**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ОШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**Медицинский факультет**

**Кафедра «Общественное здравоохранение»**

«Утверждено» «Утверждено»

Председатель УМС на заседании кафедры

Прот.№\_\_\_от\_\_\_\_\_2022 ст.пр. \_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Турсунбаева Зав.каф.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

д.м.н. проф. Т.Мамаев

**ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ**

**(Syllabus)**

**по дисциплине «Гигиена питания»**

для студентов, обучающихся по направлению:  
 560003 «Медико-профилактическое дело»

Форма обучения: дневная

Всего кредитов – 5, курс – 6, семестр - 11

Общая трудоемкость - 150 часов, в т.ч.:

аудиторных – 75 часов (лекций – 30 часов, практических –45 часов)

СРС - 75 часов

Количество рубежных контролей (РК) – 2, экзамен - 11 семестр

2022 -2023 учебный год

**Цели освоения дисциплины «Гигиена питания»**

**Цель дисциплины** подготовить высококвалифицированных специалистов в области гигиены питания.

* **Задачи дисциплины** - дать студентам современные знания об основных теоретических и практических принципах организации рационального питания здорового и больного человека;
* научить оценивать показатели качества пищевых продуктов;
* научить выявлять причины, условия и факторы риска возникновения и распространения среди населения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с пищевыми продуктами и осуществлять их профилактику;
* дать знания по оценке количественной и качественной стороны питания и определению потребности в пищевых веществах;
* научить принципам разработки и организации диетического, лечебно-профилактического питания;
* дать знания по основам санитарных норм и правил для предприятий пищевой промышленности;
* дать знания по организации текущего санитарного надзора, санитарно-гигиенического обследования предприятий пищевой промышленности.

**Результаты обучения и компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины «Гигиена питания»**

В результате изучения дисциплины «Гигиена питания» студент достигнет следующих **результатов обучения****(РОд),**соответствующи*х* ожидаемым ***результатам освоения образовательной программы (РОоп) и заданным для дисциплины компетенциям:***

**РО5 – Умеет оценить факторы среды обитания населения, их влияние на общественное здоровье, проводить санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний**

**РО5= ПК 8**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПК-8** | | способность и готовностью к оценке состояние фактического питания населения, к участию в разработке комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе с целью преодоления дефицита микронутриентов, и для проживающих в зонах экологической нагрузки; способность и готовностью к проведению санитарно-эпидемиологического надзора за производством и реализацией продуктов питания. |
| **РО6 Умеет проводить санитарно-гигиенический и эпидемиологический надзор за объектами населенных мест, проводить мероприятия по охране и укрепления здоровья детского и взрослого населения, а также проводить адекватные мероприятия в случаи санитарно-эпидемиологических катастроф и чрезвычайных ситуаций**  **РО6** = **ПК 11** | | |
| **ПК-11** | способность и готовностью к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, проектной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления соответствия (несоответствия) установленными требованиями; | |

**РО8– Умеет выявлять факторы риска окружающей среди и их влияние на общественное здоровье, владеет методикой гигиенической диагностики на популяционном уровне на основании изучения факторов среды обитания человека.**

**РО8= ПК21**

|  |  |
| --- | --- |
| **ПК-21**. | способность и готовность к выявлению причинно-следственных связей нарушения здоровья алиментарного характера; |

**РО11– Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в системе профилактики заболеваний при различных ситуациях, а также в области охраны и укрепления здоровья населения в целом**

**РО11= ПК 40**

|  |  |
| --- | --- |
| **ПК-40.** | способностью и готовностью к анализу результатов собственной деятельности и деятельности органов, осуществляющих функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка, учреждений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Кыргызской Республике, иных учреждений здравоохранения с учетом требований официальных законодательных, нормативных и правовых документов в сфере здравоохранения; |

**Место дисциплины в структуре ООП**

Дисциплина «Гигиена питания» относится к ВУЗовскому компоненту вариативной части дисциплинам базовой части цикла профессиональных дисциплин, обеспечивающих теоретическую и практическую подготовку врачей по специальности «Медико-профилактическое дело»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Наименование темы*** | ***ПК-8*** | ***ПК-11*** | ***ПК-21*** | ***ПК-40*** | ***К-во компетенций*** |
| 1 | **Т№1:** Задачи Государственной политики КР в области здорового питания населения**. (1ч)**  **Т№2:** Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. **(1ч)** | + |  |  | + | 2 |
| 2 | **Т№1:** Организационные и правовые основы госсанэпиднадзора в области гигиены питания. **(1час)**  **Т№2:** Технические регламенты Таможенного Союза и Евразийского Союза. **(1час)** | + |  |  | + | 2 |
| 3 | **Т№1:** Безопасность пищевой продукции. Основные принципы Технического Регламента. **(1час)**  **Т№2:** Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения**. (1час)** |  |  |  | + | 1 |
| 4 | **Т№1:** Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения**. (1час)**  **Т№2:** Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья. **(1час)** |  |  | + |  | 1 |
| 5 | **Т№1:** Санитарно- гигиеническая экспертиза качества продуктов питания. **(1ч)**  **Т№2:** Цель и задачи санитарно- гигиенической экспертизы. **(1ч)** |  | + |  | + | 2 |
| 6 | **Т№1:** Этапы проведения санитарно- гигиенической  экспертизы. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов. **(1ч)** |  | + | + |  | 2 |
| 7 | **Т№1:** Санитарно-гигиеническая оценка мяса и мясных  продуктов. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно- гигиеническая оценка мяса птиц. **(1ч)** |  | + |  |  | 1 |
| 8 | **Т№1:** Санитарно- гигиеническая оценка рыбы, продуктов  ее переработки и промысловых беспозвоночных. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно- гигиеническая оценка молока и молочных  продуктов. **(1ч)** |  | + |  |  | 1 |
| 9 | **Т№1:** Санитарно- гигиеническая оценка яиц и яичных  продуктов. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно- гигиеническая оценка зерна и хлеба. **(1ч)** |  | + |  |  | 1 |
| 10 | **Т№1:** Санитарно- гигиеническая оценка консервной  продукции. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно- гигиеническая оценка кулинарной  продукции. **(1ч)** |  | + |  |  | 1 |
| 11 | **Т№1:** Санитарно-гигиенические требования к транспортировке  и приемке кулинарной продукции. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно-гигиенические требования к хранению  пищевых продуктов. **(1ч)** |  |  |  | + | 1 |
| 12 | **Т№1:** Санитарно-гигиенические требования к производству  различных видов продукции общественного питания. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно- гигиенические требования к реализации  продукции общественного питания. **(1ч)** |  |  |  | + | 1 |
| 13 | **Т№1:** Гигиенические требования к организации лечебного питания в больничных учреждениях и диетического питания. (1час)  **Т№2:** Основные лечебные диеты, требования к организации работы пищеблока больничного учреждения. (1час) | + |  | + |  | 2 |
| 14 | **Т№1:** Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов пищеблоков больниц. **(1ч)**  **Т№2:** Схема экспертизы проекта пищеблока больницы. **(1ч)** |  | + |  |  | 1 |
| 15 | **Т№1:** Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с вредными особо вредными условиями труда. **(1час)**  **Т№2:** Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием на промышленных предприятиях. **(1час)** | + |  | + |  | 2 |
|  | ***Всего:*** | **4** | **7** | **4** | **6** | **21** |

**Технологическая карта по дисциплине «Гигиена питания»**

**Специальность «Медико-профилактическое дело»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Модули** | **Ауди-тор-ных** | **СРС** | **Лекции** | | **практика** | | **СРС** | | **РК** | **ИК** | **Баллы** |
| час | балл | час | балл | час | балл |  |  |  |
| **I** | 34 | 36 | 14 | 7 | 20 | 7 | 36 | 6 | 10б |  | 30 |
| **II** | 41 | 39 | 16 | 7 | 25 | 7 | 39 | 6 | 10б |  | 30 |
| **ИК** |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 40б | 40 |
| **Всего:** | **75** | **75** | **30** | **14б** | **45ч** | **14б** | **75ч** | **12б** | **20б** | **40б** | **100б** |
| **150 ч** | |

**Карта накопления баллов по дисциплине «Гигиена питания»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | ***Модуль 1 (30 б.)*** | | | | | | ***РК 1*** | ***Модуль 2 (30б.)*** | | | | | | | **Итог.**  **контр. (40б).** |
|  | ***ТК 1*** | | | ***ТК 2*** | | | **ТК1** | | | **ТК2** | | | ***РК 2*** |
|  | лек | сем | срс | лек | сем | срс | л | с | срс | л | с | срс |
| ***баллы*** | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 3 | 3 | 3 | 4 | 3 | ***40 б*** |
|  | **10б** | | | **10 б** | | | ***10*** | **10б** | | | **10 б** | | | ***10*** |  |
|  | **Темы 1-4** | | | **Темы 5-8** | | |  | **Темы 8-15** | | | **Темы 16-22** | | |  |  |

**Тематический план дисциплины «Гигиена питания»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование**  **разделов дисциплины** |  | **Аудитор.**  **занятия** | |  | **Образ.техн** | **Оцен.сред** |
| **Всего** | **Лекции** | **практика** | **СРС** |
|  | ***11-семестр*** |  |  |  |  |  |  |
|  | ***Модуль 1*** |  |  |  |  |  |  |
| *1* | Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Этапы и пути развития гигиены питания | *30* | *8* | *10* | *12* | МШ,ЛВЗ,  ПР | ТП,  Т |
| *2* | Основы и принципы рационального питания. | *40* | *6* | *10* | *24* | МШ,ЛВЗ,  ПР | ТП,  Т |
|  | **Итого Модуль 1** | **70** | **14** | **20** | **36** |  |  |
|  | ***Модуль 2*** |  |  |  |  |  |  |
| *1* | Санитарно- гигиеническая экспертиза качества продуктов питания. | *50* | *10* | *18* | *22* |  |  |
| *2* | Гигиенические основы диетического и лечебно-профилактического питания. | *30* | *6* | *7* | *17* | МШ,ЛВЗ,  ПР | ТП,  Т |
|  | **Итого модуль 2** | **80** | **16** | **25** | **39** |  |  |
|  | ***ВСЕГО*** | ***150*** | ***30*** | ***45*** | ***75*** |  |  |

**В ходе освоения дисциплины «Гигиена питания» студент достигнет следующих *результатов обучения:***

**Студент должен:**

**Знать:**

* организационно-правовые основы Государственного санитарно-эпидемиологического надзора;
* права и обязанности должностных лиц Государственного санитарно-эпидемиологического надзора;
* профессионально - деонтологические принципы и основные виды деятельности врача по гигиене питания;
* методику проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства и реконструкции пищевых объектов;
* порядок проведения экспертизы и государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, новых пищевых источников, пищевых добавок, пестицидов, минеральных удобрений, материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;
* цель, задачи, методику санитарного обследования и санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
* виды санитарно-эпидемиологического заключения;
* основы санитарно-просветительной работы по повышению гигиенических знаний у населения и гигиенического обучения работников пищевых объектов;
* понятие качества пищевых продуктов;
* принципы организации санитарной охраны пищевых продуктов;
* основные антропогенные в микробиологические загрязнители продовольственного сырья и пищевых продуктов;
* классификацию и санитарные правила применения пищевых добавок;
* классификацию, эпидемиологию, этиологию, патогенез, клинику, лечение, лабораторную диагностику и профилактику пищевых отравлений;
* роль отдельных пищевых продуктов в возникновении пищевых отравлений;
* инструктивные материалы, регламентирующие порядок расследования и учета пищевых отравлений;
* методику расследования пищевых отравлений;
* гигиенические основы физиологии и биохимии питания;
* основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп населения;
* нормы потребления пищевых веществ и энергии для различных групп населения;
* методы изучения фактического питания населения;
* методы оценки пищевого статуса;
* клинические признаки алиментарного дисбаланса и лабораторные маркеры пищевого статуса;
* основные направления и задачи государственной политики в области здорового питания населения КР;
* основные алиментарные дисбалансы, характерные для питания населения развитых стран, причины и последствия их развития, научные принципы коррекции;
* основные законодательные и нормативные материалы, регламентирующие применение лечебно-профилактического питания;
* гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания на предприятиях с особо вредными условиями труда, виды лечебно-профилактического питания;
* методику проведения контроля за организацией лечебно-профилактического питания на предприятиях с особо вредными условиями труда;
* основы алиментарной адаптации, гигиенические аспекты организации питания населения в условиях радиоактивной нагрузки;
* гигиенические принципы и санитарно-гигиенические требования к организации диетического питания по месту работы, учебы и жительства населения в системе общественного питания;
* гигиенические требования к организации производства диетических (лечебных) блюд;
* факторы риска, первичная и вторичная алиментарная профилактика заболеваний;
* основные принципы организации питания в стационарных условиях и в санаториях;
* методики проведения контроля за организацией лечебного питания;
* характеристики основных диет, применяемых в лечебном питании.

**Уметь:**

* использовать законодательную, нормативную и инструктивно-методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания с оформлением актов индивидуального управления;
* осуществлять контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил при производстве, хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья в системе предприятий \_ пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
* разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
* на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования данной партии пищевой продукции в питании населения;
* расследовать вспышки пищевых отравлений, составлять акт расследования, разрабатывать мероприятия по профилактике пищевых отравлений;
* изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания;
* осуществлять контроль за организацией лечебного (диетического) питания; лечебно-профилактического питания населения, работающего на промышленных предприятиях с особо вредными условиями труда, а также питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, с разработкой рекомендаций по его оптимизации.

