



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

Утверждено решением ученого совета
Протокол №10 от 20.05.2025 г

Комплект оценочных материалов по дисциплине	Современные аспекты питания населения
Образовательная программа	Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа специалитета по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело
Квалификация	Врач по общей гигиене, по эпидемиологии
Форма обучения	очная

Разработчик (и): кафедра профильных гигиенических дисциплин

ИОФ	Ученая степень, ученое звание	Место работы (организация)	Должность
Галина Петровна Пешкова	К.м.н., доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	доцент

Рецензент (ы):

ИОФ	Ученая степень, ученое звание	Место работы (организация)	Должность
Алексей Александрович Дементьев	Д.м.н, доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	зав. кафедрой общей гигиены
Ольга Васильевна Медведева	Д.м.н., профессор	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	зав. кафедрой общественного здоровья и здравоохранения

Одобрено учебно-методической комиссией по специальности Медико-профилактическое
дело

Протокол № 9 от 15.04. 2025 г.

Одобрено учебно-методическим советом.

Протокол № 5 от 24.04. 2025

.

1. Паспорт комплекта оценочных материалов

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

1.2.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 Способность и готовность к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья и снижение заболеваемости населения	20	28
ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических исследований, испытаний и иных видов оценок.	46	47
ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, безопасности пищевой продукции и соответствия пищевых объектов	20	45
Итого	86	120

1. Задания всех типов, позволяющие осуществлять оценку всех компетенций, установленных рабочей программой дисциплины (модуля)

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: А. -соответствие калорийности рациона суточным энкертотратам Б. - сбалансированность рациона по питательным и биологически активным веществам В. – режим питания и разнообразие блюд Г. – эколого-гигиеническая безопасность питания Д. – 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: А. -соответствие калорийности рациона суточным энкертотратам Б. - сбалансированность рациона по питательным и биологически активным веществам В. – режим питания и разнообразие блюд Г. – 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 А. - отобрать пробы на лабораторные исследования Б. - оценить накопительные ведомости В. - 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 ткст и установите последовательность . Текст задания: установите последоввательность развития витаминной недостаточности: А. - авитаминозы Б. – гиповитаминозы В. – скрытые формы <table border="1" data-bbox="488 300 739 411"> <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 А. - программа производственного контроля Б. - результаты лабораторных исследований В. - личные медицинские книжки сотрудников Г. - документация ежедневного заполнения (бракеражный журнал, гигиенический журнал, журнал учета температурного режима холодильного оборудования, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.) Д. – 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="488 850 772 927"> <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: А. - акт проверки, Б. - протокол об административном правонарушении, В. - предписания об устранении выявленных нарушений, Г. - постановления по делу об административном правонарушении и др. Запишите соответствующую последовательность обработки яиц цифр слева направо: <table border="1" data-bbox="488 1182 716 1257"> <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 , подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1" data-bbox="488 1433 1621 1476"> <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:									
			<table><tr><td>A</td><td>B</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>		A	B						
			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	

		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:					
		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: <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Производственные вредности</td> <td>Рацион ЛПП</td> </tr> <tr> <td>А</td> <td>Источник ионизирующего излучения</td> <td>1 – рацион №1, 2 – рацион №2, 3 – рацион №3,</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Соединения ртути, мышьяка</td> <td>4 – рацион №4,; 5 - рацион №4а,</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Амино- и нитросоединения бензола</td> <td>6 - рацион №4б, 7 - рацион №5, 8- рацион 2а.</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>							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.	А	Б	В			
	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.																							
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: <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Производственные вредности</td> <td>Рацион ЛПП</td> </tr> <tr> <td>А</td> <td>Хром и хромосодержащие соединения</td> <td>1 – рацион №1, 2 – рацион №2, 3 – рацион №3,</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Неорганические и органические соединения свинца</td> <td>4 – рацион №4,; 5 - рацион №4а, 6 - рацион №4б,</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Фосфорорганическими соединениями</td> <td>7 - рацион №5, 8- рацион 2а.</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>							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.	А	Б	В			
	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.																							
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:		
		Вид оценки лечебно-профилактического питания	На основании чего проводится оценка лечебно-профилактического питания
	А	Химический состав рациона	1 – анализа меню-раскладок; 2 – накопительных ведомостей; 3 – заболеваемости работающих; 4 – возрастного состава работающих;
	Б	Эффективность назначения ЛПП	
Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:			
	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:		
		Заболевания	Стандартная диета
	А	Хронический гастрит в стадии ремиссии	1 – основной вариант стандартной диеты; 2 – вариант диеты с механическим щажением; 3 – вариант диеты с повышенным количеством белка; 4 – вариант диеты с пониженным количеством белка; 5 – вариант диеты с пониженной
	Б	Язвенная болезнь желудка в стадии обострения	
В	Сахарный диабет без ожирения		

