

Подготовка к промежуточной аттестации (зачет):

Перечень вопросов для подготовки к зачету

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 частности – питания. Биологические, социальные и экологические аспекты проблемы питания населения. Задачи науки и практики гигиены питания по оптимизации структуры питания населения.
4. История становления и развития гигиены питания. Первоисточники знаний о питании, представление ученых древнего мира по вопросам "Диететики", развитие представлений о диететике человека в XIV-XV вв, вопросы питания в литературных источниках XVI - XVII вв., развитие пищевой санитарии.
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 развитие науки о питании. Становление и развитие гигиены питания как самостоятельного раздела гигиенической науки.
6. Развитие гигиены питания в XX веке. Нормирование питания для отдельных групп населения. Вклад в развитие гигиены питания выдающихся ученых.
7. Фундаментальные исследования И.П. Павлова о закономерностях пищеварения, пищевом центре, желудочной секреции и их дальнейшее развитие при становлении науки о рациональном питании здорового и больного человека.
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. Концепция и принципы рационального питания. Особенности рационального (здорового) питания различных групп населения.
10. Влияние питания на здоровье человека. Алиментарно-зависимые заболевания – определение понятия, классификация. Этиология и профилактика заболеваний, связанных с избыточным питанием. Основные причины возникновения и меры профилактики.
11. Основные принципы рационального питания. Потребность в энергии и пищевых веществах для различных возрастных и профессиональных групп населения. Регулируемые и нерегулируемые траты энергии, их определение и факторы, влияющие на них.
12. Основные функции пищи. Понятие «пищевая пирамида». Сбалансированность пищевого рациона по содержанию основных пищевых веществ. Теория адекватного питания.
13. Физиологические основы рационального питания населения. Группы населения, дифференцированные по уровню физической активности.
14. Пищевой статус – определение, виды. Критерии оценки состояния фактического питания населения и пищевого статуса человека. Статистико-экономический, социально-гигиенический методы изучения питания.
15. Методы оценки состава тела и основного обмена. Оценка биохимических и клинических показателей пищевого статуса.
16. Биоимпедансный анализ состава тела. Порядок измерений. Интерпретация первичного и текущего протоколов.

17. Анализ различных неклассических теорий питания (вегетарианство, сыроедение, голодание, раздельное питание и др.). Оценка данных теорий с точки зрения гигиенически рационального питания и возникновения алиментарно-зависимых заболеваний.
18. Методы оценки потребления пищи. Автоматизированная оценка фактического питания «Нутри - Проф».
19. Белки – их функции и значение в питании. Структура белка, понятие о заменимых и незаменимых аминокислотах. Животные и растительные белки. Оценка белковой ценности рациона.
20. Болезни, связанные с избыточным и недостаточным потреблением белка. Рекомендуемые физиологические нормы и факторы, влияющие на потребности организма в белке. Пути решения проблемы белкового питания населения.
21. Жиры - их функции и значение в питании. Классификация жиров и их биологическая роль. Состав и свойства пищевых жиров и их усвоение. Потребность и нормирование жира. Источники жира в питании.
22. Рекомендуемые величины физиологической потребности в энергии и пищевых веществах, как основа построения рационального питания. Изучение питания в организованных и неорганизованных коллективах.
23. Ожирение – определение, классификация, предрасполагающие факторы, возрастно-половая структура распространённости, основные осложнения заболевания.
24. Алиментарно-зависимые заболевания, связанные с недостаточностью питания. Основные причины возникновения и меры профилактики.
25. Углеводы, функции, их источники, гигиеническое значение, роль в питании. Понятие о «балластных» веществах, пищевых волокнах.
26. Потребность в углеводах. Болезни, связанные с избытком и недостатком углеводов. Источники различных видов углеводов в питании.
27. 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.
28. 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.
29. Жирорастворимые витамины – их функции и значение в питании. Источники, физиологическая потребность, клинические признаки гипер- и гиповитаминозов.
30. Водорастворимые витамины – их функции и значение в питании. Источники, физиологическая потребность, клинические признаки гипер- и гиповитаминозов.
31. Витаминоподобные вещества – их функции и значение в питании. Источники, физиологическая потребность в витаминоподобных веществах.
32. Авитаминозы как самостоятельные заболевания. Клинические проявления и профилактика основных авитаминозов. Критерии адекватности поступления витаминов в организм.
33. Минеральные вещества – их функции и значение в питании. Классификация минеральных элементов. Болезни, связанные с пониженным и повышенным поступлением в организм минеральных элементов. Нормирование минеральных веществ в питании.
34. Продукты растительного происхождения – их пищевая и биологическая ценность. Требования к качеству и гигиеническая экспертиза растительных продуктов, их роль в возникновении заболеваний человека.
35. Пищевая и биологическая ценность хлеба, приготовленного из различных видов и сортов муки. Примеси зерна и его контаминация. Болезни хлеба и их профилактика.
36. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Болезни, связанные с потреблением молока и молочных продуктов. Контаминация молока различными сторонними примесями. Гигиеническая экспертиза молока и молочных продуктов.

37. Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса и мясных продуктов. Болезни, связанные с потреблением мяса. Контаминация мясопродуктов различными сторонними примесями. Гигиеническая экспертиза мяса и мясных продуктов.
38. Пищевая и биологическая ценность рыбы и рыбных продуктов. Гигиеническая экспертиза и болезни, связанные с потреблением рыбы и рыбных продуктов.
39. Овощи и плоды – их значение в питании населения. Значение грибов в питании. Роль овощей в механизме передачи кишечных инфекций и других заболеваний человека. Контаминация овощей и плодов различными примесями. Гигиеническая экспертиза и методы сохранения биологической ценности овощей и плодов.
40. Баночные консервы – классификация и их значение в питании населения. Роль баночных консервов в возникновении заболеваний человека. Гигиенические требования к технологическому процессу, качеству баночных консервов, их гигиеническая экспертиза.
41. Консервирование пищевых продуктов. Значение консервирования пищевых продуктов в питании. Классификация методов консервирования пищевых продуктов и их гигиеническое значение.
42. Пищевые концентраты, классификация, их значение в питании населения. Концентраты детского и диетического питания.
43. Пищевые отравления. Основные этапы истории развития учения о пищевых отравлениях. Определение и содержание понятия "пищевые отравления". Классификация пищевых отравлений. Перспективы, пути снижения случаев и профилактика пищевых отравлений.
44. Пищевые токсикоинфекции – определение понятия. Этиология и патогенез, клиническая картина основных возбудителей пищевых токсикоинфекций. Источники пищевых токсикоинфекций. Общая характеристика и принципы профилактики.
45. Ботулизм – определение, этиология и патогенез. Возбудитель и его характеристика. Клинико-эпидемиологические особенности ботулизма. Лабораторная диагностика, профилактика и лечение ботулизма.
46. Стафилококковый токсикоз – определение, этиология и патогенез. Источники и пути распространения, механизм передачи энтеротоксических стафилококков. Клинико-эпидемиологические особенности стафилококковых токсикозов. Лабораторная диагностика, профилактика и лечение.
47. Пищевые микотоксикозы – определение, этиология и патогенез. Клинико-эпидемиологические особенности микотоксикозов. Лабораторная диагностика, профилактика и лечение.
48. Пищевые отравления немикробной этиологии. Классификация. Распространенность, клинические проявления, меры профилактики.
49. Афлатоксикозы. Этиология. Допустимое содержание в пищевых продуктах. Отравления "пьяным хлебом", эрготизм, алиментарно - токсическая алейкия. Профилактика.
50. Отравления ядовитыми растениями, орешками, ядрами косточковых плодов, сорняковые токсикозы. Распространенность, клинические проявления. Профилактика.
51. Пищевые отравления неуточненной этиологии. Распространенность. Этиология возникновения заболеваний. Клинические проявления заболеваний, меры профилактики.
52. Расследование случаев пищевых отравлений и его организация. Задачи специалистов лечебного профиля на месте возникновения пищевого отравления. Проведение лабораторных исследований при санитарно-эпидемиологическом расследовании. Лабораторные критерии расшифровки пищевых отравлений различной природы.
53. Питание детей и подростков. Значение рационального питания для гармоничного физического и нервно-психического развития детей. Особенности питания детей различных возрастных групп. Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний у детей и подростков.
54. Особенности питания в пожилом возрасте и старости. Энергетическая и качественная характеристика питания. Режим питания. Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний.

55. 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.
56. Особенности питания спортсменов. Принципы организации питания и потребность в основных пищевых веществах спортсменов. Особенности питания в период обычных тренировочных занятий, в период интенсивных тренировок и соревнований. Спортивное питание, его виды и характеристика.
57. Питание в условиях крайних климатических зон. Особенности питания в жарком климате. Питание населения Севера. Особенности питания населения, проживающего за Полярным кругом.
58. Лечебно - профилактическое питание. Виды лечебно-профилактического питания. Перечень производств и профессий, работы в которых дают право на бесплатное получение ЛПП.
59. Рационы лечебно-профилактического питания – их основная характеристика, назначение. Принципы взаимозаменяемости продуктов при изготовлении горячих завтраков. Другие разновидности лечебно-профилактического питания. Показания и правила выдачи.
60. 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.
61. Основные функции лечебно-диетического питания, правила организации. Характеристика основных диет новой номенклатуры. Совет по лечебному питанию.
62. Лечебное питание в больничных учреждениях и санаториях. Задача современной диетологии. Характеристика основных лечебных диет.
63. Организация питания военнослужащих при различных вариантах размещения. Полевые технические средства продовольственной службы. Индивидуальные рационы питания военнослужащих. Санитарная экспертиза продуктов воинской части. Профилактика пищевых отравлений и других алиментарно-зависимых заболеваний среди военнослужащих.
64. Особенности организации питания в условиях боевой обстановки. Питание на марше, 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

65. Факторы, влияющие на здоровье детского населения. Методы и средства оценки уровня здоровья детей. Основные критерии комплексной оценки состояния здоровья. Группы здоровья.
66. Основные закономерности роста и развития детского организма и их гигиеническое значение. Биологический и календарный возраст, морфофункциональные особенности растущего организма на разных этапах возрастного развития, возрастная периодизация и их значение для гигиены детей и подростков.
67. Физическое развитие – определение понятия. Значение оценки физического развития ребёнка в медицинской практике. Методы исследования физического развития детской популяции. Методы индивидуального исследования физического развития ребёнка.

Перечень практических навыков для подготовки к зачету с оценкой

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.
7. Расследование случаев пищевых отравлений. Составление акта санитарно-эпидемиологического расследования пищевого отравления.
8. Разработка мероприятий по профилактике массовых пищевых отравлений.
9. Оценка физического развития детей и подростков современными методами (метод сигмальных отклонений, центильный метод, метод модифицированных шкал регрессии, комплексный метод).
10. Проведения экспертизы продовольствия (консервы, концентраты, сухари), используемого в полевых условиях войск.