**Владеть:**

* законодательными, нормативными и инструктивно-методической документацией при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания с оформлением актов индивидуального управления;
  + осуществление контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических правил при производстве, хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья в системе предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
  + на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабора­торных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования данной партии пищевой продукции в питании населения;
  + расследование вспышки пищевых отравлений, составлять акт расследования, разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) на пред­приятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
* изучение и анализ состояния питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания;
* изучение и осуществление контроля питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, с разработкой рекомендаций по его оптимизации; а также надзор за организацией лечебно-профилактического питания работников промышленных предприятий с особо вредными условиями труда и лечебного (диетического) питания.

Осуществление предупредительного санитарного надзора, в частности:

* проведение санитарной экспертизы проектов пищевых объектов;
* проведение гигиенической оценки новых технологических линий, агрегатов, машин, оборудования для производства, хранения и реализации продуктов;
* проведение гигиенической оценки новых видов пищевых продуктов, сырья, посуды, тары инвентаря, упаковочных материалов, покрытий для технологического, холодильного и торгового оборудования пищевого назначения;
* проведение гигиенической оценки новых видов пищевых добавок пестицидов, моющих средств и т.д.

Осуществление текущего санитарного надзора, в частности:

* проведение оценки состояния здоровья населения в связи с характером питания;
* разработка и контроль выполнения мероприятия по рационализации питания;
* разработка и осуществление мероприятий по санитарной охране пищевых продуктов как фактора окружающей среды;
* контроль соответствия устройства и содержание пищевых объектов действующим санитарно-гигиеническим и санитарно-противоэпидемическим правилам и нормам;

**Перечень компетенций, вклад в формирование которых осуществляет дисциплина:**

**РО5 – Умеет оценить факторы среды обитания населения, их влияние на общественное здоровье, проводить санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний**

**РО5= ПК 8**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПК-8** | | способность и готовностью к оценке состояние фактического питания населения, к участию в разработке комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе с целью преодоления дефицита микронутриентов, и для проживающих в зонах экологической нагрузки; способность и готовностью к проведению санитарно-эпидемиологического надзора за производством и реализацией продуктов питания. |
| **РО6 Умеет проводить санитарно-гигиенический и эпидемиологический надзор за объектами населенных мест, проводить мероприятия по охране и укрепления здоровья детского и взрослого населения, а также проводить адекватные мероприятия в случаи санитарно-эпидемиологических катастроф и чрезвычайных ситуаций**  **РО6** = **ПК 11** | | |
| **ПК-11** | способность и готовностью к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, проектной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления соответствия (несоответствия) установленными требованиями; | |

**РО8– Умеет выявлять факторы риска окружающей среди и их влияние на общественное здоровье, владеет методикой гигиенической диагностики на популяционном уровне на основании изучения факторов среды обитания человека.**

**РО8= ПК21**

|  |  |
| --- | --- |
| **ПК-21**. | способность и готовность к выявлению причинно-следственных связей нарушения здоровья алиментарного характера; |

**РО11– Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в системе профилактики заболеваний при различных ситуациях, а также в области охраны и укрепления здоровья населения в целом**

**РО11= ПК 40**

|  |  |
| --- | --- |
| **ПК-40.** | способностью и готовностью к анализу результатов собственной деятельности и деятельности органов, осуществляющих функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка, учреждений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Кыргызской Республике, иных учреждений здравоохранения с учетом требований официальных законодательных, нормативных и правовых документов в сфере здравоохранения; |

**Краткое содержание дисциплины «Гигиена питания»**

Государственный санитарный надзор в области гигиены питания. Физиолого-гигиенические основы рационального и сбалансированного питания и гигиенические требования к их организации. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов питания. Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания, требования к устройству и содержанию предприятий торговли, общественного питания и пищевой промышленности. Основы лечебно-профилактического и диетического питания, питание отдельных групп населения. Организация гигиенического обучения работников пищевых предприятий. Расследование пищевых отравлений и разработка мер по профилактике пищевых отравлений.

**Цель дисциплины:** раскрыть гигиенические и экологические аспекты питания как фактора окружающей среды, призванного обеспечить нормальный рост, развитие организма, высокий уровень его работоспособности и, как следствие, оптимальную продолжительность жизни человека.

Перед будущими врачами ставится задача изучения проблем, связанных с влиянием питания на здоровье отдельного человека и населения в целом.

К числу таких проблем относятся: количественная и качественная потребность в пище и питательных веществах, пищевая ценность и доброкачественность пищевых продуктов и пищи, ксенобиотическая нагрузка продуктов питания, режим питания, организация полноценного питания в организованных коллективах, обеспечение оптимальных санитарных режимов в производстве пищевых продуктов и реализации их на предприятиях общественного питания; проведение текущего и предупредительного надзора за строительством и эксплуатацией пищевых объектов и предприятий, участие в планировании питания населения, проведение санитарно-просветительной работы среди населения.

**Задачи дисциплины**

* дать студентам современные знания об основных теоретических и практических принципах организации рационального питания здорового и больного человека;
* научить оценивать показатели качества пищевых продуктов;
* научить выявлять причины, условия и факторы риска возникновения и распространения среди населения инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с пищевыми продуктами и осуществлять их профилактику;
* дать знания по оценке количественной и качественной стороны питания и определению потребности в пищевых веществах;
* научить принципам разработки и организации диетического, лечебно-профилактического питания;
* дать знания по основам санитарных норм и правил для предприятий пищевой промышленности;
* дать знания по организации текущего санитарного надзора, санитарно-гигиенического обследования предприятий пищевой промышленности.

**Пререквизиты дисциплины-** биохимия, анатомия, физиология, нормальная физиология, основы профилактики заболеваний, общая эпидемиология, основы санитарно-гигиенического надзора, основы МПД, микробиология.

**Постреквизиты дисциплины-** гигиена труда, гигиена детей и подростков, инфекционные болезни, коммунальная гигиена, госпитальная гигиена