			калорийностью; требование на получение продуктов																		
	Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:																				
	A	B	B																		
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: <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Заболевания</th> <th>Стандартная диета</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>A</td> <td>Хронический гломерунефрит</td> <td>1 – основной вариант стандартной диеты;</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>Туберкулез</td> <td>2 – вариант диеты с механическим щажением;</td> </tr> <tr> <td>B</td> <td>Ожирение</td> <td>3 – вариант диеты с повышенным количеством белка; 4 – вариант диеты с пониженным количеством белка; 5 – вариант диеты с пониженной калорийностью; 6 – высокобелковая диета (11)</td> </tr> </tbody> </table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>B</td> <td>B</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				Заболевания	Стандартная диета	A	Хронический гломерунефрит	1 – основной вариант стандартной диеты;	B	Туберкулез	2 – вариант диеты с механическим щажением;	B	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)	A	B	B			
	Заболевания	Стандартная диета																			
A	Хронический гломерунефрит	1 – основной вариант стандартной диеты;																			
B	Туберкулез	2 – вариант диеты с механическим щажением;																			
B	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)																			
A	B	B																			
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: <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Сведения</th> <th>Документы, содержащие вышеперечисленные сведения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				Сведения	Документы, содержащие вышеперечисленные сведения															
	Сведения	Документы, содержащие вышеперечисленные сведения																			

	<table><tr><td>А</td><td>Результат органолептичес кой оценки блюда</td><td rowspan="3">1 – картотека блюд; 2 – меню-порционник; 3 – бракеражный журнал; 4 – семидневное меню; 5 – требование на получение продуктов</td></tr><tr><td>Б</td><td>Перечень блюд на каждый день</td></tr><tr><td>В</td><td>Рецептура блюд с указанием содержания нутриентов и энергии</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>	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	А	Б	В								
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																		
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: <table><tr><td></td><td>Признак</td><td></td><td>Характеристика</td></tr><tr><td>А</td><td>Обязательное ПС</td><td>1</td><td>Декларирование соответствия</td></tr><tr><td rowspan="2">Б</td><td rowspan="2">Добровольное ПС</td><td>2</td><td>Обязательная сертификация</td></tr><tr><td>3</td><td>Добровольная сертификация</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>		Признак		Характеристика	А	Обязательное ПС	1	Декларирование соответствия	Б	Добровольное ПС	2	Обязательная сертификация	3	Добровольная сертификация	А	Б		
	Признак		Характеристика																
А	Обязательное ПС	1	Декларирование соответствия																
Б	Добровольное ПС	2	Обязательная сертификация																
		3	Добровольная сертификация																
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: <table><tr><td></td><td>Признак</td><td></td><td>Характеристика</td></tr><tr><td>А</td><td>Заболевания, обусловленные недостаточным питанием</td><td>1</td><td>Кардиомиопатия</td></tr></table>		Признак		Характеристика	А	Заболевания, обусловленные недостаточным питанием	1	Кардиомиопатия										
	Признак		Характеристика																
А	Заболевания, обусловленные недостаточным питанием	1	Кардиомиопатия																

		<table><tr><td rowspan="6">Б</td><td rowspan="6">Заболевания, обусловленные избыточным питанием</td><td>2</td><td>Болезнь Просада</td></tr><tr><td>3</td><td>Подагра</td></tr><tr><td>4</td><td>Анемия</td></tr><tr><td>5</td><td>Кератомалиция</td></tr><tr><td>6</td><td>Квашиоркор</td></tr><tr><td>7</td><td>Флюороз</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>	Б	Заболевания, обусловленные избыточным питанием	2	Болезнь Просада	3	Подагра	4	Анемия	5	Кератомалиция	6	Квашиоркор	7	Флюороз	А	Б			
Б	Заболевания, обусловленные избыточным питанием	2			Болезнь Просада																
		3			Подагра																
		4			Анемия																
		5			Кератомалиция																
		6			Квашиоркор																
		7	Флюороз																		
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: <table><tr><td></td><td>Способы</td><td>Пути</td></tr><tr><td>А</td><td>Коррекция структуры питания</td><td rowspan="2">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</td></tr><tr><td>Б</td><td>Введение в рацион биологически активных веществ</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>		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	А	Б										
	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																				
А	Б																				
....																					
	Задания открытого типа																				
	1.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Государственная политика в области здорового питания населения - цели.																			

