
			3	Технические документы, в соответствии с которыми осуществляется изготовление и оборот пищевой продукции (ТУ, ТИ, рецептуры)		
			4	Методические указания		
			5	Методические рекомендации.		
	Запишите соответствующую				последовательность цифр слева направо:	
	А Б					
21	Прочитайте текст и установите соответствие. Текст задания: Соотнесите организацию и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы на стадии внедрения производства пищевых продуктов К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:					
	Организация		Порядок			

		А	Организацию проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы на стадии внедрения производства пищевых продуктов	1	при постановке продукции на производство; при изменении состава, комплектации, конструкции, технологического процесса производства, нормативной или технической документации на продукцию; опытная партия продукции,	
		Б	Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы на стадии внедрения производства пищевых продуктов	2	прием и регистрацию заявки на проведение экспертизы продукции.	
				3	ввозимая на территорию РФ при прохождении таможенного оформления,	
				4	при истечении срока действия ранее выданного заключения,	
				5	определение необходимого объема экспертизы,	
				6	проведение экспертизы документации,	
				7	проведение лабораторных и инструментальных исследований и испытаний	

			8	принятие решения по результатам экспертизы продукции	
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:			
		А	Б		
		Задания открытого типа			
	1.	Понятие о качестве пищевых продуктов.			
	2.	Стандартизация пищевых продуктов, ее гигиеническое и правовое значение.			
	3.	Цели, задачи, виды, порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов в ходе производства и реализации, правовые основы ее проведения.			
	4.	Документация, оформляемая специалистами по результатам исследования.			
	5.	Организация проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы на стадии внедрения производства пищевых продуктов.			
	6.	Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы на стадии внедрения производства пищевых продуктов			
	7.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.			
	8.	Категории пищевых продуктов в зависимости от условий хранения – нескоропортящиеся продукты			
	9.	Категории пищевых продуктов в зависимости от условий хранения – скоропортящиеся продукты			
	10.	Категории пищевых продуктов в зависимости от условий хранения – особоскоропортящиеся продукты			
	11.	Биологически активные добавки и их место в современной нутрициологии.			
	12.	Цели использования БАД			
	13.	Функциональная роль нутрицевтиков			
	14.	Основные требования к нутрицевтикам.			

15	Функциональная роль парафармацевтиков
16	Требования к парафармацевтикам
17	Пробиотики, их роль в питании человека
18	Пребиотики, их роль в питании человека
19	Риски, возникающий при приеме биологически активных добавок
20	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза БАД
21	Требования к технологическому процессу производства БАД
22	Требования к хранению БАД
23	Требования к транспортированию БАД
24	Производственный контроль за производством - БАД
25	Программа производственного контроля за производством БАД
26	Факторы, запрещающие реализацию БАД
27	Санитарно-гигиенический контроль за биологически активными добавками.
28	Требования к содержанию информации о БАД
29	Искусственные наноматериалы, используемые в производстве пищевых продуктов
30	Цели проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции, полученной с применением нанотехнологий
31	Документы, предоставляемые для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции наноиндустрии
32	Факторы, определяющие токсичность наноматериалов
33	С какой целью определяется степень потенциальной опасности нанопродукции для здоровья населения и

		среды обитания?
	34	Факторы, определяющие токсичность наноматериалов
	35	Факторы, определяющие степень потенциальной опасности нанопродукции
	36	Последовательность оформления заключения по результатам по степени их потенциальной опасности наноиндустрии
	37	Порядок проведения экспертизы нанопродукции для представления документов на государственную регистрацию
	38	Объекты контроля нанобиобезопасности
	39	Порядок оценки риска, создаваемых наноматериалами в составе пищевых продуктов.
	40	Требования к пищевым продуктам, полученных с применением нанотехнологий
	41	Нанотехнологии в производстве посуды и упаковочных материалов.
	42	Упаковочные материалы с антимикробными свойствами
	43	Использование наномаркеров в упаковочных материалах для пищевых продуктов (интеллектуальная упаковка»)
	44	Технология создания ГМ И растений
	45	Основные задачи в области применения ГМИ
	46	Госсанэпиднадзор за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги, при постановке ее на производство
	47	Госсанэпиднадзор за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги, при производстве ее и обороте
		Практические задания
	1	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Биологически активные добавки к пище – это: А: природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов Б: добавки, привносимые в пищевые продукты и блюда для придания им новых свойств