**Цели и результаты обучения по темам дисциплины «Гигиена питания»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Тема 1**  **Т№1:** Задачи Государственной политики КР в области здорового питания населения. **(1ч)**  **Т№2:** Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. **(1ч)** | | | |
| **Компетенции** | **ПК-8, ПК-40** | | |
| **РОд** | **Знает:** Государственный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»  **Умеет:** пользоваться ЗАКОНом КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ от 4 августа 2008 года №183«О продовольственной безопасности Кыргызской Республики»  **Владеет:** Правами и обязанностями долж­ностных лиц санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания. | | |
| **Цели темы** | формировать знания по регулированию в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов | | |
| **РО**  **Темы**  **(РОт)** | **Лекция** | *2ч* | **Знает и понимает:** Санитарно– гигиенические требования к организации питания населения, к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью и технологиям их производства. |
| **Практика** | *2ч* | **Умеет:** применить основные принципы, лежащие в основе современного подхода к рациональному питанию; особенности обмена веществ и энергии человека и физиологические нормы; гигиенические принципы питания  **Владеет:** навыками оценки адекватности рациона питания физиологическим потребностям; применять основные положения требований к пищевому рациону, норм питания |
| **СРС** | *4 ч* | **Умеет:** формировать знания о пищевых продуктах и их санитарно-гигиенической характеристике  **Владеть:** навыками контроля за соблюдением установленных гигиенических требований при разработке технологий и рецептуры новых видов и участие в составлении ГОСТ, ВТУ на эти продукты. |
| **Тема 2**  **Т№1:** Организационные и правовые основы госсанэпиднадзора в области гигиены питания. **(1час)**  **Т№2:** Технические регламенты Таможенного Союза и Евразийского Союза. **(1час)** | | | |
| **Компетенции** | **ПК-8, ПК-40** | | |
| **РОд** | **Знает**: Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.  **Умеет:** Оценить критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления.  **Владеет:** Информацией о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий. | | |
| **Цели темы** | формировать знания по организационным и правовым основам госсанэпиднадзора в области гигиены питания | | |
| **РО**  **Темы**  **(РОт)** | **Лекция** | *2ч* | **Знает и понимает** санитарные нормы и правила, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов |
| **Практика** | *2ч* | **Умеет:** интерпретировать законодательные документы, регламентирующие государственный санитарный надзор; изобразить графически организационные основы государственного санитарного надзора;  **Владеет:** правовыми основами государственного санитарного надзора, мерами дисциплинарного и общественного воздействия, мерами административного принуждения; |
| **СРС** | *6 ч* | **Умеет:** формировать знания о пищевых продуктах и их санитарно-гигиенической характеристике  **Владеть:** навыками контроля за соблюдением установленных гигиенических требований при разработке технологий и рецептуры новых видов и участие в составлении ГОСТ, ВТУ на эти продукты. |
| **Тема 3**  **Т№1:** Безопасность пищевой продукции. Основные принципы Технического Регламента. **(1час)**  **Т№2:** Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения**. (1час)** | | | |
| **Компетенции** | **ПК-40** | | |
| **РОд** | **Знает:** Значение растительных пищевых продуктов в питании  **Умеет:** пользоватьсяТехническим Регламентом «О безопасности пищевой продукции»  **Владеет:** Знаниями о влиянии технологии получения на пищевую и биологическую ценность продуктов растительных пищевых продуктов. | | |
| **Цели темы** | формировать знания о безопасности пищевой продукции | | |
| **РО**  **Темы**  **(РОт)** | **Лекция** | *2ч* | ***Знает и понимает***основные принципы Технического Регламента «О безопасности пищевой продукции» |
| **Практика** | *4ч* | **Умеет:** руководствоваться «Гигиеническими требованиями безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»  **Владеет:** показателями безопасности пищевых продуктов |
| **СРС** | *4ч* | **Умеет:** установить качественное состояние пищевых продуктов и выявить свойства, которые могут отрицательно влиять на здоровье населения  **Владеть:** правильной организацией санитарной экспертизы продукта с целью контроля их качества и безопасности на всех этапах (получение, транспортировка, переработка, хранение и реализация). |
| **Тема 4**  **Т№1:** Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения**. (1час)**  **Т№2:** Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья. **(1час)** | | | |
| **Компетенции** | **ПК-21** | | |
| **РОд** | **Знает:** Значение продуктов животного происхождения в питании населения.  **Умеет:** Оценить пищевую и биологическую ценность продуктов животного происхождения  **Владеет:** Санитарно-эпидемиологическими требованиями к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья | | |
| **Цели темы** | формировать знания по гигиенической оценке качества и безопасности продуктов животного происхождения. | | |
| **РО**  **Темы**  **(РОт)** | **Лекция** | *2ч* | ***Знает и понимает***санитарно-эпидемическую роль продуктов животного происхождения |
| **Практика** | *2ч* | **Умеет:** оценить порчу пищевых продуктов  **Владеет:** знаниями по стандартизации пищевых продуктов, ее гигиеническом и правовом значении |
| **СРС** | *4 ч* | **Умеет:** формировать знания о пищевой и биологической ценности продуктов животного происхождения  **Владеть:** оценкой свежести продукта проводимой по результатам органолептического исследования, физико-химических тестов и бактериоскопии. |
| **Тема 5**  **Т№1:** Санитарно- гигиеническая экспертиза качества продуктов питания. **(1ч)**  **Т№2:** Цель и задачи санитарно- гигиенической экспертизы. **(1ч)** | | | |
| **Компетенции** | **ПК-11, ПК-21** | | |
| **РОд** | **Знает:** санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья,  **Умеет:** пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания;  выявить источники загрязнения пищевых продуктов и определить характер их неблагоприятного влияния на здоровье;  **Владеет:** методиками проведения санитарного обследования и порядком проведения гигиенической экспертизы. | | |
| **Цели темы** | формировать знания по проведению гигиенической экспертизы пищевых продуктов. | | |
| **РО**  **Темы**  **(РОт)** | **Лекция** | *2ч* | **Знает и понимает** гигиенические нормы соответствия сырья, продукции и упаковки установленным гигиеническим требованиям. |
|  | **Практика** | *2ч* | **умеет** Интерпретировать основные положения «инструкции о порядке проведения гигиенической экспертизы продуктов в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы». Составить заключение о качестве пищевых продуктов.  **Владеет** знаниями о пищевой и биологической ценности основных компонентов пищи |
|  | **СРС** | *18 ч* | **Умеет;** формировать навыки методов санитарной экспертизы пищевых продуктов  **Владеть:** организацией работы лабораторий ЦГЭ по разделу гигиены питания |
| **Тема 6**  **Т№1:** Этапы проведения санитарно- гигиенической экспертизы. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов. **(1ч)** | | | |
| **Компетенции** | **ПК-11, ПК-21** | | |
| **РОд** | **Знает:** санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья,  **Умеет:** пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания, оценивать качество пищевых продуктов и уровень санитарного состояния пищевых предприятий по микробиологическим показателям, выявить источники загрязнения пищевых продуктов и определить характер их неблагоприятного влияния на здоровье;  **Владеет:** методиками проведения санитарного обследования и порядком проведения гигиенической экспертизы. | | |
| **Цели темы** | формировать знания по проведению гигиенической экспертизы пищевых продуктов, изучить факторы, влияющие на формирование микрофлоры пищевых продуктов. | | |
| **РО**  **Темы**  **(РОт)** | **Лекция** | *2ч* | **Знает и понимает** гигиенические нормы соответствия сырья, продукции и упаковки установленным гигиеническим требованиям. |
| **Практика** | *2ч* | **умеет:** оценить качество зерна и зерновых продуктов  **владеет:** санитарными требованиями к качеству зерна и зерновых продуктов, профилактикой заболеваний передающихся через зерновые продукты. |
| **СРС** | *4 ч* | **Умеет:** оценивать качество пищевых продуктов и уровень санитарного состояния пищевых предприятий по микробиологическим показателям, выявить источники загрязнения пищевых продуктов и определить характер их неблагоприятного влияния на здоровье;  **Владеть:**  методиками проведения санитарного обследования и порядком проведения гигиенической экспертизы. |
| **Тема 7**  **Т№1:** Санитарно-гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно- гигиеническая оценка мяса птиц. **(1ч)** | | | |
| **Компе-тенции** | **ПК-11** | | |
| **РОд** | **Знает:** пищевую и биологическую ценность мяса; болезни животных, передающихся человеку через мясо;  **Умеет:** пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; выявить источники загрязнения пищевых продуктов и определить характер их неблагоприятного влияния на здоровье;  **Владеет:** методиками проведения санитарного обследования и порядком проведения гигиенической экспертизы. | | |
| **Цели темы** | изучение пищевой и биологической ценности и эпидемиологической опасности мяса и мясных продуктов. Освоение методики санитарно-гигиенической экспертизы и оценки качества мяса теплокровных животных | | |
| **РО**  **Темы**  **(РОт)** | **Лекция** | *2ч* | **Знает и понимает** пищевую и биологическую ценность мяса и мясных продуктов |
| **Практика** | *2ч* | **Умеет:** оценить качество мяса и мясных продуктов  **Владеет:** показателями, характеризующие качество мяса, профилактическими мероприятиями заболеваний передающихся через мясо животных и птиц. |
| **СРС** | *4ч* | **Умеет:** формировать знания о пищевой и биологической ценности мяса и мясных продуктов **Владеть:**  оценкой свежести мяса проводимой по результатам органолептического исследования, физико-химических тестов и бактериоскопии. |
| **Тема 8**  **Т№1:** Санитарно- гигиеническая оценка рыбы, продуктов ее переработки и промысловых беспозвоночных. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно- гигиеническая оценка молока и молочных продуктов. **(1ч)** | | | |
| **Компетенции** | **ПК-11** | | |
| **РОд** | **Знает:** санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья,  **Умеет:** пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; выявить источники загрязнения пищевых продуктов и определить характер их неблагоприятного влияния на здоровье;  **Владеет:** методиками проведения санитарного обследования и порядком проведения гигиенической экспертизы. | | |
| **Цели темы** | формировать знания об пищевой и биологической ценности рыбы, молока и молочных продуктов | | |
| **РО**  **Темы**  **(РОт)** | **Лекция** | *2ч* | **Знает и понимает** пищевую и биологическую ценность рыбы, молока и молочных продуктов. |
|  | **Практика** | *4ч* | **Умеет:** оценить качество рыбы, молока и молочных продуктов  **Владеет:** показателями, характеризующие качество рыбы, молока и молочных продуктов, профилактическими мероприятиями заболеваний передающихся через рыбу, молоко и молочные продукты |
|  | **СРС** | *4ч* | **Умеет:** формировать знания о пищевой и биологической ценности рыбы, молока и молочных продуктов  **Владеть:**  оценкой свежести рыбы, молока и молочных продуктов проводимой по результатам органолептического исследования, физико-химических тестов и бактериоскопии. |
| **Тема 9**  **Т№1:** Санитарно- гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно- гигиеническая оценка зерна и хлеба. **(1ч)** | | | |
| **Компетенции** | **ПК-11** | | |
| **РОд** | **Знает:** санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности яиц и яичных, зерновых продуктов (муки, крупы, хлеба)**.**  **Умеет:** пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; выявить источники загрязнения пищевых продуктов и определить характер их неблагоприятного влияния на здоровье;  **Владеет:** методиками проведения санитарного обследования и порядком проведения гигиенической экспертизы яиц и яичных, зерновых продуктов (муки, крупы, хлеба)**.** | | |
| **Цели темы** | формировать знания об пищевой и биологической ценности яиц и яичных продуктов, зерна и зерновых продуктов | | |
| **РО**  **Темы**  **(РОт)** | **Лекция** | *2ч* | **Знает и понимает** значение яиц и яичных продуктов, зерна и зерновых продуктов в питании человека. |
| **Практика** | *4ч* | **Умеет:** обосновать выводы о возможности и порядке использования яиц и яичных продуктов, зерна и хлеба для целей питания;  **владеет:** лабораторным исследованием яиц, зерна и хлеба с составлением заключения о качестве образца и условиях ее реализации. |
|  | **СРС** | *4 ч* | **Умеет:** формировать знания о пищевой и биологической ценности яиц и яичных, зерновых продуктов  **Владеть:**  оценкой свежести яиц и яичных, зерновых продуктов проводимой по результатам органолептического исследования, физико-химических тестов и бактериоскопии. |
| **Тема 10**  **Т№1:** Санитарно- гигиеническая оценка консервной продукции. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно- гигиеническая оценка кулинарной продукции. **(1ч)** | | | |
| **Компе-тенции** | **ПК-11** | | |
| **РОд** | **Знает:** санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности консервированных продуктов,  **Умеет:** пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; выявить источники загрязнения пищевых продуктов и определить характер их неблагоприятного влияния на здоровье;  **Владеет:** методиками проведения санитарного обследования и порядком проведения гигиенической экспертизы. | | |
| **Цели темы** | формировать знания о санитарно- гигиенической оценке консервной и кулинарной продукции | | |
| **РО**  **Темы**  **(РОт)** | **Лекция** | *2ч* | ***Знает и понимает***значение консервирования пищевых продуктов в питании. |
| **Практика** | *8ч* | **Знает:** методы консервирования (по классификации) и их гигиеническую характеристику,  **Умеет:** проводить органолептическое и физико-химическое исследование баночных консервов и кулинарных изделий; составлять заключение по оценке образцов баночных консервов;  **Владеет:** обоснованием вывода о возможности и порядке использования баночных консервов для целей питания; |
| **СРС** | *4 ч* | **Умеет** формирование знаний о гигиеническом требовании к производству консервов.  **Владеет** методикой санитарно-гигиенического режима на производстве консервов. |
| **Тема 11**  **Т№1:** Санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приемке кулинарной продукции. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов. **(1ч)** | | | |
| **Компетенции** | **ПК-40** | | |
| **РОд** | **Знает:** требования к приёмке пищевых продуктов; условия и сроки хранения различных продуктов;  **Умеет:** использовать свои знания в обеспечении соответствующих условий приёмки и хранения пищевых продуктов;  **Владеет:** навыками оценки качества принимаемых продуктов. | | |
| **Цели темы** | изучить учебный материал, касающийся правил приёма и условий хранения продуктов питания; акцентировать внимание на изменении состава и свойств продуктов в результате нарушения условий и сроков хранения | | |
| **РО**  **Темы**  **(РОт)** | **Лекция** | *2ч* | **Знает и понимает**санитарные требования к транспорту, используемому для перевозки пищевых продуктов; требования к перевозке особо скоропортящихся, замороженных и других продуктов; |
| **Практика** | *2ч* | **Умеет:** оценивать качество продуктов по санитарно-гигиеническим показателям  **Владеет:** санитарно-гигиенической оценкой режима хранения, перевозки, реализации и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания для предупреждения возникновения пищевых заболеваний. |
| **СРС** | *4 ч* | **Умеет** определить санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приему кулинарной продукции  **Владеет** санитарными требованиями к транспортным средствам, осуществляющих транспортирование пищевых продуктов |
| **Тема 12**  **Т№1:** Санитарно-гигиенические требования к производству различных видов продукции общественного питания. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно- гигиенические требования к реализации продукции общественного питания. **(1ч)** | | | |
| **Компетенции** | **ПК-40** | | |
| **РОд** | **Знает:** состав и свойства сырья животного и растительного происхождения, гигиеническую оценку и критерии безопасности;  **Умеет:** давать гигиеническую оценку сырью животного и растительного происхождения; осуществлять контроль за соблюдением технологических режимов приготовления блюд; давать гигиеническую оценку готовым блюдам;  **Владеет:** навыками оценки санитарного качества сырья животного, растительного происхождения и готовых блюд. | | |
| **Цели темы** | изучить учебный материал по первичной и тепловой обработке сырья животного и растительного происхождения; акцентировать внимание на санитарных требованиях, предъявляемых к сырью и технологии производства блюд; | | |
| **РО**  **Темы**  **(РОт)** | **Лекция** | *2ч* | **Знает и понимает** гигиенические требования, предъявляемые к овощам, плодам, ягоде; правила первичной переработки и условия хранения продуктов животного и растительного происхождения; условия реализации готовых блюд и сроки их хранения; |
| **Практика** | *2ч* | **Умеет:** оценить порчу пищевых продуктов  **владеет:** знаниями по стандартизации пищевых продуктов, ее гигиеническом и правовом значении |
| **СРС** | *4 ч* | **Умеет:** проанализировать и оценить структуру продуктового набора, пищевую ценность рационов питания населения;  **Владеть:**  методикой проведения анализа алиментарно-зависимой заболеваемости населения |
| **Тема 13**  **Т№1:** Гигиенические требования к организации лечебного питания в больничных учреждениях и диетического питания. **(1час)**  **Т№2:** Основные лечебные диеты, требования к организации работы пищеблока больничного учреждения. **(1час)** | | | |
| **Компетенции** | **ПК-8, ПК-21** | | |
| **РОд** | **Знает:** гигиенические принципы применения лечебного (диетического) питания в лечебно-профилактических учреждениях и системе общественного питания  **Умеет:** Интерпретировать термины «лечебное» и «диетическое» питания и общие принципы их построения, проводить гигиеническую оценку лечебных диет, применяемых в лечебно-профилактическом учреждении  **Владеет:** Современными подходами к оптимизации диетического (лечебного и профилактического питания). | | |
| **Цели темы** | Ознакомить студентов с основными лечебными диетами, требованиями к организации работы пищеблока больничного учреждения | | |
| **РО**  **Темы**  **(РОт)** | **Лекция** | *2ч* | **Знает и понимает** гигиеническую оценку правильности составления меню-раскладок и использования продуктов и блюд в лечебных рационах, их энергетической ценности и качественного состава. |
|  | **Практика** | *4ч* | **Умеет:** правильно назначить частную и стандартную лечебную диету в зависимости от основной патологии контингента больных и имеющихся у пациентов сочетаний острых и хронических заболеваний, дать указания персоналу об особенностях приготовления и состава пищи с учетом стадии того или иного заболевания конкретного больного; уметь правильно назначить рацион питания или ЛПП в другой форме лицам, имеющим при работе контакт с производственными вредностями.  **Владеет:** основными лечебными диетами, требованиями к организации работы пищеблока больничного учреждения. |
|  | **СРС** | *4 ч* | **Умеет:** вести контроль за качеством готовой пищи в лечебно-профилактическом учреждении, формировать знания о принципах диетического (лечебного) питания  **Владеть:**  Основными принципами выбора специализированных диетических продуктов |
| **Тема 14**  **Т№1:** Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов пищеблоков больниц. **(1ч)**  **Т№2:** Схема экспертизы проекта пищеблока больницы. **(1ч)** | | | |
| **Компетенции** | **ПК-11** | | |
| **РОд** | **Знает:** задачи предупредительного санитарного надзора за проектированием и строительством пищевых объектов,  **Умеет:** пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами и санитарно-гигиеническими требованиями к генеральному плану проекта пищевых объектов;  **Владеет:** требованиями по составлению заключения по проекту пищевых объектов. | | |
| **Цели темы** | формировать навыки работы с проведением экспертизы проектов пищеблоков больниц. | | |
| **РО**  **Темы**  **(РОт)** | **Лекция** | *2ч* | **Знает и понимает** задачи предупредительного санитарного надзора за проектированием и строительством пищеблоков больниц. |
|  | **Практика** | *2ч* | ***Умеет:*** оценитьпроекты пищеблоков больниц.  ***Владеет:*** Санитарно-гигиенической экспертизой проекта пищеблоков больниц |
|  | **СРС** | *4ч* | **Умеет:** проводить контроль за строительством объектов пищевой промышленности, общепита и торговли с точки зрения соблюдения гигиенических норм, санитарных правил и требований.  **Владеть:**  методиками проведения санитарного обследования и порядком проведения гигиенической экспертизы. |
| **Тема 15**  **Т№1:** Питание в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды. **(1час)**  **Т№2:** Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с вредными особо вредными условиями труда. **(1час)**  **Т№3:** Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием на промышленных предприятиях. **(1час)** | | | |
| **Компетенции** | **ПК-8, ПК-21** | | |
| **РОд** | **Знает:** основные механизмы детоксикации ксенобиотиков.  **Умеет:** рассмотреть существующие рационы лечебно-профилактического питания, их патогенетическую направленность  **Владеет:** количественной оценкой факторов производственной среды и трудовой деятельности. | | |
| **Цели темы** | Систематизировать и закрепить знания студентов о роли лечебно-профилактического питания в общем комплексе мероприятий по предупреждению неблагоприятного воздействия на организм вредных факторов производственной среды. | | |
| **РО**  **Темы**  **(РОт)** | **Лекция** | *2ч* | **Знает и понимает** современные научные подходы и гигиенические критерии назначения лечебно-профилактического питания, формировать знания о принципах лечебно-профилактического питания |
|  | **Практика** | *2ч* | ***Умеет:*** Использовать восемь рационов горячих завтраков (в соответствии с основ­ными группами производственных вредностей), дать характеристику рационов лечебно-профилактического питания.  ***владеет:***«Переч­нем производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение ЛПП в связи с особо вредными условиями труда» |
|  | **СРС** | *3 ч* | **Умеет:** раскрыть сущность и принципы лечебного питания**,** формировать знания о принципах лечебно-профилактического питания  **Владеть:**  организацией диетпитания в системе общественного питания на производственных предприятиях, в учреждениях, высших учебных заведениях, а также в общедоступных столовых |