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

		контактирующих с соединениями мышьяка, ртути, правовые основы его организации.
	18	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых в условиях воздействия углеводов, сероуглеродов, марганца, перманганата калия, химических волокон, фосфорорганическими пестицидами, правовые основы его организации.
	19	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых в условиях воздействия фосфора и фосфорных соединений, правовые основы его организации.
	20	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых в условиях воздействия красителей и продуктов органического синтеза на основе amino- и нитросоединений бензола, правовые основы его организации.
	21	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Значение, принципы организации лечебного питания.
	22	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Типы пищеблоков больницы и санитарные требования к содержанию помещений, оборудованию, кулинарной обработке пищи, предназначенной для лечебного питания.
		Задание открытого типа с развернутым ответом – кейс-задания (задачи/ситуационные задачи)
	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).

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:

Наименование продуктов	Содер жа- ние в г	Наимено вание продукто в	Содер жа- ние в г
Мясо говядина	100,0	Макароны	25,0
Рыба	20,0	Капуста	25,0
Хлеб пшеничный	100,0	квашеная	
Хлеб ржаной	200,0	Печень	10,0
Крупа рисовая	80,0	Лук	20,0
Картофель	160,0	репчатый	
Масло сливочное	15,0	Томат	4,0
Масло растительное	15,0	паста	
Сметана	100,0	Белки –	
Сахар	20,0	57,8	
Огурцы соленые	12,0	Жиры –	
Молоко (кефир)	150,0	70,4	
		Углевод ы – 277,6	
		Калорий ность –	
		1744,0	
		Выдается 150 мг	
		витамина 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-энерготраты составляют 3 150 ккал).

Таблица 1

Содержание основных пищевых веществ и аскорбиновой кислоты среднесуточного набора продуктов взрослого населения (мужчины 30-39 лет, III группа):

Пищевые вещества	Содержание пищевых веществ	
	Фактическое содержание	Рекомендуемое
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

		<table><tr><td>Энергетическая ценность, ккал</td><td>Рассчитат ь!</td><td>3150</td></tr></table>	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.
Энергетическая ценность, ккал	Рассчитат ь!	3150				
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, испытаний и иных видов оценок.	Задания закрытого типа	
	1.	Прочитайте текст и установите последовательность. Текст задания: Укажите последовательность проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы: А. осмотр партии Б. -изучение документации В. -определение органолептических показателей Г. – обследование условий хранения Д. - отбор проб для исследования Е. – составление заключения по образцу Ж. - лабораторное исследование З. – 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><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: А. прием и регистрацию заявки на проведение экспертизы продукции; Б. проведение лабораторных и инструментальных исследований и испытаний; В. проведение экспертизы документации; Г. определение необходимого объема экспертизы; Д. 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: А. – вскрытие упакованных продуктов и органолептическая оценка Б. знакомство документацией на партию продукта,осмотр партии В. – отбор образцов для лабораторного исследования, лаборатоное 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): А. – Экспертиза технической документации на соответствие пищевого продукта установленным нормативным требованиям. Б. – Экспертиза проекта этикетки (листка-вкладыша, инструкции) потребительской упаковки пищевых продуктов на соответствие установленным требованиям. В. – Санитарное обследование предприятия (соблюдение условий разделения линий производства пищевой продукции из ГМ сырья и линий производства традиционных пищевых продуктов, не содержащих ГМИ пищи). Г. – Исследование образцов сырья и пищевых продуктов на соответствие Д. – 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 А. - наличие санитарно-эпидемиологического заключения Б. – проводят органолептические исследования продукции В. - 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: А. Федеральную службу Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потреби телей и благополучия человека Б. - Профильные научно-исследовательские учреждения В. - Информационно-аналитический центр по проблеме безопас- ности нанотехнологий и наноматериалов Г. .. Федеральную службу Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потреби телей 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: А. – оценки результатов лабораторного исследования продукции. Б. - оценки организации производственного контроля за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции; В. - 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								
	8.	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: А. - название заявки на русском языке, его идентификационный номер; Б. - сведения о производителе (поставщике) продукции; В. - описание продукции, содержащее параметры, используемые при определении потенциальной опасности								