		В:*. природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введенные в состав пищевых продуктов Г: макро- и микроэлементы, витамины, вносимые в продукты для нивелирования минерального и витаминного дефицита в питании Запишите выбранный ответ – букву: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г				
А	Б	В	Г							
	2	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Основными эффектами применения биологически активных добавок к пище в терапии заболеваний являются: А: экономический эффект Б: замена биологически активными добавками к пище принятой терапии В: коррекция диетологической поддержки основной терапии Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table>	А	Б	В					
А	Б	В								
	3	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: К ошибкам применения биологически активных добавок к пище в лечебном процессе относятся: А:* назначение биологически активных добавок к пище без показаний Б: назначение биологически активных добавок к пище при широком спектре заболеваний и нарушений В: назначение нескольких биологически активных добавок к пище одновременно Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table>	А	Б	В					
А	Б	В								
	4	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Возможно ли использование при производстве БАД к пище растительного сырья и продукции животноводства, полученных с применением генной инженерии (трансгенных продуктов): А: допускается Б: не допускается В:* допускается с разрешения Министерства здравоохранения РФ Г: нормативные документы по этому вопросу отсутствуют Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
А	Б	В	Г							
	5	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: При изготовлении БАД из животного сырья фирма изготовитель гарантирует что: А:*животные свободны от возбудителей потенциально опасных для человека Б: животные не пострадали В: организации по защите животных не возражают								

		Г: животное сырье обеззаражено Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г				
А	Б	В	Г							
	6	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: В биологически активных добавках к пище регламентируется содержание А: запаха Б:* основных действующих веществ В: привкуса Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table>	А	Б	В					
А	Б	В								
	7	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: В случае получения неудовлетворительных результатов анализа биологически активной добавки: А: серию бракуют Б: проводят повторный анализ В:* проводят повторный анализ удвоенного объема выборки Г: серию отправляют на доработку Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
А	Б	В	Г							
	8	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Проведение гигиенической экспертизы БАД требует: А: проведение комплекса необходимых санитарно-химических исследований Б: проведение физических, химических исследований В*: проведение комплекса необходимых санитарно-химических и санитарно-микробиологических исследований Г: проведение физико-химических исследований Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г				
А	Б	В	Г							
	9	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Для проведения работ по гигиенической экспертизе и регистрации БАД к пище её производитель, поставщик или полномочный представитель представляют: А*: заявку установленной формы с указанием полных реквизитов производителя и поставщика БАД Б: просьбу установленной формы с указанием полных реквизитов производителя и поставщика БАД В: декларацию установленной формы с указанием полных реквизитов производителя и поставщика БАД Г: петицию установленной формы с указанием полных реквизитов производителя и поставщика БАД Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г				
А	Б	В	Г							

	10	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Проведение исследований БАД осуществляется в учреждениях и лабораториях, аккредитованных в установленном порядке в : А: системе аккредитаций лабораторий Бюро судебно-медицинской экспертизы Б: системе аккредитаций лабораторий Центров контроля качества лекарств В*: системе аккредитаций лабораторий Центров государственной санитарноэпидемиологической службы РФ Г: системе аккредитаций лабораторий Центров метрологии и сертификации Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
	11	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: По результатам проведения исследований БАД, осуществленных в учреждениях и лабораториях, аккредитованных в установленном порядке оформляется: Аб справка Б:* экспертное заключение Г: акт Д: торговое соглашение Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
	12	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: БАД для детей первых трех лет жизни не должен содержать: А: консервантов и стабилизаторов, ароматизаторов, красителей Б: ароматизаторов В:* консервантов и стабилизаторов, ароматизаторов Г: консерванты и стабилизаторы Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
	13	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Изменение формы выпуска БАД является причиной А: обязательным снижением стоимости БАД Б: обязательным снижением стоимости рекламы БАД В: обязательным увеличением стоимости БАД Г:* обязательной перерегистрации Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
	14	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Для внесения изменений в область применения и рекомендации по использованию БАД необходимо				

		представление данных: А: исследований потребительского рынка Б: маркетинговых В: физико-химических исследований Г:* клинико-эпидемиологических исследований Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
	15	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Гигиеническая оценка производства БАД к пище осуществляется: А: областными бюро судебно-медицинской экспертизы Б: территориальными центрами метрологии и сертификации В: территориальными центрами контроля качества лекарств Г:* территориальными центрами Госсанэпиднадзора Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
	16	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Контроль за соответствием рекламы БАД информации, согласованной при регистрации осуществляется: А: областными бюро судебно-медицинской экспертизы Б: территориальными центрами метрологии и сертификации В: территориальными центрами контроля качества лекарств Г:* территориальными центрами Госсанэпиднадзора Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
	17	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: . Для БАД, содержащих растительное сырье, определяются радиологические показатели безопасности: А: плутоний- 235 и кобальт- 60 Б: стронций-90 В: цезий-137 Г:* цезий-137 и стронций-90 Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
	18	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Проведение клинической апробации для получения достоверных данных о профилактическом и лечебном действии БАД к пище необходимыми условиями является наличие: А: основной (опытной) и двух контрольных групп				

