**Примерные вопросы для подготовки к зачету.**

1. Пища как один из важнейших факторов внешней среды, воздействующих на организм человека и влияющих на его здоровье (Классификация заболеваний, связанных с питанием).
2. Виды питания населения. Принципы рационального питания.
3. Значение белка в питании. Основные функции, суточная потребность. Биологическая ценность белков. Причины возникновения и проявления белковой недостаточности.
4. Значение жира в питании (жирные кислоты, липоидные вещества). Основные функции, суточная потребность, продукты - источники их получения.
5. Значение углеводов. Основные функции, суточная потребность. Биологическая роль и важнейшие источники моносахаридов (глюкоза, фруктоза) и дисахаридов (сахароза, лактоза).
6. Биологическая роль и важнейшие пищевые источники перевариваемых (крахмал, гликоген) и не перевариваемых полисахаридов.
7. Классификация причин витаминной недостаточности. Профилактика витаминной недостаточности. Антивитаминные вещества.
8. Биологическая роль и важнейшие пищевые источники жирорастворимых витаминов.
9. Биологическая роль и важнейшие пищевые источники витаминов группы В.
10. Биологическая роль и важнейшие пищевые источники витамина С.
11. Биологическая роль и важнейшие пищевые источники кальция. Пищевые вещества и антипитательные вещества, влияющие на усвояемость кальция.
12. Биологическая роль и важнейшие пищевые источники магния и фосфора.
13. Биологическая роль и важнейшие пищевые источники биомикроэлементов, участвующих в кроветворении.
14. Биологическая роль и важнейшие пищевые источники калия и натрия.
15. Биологическая роль и важнейшие пищевые источники йода, фтора и селена.
16. Зерновые продукты. Пищевая ценность.
17. Молоко и молочные продукты. Пищевая ценность.
18. Мясо и мясопродукты. Пищевая ценность.
19. Рыба и морепродукты. Пищевая ценность.
20. Овощи, фрукты, грибы. Пищевая ценность.
21. Пищевые отравления микробной этиологии. Пищевые токсикоинфекции.
22. Пищевые отравления микробной этиологии. Стафилококковый токсикоз.
23. Пищевые отравления микробной этиологии. Ботулизм.
24. Обогащенные продукты питания. Задачи, стоящие при обогащении продуктов, учитываемые при обогащении факторы, категории обогащенных продуктов.
25. Методы биотехнологии, применяемые для производства продуктов питания. Потенциальные опасности применения генетически модифицированных источников питания.
26. Биологические активные добавки к пище. Характеристика групп нутрицевтиков и парафармацевтиков.