		продукции для потребителя; Г. - описание нанотехнологии, содержащее параметры, используемые при определении потенциальной опасности технологии для работников предприятия, здоровья населения и среды обитания; Д. - результаты определения критерия потенциальной опасности наночастиц и наноматериалов, содержащихся в продукции или используемых в технологии; Е. - 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: А. - регенерацию целого растения из трансформированной клетки. Б. - создание вектора, содержащего целевой ген и факторы его функционирования; В. - трансформацию клеток растения; Г. - 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: А. - характеристика риска Б. - определение характера опасности; В. - оценка возможности воздействия (экспозиции); Г. .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: <table><tr><td></td><td>Сведения</td><td>соответствие</td></tr><tr><td>А</td><td>Пищевую ценность характеризует</td><td>1 – содержание пищевых веществ 2 – содержание биологически активных</td></tr></table>		Сведения	соответствие	А	Пищевую ценность характеризует	1 – содержание пищевых веществ 2 – содержание биологически активных				
	Сведения	соответствие										
А	Пищевую ценность характеризует	1 – содержание пищевых веществ 2 – содержание биологически активных										

		<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td rowspan="2">веществ 3 - содержание чужеродных веществ;</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Безопасность пищевых продуктов определяется</td> </tr> </table>			веществ 3 - содержание чужеродных веществ;	Б	Безопасность пищевых продуктов определяется													
		веществ 3 - содержание чужеродных веществ;																		
Б	Безопасность пищевых продуктов определяется																			
		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																			
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 <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Виды БАД</td> <td></td> <td>Функциональная роль</td> </tr> <tr> <td rowspan="3">А</td> <td rowspan="3">Нутрицевти ки</td> <td>1</td> <td>Регуляция нервной деятельности</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Связывание и выведение ксенобиотиков</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Восполнение дефицита эссенциальных пищевых веществ</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">Б</td> <td rowspan="2">Парафармац евтики</td> <td>4</td> <td>Оптимизация питания здорового человека</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Регуляцию микробиоценоза ЖКТ</td> </tr> </table>		Виды БАД		Функциональная роль	А	Нутрицевти ки	1	Регуляция нервной деятельности	2	Связывание и выведение ксенобиотиков	3	Восполнение дефицита эссенциальных пищевых веществ	Б	Парафармац евтики	4	Оптимизация питания здорового человека	5	Регуляцию микробиоценоза ЖКТ
	Виды БАД		Функциональная роль																	
А	Нутрицевти ки	1	Регуляция нервной деятельности																	
		2	Связывание и выведение ксенобиотиков																	
		3	Восполнение дефицита эссенциальных пищевых веществ																	
Б	Парафармац евтики	4	Оптимизация питания здорового человека																	
		5	Регуляцию микробиоценоза ЖКТ																	
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами : <table border="1"> <tr> <td>А</td> <td>Б</td> </tr> </table>	А	Б																
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"> <tr> <td></td> <td>Условия хранения</td> <td></td> <td>Виды продуктов</td> </tr> </table>		Условия хранения		Виды продуктов														
	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		
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами :					
		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				
				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	Парафармац		4	Изменение метаболизма			

			евтики		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		Функциональнгая 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
---	---

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	Олигосахариды
		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:

	Вид нанопroduкции		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		
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:				
				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:				
		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:				
			Категория качества		Условия реализации	
		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:											
	<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										

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, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов	1	Нормативные документы, определяющие стандарты качества, условия изготовления, оборота, экспертизы и утилизации пищевых продуктов (ГОСТ, санитарные и ветеринарные правила и нормы
	Б	Документы, разъясняющие порядок и	2	Законы (Технические регламенты)

			методику применения нормативных и технических документов.	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:								
<table><tr><td>А</td><td>Б</td></tr></table>							А	Б
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.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Понятие о качестве пищевых продуктов.				
	2.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Стандартизация пищевых продуктов, ее гигиеническое и правовое значение.				
	3.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Цели, задачи, виды, порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов в ходе производства и реализации, правовые основы ее				