		Б:контрольной группы В:*основной (опытной) и контрольной групп Г: основной группы Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
	19	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: За качество, безопасность, заявленные свойства, эффективность и рекламу выпускаемой БАД к пище полную ответственность несет А: потребитель Б: разработчик В:* производитель Г: рекламная компания Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
	20	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Качество и безопасность каждой партии (серии) БАД к пище подтверждается А: справкой Б: сертификатом В: паспортом Г:* регистрационным удостоверением Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
	21	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Производить новую БАД можно после: А: необходимой подготовки Б: завершения работы над историческими документами В:* получения гигиенического заключения Г: положительных клинических результатов Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr></table>	А	Б	В	Г
А	Б	В	Г			
	22	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Санитарно-эпидемиологическую экспертизу продукции наноиндустрии проводит: А:Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Б:Информационно-аналитический центр по проблеме безопасности нанотехнологий и наноматериалов В:* Профильные научно-исследовательские учреждения Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table>	А	Б	В	
А	Б	В				

	23	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: .Экспертизу документов на определение класса потенциальной опасности нанопродукции проводит: А : Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Б:* Информационно-аналитический центр по проблеме безопасности нанотехнологий и наноматериалов В:Профильные научно-исследовательские учреждения Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table>	А	Б	В				
А	Б	В							
	24	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных.Текст задания: Государственный надзор на этапе оборота продукции наноиндустрии осуществляется: А:*. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Б: Информационно-аналитическим центром по проблеме бе-опасности нанотехнологий и наноматериалов В:Профильными научно-исследовательскими учреждениями Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr></table>	А	Б	В				
А	Б	В							
	25	Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Укажите какие физические характеристики влияют на опасность наночастиц для здоровья человека: А* форма и размер Б: консистенция В: вязкость Г: плотность Д: теплопроводимость Запишите выбранный ответ – букву <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td><td>Д</td></tr></table>	А	Б	В	Г	Д		
А	Б	В	Г	Д					
ПК -7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, безопасности пищевой продукции и		Задания закрытого типа							
	1.	Прочитайте текст и установите последовательность Текст задания: Перечислите обязательные компоненты оценки состояния питания населения: 1 – изучение фактического питания 2 – определение соответствия фактического питания физиологическим нормам потребности 3 – разработка мероприятий по коррекции питания 4 – лабораторное исследование рациона Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г			
А	Б	В	Г						
	2.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Правильно выбрать нормативно-правовую							

соответствия пищевых объектов.		документацию, используемую при проведении санитарно- эпидемиологического обследования пищеблока лечебно-профилактического учреждения: 1. СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» 2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» 4.СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» 5. ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции» Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В								
	А	Б	В										
3.	<table><tr><td></td><td>Сведения</td><td>Продукты – источники витаминов</td></tr><tr><td>А</td><td>Витамин С</td><td rowspan="2">1 – шиповник; 2 – черная смородина; 3 – печень трески; 4 - морская рыба; 5 – свиное сало</td></tr><tr><td>Б</td><td>Витамин Д</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>		Сведения	Продукты – источники витаминов	А	Витамин С	1 – шиповник; 2 – черная смородина; 3 – печень трески; 4 - морская рыба; 5 – свиное сало	Б	Витамин Д	А	Б		
	Сведения	Продукты – источники витаминов											
А	Витамин С	1 – шиповник; 2 – черная смородина; 3 – печень трески; 4 - морская рыба; 5 – свиное сало											
Б	Витамин Д												
А	Б												
4.	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания. Установите соответствие наличия микросимптомов и дефицит витаминов. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Микросимптомы</td><td>Дефицит витаминов</td></tr></table>		Микросимптомы	Дефицит витаминов									
	Микросимптомы	Дефицит витаминов											