**Календарно-тематический план лекций**

**Дисциплина «Гигиена питания»**

**Специальность «Медико-профилактическое дело»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ и название темы** | **Лек-**  **ции**  **№** | **Наименование**  **изучаемых вопросов** | **К-**  **во**  **час** | **Бал-лы** | **Лит-ра** | **Исп.**  **обр.зов-техн** | **Нед** |
| **Модуль 1** | | | |  | | |  |
| **Лекция №1**  **Т№1:** Задачи Государственной политики КР в области здорового питания населения. **(1ч)**  **Т№2:** Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. **(1ч)** | 1  **ПК-8**  **ПК-40** | **План лекции:**  1.Государственный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»  2.Права и обязанности долж­ностных лиц санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания.  3.Содержание, методы и формы работы по гигиене питания в уч­реждениях санитарно-эпидемиологической службы.  4.Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания населения, к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью и технологиям их производства.  5.Ответственность за нарушения санитарного законодательства.  6.Порядок делопроизводства в учреждениях Госсанэпиднадзора.  7.Виды санитарно-эпидемиологического заключения.  8.Основная документация и индивидуальные акты управления. | 2 | 1 | Осн.1,2,3  Доп.1  Каф.1 | ЛБ  ЛВ  МШ | 1-я |
| **Лекция №2**  **Т№1:** Организационные и правовые основы госсанэпиднадзора в области гигиены питания. **(1час)**  **Т№2:** Технические регламенты Таможенного Союза и Евразийского Союза. **(1час)** | 2  **ПК-8**  **ПК-40** | **План лекции:**  1.Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, контактирующих с ними материалов и изделий.  2.Санитарные нормы и правила, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов.  3.Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления.  4. Цели и задачи таможенного союза. Соглашение таможенного союза по санитарным мерам.  5. Документы, формирующие договорно-правовую базу таможенного союза в области санитарных мер (Единый перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории таможенного союза;  6.Микробиологическая безопасность пищи (прионы, вирусы, бактерии, простейшие, гельминты, биотоксины).  7.Санитарно-химическая безопасность пищи (токсические элементы, радионуклиды, пестициды, нитраты, нитрозамины, добавки и др.).  8.Информация о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий. | 2 | 1 | Осн.1,2,3  Доп.1  Каф.1 | ЛБ  ЛВ  МШ | 2-я |
| **Лекция №3**  **Т№1:** Безопасность пищевой продукции. Основные принципы Технического Регламента. **(1час)**  **Т№2:** Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения**. (1час)** | 3  **ПК-40** | **План лекции:**  1.Значение растительных пищевых продуктов в питании.  2.Растительные продукты как основной источник витаминов С*,* биофлавоноидов, бeтa-каротина.  3.Некрахмальные полисахариды (клетчатка, пектиновые и другие волокнистые вещества) овощей и плодов, их значение в питании.  4.Значение зерновых продуктов в питании.  5.Зерновые продукты как основной источник углеводов, пищевых волокон и витаминов группы В.  6.Продукты переработки зерна (мука, крупа), их пищевая и биологическая ценность.  7.Влияние технологии получения на пищевую и биологическую ценность продуктов переработки зерна.  8.Гигиенические критерии качества хлеба и хлебобулочных изделий.  9.Органические кислоты, минеральные и дубильные вещества овощей и плодов и их значение в питании.  10.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза растительных продуктов. | 2 | 1 | Осн.1,2,3  Доп.1  Каф.1 | ЛБ  ЛВ  МШ | 3-я |
| **Лекция №4**  **Т№1:** Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения**. (1час)**  **Т№2:** Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья. **(1час)** | **4**  **ПК-21** | **План лекции:**  1.Значение молока и молочных продуктов в питании населения.  2.Молоко и молочные продукты как источники полноценного белка.  3.Кисломолочные и обогащенные молочные продукты и их значение в питании.  4.Молочные продукты для питания детей различных возрастных групп.  5.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза молока и молочных продуктов, в том числе в условиях неблагополучной эпидемической обстановки (сибирская язва, ящур, туберкулез, бруцеллез, кокковые инфекции и др.).  6.Значение яиц и яичных продуктов в питании населения.  7.Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека.  8.Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность. Виды колбас. Скоропортящиеся виды колбасных изделий.  9.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясопродуктов. Санитарно-эпидемическая роль мяса (сальмонеллы, листерии, клостридии)  10.Болезни животных, передающиеся человеку через мясо (туберкулез, бруцеллез, ящур, особо опасные инфекции - сибирская язва, сап).  11.Биогельминтозы, связанные с потреблением мяса (тениидоз, трихинеллез).  12.Контаминация мясопродуктов антибиотиками, гормонами, пестицидами и другими чужеродными веществами. | 2 | 1 | Осн.1,2,3  Доп.1  Каф.1 | ЛБ  ЛВ  МШ | 4-я |
| **Лекция №5**  **Т№1:** Санитарно- гигиеническая экспертиза качества продуктов питания. **(1ч)**  **Т№2:** Цель и задачи санитарно- гигиенической экспертизы. **(1ч)** | 5  **ПК-11**  **ПК-21** | **План лекции:**  1.Гигиеническая экспертиза – определение, основная цель проведения экспертизы.  2.Виды гигиенической экспертизы, осуществляемые органами государственного санитарного надзора.  3.Показания для проведения внеплановой гигиенической экспертизы, ее основная задача.  4.Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.  5.Стандартизация пищевых продуктов, ее гигиеническое и правовое значение.  6.Виды государственных стандартов и технических регламентов, их характеристики.  7.Санитарно-эпидемиологическое нормирование. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности.  8.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов.  9.Методика проведения санитарно-бактериологического контроля при производстве и обороте пищевой продукции.  10.Порядок отбора проб для исследования в соответствии с требованиями ГОСТов, сроки исследования.  11.Методы исследования, оформление результатов исследований. | 2 | 1 | Осн.1,2,3  Доп.1  Каф.1 | ЛБ  ЛВ  МШ | 5-я |
| **Лекция №6**  **Т№1:** Этапы проведения санитарно- гигиенической  экспертизы. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов. **(1ч)** | 6  **ПК-11**  **ПК-21** | **План лекции:**  1.Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.  2.Виды гигиенической экспертизы, осуществляемые органами государственного санитарного надзора.  3.Показания для проведения внеплановой гигиенической экспертизы, ее основная задача.  4. Факторы, влияющие на формирование микрофлоры пищевых продуктов:  5.Стандартизация пищевых продуктов, ее гигиеническое и правовое значение.  6.Виды государственных стандартов и технических регламентов, их характеристики.  7.Санитарно-эпидемиологическое нормирование. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности.  8.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов.  9.Методика проведения санитарно-бактериологического контроля при производстве и обороте пищевой продукции.  10. Методы санитарно-микробиологического исследования продуктов питания.  11. Санитарно-микробиологическое обследование предприятий пищевой промышленности.  12. Гигиеническое нормирование пищевых продуктов по бактериологическим показателям. | 2 | 1 | Осн.1,2,3  Доп.1  Каф.1 | ЛБ  ЛВ  МШ | 6-я |
| **Лекция №7**  **Т№1:** Санитарно-гигиеническая оценка мяса и мясных  продуктов. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно- гигиеническая оценка мяса птиц. **(1ч)** | 7  **ПК-11** | **План лекции:**  1. Пищевая и биологическая ценность мяса и мясных продуктов.  2. Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека.  3. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса и мясных продуктов.  4. Санитарные требования к качеству мяса.  5. Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека.  6. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса и мясных продуктов.  7. Профилактика заболеваний передающихся через мясо. | 2 | 1 | Осн.1,2,3  Доп.1  Каф.1 | ЛБ  ЛВ  МШ | 7-я |
| **Итого модуль 1** |  |  | **14** | **7** |  |  |  |
| **Модуль 2** | | |  |  |  |  |  |
| **Лекция №8**  **Т№1:** Санитарно- гигиеническая оценка рыбы, продуктов  ее переработки и промысловых беспозвоночных. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно- гигиеническая оценка молока и молочных  продуктов. **(1ч)** | 8  **ПК-11** | **План лекции:**  1. Пищевая и биологическая ценность рыбы, молока и молочных продуктов.  2. Значение и роль рыбы в питании человека.  3. Санитарно-эпидемиологическая роль рыбы и рыбных продуктов.  4. Санитарные требования к качеству рыбы, молока и молочных продуктов.  5. Значение и роль молока и молочных продуктов продуктов в питании человека.  6. Санитарно-эпидемиологическая роль молока и молочных продуктов.  7. Профилактика заболеваний передающихся через рыбу, молоко и молочные продукты. | 2 | 0.8 | Осн.1,2,3  Доп.1  Каф.1 | ЛБ  ЛВ  МШ | 8-я |
| **Лекция №9**  **Т№1:** Санитарно- гигиеническая оценка яиц и яичных  продуктов. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно- гигиеническая оценка зерна и хлеба. **(1ч)** | 9  **ПК-11** | **План лекции:**  1. Пищевая ценность и санитарно-гигиеническая оценка яиц и яичных, зерновых продуктов.  2. Значение яиц и яичных, зерновых продуктов в питании человека.  3. Пищевая и биологическая ценность различных круп.  4. Пищевая и биологическая ценность муки.  5. Пищевая и биологическая ценность яиц и яичных продуктов;  6. Пищевая и биологическая ценность муки, различных круп.  7. Гигиенические показатели качества муки. Фортификация муки.  8. Снижение качества зерна. | 2 | 0.8 | Осн.1,2,3  Доп.1  Каф.1 | ЛБ  ЛВ  МШ | 9-я |
| **Лекция №10**  **Т№1:** Санитарно- гигиеническая оценка консервной  продукции. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно- гигиеническая оценка кулинарной  продукции. **(1ч)** | 10  **ПК-11** | **План лекции:**  1.Значение консервирования пищевых продуктов в питании.  2.Методы консервирования и их гигиеническая оценка.  3.Баночные консервы.  4.Классификация консервов по группам в зависимости от кислотности и сухого остатка.  5.Пресервы. Пищевая ценность консервов и пресервов.  6.Санитарно-эпидемиологическая роль баночных консервов и пресервов в возникновении ботулизма и отравлении солями тяжелых металлов.  7.Домашнее консервирование. | 2 | 0.8 | Осн.1,2,3  Доп.1  Каф.1 | ЛБ  ЛВ  МШ | 10-я |
| **Лекция №11**  **Т№1:** Санитарно-гигиенические требования к транспортировке  и приемке кулинарной продукции. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно-гигиенические требования к хранению  пищевых продуктов. **(1ч)** | 11  **ПК-40** | **План лекции:**  1.Регламентация условий и сроков хранения готовых блюд.  2.Бракераж, его этапы и последовательность проведения.  3.Организация раздачи готовых блюд.  4.Хранение переходящих остатков пищи, оформление документации.  5.Санитарно-гигиенические требования к условиям обслуживания посетителей (потребителей).  6. Условия транспортировки и правила приёма продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.  7. Условия хранения на предприятиях общественного питания продовольственного сырья и пищевых продуктов.  8. Условия и сроки хранения продуктов | 2 | 0.8 | Осн.1,2,3  Доп.1  Каф.1 | ЛБ  ЛВ  МШ | 11-я |
| **Лекция №12**  **Т№1:** Санитарно-гигиенические требования к производству  различных видов продукции общественного питания. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно- гигиенические требования к реализации  продукции общественного питания. **(1ч)** | 12  **ПК-40** | **План лекции:**  **1.** Гигиеническая оценка, правила первичной обработки и условия хранения сырья животного и растительного происхождения.  **2.** Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов животного и растительного происхождения.  **3.** Требования к раздаче и реализации готовых блюд.  **4.**ЗАКОН КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ от 1 июня 2013 года № 88  Технический регламент "Гигиена производства пищевых продуктов"  **5.**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ПРАВИЛА И НОРМАТИВЫ  "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания"Утверждены [постановлением](http://cbd.minjust.gov.kg/act/view/ru-ru/98479?cl=ru-ru) Правительства Кыргызской Республики от 11 апреля 2016 года № 201 | 2 | 0.8 | Осн.1,2,3  Доп.1  Каф.1 | ЛБ  ЛВ  МШ | 12-я |
| **Лекция №13**  **Т№1:** Гигиенические требования к организации лечебного питания в больничных учреждениях и диетического питания. (1час)  **Т№2:** Основные лечебные диеты, требования к организации работы пищеблока больничного учреждения. (1час) | 13  **ПК-8**  **ПК-21** | **План лекции:**  **1.** Социально-гигиеническое значение лечебного (диетического) питания.  **2.** Принципы и организация лечебного (диетического) питания в лечебных и оздоровительных учреждениях, в системе общественного питания.  **3.** Характеристика основных лечебных диет и диетических продуктов.  **4.** Содержание санитарно-гигиенического контроля за лечебным питанием.  **5.** Современные подходы к оптимизации диетического (лечебного и профилактического питания). Смеси белковые композитные сухие, характеристика и перспективы их использования.  **6.** Специализированные продукты в лечебном питании. Нанофильтрация, перспективы использования в производстве специализированных пищевых продуктов.  **7.** Основные нормативные документы, регламентирующие организацию лечебного (диетического) питания в больницах, санаториях.  **8.** Государственный санэпиднадзор и контроль за организацией питания в больничных и оздоровительных учреждениях. | 2 | 0.8 | Осн.1,2,3  Доп.1  Каф.1 | ЛБ  ЛВ  МШ | 13-я |
| **Лекция №14**  **Т№1:** Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов пищеблоков больниц. **(1ч)**  **Т№2:** Схема экспертизы проекта пищеблока больницы. **(1ч)** | 14  **ПК-11** | **План лекции:**  1. Цель и основные задачи предупредительного санитарного надзора за проектированием и строительством пищеблоков больниц.  2. Санитарно-гигиенические требования к генеральному плану проекта пищеблоков больниц.  3. Санитарно-гигиенические требования к зонированию территории пищевых предприятий.  4.Цель, основные задачи и этапы санитарно-эпидемиологического надзора за проектированием, строительством, реконструкцией и модернизацией пищевых объектов (размещение, отвод участков, рассмотрение проекта, контроль в процессе строительства и модернизации, прием и ввод в эксплуатацию).  5.Понятия и терминология, принятые в проектировании (плановое задание, стадии проектирования, элементы проектирования, ситуационный план).  6. Санитарные и строительные нормы и правила.  7.Основные санитарно-гигиенические требования к строительной и технологической части проекта.  8.Согласование типовых проектов, индивидуальных проектов и проектов, имеющих отступления от действующих санитарных норм и правил. | 2 | 0.8 | Осн.1,2,3  Доп.1  Каф.1 | ЛБ  ЛВ  МШ | 14-я |
| **Лекция №15**  **Т№1:** Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с вредными особо вредными условиями труда. **(1час)**  **Т№2:** Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием на промышленных предприятиях. **(1час)** | 15  **ПК-8**  **ПК-21** | **План лекции:**  1. Влияние белков, жиров и углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов на пластические процессы, функциональные и адаптационные резервы организма.  2. Показатели, характеризующие здоровье работающих.  3. Вредные и опасные факторы производственной среды. Контрольные вопросы по теме занятия: 4. Что такое лечебно-профилактическое питание и какова его роль в оздоровлении организма?  5. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.  6. Требования, предъявляемые к лечебно-профилактическому питанию.  7. Основы гипосенсибилизирующего питания. Принципы построения гипосенсибилизирующего рациона.  8. Витамины и их роль в лечебно-профилактическом питании.  9. Современные подходы к назначению лечебно-профилактического питания.  10. Питание рабочих ночных и вечерних смен.  11. Питание в условиях радиационного воздействия. | 2 | 0.8 | Осн.1,2,3  Доп.1  Каф.1 | ЛБ  ЛВ  МШ | 15-я |
| **Модуль 2** |  |  | **16** | **7** |  |  |  |
| **Всего** |  |  | **30** | **14** |  |  |  |