		проведения.
	4.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Документация, оформляемая специалистами по результатам исследования.
	5.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Организация проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы на стадии внедрения производства пищевых продуктов.
	6.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы на стадии внедрения производства пищевых продуктов
	7.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	8.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Категории пищевых продуктов в зависимости от условий хранения – нескоропортящиеся продукты
	9.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Категории пищевых продуктов в зависимости от условий хранения – скоропортящиеся продукты
	10.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Категории пищевых продуктов в зависимости от условий хранения – особоскоропортящиеся продукты
	11.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ:
	12.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Биологически активные добавки и их место в современной нутрициологии.
	13.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Цели использования БАД
	14.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Функциональная роль нутрицевтиков
	15.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Основные требования к нутрицевтикам.
	16.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Функциональная роль парафармацевтиков
	17.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Требования к парафармацевтикам
	18.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Пробиотики, их роль в питании человека
	19.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Пребиотики, их роль в питании человека
	20.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Риски, возникающий при приеме биологически активных добавок
	21.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Санитарно-эпидемиологическая экспертиза БАД
	22.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Требования к технологическому процессу производства

	БАД
23	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Требования к хранению БАД
24	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Требования к транспортированию БАД
25	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Производственный контроль за производством - БАД
26	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Программа производственного контроля за производством БАД
27	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Факторы, запрещающие реализацию БАД
28	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Санитарно-гигиенический контроль за биологически активными добавками.
29	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Требования к содержанию информации о БАД
30	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Искусственные наноматериалы, используемые в производстве пищевых продуктов
31	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Цели проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции, полученной с применением нанотехнологий
32	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Документы, предоставляемые для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции nanoиндустрии
33	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Факторы, определяющие токсичность наноматериалов
34	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: С какой целью определяется степень потенциальной опасности нанопродукции для здоровья населения и среды обитания?
35	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Факторы, определяющие токсичность наноматериалов
36	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Факторы, определяющие степень потенциальной опасности нанопродукции
37	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Последовательность оформления заключения по результатам по степени их потенциальной опасности nanoиндустрии
38	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Порядок проведения экспертизы нанопродукции для представления документов на государственную регистрацию
39	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Объекты контроля нанобиобезопасности

	40	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Порядок оценки риска, создаваемых наноматериалами в составе пищевых продуктов.
	41	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Требования к пищевым продуктам, полученных с применением нанотехнологий
	42	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Нанотехнологии в производстве посуды и упаковочных материалов.
	43	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Упаковочные материалы с антимикробными свойствами
	44	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Использование наномаркеров в упаковочных материалах для пищевых продуктов (интеллектуальная упаковка»)
	45	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Технология создания ГМ И растений
	46	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Основные задачи в области применения ГМИ
	47	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Госсанэпиднадзор за пищевой продукцией, полученной из/или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генетически модифицированные аналоги, при постановке ее на производство

		Задание закрытого типа с выбором одного или нескольких ответов из предложенных				
	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 пищевых 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><tr><td></td><td></td><td></td><td></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><tr><td></td><td></td><td></td><td></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><tr><td></td><td></td><td></td><td></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: А6 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			
		Прочитайте текст и выберите правильный ответ из предложенных. Текст задания: Гигиеническая оценка производства БАД к пище осуществляется:				

	15	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 соответствия пищевых объектов.		Задания закрытого типа							
	1.	Прочитайте текст и установите последовательность Текст задания: Перечислите обязательные компоненты оценки состояния питания населения: А. – изучение фактического питания Б. – определение соответствия фактического питания физиологическим нормам потребности В. – разработка мероприятий по коррекции питания Г. – 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 документацию, используемую при проведении санитарно- эпидемиологического обследования пищеблока лечебно-профилактического учреждения: А. СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию» Б. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» В. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» Г. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» Д. ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»							

		Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:																									
		A	Б	В																							
3.	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: установите соответствие витаминов и продуктов, являющихся их источниками. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Сведения</td> <td>Продукты – источники витаминов</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>Витамин С</td> <td>1 – шиповник; 2 – черная смородина; 3 – печень трески;</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Витамин Д</td> <td>4 – морская рыба; 5 – свиное сало</td> </tr> </table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>Б</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>					Сведения	Продукты – источники витаминов	A	Витамин С	1 – шиповник; 2 – черная смородина; 3 – печень трески;	Б	Витамин Д	4 – морская рыба; 5 – свиное сало	A	Б												
	Сведения	Продукты – источники витаминов																									
A	Витамин С	1 – шиповник; 2 – черная смородина; 3 – печень трески;																									
Б	Витамин Д	4 – морская рыба; 5 – свиное сало																									
A	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 border="1"> <tr> <td></td> <td>Микросимптомы</td> <td>Дефицит витаминов</td> </tr> <tr> <td>A</td> <td>Отечность, разрыхленность десен</td> <td>1 - С; 2 - С, Р; 3 - А;</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Фолликулез</td> <td>4 - Д;</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Сухость кожи</td> <td>5 - С, А</td> </tr> <tr> <td>Г</td> <td>Фоликулярный гиперкератоз</td> <td></td> </tr> </table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами <table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>Б</td> <td>В</td> <td>Г</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>					Микросимптомы	Дефицит витаминов	A	Отечность, разрыхленность десен	1 - С; 2 - С, Р; 3 - А;	Б	Фолликулез	4 - Д;	В	Сухость кожи	5 - С, А	Г	Фоликулярный гиперкератоз		A	Б	В	Г				
	Микросимптомы	Дефицит витаминов																									
A	Отечность, разрыхленность десен	1 - С; 2 - С, Р; 3 - А;																									
Б	Фолликулез	4 - Д;																									
В	Сухость кожи	5 - С, А																									
Г	Фоликулярный гиперкератоз																										
A	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>A</td> <td>Цинга</td> <td>1 - Д; 2 - С; 3 - Е 4 – В₁</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>пеллагра</td> <td>5 – В₂</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Бери-бери</td> <td>6 - РР</td> </tr> </table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>Б</td> <td>В</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Заболевания	Дефицит витаминов	A	Цинга	1 - Д; 2 - С; 3 - Е 4 – В ₁	Б	пеллагра	5 – В ₂	В	Бери-бери	6 - РР	A	Б	В			
	Заболевания	Дефицит витаминов																		
A	Цинга	1 - Д; 2 - С; 3 - Е 4 – В ₁																		
Б	пеллагра	5 – В ₂																		
В	Бери-бери	6 - РР																		
A	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>A</td> <td>белков</td> <td>1 - 9;</td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>жиров</td> <td>2 - 4;</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>углеводов</td> <td>3 – 5; 4 – 6;</td> </tr> </table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1"> <tr> <td>A</td> <td>Б</td> <td>В</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Пищевые вещества	Калорический коэффициент	A	белков	1 - 9;	Б	жиров	2 - 4;	В	углеводов	3 – 5; 4 – 6;	A	Б	В				
	Пищевые вещества	Калорический коэффициент																		
A	белков	1 - 9;																		
Б	жиров	2 - 4;																		
В	углеводов	3 – 5; 4 – 6;																		
A	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>A</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>A</td> <td>Б</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>		Мужчины	Количество групп	A	Мужчины	1 - 3;	Б	Женщины	2 - 4;	В	углеводов	3 – 5;	A	Б					
	Мужчины	Количество групп																		
A	Мужчины	1 - 3;																		
Б	Женщины	2 - 4;																		
В	углеводов	3 – 5;																		
A	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" data-bbox="490 240 1624 762"> <tr> <td></td> <td>Физиологическое состояние индивидуума</td> <td>Вид пищевого статуса</td> </tr> <tr> <td>А</td> <td>Беременная женщина</td> <td rowspan="4"> 1 - нормальный 2 - избыточный 3 – недостаточный 4 - оптимальный </td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>Космонавт</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Больной флюорозом</td> </tr> <tr> <td>Г</td> <td>Больной с тиреотоксикозом</td> </tr> </table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table border="1" data-bbox="490 815 716 888"> <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	1 - нормальный 2 - избыточный 3 – недостаточный 4 - оптимальный	Б	Космонавт	В	Больной флюорозом	Г	Больной с тиреотоксикозом	А	Б	В	Г				
	Физиологическое состояние индивидуума	Вид пищевого статуса																							
А	Беременная женщина	1 - нормальный 2 - избыточный 3 – недостаточный 4 - оптимальный																							
Б	Космонавт																								
В	Больной флюорозом																								
Г	Больной с тиреотоксикозом																								
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="490 1002 1624 1481"> <tr> <td></td> <td>ИМТ кг/м²</td> <td>Вид пищевого статуса</td> </tr> <tr> <td>А</td> <td>Мнее 18,5%</td> <td rowspan="5"> 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> </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						
	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				
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:					
		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:		
		Окружность талии, см	Вид пищевого статуса
	А	80	1 - нормальный 2 - недостаточный 3 – избыточный
Б	Более 88		
В	Менее 60		

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:		
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:		
	Окружность талии (ОТ/ОБ), см	Вид пищевого статуса	
А	0,85	1 - нормальный	