	<table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Отечность, разрыхленность десен</td> <td rowspan="4">1 - С; 2 - С, Р; 3 - А; 4 - Д; 5 - С, А</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Фолликулез</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Сухость кожи</td> </tr> <tr> <td>Г</td> <td>Фоликулярный гиперкератоз</td> </tr> </table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	А	Отечность, разрыхленность десен	1 - С; 2 - С, Р; 3 - А; 4 - Д; 5 - С, А	Б	Фолликулез	В	Сухость кожи	Г	Фоликулярный гиперкератоз	А	Б	В	Г					
А	Отечность, разрыхленность десен	1 - С; 2 - С, Р; 3 - А; 4 - Д; 5 - С, А																	
Б	Фолликулез																		
В	Сухость кожи																		
Г	Фоликулярный гиперкератоз																		
А	Б	В	Г																
5.	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: установите соответствие между заболеванием и дефицитом витаминов К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Заболевания</td> <td>Дефицит витаминов</td> </tr> <tr> <td>А</td> <td>Цинга</td> <td rowspan="4">1 - Д; 2 - С; 3 - Е 4 – В₁ 5 – В₂ 6 - РР</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>пеллагра</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Бери-бери</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Заболевания	Дефицит витаминов	А	Цинга	1 - Д; 2 - С; 3 - Е 4 – В ₁ 5 – В ₂ 6 - РР	Б	пеллагра	В	Бери-бери			А	Б	В			
	Заболевания	Дефицит витаминов																	
А	Цинга	1 - Д; 2 - С; 3 - Е 4 – В ₁ 5 – В ₂ 6 - РР																	
Б	пеллагра																		
В	Бери-бери																		
А	Б	В																	
6.	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: установите соответствие калорического коэффициента для пищевых веществ: белков, жиров и углеводов. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Пищевые вещества</td> <td>Калорический коэффициент</td> </tr> <tr> <td>А</td> <td>белков</td> <td rowspan="4">1 - 9; 2 - 4; 3 – 5; 4 – 6;</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>жиров</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>углеводов</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:		Пищевые вещества	Калорический коэффициент	А	белков	1 - 9; 2 - 4; 3 – 5; 4 – 6;	Б	жиров	В	углеводов								
	Пищевые вещества	Калорический коэффициент																	
А	белков	1 - 9; 2 - 4; 3 – 5; 4 – 6;																	
Б	жиров																		
В	углеводов																		

		<table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	А	Б	В																						
А	Б	В																									
7.	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: установите соответствие по дифференциации взрослого трудоспособного населения по профессиональным группам. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Мужчины</td> <td>Количество групп</td> </tr> <tr> <td>А</td> <td>Мужчины</td> <td>1 - 3;</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Женщины</td> <td>2 - 4;</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>углеводов</td> <td>3 – 5;</td> </tr> </table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Мужчины	Количество групп	А	Мужчины	1 - 3;	Б	Женщины	2 - 4;	В	углеводов	3 – 5;	А	Б												
	Мужчины	Количество групп																									
А	Мужчины	1 - 3;																									
Б	Женщины	2 - 4;																									
В	углеводов	3 – 5;																									
А	Б																										
8.	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: Установите соответствие пищевого статуса и физиологического состояния индивидуума. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Физиологическое состояние индивидуума</td> <td>Вид пищевого статуса</td> </tr> <tr> <td>А</td> <td>Беременная женщина</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Космонавт</td> <td>1 - нормальный</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Больной флюорозом</td> <td>2 - избыточный</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>3 – недостаточный</td> </tr> <tr> <td>Г</td> <td>Больной с тиреотоксикозом</td> <td>4 - оптимальный</td> </tr> </table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Физиологическое состояние индивидуума	Вид пищевого статуса	А	Беременная женщина		Б	Космонавт	1 - нормальный	В	Больной флюорозом	2 - избыточный			3 – недостаточный	Г	Больной с тиреотоксикозом	4 - оптимальный	А	Б	В	Г				
	Физиологическое состояние индивидуума	Вид пищевого статуса																									
А	Беременная женщина																										
Б	Космонавт	1 - нормальный																									
В	Больной флюорозом	2 - избыточный																									
		3 – недостаточный																									
Г	Больной с тиреотоксикозом	4 - оптимальный																									
А	Б	В	Г																								