**Календарно- тематический план практических занятий**

**Дисциплина «Гигиена питания» Специальность «Медико-профилактическое дело»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ и название темы** | **Пр.**  **зан.№** | **Наименование**  **изучаемых вопросов** | | **К-**  **-во**  **час** | **Бал-лы** | | **Лит-ра** | **Исп**  **обр.зов-техн** | **Нед** |
| 1 | 2 | 3 | | 4 | 5 | | 6 | 7 | 8 |
| **Модуль 1** | | | | |  | | | |  |
| **Занятие №1**  **Т№1:** Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Этапы и пути развития гигиены питания. **(1ч)**  **Т№2:** Основные направления государственного санитарного надзора в области гигиены питания **(1ч)** | 1  **ПК-8**  **ПК-40** | | **План**  1.Содержание предмета гигиены питания.  2.Цели и задачи предмета гигиены питания.  3.Обмен энергии и энергетические затраты человека.  4.Болезни энергетического баланса.  5.Нерегулируемые траты энергии – основной обмен, специфически-динамическое действие пищевых веществ (СДДП).  6.Регулируемые траты энергии – расход энергии в процессе трудовой деятельности.  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.7 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т | 1-я |
| **Занятие №2**  **Т№1:** Организационные и правовые основы госсанэпиднадзора в области гигиены питания. **(1час)**  **Т№2:** Технические регламенты Таможенного Союза и Евразийского Союза. **(1час)** | 2  **ПК-8**  **ПК-40** | | **План**  1.Государственный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».  2. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения на федеральном, региональном и местном уровнях власти.  3.Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.7 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №3**  **Т№1:** Рациональное питание и гигиенические требования к его построению. **(1ч)**  **Т№2:** Изучение фактического питания населения. **(1ч)** | 3  **ПК-8** | | **План**  1.Определение понятия «рациональное питание».  2.Требования к рациональному питанию.  3.Принципы рационального питания.  4.Обмен энергии и энергетические затраты человека.  5.Болезни энергетического баланса.  6.Нерегулируемые траты энергии – основной обмен, специфически-динамическое действие пищевых веществ (СДДП).  7.Регулируемые траты энергии – расход энергии в процессе трудовой деятельности.  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.7 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №4**  **Т№1:** Безопасность пищевой продукции. Основные принципы Технического Регламента. **(1час)**  **Т№2:** Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения**. (1час)** | 4  **ПК-40** | | **План**  1.Безопасность пищевых продуктов, факторы риска.  2. Понятие о пищевом отравлении. Современная классификация пищевых отравлений.  3. Обязанности врача в расследовании пищевых отравлений.  4. Возбудители токсикоинфекций и пищевые продукты, которые их вызывают. Профилактика.  5. Ботулизм, меры профилактики.  6. стафилококковая интоксикация, профилактика.  7. Микотоксикозы, профилактика.  8. Пищевые отравления немикробного происхождения, ихпрофилактика.  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.7 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №5**  **Т№1:** Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения. **(1час)**  **Т№2:** Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья**. (1час)** | 5  **ПК-21** | | **План**  1.Качество и безопасность пищевых продуктов животного происхождения: молоко и молочные продукты; яйца и яичные продукты; мясо и мясные продукты; рыба, рыбные продукты и морепродукты.  **2.** Задачи ветеринарно-санитарной службы по выпуску безопасных животных продуктов.  **3.**Задачи отдела производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.  **4.**Роль лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы рынков по осуществлению государственного контроля за качеством продаваемых продуктов.  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.7 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №6**  **Т№1:** Санитарно- гигиеническая экспертиза качества продуктов питания. **(1ч)**  **Т№2:** Цель и задачи санитарно- гигиенической экспертизы. **(1ч)** | 6  **ПК-11**  **ПК-21** | | **План**  1.Определить порядок (этапы проведения гигиенической экспертизы)  2.Какие продукты питания подлежат лабораторному исследованию  3.Методы исследования изъятых образцов пищевых продуктов  4. Гигиенические требования к качеству и эпидемиологической безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.  5. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.  6. Классификация пищевых продуктов.  7. Микрофлора пищевых продуктов.  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.7 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №7**  **Т№1:** Этапы проведения санитарно- гигиенической экспертизы. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов. **(1ч)** | 7  **ПК-11**  **ПК-21** | | **План**  1. Гигиенические требования к качеству и эпидемиологической безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.  2. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.  3. Классификация пищевых продуктов.  4. Микрофлора пищевых продуктов.  5.Регламентация постоянства состава и качества пищевых продуктов  6.Критерии безопасности.  7.Порядок внедрения показателей безопасности.  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.7 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №8**  **Т№1:** Пищевая и биологическая ценность (мясо и мясные продукты). **(1ч)**  **Т№2:** Гигиеническая экспертиза (мясо и мясные продукты). **(1ч)** | 8  **ПК-11** | | **План**  **1**. Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека.  2. Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса.  3. Мясо и мясные продукты, как источники полноценного белка и высокоактивных экстрактивных веществ.  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.7 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №9**  **Т№1:** Пищевая и биологическая ценность (рыба и рыбные продукты). **(1ч)**  **Т№2:** Гигиеническая экспертиза (рыба и рыбных продуктов). **(1ч)** | 9  **ПК-11** | | **План**  1. Значение рыбы и рыбных продуктов в питании.  2. Пищевая и биологическая ценность рыбы.  3. Высокие биологические свойства жира рыбы. ПНЖК.  5. Особенности витаминного комплекса рыб.  6. Микроэлементы мяса рыбы.  7. Основные болезни, связанные с употреблением рыбы и рыбных продуктов: бактериальные, паразитарные, вирусные.  8. Профилактика заболеваний, передающихся при употреблении рыбы и рыбных продуктов.  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.7 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №10**  **Т№1:** Пищевая и биологическая ценность (яйца и яичные продуктов). **(1ч)**  **Т№2:** Гигиеническая экспертиза (яйца и яичные продуктов). **(1ч)** | 10  **ПК-11** | | **План**  1.Пищевая и биологическая ценность яиц и яичных продуктов.  2. Эпидемиологическое значение яиц.  3. Пороки яиц  4. Гигиеническая экспертиза яиц  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.7 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Модуль №1** |  | |  | **20** | **7** |  | |  |  |
| **Занятие №11**  **Т№1:** Пищевая и биологическая ценность (молоко и молочные продукты). **(1ч)**  **Т№2:** Гигиеническая экспертиза (органолептические, физико-химические исследования молока). **(1ч)** | 11  **ПК-11** | | **План**  **1.** Значение молока и кисломолочных продуктов в питании населения.  2. Особое значение молока и кисломолочных продуктов в питании детей, людей пожилого возраста и больных.  3. Пищевая и биологическая ценность молока различных лактирующих животных.  4. Кобылье и верблюжье молоко.  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.6 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №12**  **Т№1:** Пищевая и биологическая ценность (зерновые продукты). **(1ч)**  **Т№2:** Гигиеническая экспертиза (мука, хлеб, зерно). **(1ч)** | 12  **ПК-11** | | **План**  **1.**Гигиеническая экспертиза – определение, основная цель проведения экспертизы.  2.Виды гигиенической экспертизы, осуществляемые органами государственного санитарного надзора.  3.Показания для проведения внеплановой гигиенической экспертизы, ее основная задача.  4.Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.  5. Значение зерновых продуктов в питании человека.  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.6 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №13**  **Т№1:** Пищевая и биологическая ценность (овощи, плоды и грибы). **(1ч)**  **Т№2:** Гигиеническая экспертиза (овощи, плоды и грибы). **(1ч)** | 13  **ПК-11** | | **План**  1.Пищевая и биологическая ценность овощей, плодов  2.Органолептические свойства доброкачественных продуктов переработки овощей, плодов, грибов.  3.Признаки порчи овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки  4.Химические и микробиологические показатели овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки  5.Санитарные требования к качеству овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.6 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №14**  **Т№1:** Пищевая ценность (безалкогольные напитки). **(1ч)**  **Т№2:** Гигиеническая экспертиза (безалкогольные напитки). **(1ч)** | 14  **ПК-11** | | **План**  1.Значение прохладительных напитков в питании населения.  2. Классификация прохладительных напитков.  3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к прохладительным напиткам:  4. Методика проведения санитарной экспертизы прохладительных напитков.  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.6 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №15**  **Т№1:** Пищевая ценность (баночные консервы). **(1ч)**  **Т№2:** Гигиеническая экспертиза (баночные консервы). **(1ч)** | 15  **ПК-11** | | **План**  1.Пищевая и биологическая ценность консервированных продуктов (мясные, рыбные консервы).  2.Эпидемиологическое значение баночных консервов, как источника инфекции.  3.Методы консервирования пищевых продуктов.  4.Санитарная экспертиза баночных консервов.  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.6 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №16**  **Т№1:** Пищевая ценность (кондитерские изделия). **(1ч)**  **Т№2:** Гигиеническая экспертиза (кондитерские изделия). **(1ч)** | 16  **ПК-11** | | **План**  1.Гигиенические требования к предприятиям кондитерской промышленности  2. Пищевая ценность кондитерских изделий  3. Требования к качеству и безопасности кондитерской промышленности .  4. Нормативно правовые акты регламентирующие качество и безопасность кондитерских изделий  5. Условия транспортировки и правила приёма продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.  6. Условия хранения на предприятиях общественного питания продовольственного сырья и пищевых продуктов.  7. Условия и сроки хранения продуктов.  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.6 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №17**  **Т№1:** Качество и безопасность обогащённых продуктов; функциональных пищевых продуктов; биологически активных добавок к пище**. (1ч)**  **Т№2:** Материалы, применяемые для изготовления инвентаря, оборудования, посуды, упаковки. **(1ч)** | 17  **ПК-11** | | **План**  1.Требования к обеспечению качества и безопасности новых пищевых продуктов, материалов и изделий при их разработке и постановке на производство.  2.Правовая основа и порядок государственной регистрации новых пищевых продуктов (продукты с измененным химическим составом, обогащенные продукты, генетически модифицированные источники пищи, биологически активные добавки к пище, пищевые добавки, пищевые продукты, изготовленные по новым технологиям или из ранее не используемых видов сырья).  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.6 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №18**  **Т№1:** Хранение и транспортировка пищевых продуктов. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно- гигиенические требования к реализации  продукции общественного питания. **(1ч)** | 18  **ПК-40** | | **План**  1.Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов, кулинарной их обработки.  2. Хранение и реализация готовых блюд и кулинарных изделий.  3. Кулинарная обработка мяса, рыбы и овощей: холодная, тепловая, варка и жарение.  4. Санитарно-гигиенические требования хранения и реализации готовых блюд и кулинарных изделий.  5. Требования санитарных норм к продуктам питания  6. Санитарные требования к транспорту, перевозящему продукты. Санитарные требования к перевозке и разгрузке пищевых продуктов.  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.6 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №19**  **Т№1:** Гигиена труда на предприятиях общественного питания. **(1ч)**  **Т№2:** Личная гигиена работников пищевых предприятий. **(1ч)** | 19  **ПК-8** | | **План**  1.Условия труда на предприятиях общественного питания – отопление, осве­щение, вентиляция,  2. Меры по технике без­опасности  3.Профилактика ожогов при мытье посуды:  - работницы должны обеспечиваться инди­видуальными средствами защиты: брезентовыми или рези­новыми рукавицами, фартуками  4.Систематический инструктаж работников столовой о безопасных приемах тру­да.  5.Профилактика травматизма.  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.6 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №20**  **Т№1:** Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов пищеблоков больниц. **(1ч)**  **Т№2:** Схема экспертизы проекта пищеблока больницы. **(1ч)** | 20  **ПК-11** | | **План**  1. Гигиенические основы организации больничного питания.  2. Принципы составления меню лечебных диет.  3) Требования к организации работы, планировке и санитарному состоянию пищеблока больниц: а) размещение пищеблока больницы,  б) состав и планировка помещений пищевого блока,  в) внутренняя отделка, оборудование и содержание помещений,  г) раздача пищи и ее витаминизация,  д) витаминизация персонала пищевого блока.  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.6 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №21**  **Т№1:** Гигиенические основы диетического и лечебно-профилактического питания. **(1ч)**  **Т№2:** Основные гигиенические требования к организации диетического питания**. (1ч)** | 21  **ПК-8**  **ПК-21** | | **План**  1. Задачи диетического и лечебно-профилактического питания.  2.Значение основных пищевых веществ в условиях влияния на организм вредных факторов производственного процесса.  3.Дать характеристику рационов диетического и лечебно-профилактического питания.  4.Лечебно-профилактическое питание промышленных рабочих как часть комплексной профилактики их общей и профессиональной заболеваемости,  5.Рационы ЛПП, их особенности и показания к применению.  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 2 | 0.6 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Занятие №22**  **Т№1:** Питание в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды. **(1ч)**  **Т№2:** Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с вредными особо вредными условиями труда**. (1ч)**  **Т№3:** Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием на промышленных предприятиях. **(1ч)** | 22  **ПК-8**  **ПК-21** | | **План**  1.Основы алиментарной адаптации.  2.Гигиенический контроль состояния и организации населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки.  3.Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания.  4.ЛПП как алиментарная профилактика профессиональной патологии.  5.Принципы и научные основы ЛПП  6. Основные методические подходы к реализации ЛПП  7.ЛПП как алиментарная профилактика профессиональной патологии.  8.Принципы и научные основы ЛПП  9. Основные методические подходы к реализации ЛПП  **Форма контроля:**  устный опрос, тестирование | 3 | 0.6 | Осн.1,2  3  Доп.1,2,3  Каф.1 | | СБ  МШ  Т |  |
| **Модуль №2**  **Всего:** |  | |  | **25**  **45** | **7**  **14** |  | |  |  |

