

ПОДГОТОВКА К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация по дисциплине «Гигиена питания» для Института стоматологии проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференциальный зачет проводится в 2 этапа:

1 этап проходит в форме тестирования в системе, состоящего из 40 вопросов по пройденным темам, длительностью 30 минут и системой оценивания по 5-ти бальной системе. Студент, получивший отметку «удовлетворительно», «хорошо» и «отлично» допускается к следующему этапу дифференциального зачета, студент, получивший оценку «неудовлетворительно» не допускается к сдаче второго этапа дифференциального зачета и в экзаменационную ведомость ставится итоговая оценка «неудовлетворительно».

2 этап проходит в форме устного собеседования по вопросам билета к дифференциальному зачету. Билет включает в себя 2 теоретических вопроса и 1 ситуационную задачу.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ КАК НАУКА И ОБЛАСТЬ ПРАКТИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ И ПУТИ РАЗВИТИЯ ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ.

1. Предмет, содержание и задачи гигиены питания. Методы исследований в гигиене питания. Связь гигиены питания с биологическими, клиническими и другими дисциплинами.

2. Место гигиены питания в системе медицинских наук. Значение гигиены питания в деятельности врача лечебного профиля. Проблемы и пути развития гигиены питания в современных условиях Роль гигиены питания в прогнозировании здоровья населения.

3. Теория риска здоровью населения от воздействия факторов условий и образа жизни, в том числе питания. Пища как один из важнейших факторов внешней среды, воздействующих на организм человека и влияющих на его здоровье. Биологические и экологические аспекты проблемы питания. Питание как социальная проблема. Задачи науки и практики гигиены питания по оптимизации структуры питания населения.

4. История становления и развития гигиены питания. Первоисточники знаний о питании и представлении ученых древнего мира по отдельным вопросам "Диететики". Накопление опыта и развитие представлений о диететике здорового и больного человека в XIV-XV вв. Вопросы питания в литературных источниках на Руси в XVI, XVII вв. Развитие пищевой санитарии в конце XVII и начале XVIII вв.

5. Основоположники и виднейшие представители отечественной гигиенической науки. Вклад отечественных и зарубежных ученых (А.П. Доброславин, Ф.Ф. Эрисман, Г.В. Хлопин, Ю. Либих, К. Фойт, М. Рубнер и др.) в развитии науки о питании. Период становления и развития гигиены питания как самостоятельного раздела гигиенической науки (период второй половины XIX и начала XX веков).

6. Развитие гигиены питания в XX веке. Нормирование питания для отдельных групп населения. Выделение гигиены питания в самостоятельную научную дисциплину и ее преподавание в научных институтах на санитарно-профилактических факультетах (1930 год). Издание центрального профильного гигиенического журнала "Вопросы питания" (1932 год). Вклад в развитие гигиены питания выдающихся ученых.

7. Фундаментальные исследования И.П.Павлова о закономерностях пищеварения, о пищевом центре, о двух фазах желудочной секреции и их дальнейшее развитие при разработке науки о рациональном питании здорового и больного человека, режиме питания, питании детей.

8. Современные достижения нутрициологии. Основные направления научных исследований «ФИЦ питания и биотехнологии». Совместная работа «ФИЦ питания и биотехнологии» и СамГМУ. Концепция оптимального питания. Программа здорового питания населения Самарской области.

ПИТАНИЕ И ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА.

9. Основы рационального питания. Значение питания для здоровья, физического развития и работоспособности. Биологические и экологические проблемы питания. Концепция и принципы рационального питания. Особенности рационального (здорового) питания различных групп населения.

10. Влияние питания на здоровье человека. Современная структура смертности населения. Алиментарно-зависимые заболевания – определение понятия. Динамика основных алиментарно-зависимых заболеваний. Ожирение – определение, классификация, предрасполагающие факторы, возрастно-половая структура распространённости, основные осложнения заболевания.

11. Основные принципы рационального питания. Количественная и качественная полноценность питания, сбалансированность рациона. Характеристика физиологических норм питания. Потребность в энергии для различных возрастных и профессиональных групп населения. Регулируемые и нерегулируемые траты энергии, их определение и факторы, влияющие на них. Энергетическая ценность пищевых продуктов.

12. Основные функции пищи. Понятие «пищевая пирамида». Сбалансированность пищевого рациона по содержанию основных пищевых веществ. Теория адекватного питания. Режим питания как основной элемент рационального питания. Значение режима питания и основные требования к нему.