	9.	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: Установите соответствие ИМТ и характера пищевого статуса. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1" data-bbox="504 225 1637 798"> <thead> <tr> <th></th> <th>ИМТ кг/м²</th> <th>Вид пищевого статуса</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td> <td>Мнее 18,5%</td> <td rowspan="6"> 1 - нормальный 2 - ожирение 3 степени 3 – недостаточный 4 – ожирение 1 степени 5 – ожирение 2 степени 6 – избыточный </td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>18,5- 24,9</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>25,0 - 29,9</td> </tr> <tr> <td>Г</td> <td>30,0 – 34,9</td> </tr> <tr> <td>Д</td> <td>35,0 – 39,9</td> </tr> <tr> <td>Е</td> <td>Свыше 40</td> </tr> </tbody> </table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1" data-bbox="504 831 844 911"> <thead> <tr> <th>А</th> <th>Б</th> <th>В</th> <th>Г</th> <th>Д</th> <th>Е</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>							ИМТ кг/м ²	Вид пищевого статуса	А	Мнее 18,5%	1 - нормальный 2 - ожирение 3 степени 3 – недостаточный 4 – ожирение 1 степени 5 – ожирение 2 степени 6 – избыточный	Б	18,5- 24,9	В	25,0 - 29,9	Г	30,0 – 34,9	Д	35,0 – 39,9	Е	Свыше 40	А	Б	В	Г	Д	Е						
	ИМТ кг/м ²	Вид пищевого статуса																																	
А	Мнее 18,5%	1 - нормальный 2 - ожирение 3 степени 3 – недостаточный 4 – ожирение 1 степени 5 – ожирение 2 степени 6 – избыточный																																	
Б	18,5- 24,9																																		
В	25,0 - 29,9																																		
Г	30,0 – 34,9																																		
Д	35,0 – 39,9																																		
Е	Свыше 40																																		
А	Б	В	Г	Д	Е																														
	10	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: Установите соответствие окружность талии женщин и характером пищевого статуса. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1" data-bbox="504 1023 1637 1342"> <thead> <tr> <th></th> <th>Окружность талии, см</th> <th>Вид пищевого статуса</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>А</td> <td>80</td> <td rowspan="2"> 1 - нормальный 2 - недостаточный 3 – избыточный </td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Более 88</td> </tr> </tbody> </table>							Окружность талии, см	Вид пищевого статуса	А	80	1 - нормальный 2 - недостаточный 3 – избыточный	Б	Более 88																				
	Окружность талии, см	Вид пищевого статуса																																	
А	80	1 - нормальный 2 - недостаточный 3 – избыточный																																	
Б	Более 88																																		

		<table border="1"> <tr> <td>В</td> <td>Менее 60</td> <td></td> </tr> </table>	В	Менее 60									
	В	Менее 60											
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			А	Б	В						
А	Б	В											
11	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: Установите соответствие окружности талии к обхвату бедер (ОТ/ОБ) у мужчин и характером пищевого статуса. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Окружность талии (ОТ/ОБ), см</td> <td>Вид пищевого статуса</td> </tr> <tr> <td>А</td> <td>0,85</td> <td rowspan="3"> 1 - нормальный 2 - недостаточный 3 – избыточный 4 - оптимальный </td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Более 1,0</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Менее 0,60</td> </tr> </table>				Окружность талии (ОТ/ОБ), см	Вид пищевого статуса	А	0,85	1 - нормальный 2 - недостаточный 3 – избыточный 4 - оптимальный	Б	Более 1,0	В	Менее 0,60
	Окружность талии (ОТ/ОБ), см	Вид пищевого статуса											
А	0,85	1 - нормальный 2 - недостаточный 3 – избыточный 4 - оптимальный											
Б	Более 1,0												
В	Менее 0,60												
	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> <td>В</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			А	Б	В							
А	Б	В											
12	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: Установите соответствие группы населения, дифференцированные по уровню физической активности с коэффициентом физической активности (КФА). К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Группы населения</td> <td>КФА</td> </tr> </table>				Группы населения	КФА							
	Группы населения	КФА											

		А	1 группа	1 - 2,2 2 –1,6 3 – 1,9 4 – 1,4
		Б	2 группа	
		В	3 группа	
		Г	4 группа	
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:		
		А	Б	В

13	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: Соотнесите соответствие назначения функциональных и специализированных продуктов К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца			
		Продукты		Назначение
	А	Функциональ ные	1	Пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества

				или компоненты и изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах.					
	Б	Специализированные	2	Пищевая продукция, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов					
Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:									
<table><tr><td>А</td><td>Б</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>						А	Б		
А	Б								
14	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задани: Установите соответствие между видами и нормами питания. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:								
	А	Нормы питания	1 - лечебно-профилактическое						

		Б	Виды питания	2 - физиологические 3 – рациональное 4 – специализированное, 5 - ведомственные или отраслевые 6 - функциональное	
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:			
		А	Б		
15	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: Установите соответствие между видами и нормами питания. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				
			Методы	Разновидности методов	
		А	Социально-гигиенические	1 - анкетный, 2 – лабораторный, 3 – бюджетный, 4 – опросный, 5 – опросно-весовой 6 – балансовый	
16	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: Установите соответствие между потребностью в воде у мужчин и физической активности (КФА), К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:				
			КФА	Потребности в воде (л)	
		А	1,4	1 - 1,3 – 1,4, 2 – 1,5 – 1,6, 3 – 1,8 – 1,9	
		Б	1,6		
		В	1,9		