**Календарно-тематический план самостоятельной работы студентов**

**Дисциплина «Гигиена питания»**

**Специальность «Медико-профилактическое дело»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Темы заданий** | **Задания на СРС** | **К-во час**  **Компетенции** | **Форма контроля** | **Бал**  **лы** | **Лит**  **- ра** | **Срок**  **сдачи** |
| **Модуль 1** | | | | | | | |
| 1 | **Т№1:** Современное содержание и задачи гигиены как научной дисциплины. **(1ч)**  **Т№2:** Питание и здоровье населения. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Содержание предмета гигиены питания.  2.Цели и задачи предмета гигиены питания.  **Контрольные вопросы:**  1.Деятельность врача по гигиене питания.  2.История развития науки гигиена питания.  3.Задачи современной науки о питании.  4.Разделы дисциплины «Гигиена питания». | 2  **ПК-8**  **ПК-40** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 2-я  нед |
| 2 | **Т№1:** Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора в гигиене питания. **(1ч)**  **Т№2:** Гигиенические основы рационального питания. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1. Национальная политика питания  **Контрольные вопросы:**  1.Развитие науки о питании в Кыргызстане и вклад отечественных ученых.  2.Национальная политика питания.  3.Составные части национальной политики питания. | 2  **ПК-8**  **ПК-40** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 2-я  нед |
| 3 | **Т№1:** Гигиенические основы рационального питания. **(1ч)**  **Т№2:** Биологические и экологические проблемы питания. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  **1)** физиологические нормы питания;  2) нормы потребления продуктов питания;  3) режим питания.  **Контрольные вопросы:**  1. Питание и здоровье, влияние питания на рост и физическое развитие, трудоспособность, заболеваемость и продолжительность жизни.  2. Физиологические нормы питания для разных групп населения в зависимости от условий жизни, пола, возраста и характера трудовой деятельности.  3. Основные гигиенические требования к рациональному питанию. Понятие об адекватности и сбалансированности питания.  4. Пищевая и биологическая ценность основных компонентов пищи (белков, жиров и углеводов, минеральных веществ, витаминов). Пищевые добавки. | 2  **ПК-8** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 3-я  нед |
| 4 | **Т№1:** Санитарно-пищевой надзор, задачи. **(1ч)**  **Т№2:** Пищевые продукты, их санитарно-гигиеническая характеристика. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.По функциям и конкретным задачам различают две формы санитарного надзора: текущий санитарный надзор и предупредительный надзор.  **Контрольные вопросы:**  **1**.Контроль за соблюдением установленных гигиенических требований при разработке технологий и рецептуры новых видов и участие в составлении ГОСТ, ВТУ на эти продукты.  **2**.Разработка и введение в действие санитарных нормативов и правил по использованию полимерных материалов, пластмасс, резин, лаков, краски для изготовления оборудования, тары, пищевых продуктов, а также правил по применению пестицидов для обработки пищевых продуктов с/х культуры.  **3.**Контроль за применением пищевых добавок в производстве продуктов питания ПДК отдельных пищевых добавок**.**  **4.**Контроль за строительством объектов пищевой промышленности, общепита и торговли с точки зрения соблюдения гигиенических норм, санитарных правил и требований. | 2  **ПК-8** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 3-я  нед |
| 5 | **Т№ 1:** Методы кулинарной обработки пищи. **(1ч)**  **Т№ 2:** Методы гигиенической оценки питания. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Кулинарная обработка пищевых продуктов на предприя­тиях общественного питания имеет физиологическое, сани­тарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение. Разли­чают холодную (первичную) и тепловую обработку пищевых продуктов. **Контрольные вопросы:**  **1.** Первичная обработка продуктов заключается:  - в освобож­дении их от загрязнений (мытье в проточной воде),  -вымачи­вании при необходимости (соленые продукты),  -освобождении от несъедобных частей (кожура, кости),  -измельчении, оформ­лении полуфабрикатов  **2.** Для термической обработки применяются следующие спо­собы.  -Влажный нагрев или варка: припускание, тушение, вар­ка в бульоне, пароварка.  -Жарение с различным количеством теплоносителя – жи­ра  -Выпекание (запекание) в тепловом аппарате под влия­нием инфракрасных лучей разной длины  -Применение современных приемов физического воздей­ствия на продукт: токов сверхвысокой частоты (СВЧ), элект­ричества и др. | 2  **ПК-8** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 3-я  нед |
| 6 | **Т№1:** Организация работы лабораторий ЦГЭ по разделу гигиены питания. **(1ч)**  **Т№2:** Методы санитарной экспертизы пищевых продуктов. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  **1**. Плановая экспертиза пищевых продуктов осуществляет лабораторный контроль за соответствием выпускаемых продуктов гигиеническим требованиям, за содержа­нием остаточных количеств ядохимикатов в продукции подконтрольных колхозов, совхозов, где они применяются, за применением разрешенных пищевых добавок, новых полимер­ных материалов и изделий из них.  **Контрольные вопросы:**  1.Определение изменения органолептических свойств про­дукта и причин этих изменений.  2. Выявление наличия отклонений в химическом составе и их причин.  3.Выявление вредных примесей в продукте, непищевых до­бавок и др. | 2  **ПК-11**  **ПК-40** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 4-я  нед |
| 7 | **Т№1:** Порча и фальсификация пищевых продуктов. **(1ч)**  **Т№2:** ГОСТ и ВТУ. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  **1.**Фальсификация пищевых продуктов  **Контрольные вопросы:**  1. Искусственные продукты питания – новое направление в производстве пищи.  2. Пищевая и биологическая ценность и безвредность искусственных продуктов питания.  3. Гигиенические требования к искусственным продуктам питания. | 2  **ПК-11**  **ПК-21** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 4-я  нед |
| 8 | **Т№1:** Алиментарные заболевания. **(1ч)**  **Т№2:** Алиментарная профилактика гипоселеноза, йододефицитных состояний, железодефицитной анемии **(1ч)** | **Задание на СРС**  1.Болезни неправильного питания.  2.Болезни, связанные с употреблением недоброкачественной пищи (пищевые отравления, инфекции, гельминтозы).  3.Болезни, связанные с индивидуальными особенностями организма (наследственные и приобретенные ферментопатии, пищевые аллергии).  **Контрольные вопросы:**  1. Болезни неправильного питания (4группы):  · Связанные с полным голоданием и общим недоеданием – алиментарная дистрофия. | 2  **ПК-21** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 4-я  нед |
| 9 | **Т№1:** Медицинский контроль за адекватностью питания. **(1ч)**  **Т№2:** Расчетный метод оценки адекватности питания. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1. **Пищевой статус** – это комплекс показателей, отражающих адекватность фактического питания реальным потребностям организма с учетом условий его существования.  **Контрольные вопросы:**  1. Оптимальный пищевой статус  2. **Избыточный и недостаточный статусы питания** (неоптимальные).  3. Определение нормальной массы тела расчетными способами | 2  **ПК-8** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 5-я  нед |
| 10 | **Т№1:** Пищевая ценность и санитарная экспертиза основных продуктов питания (молоко). **(1ч)**  **Т№2:** Усвоение методов гигиенической оценки питания. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Правильная организация ветеринарно-санитарной экспертизы молока с целью контроля их качества и безопасности на всех этапах (получение, транспортировка, переработка, хранение и реализация)..  **Контрольные вопросы:**  1. Органолептическое исследование молока  2. Определение физико-химических показателей молока  3. **Определение основных микробиологических показателей молока**  **4. Определение общей микробной обсемененности молока**  5. Определение фальсификации молока и молочных продуктов | 2  **ПК-11** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 5-я  нед |
| 11 | **Т№1:** Пищевая ценность и санитарная экспертиза основных продуктов питания (хлеб, мука). **(1ч)**  **Т№2:** Усвоение методов гигиенической оценки питания. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  **1**.Значение зерновых в питании.  2. Заболевания, развивающиеся при использовании зерна, загрязненного микотоксинами.  **Контрольные вопросы:**  1. Сорные и вредные примеси зерна.  2. Контаминация зерна микотоксинами токсигенных грибов.  3. Заболевания, развивающиеся при использовании зерна, загрязненного микотоксинами.  4. Использование зерна, содержащего пестициды. | 2  **ПК-11** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 5-я  нед |
| 12 | **Т№1:** Пищевая ценность и санитарная экспертиза основных продуктов питания (мясо). **(1ч)**  **Т№2:** Пищевая ценность мяса птиц. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Санитарно-гигиеническая экспертиза мяса базируется на показателях его свежести и данных гельминтологического исследования.  2.Оценка свежести мяса проводится по результатам органолептического исследования, физико-химических тестов и бактериоскопии.  **Контрольные вопросы**  1. МЯСНЫЕ ПРОДУКТЫ И ЗАМЕНИТЕЛИ МЯСА.  2. ПИЩЕВАЯ И БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ МЯСА.  3. БОЛЕЗНИ ЖИВОТНЫХ, ПЕРЕДАЮЩИЕСЯ ЧЕЛОВЕКУ ЧЕРЕЗ МЯСО.  4. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА . | 2  **ПК-11** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 5-я  нед |
| 13 | **Т№1:** Гигиенические требования к производству консервов. (предупредительный санитарный надзор). **(1ч)**  **Т№2:** Гигиенические требования к производству консервов. (текущий санитарный надзор). **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Одним из важнейших условий получения доброкачественных консервов и их сохранности является строгий санитарно-гигиенический режим на производстве.  **Контрольные вопросы:**  1. Производство консервов и их качество  2. Режим стерилизации консервов  3. Уровень микробной обсемененности консервов  4. Профзаболевания у рабочих  5. Мед.-сан. мероприятия: мед. обследование при приеме на работу, периодические медосмотры, сан.-просвет. работа. | 2  **ПК-11** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 6 |
| 14 | **Т№1:** Гигиенические требования к производству напитков. (предупредительный санитарный надзор). **(1ч)**  **Т№2:** Гигиенические требования к производству напитков. (текущий санитарный надзор). **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1. Основные требования к производству напитков  **Контрольные вопросы:**  1. Технологические процессы, режимы их осуществления и работа технологического оборудования;  2. Соблюдение поточности технологических процессов, исключающей загрязнение производимой продукции и сырья;  3. Соблюдение условий хранения сырья;  4. Помещения, оборудование и инвентарь, используемые в процессе производства продукции;  5. Способы и периодичность санитарной обработки (мойки), дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений;  6. Предварительные и периодические медицинские осмотры; личная гигиена сотрудников; | 2  **ПК-11** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 6 |
| 15 | **Т№1:** Гигиена рыбоперерабатывающего предприятия. (предупредительный санитарный надзор). **(1ч)**  **Т№2:** Гигиена рыбоперерабатывающего предприятия. (текущий санитарный надзор). **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Предупредительный и текущий санитарный надзор за рыбоперерабатывающими предприятиями .  **Контрольные вопросы:**  1. Охлаждающий режим хранения сырья, полуфабрикатов и готовых изделий 2. Соблюдение поточности производственных линий обработки сырья, движения полуфабрикатов и готовой продукции 3. Соблюдение температурного режима тепловой обработки продукции: консервов, копченостей, кулинарных изделий и др.;  4. Применение современных методов копчения, включающих загрязнение рыбопродуктов канцерогенными веществами дыма; 5. Обработка и дезинфекция тары, оборудования, уборочного инвентаря, помещений; 6. Соблюдение правил личной гигиены работниками предприятия. | 2  **ПК-8** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 6 |
| 16 | **Т№1:** Биологически активные минорные фитосоединения растительных продуктов в профилактике онкологических заболеваний. (1ч)  **Т№2:** Особенности питания населения, проживающего в условиях техногенно измененного радиационного фона. (1ч) | **Задание на СРС:**  1.Биологически активные добавки к пище (БАД) – что это такое? Чем они отличаются от лекарственных препаратов? Какова их роль в лечении и профилактики различных заболеваний человека?  **Контрольные вопросы:**  **1.Применение БАД в профилактике и лечении некоторых видов онкологической патологии**  -БАД к пище, применяемые в профилактике рака молочной железы содержат: фитоэстрогены; пищевые индолы; витамин D. | 2  **ПК-8** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 7 |
| 17 | **Т№1:** Современные проблемы питания человека. **(1ч)**  **Т№2:** Генетически модифицированные продукты. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1. Последствия неправильного питания и проблема питания в КР.  **Контрольные вопросы:**  1.Экологические проблемы питания  - Обеднение почв  - Загрязнение окружающей среды  2. Проблема питания: современные технологии производства  3.Проблема питания: высокотемпературные режимы приготовления блюд  4. Нарушение режима и структуры питания  5. Последствия неправильного питания и проблема питания в КР. | 2  **ПК-8** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 7 |
| 18 | **Т№1:** Функциональные и обогащенные продукты питания. **(1ч)**  **Т№2:** Биологически активные добавки к пище. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Значение вкусовых веществ в питании.  2.Значение вкусовых веществ в питании.  **Учебные вопросы:**  **1.**Гигиенические требования к качеству вкусовых веществ.  2. Пищевые добавки. Классификация.  3. Пищевые добавки, улучшающие консистенцию и органолептические свойства пищевых продуктов.  4. Консерванты. Гигиенические требования к применению консервантов.  5. Гигиенические требования к качеству пищевых добавок. | 2  **ПК-8** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 7 |
|  |  | **Итого модуль 1** | **36** |  | **6** |  |  |
| **Модуль 2** | | | | | | | |
| 19 | **Т№1:** Гигиеническая оценка пищевых добавок, их классификация и характеристика. **(1ч)**  **Т№2:** Индексация и нормирование пищевых добавок. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Значение вкусовых веществ в питании.  2. Индексация и нормирование пищевых добавок.  **Учебные вопросы:**  **1.**Гигиенические требования к качеству вкусовых веществ.  2. Пищевые добавки. Классификация.  3. Пищевые добавки, улучшающие консистенцию и органолептические свойства пищевых продуктов.  4. Консерванты. Гигиенические требования к применению консервантов.  5. Гигиенические требования к качеству пищевых добавок. | 2  **ПК-11** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 10-я  нед |