		<table border="1"> <tr> <td>Б</td> <td>Более 1,0</td> <td rowspan="2"> 2 - недостаточный 3 – избыточный 4 - оптимальный </td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>Менее 0,60</td> </tr> </table>	Б	Более 1,0	2 - недостаточный 3 – избыточный 4 - оптимальный	В	Менее 0,60							
Б	Более 1,0	2 - недостаточный 3 – избыточный 4 - оптимальный												
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, выберите соответствующую позицию из правого столбца: <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Группы населения</td> <td>КФА</td> </tr> <tr> <td>А</td> <td>1 группа</td> <td rowspan="4"> 1 - 2,2 2 –1,6 3 – 1,9 4 – 1,4 </td> </tr> <tr> <td>Б</td> <td>2 группа</td> </tr> <tr> <td>В</td> <td>3 группа</td> </tr> <tr> <td>Г</td> <td>4 группа</td> </tr> </table>		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
	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: <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												
	13	Прочитайте текст и установите соответствие Текст задания: Соотнесите соответствие назначения функциональных и специализированных продуктов К каждой позиции, данной в левом столбце, выберите соответствующую позицию из правого столбца <table border="1"> <tr> <td></td> <td>Продукты</td> <td></td> <td>Назначение</td> </tr> <tr> <td>А</td> <td>Функциональ</td> <td>1</td> <td>Пищевая</td> </tr> </table>		Продукты		Назначение	А	Функциональ	1	Пищевая				
	Продукты		Назначение											
А	Функциональ	1	Пищевая											

			ные		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:															
		A	B														
	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: <table><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>A</td><td>Нормы питания</td><td rowspan="2">1 - лечебно- профилактическое 2 - физиологические 3 – рациональное 4 – специализированное, 5 - ведомственные или отраслевые 6 - функциональное</td></tr><tr><td>B</td><td>Виды питания</td></tr></table> Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: <table><tr><td>A</td><td>B</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>							A	Нормы питания	1 - лечебно- профилактическое 2 - физиологические 3 – рациональное 4 – специализированное, 5 - ведомственные или отраслевые 6 - функциональное	B	Виды питания	A	B		
A	Нормы питания	1 - лечебно- профилактическое 2 - физиологические 3 – рациональное 4 – специализированное, 5 - ведомственные или отраслевые 6 - функциональное															
B	Виды питания																
A	B																
	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: <table><tr><td></td><td>Методы</td><td>Разновидности методов</td></tr></table>					Методы	Разновидности методов									
	Методы	Разновидности методов															

		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:				
		А	Б	В	Г	Д
		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	Традиционн ые пути	1 - обрат, 2 – молочная сыворотка, 3 – кровь 4 – шрот из семян подсолнечника, томатов, 5 – кукурузных зародышей 6 – малоутилизируемое и неиспользуемое пищевое сырье (морепродукты) 7 – повышение продуктивности сельскохозяйственного производства 8 - снижением потерь при переработке и обороте продовольственного сырья и пищевых продуктов при переработке и обороте		
18		Б	Нетрадицион ные пути			
		Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:				
		А	Б			
		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:				
			Частота употреблени я	Перечень продуктов		
19		А		1 - молоко и молочные		

		<table><tr><td></td><td>Продукты ежедневного употреления</td><td rowspan="2">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>		Продукты ежедневного употреления	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						
	Продукты ежедневного употреления	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><tr><td>А</td><td>Белки</td><td rowspan="4">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</td></tr><tr><td>Б</td><td>Витамин С</td></tr><tr><td>В</td><td>Кальций</td></tr><tr><td>Г</td><td>Пищевые волокна</td></tr></table>		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
	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: <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										

	Задания открытого типа
--	-------------------------------

	1.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Группы населения, дифференцированные по уровню физической активности
	2.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Возрастно-половые группы для взрослых
	3.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Методы изучения питания населения и показатели оценки фактического питания.
	4.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Показатели оценки фактического питания
	5.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Пищевой статус, классификация
	6.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Методы ценки адекватности питания по пищевому статусу
	7.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Антропометрические измерения для определения пищевого статуса
	8.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Методы изучения витаминной обеспеченности населения.
	9.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Возрастные особенности формирования кишечного микробиома
	10.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Пути поддержания кишечного микробиома с помощью алиментарных факторов
	11.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Биологически активные микробные метаболиты
	12.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Функциональные свойства кишечной микробиоты
	13.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Потребности в воде
	14.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Виды норм питания
	15.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Основные виды питания
	16.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Факторы, влияющие на потребность в пищевых веществах и энергии
	17.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Особенности современного питания населения.
	18.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Причины изменений в структуре питания современного человека, профилактика.
	19.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Основные неблагоприятные последствия нерационального питания
	20.	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Гигиенические требования к рациональному (здоровому) питанию.