		Г	2,2	4 – 2,1 - 2,2 5 - 1,4 – 1,5	
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:			
		А	Б	В	Г Д
17		Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: Установите соответствие между потребностью в воде у женщин и физической активности (КФА), К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			
			КФА	Потребности в воде (л)	
		А	1,4	1 - 1,0 – 1,1, 2 – 1,2 – 1,3, 3 – 1,4 – 1,5 4 – 1,7 – 1,8 5 – 1,1 – 1,2	
		Б	1,6		
		В	1,9		
		Г	2,2		
		Д	1,7		
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:			
		А	Б	В	Г Д
18		Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: Установите соответствие между традиционными и нетрадиционными путями повышения белковой полноценности пищи К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			
			Пути	Возможные варианты	
		А	Традиционные пути	1 - обрат, 2 – молочная сыворотка, 3 – кровь 4 – шрот из семян подсолнечника, томатов, 5 – кукурузных зародышей 6 – малоутилизируемое и неиспользуемое	
		Б	Нетрадиционные пути	пищевое сырье (морепродукты) 7 – повышение	

			продуктивности сельскохозяйственного производства 8 - снижением потерь при переработке и обороте продовольственного сырья и пищевых продуктов при переработке и обороте									
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:										
		<table><tr><td>А</td><td>Б</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	А	Б								
А	Б											
	19	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: Установите соответствие между частотой употребления и видами пищевых продуктов К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Частота употреблени я</td><td>Перечень продуктов</td></tr><tr><td>А</td><td>Продукты ежедневного употреления</td><td rowspan="2">1 - молоко и молочные продукты, 2 – зерновые продукты, 3 – яйца, 4 – мясо и мясопродукты, 5 – рыба, 6 – овощи, 7 – фрукты, 8 – растительное масло 9- морепродукты</td></tr><tr><td>Б</td><td>Продукты, употребляем ые несколько раз в неделю</td></tr></table>				Частота употреблени я	Перечень продуктов	А	Продукты ежедневного употреления	1 - молоко и молочные продукты, 2 – зерновые продукты, 3 – яйца, 4 – мясо и мясопродукты, 5 – рыба, 6 – овощи, 7 – фрукты, 8 – растительное масло 9- морепродукты	Б	Продукты, употребляем ые несколько раз в неделю
	Частота употреблени я	Перечень продуктов										
А	Продукты ежедневного употреления	1 - молоко и молочные продукты, 2 – зерновые продукты, 3 – яйца, 4 – мясо и мясопродукты, 5 – рыба, 6 – овощи, 7 – фрукты, 8 – растительное масло 9- морепродукты										
Б	Продукты, употребляем ые несколько раз в неделю											
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:										
		<table><tr><td>А</td><td>Б</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	А	Б								
А	Б											
	20	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания. Установите соответствие между пищевыми веществами и продуктами-источниками этих веществ. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table><tr><td></td><td>Пищевые вещества</td><td>Продукты-источники веществ</td></tr></table>				Пищевые вещества	Продукты-источники веществ					
	Пищевые вещества	Продукты-источники веществ										

А	Белки	1 - молоко и молочные продукты, 2 – хлебобулочные изделия грубого помола, 3 – яйца, 4 – мясо и мясопродукты, 5 – рыба, 6 – овощи, 7 – фрукты, 8 – растительное масло 9- зелень
Б	Витамин С	
В	Кальций	
Г	Пищевые волокна	

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задания открытого типа

1. Группы населения, дифференцированные по уровню физической активности
2. Возрастно-половые группы для взрослых
3. Методы изучения питания населения и показатели оценки фактического питания.
4. Показатели оценки фактического питания
5. Пищевой статус, классификация
6. Методы оценки адекватности питания по пищевому статусу
7. Антропометрические измерения для определения пищевого статуса
8. Методы изучения витаминной обеспеченности населения.
9. Возрастные особенности формирования кишечного микробиома
10. Пути поддержания кишечного микробиома с помощью алиментарных факторов
11. Биологически активные микробные метаболиты
12. Функциональные свойства кишечной микробиоты

	13	Потребности в воде
	14	Виды норм питания
	15	Основные виды питания
	16	Факторы, влияющие на потребность в пищевых веществах и энергии
	17	Особенности современного питания населения.
	18	Причины изменений в структуре питания современного человека, профилактика.
	19	Основные неблагоприятные последствия нерационального питания
	20	Гигиенические требования к рациональному (здоровому) питанию.
	21	Концептуальные аспекты оптимизации питания населения
	22	Методология оптимизации питания населения.
	23	Особенности питания при напряженной умственной работе, пути оптимизации.