13. Пищевой статус – определение понятия, виды. Критерии оценки состояния фактического питания населения и пищевого статуса человека. Современные методы оценки пищевого статуса.

14. Анализ различных неклассических теорий питания (вегетарианство, сыроедение, голодание, раздельное питание и др.). Оценка данных теорий с точки зрения рационального питания и возникновения алиментарно-зависимых заболеваний.

15. Белки – их функции и значение в питании. Белок как основа полноценности питания. Аминокислоты (незаменимые и заменимые) и их значение. Животные и растительные белки. Оценка белковой ценности продуктов питания и рационов.

16. Болезни, связанные с избыточным и недостаточным потреблением белка. Понятие аминокислотного сора. Рекомендуемые физиологические нормы потребности в белке. Факторы, влияющие на белковые потребности организма. Основные пути решения проблемы белкового питания населения. Новые и нетрадиционные источники белка.

17. Жиры - их функции и значение в питании. Классификация жиров, их биологическая роль и пищевое значение. Состав и свойства пищевых жиров и их усвоение. Потребность и нормирование жира. Источники жира в питании.

18. Биологическая роль жиров в питании. Характеристика пищевых жиров. Болезни, связанные с недостатком и избытком жиров в питании.

19. Углеводы – их функции и значение в питании. Углеводы как основной источник энергии. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов пищевых продуктов - моносахариды, дисахариды, полисахариды. Понятие о «балластных» веществах, пищевых волокнах и их физическое значение.

20. Потребность в углеводах. Болезни, связанные с избытком и недостатком углеводов. Источники простых и сложных углеводов в питании.

21. Витамины – их функции и значение в питании. Основные этапы развития учения о витаминах. Связь витаминов с другими видами обмена веществ и иммунобиологической реактивности организма. Причины витаминной недостаточности и ее профилактика. Скрытая витаминная недостаточность. Витаминная обеспеченность и работоспособность.

22. Классификация витаминов. Принципы нормирования витаминов в различных условиях жизни и деятельности человека. Государственные мероприятия по обеспечению населения достаточным уровнем витаминов. Профилактика витаминной недостаточности в организованных коллективах.

23. Жирорастворимые витамины – их функции и значение в питании. Источники, физиологическая потребность, клинические признаки гипер- и гиповитаминозов.

24. Водорастворимые витамины – их функции и значение в питании. Источники, физиологическая потребность, клинические признаки гипер- и гиповитаминозов.

25. Витаминоподобные вещества – их функции и значение в питании. Источники, физиологическая потребность витаминоподобных веществ.

26. Авитаминозы как самостоятельные заболевания. Клинические проявления и профилактика основных авитаминозов. Критерии адекватности поступления витаминов в организм.

27. Минеральные вещества – их функции и значение в питании. Роль минеральных элементов в жизнедеятельности организма. Классификация минеральных элементов. Болезни, связанные с пониженным и повышенным поступлением в организм минеральных элементов. Эндемические заболевания и их профилактика. Нормирование минеральных элементов в питании.

28. Продукты растительного происхождения – их пищевая и биологическая ценность. Требования к качеству и гигиеническая экспертиза растительных продуктов, их роль в возникновении заболеваний человека.

29. Значение зерновых продуктов в питании, их пищевая и биологическая ценность. Структура зерна и питательная ценность его составных частей. Особенности аминокислотного состава зернового белка. Продукты переработки зерна (мука, крупа), их пищевая и биологическая ценность. Влияние технологии получения на питательную и биологическую ценность продуктов переработки зерна.

30. Пищевая и биологическая ценность хлеба, приготовленного из различных видов и сортов муки. Витаминизация хлеба. Сорные и вредные примеси зерна и муки. Контаминация зерна микотоксинами, пестицидами и другими химическими примесями. Амбарные вредители и меры борьбы. Болезни хлеба и их профилактика.

31. Молоко и молочные продукты – их значение в питании населения. Пищевая и биологическая ценность молока. Классификация молока и молочных продуктов. Болезни животных, передающиеся человеку через молоко. Роль молока и молочных продуктов в возникновении пищевых отравлений и острых кишечных инфекций. Контаминация молока антибиотиками, пестицидами, консервантами и дезинфицирующими средствами, радиоактивными изотопами и другими тяжелыми металлами, токсинами растительного происхождения, медикаментами и другими посторонними примесями. Гигиеническая экспертиза молока и молочных продуктов.

