

Перечень вопросов для подготовки к модулю 2.

1. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии.
2. Белки, их роль в питании. Потребность, продукты – источники белков.
3. Жиры, их роль в питании. Потребность, продукты – источники жиров.
4. Углеводы, их роль в питании. Потребность, продукты – источники углеводов.
5. Значение кальция в питании. Продукты – источники кальция.
6. Значение фосфора в питании. Продукты – источники фосфора.
7. Режим питания. Рациональное распределение суточной калорийности рациона.
8. Значение мяса в питании. Гельминтозы, связанные с употреблением мяса и мясных продуктов.
9. Значение рыбы в питании. Гельминтозы, связанные с употреблением рыбы и рыбных продуктов.
10. Значение зерновых продуктов в питании. Болезни хлеба.
11. Биологическая роль витаминов С, А, Д, Е, В₁, В₂, В₆, РР суточная потребность. Продукты – источники данных витаминов.
12. Значение молока в питании, их эпидемиологическая роль. Мероприятия по устранению бактериального загрязнения молока.
13. Значение молочнокислых продуктов в питании, их эпидемиологическая роль.
14. Сальмонеллез. Причины возникновения, основные клинические проявления, меры профилактики.
15. Стафилококковые интоксикации. Меры профилактики.