	24	Питание лиц пожилого и старческого возраста. Принципы построения питания лиц пожилого и старческого возраста, пути оптимизации.
	25	Особенности питания беременных и кормящих женщин в первой половине беременности.
	26	Особенности питания беременных во второй половине беременности
	27	Особенности питания кормящих женщин.
	28	Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды.
	29	Организация питания населения в условиях радиоактивной нагрузки.
	30	Алиментарные пути снижения радионагрузки.
	31	Пути повышения белковой полноценности пищи
	32	Продукты питания с повышенной пищевой ценностью. Обогащенные пищевые продукты.
	33	Функциональные пищевые продукты.
	34	Цели обогащения пищевых продуктов.
	35	Принципы обогащения пищевых продуктов
	36	Требования, предъявляемые к функциональным пищевым продуктам.
	37	Специализированные продукты в лечебном питании.
	38	Нанофильтрация, перспективы использования в производстве специализированных пищевых продуктов.
	39	Требования к упаковке и маркировке отдельных видов специализированной пищевой продукции в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.
	40	Требования безопасности к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации отдельных видов специализированной пищевой продукции
	41	Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора
		Практические задания

1. Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением.
 Ситуационная задача: Отделом по надзору за питанием населения ТУ Роспотребнадзора проанализировано состояние питания 35 трудоспособных мужчин в возрасте 50-55 лет, находящихся в течение первой недели (из трех плановых недель отдыха) в профилактории машиностроительного завода. При оценке состояния питания установлены среднесуточный продуктовый набор (табл. 1), нутриентный состав (табл. 2) и параметры пищевого статуса (табл. 3) отдыхающих.

Таблица 1

Продуктовый набор

Пише вые проду кты	Фактическое употребление		Рекомендуемое употребление и количество употребления	
	Грамм день	Раз в недел ю	Грамм День (недел ю)*	Раз в недел ю
Молок о (кефир , ряженк а и т.п.)	250	7	500	7
Творог (18% жирно сти)	200	7	30 (210)	2-3
Сыр	20	3	20 (140)	2-7
Мясо, птица (колба сы)	250 (150)	7 (7)	200	7
Рыба и морепр одукты	0	0	50 (350)	2-3

		Хлеб	360	7	50 (350)	7
		Крупы	100	7	25 (175)	2-3
		Макаронные изделия	150	4	20 (140)	1-2
		Картофель	200	4	300	7
		Овощи, зелень	200	7	400	7
		Фрукты, ягоды, цитрусовые	50	2	200	7
		Масло растительное	10	7	30	7
		Масло сливочное	25	7	15	7
		Сахар, кондитерские изделия (конфеты, сладости)	100	7	< 60	(как можно реже)
		Яйца	30	4	30 (4 яйца)	4

* из расчета 2800 ккал энергозатрат

Нутриенты	Фактическое количество	Нормы индивидуальной потребности
Белки общие, г	127,1	84
Белки животные, г	70,5	46
Белки растительные, г	56,6	38
Жиры общие, г	136	93
Жиры животные, г	118	46,5
Жиры растительные, г	18	46,5
НЖК	57	не более 31
ПНЖК	16	21
Углеводы, г	474	406
Моно- и дисахариды	142	не более 80
Пищевые волокна	29	25
Ретиноловый экв., мг	1,2	1
Токоферол	21	10
Аскорбиновая к-та	43	70
Тиамин	1,4	1,4
Рибофлавин	1,5	1,7
Пиридоксин	1,8	2
Кальций	1100	1000
Фосфор	1830	1200
Йод, мкг	66	150

Энергия, ккал	3628	2800
---------------	------	------

Таблица 3

Параметры пищевого статуса отдыхающих

Параметры	% отдыхающих с установленными отклонениями параметров пищевого статуса
ИМТ (BMI = 27,5-29,7)	56
Кровоточивость десен	80
Фолликулярный гиперкератоз	37
Хейлоз	24
Ангулярный стоматит	26
Гипертрофия сосочков языка	29
Аскорбиновая к-та в суточной моче менее 20 мг	95
Гиперлипидемия + диспротеидемия	72
Гипергликемия (HbA1c > 5,5%)	65

Задания:

1. Используя «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» МР 2.3.1.0253-21, проанализировать полученные результаты фактического питания рабочих машиностроительного завода в профилактории.
2. Указать рекомендации по коррекции фактического питания отдыхающих профилактория.
3. Охарактеризуйте пищевой статус рабочих профилактория.
4. Перечислите критерии, положенные в основу нормирования пищевых веществ.
5. Методы изучения питания населения.

