



Заключение

В данной работе была рассмотрена проблема лечения сложных медицинских случаев, которая может быть частично решена за счет создания и активизации сетевого взаимодействия, что позволит улучшить коммуникации между врачами.

Для реализации данной сети необходимо разработать автоматизированную систему, что позволит организовать максимально удобный и качественный врачебный сервис, избежать и нейтрализовать многие проблемы связанные с формированием заказов, предоставив возможность каждому человеку выбрать врача, исходя из своих собственных пожеланий и медицинских потребностей.

Автоматизированная система управления P2P сетью врачебных практик позволит избежать проблем связанных с формированием заказа, контролировать загруженность различных учреждений и отдельных специалистов и в случае необходимости направлять пациента в другую клинику или к другому специалисту, также плюсом системы является то что, врач не привязан к конкретному ПК.

Литература

1. Technology that delivers 21st century healthcare. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://www.lumeon.com/>, свободный. – Загл. с экрана.
2. Lednev A. Mobile P2P taxi service / MSc Dissertation, University of Surrey. – 2010. –с. 75.
3. A. Ivaschenko, and A. Lednev, “Time-based regulation of auctions in P2P outsourcing”, Proceedings of the 2013 IEEE/WIC/ACM International Conferences on Web Intelligence (WI) and Intelligent Agent Technology (IAT), Atlanta, Georgia, USA, 2013, pp. 75 – 79.
4. A. Ivaschenko, A. Lednev, etl. Agent-Based Outsourcing Solution for Agency Service Management”, Proceedings of SAI Intelligent Systems Conference (IntelliSys), 21-22 September 2016, London, United Kingdom, ISBN (IEEE Xplore): 978-1-5090-1121-6 ISBN (USB) - 978-1-5090-1665-5, pp. 753-758
5. Schoder, D., Fischbach, K., and Schmitt, C. Core Concepts in Peer-to-Peer Networking. [Электронный ресурс]: 2005. Режим доступа: <http://www.idea-group.com/downloads/excerpts/Subramanian01.pdf>.

М.С. Якубов, Г.А. Шихназарова

ВЫБОР ПРИОРИТЕТНЫХ ПРИНЦИПОВ ДИЕТОЛОГИИ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЕ

(Ташкентский университет информационных технологий,
г. Ташкент, Узбекистан)

Здоровье человека невозможно без правильного питания. Именно пища обеспечивает нормальный рост и развитие организма, помогает ему защищаться от заболеваний и вредных факторов внешней среды. Но это при условии



правильного рационального питания. Наиболее адекватный современный подход к питанию носит название функционального питания. Функциональное питание – венец современной диетологии. Самый технологичный подход к построению своего питания. Функциональное питание реально повышает сопротивляемость организма заболеваниям, улучшает многие физиологические процессы в организме человека, позволяя ему долгое время сохранять активный образ жизни, эффективно реализовать свои индивидуальные цели.

Приоритетными принципами диетологии то есть правильного питания является: направленное воздействие на обмен веществ, режим питания; разнообразие пищи, индивидуальный подход, учет особенностей конкретных продуктов, правильная кулинарная обработка, учет сопутствующих заболеваний.

Правильное питание обеспечивает нормальное развитие и оптимальный рост человека, оказывает влияние на его активную деятельность и качество жизни. При помощи правильного подбора рациона питания можно не только увеличить или снизить вес, но и восстановить организм после операций, стабилизировать течение некоторых заболеваний внутренних органов, провести профилактику имеющихся у человека наследственных и хронических болезней (аллергических, онкологических, эндокринных), укрепить иммунную систему. Рациональное питание должно быть неотъемлемой частью здорового образа жизни каждого человека, так как оно является эффективным профилактическим средством большинства недугов. При составлении диет специалисты выделяют для оценки рационов питания следующие критерии:

- сбалансированность питания (пища должна содержать оптимальное, соответствующее потребностям групп населения или конкретного человека количественное и качественное соотношение пищевых веществ, в том числе незаменимых);
- энергетическая ценность пищи (должна соответствовать энергозатратам человека, производимым им в процессе жизнедеятельности);
- метод технологической обработки пищи (во время приготовления пищи возможность образования токсинов должна быть исключена, биологическая ценность пищи должна сохраняться);
- режим питания (в течение суток распределение приемов пищи должно соответствовать характеру и режиму трудовой деятельности или других видов активности).

Важнейшим инструментом из всех, которыми располагает диетология, является диетотерапия. Она представляет собой лечение различных патологических состояний и заболеваний при помощи специально подобранного, научно обоснованного и приготовленного строго определенным образом пищевого рациона, называемого диетой.

Диетические блюда готовят по правилам традиционной технологии. Однако в зависимости от характера заболевания выдвигаются специальные требования к выбору продуктов и способам приготовления. В ассортименте диетической продукции преобладают блюда в отварном виде. Рубленые мясные и рыбные изделия предпочтительно варить на пару, а овощи и плоды припускать. Это



улучшает вкусовые достоинства пищи и повышает сохранность многих пищевых веществ. Если в диете допускаются жареные блюда, то жарят на топленом или растительном масле. Сливочное масло кладут в готовое блюдо.

Во многих лечебных диетах необходимо щажение желудочно-кишечного тракта: механическое, химическое и термическое. Технологические приемы, обеспечивающие *механическое щажение* желудочно-кишечного тракта:

используют овощи, плоды, крупы с низким содержанием клеточных оболочек; мясо молодых животных, птиц, кроликов, части говяжьей туши, имеющие относительно мало соединительной ткани; при первичной обработке продукты подвергают разной степени измельчению, для создания пышной, воздушной консистенции измельченную массу интенсивно перемешивают, выбивают, вводят предварительно взбитые яичные белки; продукты подвергают термической обработке. При этом протопектин овощей переходит в пектин, и продукты приобретают нежную консистенцию, коллаген и эластин соединительной ткани превращается в глютин, происходит клейстеризация крахмала. Технологические приемы, обеспечивающие *химическое щажение* желудочно-кишечного тракта:

исключают кислые плоды, овощи, богатые эфирными маслами, острые и соленые гастрономические изделия, пряности, мясные и рыбные продукты, содержащие большое количество экстрактивных веществ, газированные и алкогольные напитки;

Здоровое питание значительно сокращает риск возникновения всех этих заболеваний. Правильно подобранный рацион благотворно влияет на обменные процессы, что способствует поддержанию нормального уровня холестерина, контролирует уровень кровяного давления, предотвращает накопление лишнего веса.

Литература

1. Якубов М. С., Турсунов И.И., Шихназарова Г.А. Системный анализ дифференцированного влияния питания матери на перинатальное развитие ребёнка//Научных и прикладных исследований №2 2016 г.Уфа 133 стр.

М.С. Якубов, Г.А. Шихназарова

АЛГОРИТМ ПРЕНАТАЛЬНОЙ ДИАГНОСТИКИ РАЗВИТИЕ ПЛОДА

(Ташкентский университет информационных технологий,
г. Ташкент, Узбекистан)

Одним из важнейших направлений Государственной программы «Год здоровой матери и ребенка» определено дальнейшее совершенствование законодательства и нормативно-правовой базы, касающейся охраны семьи, материнства и детства, защиты интересов женщин, повышения их роли в воспитании здорового ребенка, укрепления института семьи как основы сильного, стабильного и процветающего государства. Созревание будущего младенца про-