| 20 | **Т№1:** Санитарно-гигиенический контроль применения пестицидов в сельском хозяйстве и остаточного содержания их в пищевых продуктах. **(1ч)**  **Т№ 2:** Пищевые отравления пестицидами. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1. Санитарно-гигиенический контроль применения пестицидов в сельском хозяйстве.  **Контрольные вопросы:**  1. Пестициды и их классификация.  2. Контаминация овощей и фруктов пестицидами, нитритами.  3.Контаминация овощей и фруктов другими чужеродными примесями в связи с применением минеральных удобрений и орошения сточными водами.  4.Полициклические ароматические углеводороды (ПАУ), как наиболее сильные канцерогены.  5.Агрохимикаты, их содержание в продуктах питания  6. Пищевые отравления пестицидами. Профилактика отравлений. | 2  **ПК-11** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 10-я  нед |
| 21 | **Т№1:** Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов в ЦПЗиГСЭН. **(1ч)**  **Т№2:** Разграничение функций по экспертизе пищевых продуктов между учреждениями санитарно-эпидемиологической службы и другими службами и инспекциями. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Гигиеническая экспертиза проводится санэпидслужбой в порядке пла­новой работы при осуществлении предупредительного и теку­щего надзора на подконтрольных объектах, а также внеплано­во, в связи с возникшими вопросами.  **Контрольные вопросы**  1.Гигиеническая экспертиза:  -пищевых продуктов и готовой пищи,  -материалов и изделий (посуда, тара, упаковочные средства, производствен­ный инвентарь и оборудование),  -контактирующих с пищевыми продуктами. 2. Разделение полномочий органов государственного надзора и контроля | 2  **ПК-11** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 10-я  нед |
| 22 | **Т№1:** Санитарно-гигиенический контроль лечебного питания в больничных организациях. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно-гигиеническое обследование пищеблока организаций здравоохранения. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1. Инструкция по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях.  **Контрольные вопросы:**  1. Порядок организации лечебного питания в ЛПУ  2. Учетно-отчетные формы, которые ведутся в ЛПУ  3.Основные принципы выбора специализированных диетических продуктов (смесей)  4. Положение об организации деятельности врача-диетолога  5. Положение об организации деятельности медицинской сестры диетической  6. Порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях  7. Порядок контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактическом учреждении | 2  **ПК-11** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 11-я  нед |
| 23 | **Т№1:** Диетическое (лечебное) питание в больничных организациях и санаториях. **(1ч)**  **Т№2:** Характеристика основных диет, применяемых в организациях здравоохранения. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Лечебное питание в больничных организациях и санаториях.  **Контрольные вопросы:**  1. Характеристика основных диет.  2. Группы продуктов обладающие лечебным действием.  3. Диетическое питании в системе общественного питания. | 2  **ПК-8**  **ПК-21** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 11-я  нед |
| 24 | **Т№1:** Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда. **(1ч)**  **Т№2:** Санитарно-гигиенический контроль организации и проведения лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях и других производствах с вредными условиями труда. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1. Принципы построения лечебно-профилактического питания.  **Контрольные вопросы:**  1.Виды лечебно-профилактического питания.  2. Рационы лечебно-профилактического питания.  3. Молоко в лечебно-профилактическом питании.  4. Кисломолочные продукты и пектин в лечебно-профилактическом питании.  5. Витамины в лечебно-профилактическом питании. | 2  **ПК-8**  **ПК-21** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 11-я  нед |
| 25 | **Т№ 1:** Гигиена труда на предприятиях общественного питания.**(1ч)**  **Т№2:** Медицинские осмотры и личная гигиена работников общественного питания. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Какие медицинские обследования проходят поступающие на работу и работающие и какова периодичность обследований?  **Контрольные вопросы:**  1. Правила выдачи, учета и ведения личной медицинской книжки.  2. Какие заболевания являются противопоказанием к работе на пищевых предприятиях?  3.Какие требования предъявляются к санитарной одежде и чистоте рук?  4. Что такое гнойничковые заболевания кожи? | 2  **ПК-8** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 12-я  нед |
| 26 | **Т№ 1:** Санитарные требования к торговле через автоматы. **(1ч)**  **Т№ 2:** Санитарные требования к магазинам кулинарии. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1. Обязанности продавца мелкорозничной сети  **Контрольные вопросы:**  1 Требования к стационарными объектам мелкорозничной сети (палатки, киоски, автофургоны, павильоны)  2.Требования к передвижным объектам мелкорозничной сети (тележки, корзины, лотки, автолавки, автоприцепы, изотермические емкости и цистерны по продаже пива, кваса, молока, автоматы для реализации напитков).  3. Выбор места для размещения объекта мелкорозничной сети  4. Хранение передвижного и переносного торгового оборудования и реализуемых пищевых продуктов | 2  **ПК-8** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 12-я  нед |
| 27 | **Т№ 1:** С-витаминизация питания. **(1ч)**  **Т№ 2:** Профилактика витаминной и минеральной недостаточности. **(1ч)** | **Задание на СРС**  Значение микроэлементов в питании.  Эндемические заболевания и их профилактика  **Контрольные вопросы:**  1. Понятие сбалансированности макроэлементов как одного из условий рационального питания.  2. Понятие «биогеохимические провинции».  3. Биомикроэлементы. Проблема железодефицитной анемии в Кыргызстане.  4. Болезни, связанные с пониженным или повышенным поступлением в организм минеральных элементов. | 2  **ПК-8**  **ПК-21** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 12-я  нед |
| 28 | **Т№ 1:** Молоко или молочнокислые продукты в ЛПП. **(1ч)**  **Т№ 2:** Гигиена детской молочной кухни. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Значение молока и кисломолочных продуктов для организма человека.  **Контрольные вопросы:**  1. Кисломолочные продукты – виды, технология приготовления.  2. Требования к качеству кисломолочных продуктов.  3. Кисломолочные продукты - как нормализаторы кишечной микрофлоры.  4. Применение кисломолочных продуктов в диетологии.  5. Гигиена детской молочной кухни. | 2  **ПК-8** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 13-я  нед |
| 29 | **Т№ 1:** Вегетарианство как разновидность диетического питания. **(1ч)**  **Т№ 2:** Веганы (строгие вегетарианцы). **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Вегетарианство – система питания, исключающая или резко ограничивающая употребление продуктов животного происхождения, как с целью сохранения здоровья, так и по этическим, экологическим, философским, религиозным или экономическим мотивам.  **Контрольные вопросы:**  1.Значение теории функционального питания.  2.Альтернативные теории питания.  3.Вегетарианство, его значение для человека  4.Суть лечебного голодания.  5.Концепция питания предков.  6.Теория раздельного питания.  7. Болезни недостаточности и избыточности питания. | 2  **ПК-8** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 13-я  нед |
| 30 | **Т№ 1:** Сыроедение. **(1ч)**  **Т№ 2:** Пост в христианстве, в исламе. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Сыроедение.как система питания, в которой полностью исключается употребление пищи, подвергнутой тепловой обработке.  **Учебные вопросы:**  1.Разновидности по допустимости к употреблению различных видов пищи  **-** всеядное сыроедение  - плотоядное сыроедение (сыромясоедение, палеосыроедение)  - бесслизистая диета  - вегетарианское  - веганское  - фрукторианство  2.Пост — [религиозно](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%B3%D0%B8%D1%8F) обусловленная [традиция](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%80%D0%B0%D0%B4%D0%B8%D1%86%D0%B8%D1%8F) временного [воздержания](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BE%D0%B7%D0%B4%D0%B5%D1%80%D0%B6%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5) от принятия пищи и питья  3.«Разговение», «Ифтар» | 2  **ПК-8** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 13-я  нед |
| 31 | **Т№ 1:** Санитарное обучение и санитарно-просветительная работа среди работников пищевых объектов и пропаганда знаний по гигиене питания среди населения. **(1ч)**  **Т№ 2:** Методы и средства пропаганды знаний по гигиене питания среди населения. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Методы и средства пропаганды знаний по гигиене питания среди населения  **Учебные вопросы:**  **1.** Методы и средства санитарного обучения и просвещения работников пищевых предприятий.  **2.** Санитарный минимум и методы его проведения и оптимизации. | 2  **ПК-8**  **ПК-40** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 14-я  нед |
| 32 | **Т№ 1:** Питание и здоровье**.** **(1ч)**  **Т№ 2:** Основные синдромы недостаточности и избыточности питания и пути их профилактики. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Медико-биологические аспекты диетического питания.  2.Свойства и роль пищевых продуктов. Обеспечение качества блюд и технология их приготовления.  **Учебные вопросы:**  1.Режим питания и состав пищи при лечении заболеваний.  2.Функции и значение диетического питания.  3.Питание при нарушениях пищеварения, ожирении, при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, при сахарном диабете.  4. Виды лечебных диет и тактика диетотерапии | 2  **ПК-21** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 14 |
| 33 | **Т№ 1:** Факторы риска и первичная [алиментарная](http://pandia.ru/text/category/alimenti/) профилактика обменных, сердечно-сосудистых, желудочно-кишечных, [аллергических](http://pandia.ru/text/category/allergiya/) и других неинфекционных заболеваний. **(1ч)**  **Т№ 2:** Вторичная алиментарная профилактика перехода острых заболеваний в хронические, рецидивов болезни. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Приоритет профилактики НИЗ и создание систем мотивации к здоровому образу жизни;  **Учебные вопросы:**  1.Диетическое (лечебное и профилактическое) питание.  2.Питание и здоровье. Факторы риска и первичная алиментарная профилактика обменных, сердечно- сосудистых, желудочно-кишечных, аллергических и других неинфекционных заболеваний.  3.Вторичная алиментарная профилактика хронизации и рецидивирования болезни. | 2  **ПК-21** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 14 |
| 34 | **Т№1:** Алиментарная профилактика профессиональных заболеваний. **(1ч)**  **Т№ 2:** Принципы организации диетического питания по месту работы, учебы и жительства населения в системе общественного питания. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Принципы построения лечебно-профилактического питания.  **Контрольные вопросы:**  1.Виды лечебно-профилактического питания.  2. Рационы лечебно-профилактического питания.  3. Молоко в лечебно-профилактическом питании.  4. Кисломолочные продукты и пектин в лечебно-профилактическом питании.  5. Витамины в лечебно-профилактическом питании. | 2  **ПК-21** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 14 |
| 35 | **Т№1:** Диетическое питание в системе предприятий общественного питания. **(1ч)**  **Т№ 2:** Системный подход к организации и контролю диетического питания - методологическая основа совершенствования диетического питания на промышленных предприятиях. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Организация диетпитания в системе общественного питания на производственных предприятиях, в учреждениях, высших учебных заведениях, а также в общедоступных столовых  **Контрольные вопросы:**  1.Непосредственное руководство работой диетстоловых  2. Обязанности диетсестры столовой  3. Порядок получения диетпитания и документация.  4. Медицинское заключение о нуждаемости в диетпитании  5. Рекомендуемые диеты и составление меню.  6. Организация обслуживания. Режим работы диетстоловых при производственных предприятиях и учреждениях. | 2  **ПК-8**  **ПК-21** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 15 |
| 36 | **Т№1:** Транспортирование пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортным средствам. **(1ч)**  **Т№2 :** Транспортирование скоропортящихся пищевых продуктов (мяса, рыбы, полуфабрикатов). **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт.  **Учебные вопросы:**  1.Укажите санитарно-гигиенические требования к транспортировке и приему кулинарной продукции  2.Определите санитарно-гигиенические требования к хранению пищевых продуктов  3. Укажите санитарно-гигиенические требования к производству различных видов продукции общественного питания  4. Укажите санитарно-гигиенические требования к реализации продукции общественного питания  5. Определите производственный контроль и требования к качеству продукции общественного питания. | 2  **ПК-40** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 15 |
| 37 | **Т№1:** Транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к уходу за транспортом. Мытье и дезинфекция. **(1ч)**  **Т№2:** Организация консультативной помощи по вопросам питания среди населения. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Транспорт, предназначенный для укладывания хлеба и хлебобулочных изделий, должен иметь санитарный паспорт или письменное заключение городской или районной санитарной инспекции о пригодности для укладывания хлеба и хлебобулочных изделий.  **Учебные вопросы:**  1. Значение хлеба в питании человека  2. Факторы, формирующие качество хлебобулочных изделий (сырьё, технология производства, транспортировка, упаковка)  3. Оценка качества хлебобулочных изделий | 2  **ПК-40** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 15 |
| 38 | **Т№1:** Санитарный минимум и методы его проведения и оптимизации. **(1ч)** | **Задание на СРС:**  1.Методы и средства пропаганды знаний по гигиене питания среди населения  **Учебные вопросы:**  1. Методы и средства санитарного обучения и просвещения работников пищевых предприятий.  2. Санитарный минимум и методы его проведения и оптимизации.  3. Правила личной гигиены персонала предприятий общественного питания. Требования к санитарной одежде.  4. Профилактическое обследование персонала. Гигиеническая подготовка персонала.  5. Зооантропонозы. Мероприятия по предупреждению заболеваний работников предприятий общественного питания зооантропонозами. | 1  **ПК-40** | Реферат,  Доклад,  Презентация обсуждение | 0.3 | Осн.1,2  4,6,  Доп.1,3,9  Каф.1 | 15 |
| **Итого модуль 2** | | | **39** |  | **6** |  |  |
| **Всего часов** | | | **75** |  | **12** |  |  |