	2.	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача: Посёлок А. расположен на территории, загрязнённой в результате аварии на АЭС. В посёлке проживают 5 тысяч человек, большая часть населения проживает в частных домах, имеет приусадебные участки, где содержит домашних животных и выращивает овощную продукцию для собственного потребления. Процент завозных продуктов составляет 20%. В рационах питания населения преобладают продукты, содержащие животный жир, отмечается недостаточное потребление молока и сыра, рыбы, растительных жиров, овощей и фруктов. Местная пищевая промышленность работает на продовольственном сырье, поставляемом с близлежащих территорий. Концентрация радионуклидов в продуктах (сырьё) местного производства превышена и не соответствует установленным нормативным требованиям. Задания: 1. Укажите какие радионуклиды постоянно нормируются во всей пищевой продукции 2. Укажите с чем были связаны основные дозовые нагрузки на население при авариях на АЭС. 3. Перечислите и обоснуйте основные агротехнические приёмы ограничения перехода радионуклидов в растения. 4. Перечислите способы и технологии снижения содержания радионуклидов в продукции растениеводства и животноводства и укажите их эффективность. 5. Перечислите основные принципы построения рационов питания взрослого и детского населения, проживающего на загрязненной радионуклидами территории.
	3.	Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением. Ситуационная задача: При оценке организованного питания в санаторно-курортном учреждении изучен рацион завтрака выходного дня (рис 1): яичница-глазунья из двух яиц, бекон жареный, картофель жаренный на сливочном масле, тост (хлеб из муки высшего сорта), кофе чёрный с сахаром (8 г). В учреждении проходят реабилитацию пациенты, с нарушениями жирового и углеводного обменов, имеющие избыточную массу тела и артериальную гипертензию.



Задания:

1. Укажите, избыток каких пищевых веществ отмечается в данном варианте завтрака.
2. Укажите, дефицит каких витаминов отмечается в данном варианте завтрака.
3. Укажите основные принципы диетотерапии при ожирении

Перечислите биомаркеры, подтверждающие дефицит витамина С
избыточное поступление жира с рационом.

4. Прочитайте задачу и на каждое задание к ней , дайте развернутый ответ с решением.

Ситуационная задача:

1. Проанализировать "Карту-анкету обследования пищевого статуса организма".
2. Определить пищевой статус и витаминную обеспеченность. Сравнить результаты обследований с нормативными показателями.
3. Составить обоснованный вывод и дать гигиенические рекомендации.

КАРТА-АНКЕТА ОБСЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВОГО СТАТУСА ОРГАНИЗМА

I. ПАСПОРТНЫЕ ДАННЫЕ:

ФИО	Иванова Лидия Ивановна
Возраст	50 лет
Профессия	швея

			II. УСЛОВИЯ РАБОТЫ И БЫТА:	
			Характер рабочей деятельности	Работа средней трудности
			Вредные производственные факторы	дискомфортный микроклимат, шум
			Дополнительные физические занятия	работа на огородном участке
			III. РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЕ ПИЩЕВОГО СТАТУСА	
			Результати общего вида	
			Конституция	Астенический тип
			Состояние кожи	Бледость
			Глаза	Бледость конъюнктив
			Губы	трещины в углах рта
			Язык	зглаживание сосочков языка, сухость во рту
			Десна	Кровоточивость при чистке зубов
			Волосы	сухость, ломкость, выпадение
			Ногти	ломкость
			Мускулы и костная система	онемение конечностей
			Результати обследования	
			Органы пищеварения	без особенностей
			Сердечно-сосудистая система	Тахикардия
			Нервная система	слабость, утомляемость, работоспособность,

				повышенная сонливость, головные боли	
			Результаты изучения антропометрических показателей		
			Рост, см	170	
			Масса тела (фактическая), кг	58	
			Идеальная масса тела по Брейтману, кг	70	
			Результаты изучения жирового компонента массы тела		
			Толщина складки кожи - на спине, см	1,3	
			- в области трицепса, см	1	
			- на грудях, см	1	
			- на животе, см	1,5	
			- сумма измерений, см	4,8	
			Результаты изучения состава скелета и развития мышечной системы		
			Результаты осмотра и исследования	позвоночник S-подобной формы, грудная клетка: плоская, ноги нормальной формы, стопа плоская	
			Показатель обхвата мышц плеча, см	27	
			IV. РЕЗУЛЬТАТЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ		
			гемоглобин - 90 г/л (норма 120-140 г/л); витамин С в суточной моче 15 мг (норма не меньше 20,0 мг, в плазме крови 13 мкмоль/л		