21	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Концептуальные аспекты оптимизации питания населения
22	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Методология оптимизации питания населения.
23	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Особенности питания при напряженной умственной работе, пути оптимизации.
24	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Питание лиц пожилого и старческого возраста. Принципы построения питания лиц пожилого и старческого возраста, пути оптимизации.
25	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Особенности питания беременных и кормящих женщин в первой половине беременности.
26	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Особенности питания беременных во второй половине беременности
27	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Особенности питания кормящих женщин.
28	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды.
29	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Организация питания населения в условиях радиоактивной нагрузки.
30	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Алиментарные пути снижения радионагрузки.
31	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Пути повышения белковой полноценности пищи
32	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Продукты питания с повышенной пищевой ценностью. Обогащенные пищевые продукты.
33	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Функциональные пищевые продукты.
34	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Цели обогащения пищевых продуктов.
35	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Принципы обогащения пищевых продуктов
36	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Требования, предъявляемые к функциональным пищевым продуктам.
37	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Специализированные продукты в лечебном питании.
38	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Наночистота, перспективы использования в производстве специализированных пищевых продуктов.
39	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Требования к упаковке и маркировке отдельных видов специализированной пищевой продукции в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.
40	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Требования безопасности к процессам производства,

		хранения, перевозки, реализации и утилизации отдельных видов специализированной пищевой продукции
	41	Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ: Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора

		Задания открытого типа с развернутым ответом -кейс-задания (задачи, ситуационные задачи)																																															
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 <table><tr><th rowspan="2">Пищевые продукты</th><th colspan="2">Фактическое употребление</th><th colspan="2">Рекомендуемое употребление и количество употребления</th></tr><tr><th>Грамм день</th><th>Раз в неделю</th><th>Грамм День (неделю)*</th><th>Раз в неделю</th></tr><tr><td>Молоко (кефир, ряженка и т.п.)</td><td>250</td><td>7</td><td>500</td><td>7</td></tr><tr><td>Творог (18% жирности)</td><td>200</td><td>7</td><td>30 (210)</td><td>2-3</td></tr><tr><td>Сыр</td><td>20</td><td>3</td><td>20 (140)</td><td>2-7</td></tr><tr><td>Мясо, птица (колбасы)</td><td>250 (150)</td><td>7 (7)</td><td>200</td><td>7</td></tr><tr><td>Рыба и морепродукты</td><td>0</td><td>0</td><td>50 (350)</td><td>2-3</td></tr><tr><td>Хлеб</td><td>360</td><td>7</td><td>50 (350)</td><td>7</td></tr><tr><td>Крупы</td><td>100</td><td>7</td><td>25 (175)</td><td>2-3</td></tr></table>					Пищевые продукты	Фактическое употребление		Рекомендуемое употребление и количество употребления		Грамм день	Раз в неделю	Грамм День (неделю)*	Раз в неделю	Молоко (кефир, ряженка и т.п.)	250	7	500	7	Творог (18% жирности)	200	7	30 (210)	2-3	Сыр	20	3	20 (140)	2-7	Мясо, птица (колбасы)	250 (150)	7 (7)	200	7	Рыба и морепродукты	0	0	50 (350)	2-3	Хлеб	360	7	50 (350)	7	Крупы	100	7	25 (175)	2-3
Пищевые продукты	Фактическое употребление		Рекомендуемое употребление и количество употребления																																														
	Грамм день	Раз в неделю	Грамм День (неделю)*	Раз в неделю																																													
Молоко (кефир, ряженка и т.п.)	250	7	500	7																																													
Творог (18% жирности)	200	7	30 (210)	2-3																																													
Сыр	20	3	20 (140)	2-7																																													
Мясо, птица (колбасы)	250 (150)	7 (7)	200	7																																													
Рыба и морепродукты	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

Параметры пищевого статуса отдыхающих

Параметры	% отдыхающих с установленными отклонениями параметров пищевого статуса
ИМТ (ВМІ = 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

Таблица 3

		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. Перечислить 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
			Професия	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)	
--	--	--	--