32. Мясо и мясные продукты – их значение в питании населения. Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса. Санитарно-эпидемическая роль мяса. Болезни животных, передающиеся человеку через мясо. Биогельминтозы, связанные с потреблением мяса. Эхинококкоз. Фасциоллез. Контаминация мясопродуктов антибиотиками, гормонами, медикаментами, пестицидами и другими посторонними примесями. Гигиеническая экспертиза мяса и мясных продуктов.

33. Рыба и рыбные продукты – их значение в питании населения. Пищевая и биологическая ценность рыб. Основные болезни человека, связанные с потреблением рыбы и рыбных продуктов: бактериальные, паразитарные, отравления химическими ядами, интоксикация биотоксинами и др. Гигиеническая экспертиза рыбы и рыбных продуктов.

34. Овощи и плоды – их значение в питании населения. Клетчатка, пектиновые и другие волокнистые вещества овощей и плодов – их гигиеническое значение в питании. Грибы и их значение в питании. Роль овощей в механизме передачи кишечных инфекций, геогельминтозов. Контаминация овощей и плодов продуктами антропогенного загрязнения. Гигиеническая оценка и требования к качеству овощей и плодов. Методы сохранения биологической ценности плодов и овощей. Гигиеническая характеристика пищевых продуктов, полученных при использовании минеральных удобрений и с полей, орошаемых сточными водами.

35. Пищевые концентраты и баночные консервы – их значение в питании населения. Классификация пищевых концентратов. Концентраты первых и вторых обеденных блюд. Концентраты детского и диетического питания. Сухие завтраки. Баночные консервы и их значение в питании. Роль баночных консервов в возникновении ботулизма и отравлении солями тяжелых металлов. Гигиенические требования к технологическому процессу и к качеству пищевых концентратов и баночных консервов. Гигиеническая экспертиза пищевых концентратов и баночных консервов.

36. Консервирование пищевых продуктов. Значение консервирования пищевых продуктов в питании. Классификация методов консервирования пищевых продуктов и их гигиеническая оценка. Консервирование высокой температурой. Консервирование низкой температурой. Охлаждение как основной метод обработки мяса, поступающего в торговую сеть. Консервирование солением, сахаром. Консервирование изменением концентрации водородных ионов (маринование, квашение).

37. Пищевые отравления. Основные этапы истории развития учения о пищевых отравлениях. Определение и содержание понятия "пищевые отравления". Классификация пищевых отравлений. Перспективы и пути снижения и ликвидации пищевых отравлений.

38. Пищевые токсикоинфекции – определение понятия. Этиология и патогенез, клиническая картина основных возбудителей пищевых токсикоинфекций. Источники пищевых токсикоинфекций. Общая характеристика и принципы профилактики.

39. Ботулизм – определение понятия, этиология и патогенез. Возбудители и их характеристика. Свойства ботулинического токсина. Клинико-эпидемиологические особенности ботулизма. Лабораторная диагностика, профилактика и лечение ботулизма.

40. Стафилококковый токсикоз – определение понятия, этиология и патогенез. Источники и пути распространения, механизм передачи энтеротоксических стафилококков. Роль отдельных пищевых продуктов в возникновении стафилококковых токсикозов. Клинико-эпидемиологические особенности стафилококковых токсикозов. Лабораторная диагностика, профилактика и лечение.

41. Пищевые микотоксикозы– определение понятия, этиология и патогенез. Клинико-эпидемиологические особенности микотоксикозов. Лабораторная диагностика, профилактика и лечение.

42. Пищевые отравления немикробной природы. Классификация. Распространенность, клинические проявления, профилактика.

43. Пищевые отравления неуточненной этиологии. Распространенность. Этиология возникновения заболеваний. Причины приобретения ядовитых свойств рыбами. Клинические проявления заболеваний, профилактика.

44. Расследование пищевых отравлений. Цель расследования. Организация расследования. Задачи специалистов лечебного профиля на месте возникновения пищевого отравления. Экстренное извещение и методика расследования вспышки пищевого отравления. Подтверждение диагноза и выяснение характера отравления. Проведение лабораторных исследований при санитарно-эпидемиологическом расследовании. Лабораторные критерии расшифровки пищевых отравлений бактериальной природы. Установление причин возникновения пищевого отравления. Расшифровка механизма приобретения продуктом (готовой пищи) токсических (ядовитых) свойств. Разработка оперативных мер по ликвидации возникшей вспышки пищевого отравления. Составление акта расследования пищевого отравления. Регистрация пищевых отравлений.

45. Питание детей и подростков. Значение рационального питания для гармоничного физического и нервно-психического развития детей. Особенности обмена веществ у детей и подростков. Значение основных пищевых веществ в питании детей. Витаминная и минеральная полноценность питания как основа нормального развития детского организма. Режим питания детей. Особенности питания детей младшего возраста. " Профилактика избыточной массы тела у детей и подростков.

46. Особенности питания в пожилом возрасте и старости. Энергетическая и качественная характеристика питания. Режим питания. Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний.

47. Питание при умственном и физическом видах труда. Факторы, оказывающие влияние на работоспособность и здоровье лиц умственного и физического труда. Принципы организации питания при умственном и физическом труде. Энергетическая и качественная характеристики, режим питания. Питание в условиях крайних климатических зон. Особенности питания в жарком климате. Питание населения Севера. Особенности питания населения, проживающего за Полярным кругом.

48. Особенности питания спортсменов. Энергетическая и качественная характеристики, режим питания. Потребность в основных пищевых веществах. Особенности питания в период обычных тренировочных занятий, в период интенсивных тренировок и соревнований. Спортивное питание, его виды и характеристика.

49. Лечебно-профилактическое питание - определение понятия. Современная нормативно-правовая база, регламентирующая организацию лечебно-профилактического питания. Назначение и виды лечебно-профилактического питания.

50. Горячие завтраки, виды рационов – их основная характеристика, назначение. Принципы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении завтраков. Другие разновидности лечебно-профилактического питания. Показания и правила выдачи.

51. Лечебно-диетическое питание – определение понятия. Современная нормативно-правовая база, регламентирующая организацию лечебно-диетического питания. Значение диетического питания в лечении заболеваний. Номенклатура диет (столов) по Певзнеру – общая характеристика и назначение.

52. Основные функции лечебно-диетического питания, правила организации. Характеристика основных диет новой номенклатуры. Совет по лечебному питанию.

53. Организация питания военнослужащих при стационарном и полевом размещении. Полевые технические средства продовольственной службы. Индивидуальные рационы питания военнослужащих. Санитарная экспертиза продуктов воинской части. Группы продуктов по индикации отравляющих веществ. Категории защитной тары.

54. Особенности организации питания в условиях боевой обстановки. Питание в различных условиях: питание на марше, питание в наступлении, в обороне, в условиях жаркого климата, в условиях Крайнего Севера, в высокогорных районах, при чрезвычайных ситуациях мирного времени. Принципы медицинского наблюдения за работниками питания.

ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ.

55. Основные задачи и проблемы гигиены детей и подростков. Факторы, влияющие на здоровье детского населения. Методы и средства оценки уровня здоровья детей Основные критерии комплексной оценки состояния здоровья. Группы здоровья.

56. Основные закономерности роста и развития детского организма и их гигиеническое значение. Индивидуальное развитие организма, биологический и календарный возраст, морфофункциональные особенности растущего организма на разных этапах возрастного развития, возрастная периодизация и их значение для гигиены детей и подростков.

57. Физическое развитие – определение понятия. Значение оценки физического развития ребёнка в медицинской практике. Методы исследования физического развития детской популяции. Методы индивидуального исследования физического развития ребёнка.

58. Методы оценки физического развития ребёнка. Критерии комплексной оценки. Сравнительный анализ физического развития детских коллективов. Влияние социально-экономических и природных факторов на физическое развитие детей и подростков. Акселерация и децелерация роста и развития детского организма, их проявления, гипотезы о причинах.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ НАВЫКОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ:

1. Определение потребности организма в энергии и обоснование энергетической ценности и нутриентного состава рациона питания.
2. Оценка статуса питания человека и назначение соответствующего рациона питания.
3. Оценка фактического питания населения основными методами (анкетным, лабораторным, статистическим, опросным и др.).
4. Определение и анализ структуры продуктового набора, химического состава и энергетической ценности рационов лечебно-профилактического питания.
5. Определение и анализ структуры продуктового набора, химического состава и энергетической ценности основных диет новой номенклатуры лечебно-диетического питания.
6. Оценка витаминной обеспеченности организма.
7. Оценка качества пищевых продуктов по органолептическим и физико-химическим свойствам.
8. Расследование случаев пищевых отравлений. Составление акта санитарно-эпидемиологического расследования пищевого отравления.
9. Разработка мероприятий по профилактике массовых пищевых отравлений.
10. Оценка физического развития детей и подростков современными методами (метод сигмальных отклонений, центильный метод, метод модифицированных шкал регрессии, комплексный метод).
11. Проведения экспертизы продовольствия (консервы, концентраты, сухари), используемого в полевых условиях войск.