**Образовательные технологии**

При изучении дисциплины применяются традиционные формы обучения с применением модульно-рейтинговой системы обучения и контроля знаний студентов. Широко используются информационные технологии: мультимедийная презентация лекций, работа студентов в учебной аудитории кафедры, электронные учебники по дисциплине.

**Активные и интерактивные формы проведения занятий**

Широко применяются следующие формы проведения занятий:

- работа в малых группах;

- разбор конкретной ситуации ( Кейс-метод);

- дискуссия;

- защита реферата с мультимедийной презентацией.

**Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины «Общая гигиена»**

**Основная литература**

1. Сыдыков Ж «Жалпы гигиена» Б., 2006г.
2. Пивоваров Ю.П., В.В.Королик, Л.Г.Подунова «Гигиена и экология человека. Москва, 2015
3. Большаков А.М., Новиков И.М. « Общая гигиена» М., 2014г.
4. Пивоваров Ю.П., Королик В.В., Подунова Л.Г. «Гигиена и экология человека». Москва. 2015г.

**Дополнительная литература**

1. Кича Д.И. Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям. Учебное пособие – М.: ГЭОТАР – Медиа – 288с. – 2011г.
2. Королёв А.А. Гигиена питания. Учебник для студентов – М.: Издательский центр «Академия» - 528с. – 2012г.
3. Гигиена детей и подростков: руководство к практическим занятиям. Учебное пособие. (Под ред. Кучмы В.Р.) – М.: ГЭОТАР – Медиа – 560с. – 2010г.
4. В.Р. Кучма «Гигиена детей и подростков». М., 2013
5. Дрожжина Н.А., А.В.Фомина, Д.И.Кича. «Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям», М. «ГЭОТАР-Медиа» 2015г.
6. Измеров Н.Ф., Кириллов В.Ф. Гигиена труда: учебник/ Под ред. Н.Ф.Измерова, В.Ф.Кириллова. – М.: ГОЭТАР-Медиа, 2010
7. Мазаев В.Т., Королев А.А., Шлепнина Т.Г. Коммунальная гигиена: учеб. пособие для вузов. Часть 1/ Под. Ред. профессора В.Т.Мазаева. –М.: ГОЭТАР\_Медиа, 2005

**Кафедральная литература**

1. Методические разработки по общей гигиене для студентов медВУЗов

**Глоссарий**

**Авитаминоз –** отсутствие витаминов в питании, вызывающее заболевания.

**Активный ил –** масса, образующаяся в результате аэрации сточных вод, состоящая из твердых веществ с огромным количеством аэробных микроорганизмов, способных к энергичному окислению растворенной органики. Обладает высокой адсорбирующей способностью, используется для очистки сточных вод.

**Актиномикозы –** инфекционные хронические заболевания человека и животных, вызываемые актиномицетами.

**Анаэробы –** микроорганизмы, способные жить при отсутствии молекулярного кислорода. **Антибиотики –** специфические химические вещества, образуемые микроорганизмами, способные в малых количествах оказывать избирательное токсическое действие на другие микроорганизмы и на клетки злокачественных опухолей.

**Ацидофилин –** кисломолочный продукт, получаемый заквашиванием пастеризованного молока чистой культурой молочнокислых бактерий Lactobacillus acidophilus. Обладает лечебными свойствами.

**Ацидофилы –** микроорганизмы, нормально развивающиеся на кислых средах (рН 2–4).

**Аэробное дыхание –** тип энергетического метаболизма, при котором осуществляется фосфорилирование в дыхательной цепи и в качестве конечного акцептора электронов используется молекулярный кислород.

**Аэробы –** микроорганизмы, нуждающиеся в молекулярном кислороде.

**Бактериальная дизентерия –** кишечное расстройство, вызываемое шигеллами.

**Бактерии –** одноклеточные безъядерные организмы.

**Бактерионоситель –** человек, в организме которого есть болезнетворные микробы, но сам остающийся практически здоровым.

**Бациллы –** спорообразующие бактерии.

**Бентос –** совокупность макроорганизмов, обитающих на дне водоемов.

**Биоценоз –** совокупность животных, растений и микроорганизмов, обитающих на определенных участках среды и характеризующихся определенными отношениями между собой и приспособленностью к условиям окружающей среды.

**Ботулизм –** тяжелое заболевание человека, связанное с отравлением организма токсином, продуцируемым Clostridium botulinum.

**Брожение –** анаэробный микробиологический метаболический процесс превращения органических веществ, при котором АТФ образуется за счет субстратного фосфорилирования, а продукты расщепления субстрата могут одновременно выступать как доноры, так и акцепторы электронов.

**Брюшной тиф –** тяжёлое инфекционное заболевание, вызванное Salmonella typhi.

**Вакцина –** препарат живых аттенуированных или убитых микроорганизмов, отдельных антигенных компонентов микробных клеток, применяемый для иммунизации человека и животных.

**Варенец –** кисломолочный продукт, получаемый сквашиванием топленого молока смесью культур Lactococcus lactis и Lactobacillus bulgaricus.

**Верховые дрожжи –** специальные штаммы, отличающиеся активным брожением с обильным образованием углекислого газа и этанола, используемые в хлебопечении и приготовлении светлых сортов пива.

**Вирулентность –** сложное свойство микроорганизма, складывающееся из инфекционности, инвазивности и патогенности.

**Вирусы –** частицы, не имеющие клеточного строения, обладающие своеобразным обменом веществ и способностью к размножению.

**Водозаборное сооружение (водозабор) –** гидротехническое сооружение для забора воды из источника питьевого водоснабжения.

**Водоотведение –** удаление сточных, ливневых и талых вод из населенных пунктов и промышленных объектов.

**Водопользование –** использование различными способами водных объектов для удовлетворения потребностей субъектов, муниципальных образований, физических и юридических лиц. **Водопользователь –** юридическое или физическое лицо, которому предоставлено право пользования водным объектом.

**Гигиена –** наука о здоровье человека.

**Гигиена труда –** отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека и разрабатывающая гигиенические мероприятия.

**Гниение –** разложение азотсодержащих органических соединений (преимущественно белков) микроорганизмами.

**Гонококки –** бактерии семейства Neisseriaceae, возбудители гонореи и бленнореи человека. **Дезинсекция –** комплекс мер, направленных на уничтожение насекомых и их личинок. **Дезинфекция –** комплекс мер, направленных на уничтожение микроорганизмов.

**Дератизация –** комплекс мер, направленных на уничтожение грызунов.

**Диплококки –** морфологическая форма коккоидного типа, при которой клетки располагаются парами.

**Дисбактериоз –** изменение видового и количественного состава нормальной микрофлоры организма.

**Донные отложения –** донные наносы и твердые частицы, образовавшиеся и осевшие на дно водного объекта в результате внутриводоёмных физико-химических и биохимических процессов, происходящих с веществами как естественного, так и техногенного происхождения.

**Желатина –** продукт денатурации коллагена, используемый для приготовления плотных питательных сред, добавляется в количестве 10–15 %; плавится при 25–30 °С, застывает при 23 °С, используется для определения протеолитической активности бактерий.

**Закваски –** чистые и смешанные культуры молочнокислых бактерий, нередко вместе с дрожжами; используются в качестве стартовых при приготовлении молочнокислых продуктов.

**Иммунитет –** невосприимчивость организма к возбудителям болезней.

**Инвазивность –** свойство паразитического микроорганизма активно размножаться в организме хозяина и распространяться от ворот инфекции по всем тканям.

**Инкубация –** выдерживание микробной культуры при определенных параметрах в течение фиксированного времени, используется для адаптации культуры к условиям эксперимента. **Интерферон –** белок, синтезируемый клетками животного в ответ на проникновение в них двуцепочечных РНК-вирусов.

**Инфекционность –** свойство патогенного микроорганизма выживать в организме хозяина, преодолевая неспецифичные защитные механизмы.

**Источник питьевого водоснабжения –** поверхностный или подземный водный объект (или его часть), воды которого отвечают установленным требованиям по безопасности и используются или могут быть использованы для забора в системы питьевого водоснабжения.

**Клебсиеллы –** род энтеробактерий, условно-патогенные, вызывающие воспаление легких.

**Клон –** культура микроорганизмов, полученная из одной родительской клетки.

**Кокки –** бактерии, имеющие шаровидную форму.

**Коли-индекс –** количество клеток кишечной палочки в литре воды или в килограмме твердого субстрата; показатель фекального загрязнения.

**Коли-титр –** наименьший объем воды или другого исследуемого материала, в котором обнаружена E. coli.

**Конидии –** споры бесполого размножения некоторых грибов и актиномицетов.

**Консерванты –** антимикробные вещества, используемые для предохранения от микробного разложения пищевых продуктов, кормов, промышленных изделий из древесины, кожи, текстиля. **Контаминация –** попадание загрязнителей в культуру, чаще – посторонних микроорганизмов в чистую культуру.

**Кумыс –** кисломолочный продукт смешанного брожения, получаемый из кобыльего молока при участии сложного природного комплекса лактобацилл, стрептококков и дрожжей.

**Контрольная проба –** часть средней пробы, хранящаяся в лаборатории, проводящей исследования, или у владельца продукции и предназначенная для повторного или арбитражного исследования при классифицировании лота, партии как несоответствующих установленным требованиям или возникновении споров по результатам проведенных исследований. **Лабораторная проба –** (конечная проба или репрезентативная часть конечной пробы) часть средней пробы, предназначенная для формирования тестового образца (образцов), направляемая на исследования в лабораторию с целью подтверждения соответствия контролируемого объекта установленным требованиям.

**Лактобациллы –** род молочнокислых бактерий.

**Лактобациллин –** смешанная культура (закваска) молочнокислых бактерий, в которую входит болгарская палочка, применяемая по предложению И.И. Мечникова для закваски молока или приема ее внутрь с лечебными целями.

**Лепра –** хроническое инфекционное заболевание, вызывающее поражение кожи, нервной системы, глаз и некоторых внутренних органов, возбудителем которого является внутриклеточный паразит Mycobacterium leprae.

**Лизоцим –** антибиотик, обнаруживаемый в слюне человека, обладает свойствами мурамидазы. **Ликопин –** дополнительный пигмент пурпурных бактерий. Вместе с другими каротиноидами участвует в фотосинтезе как светособирающий пигмент, а также предохраняет бактериохлорофиллы от фотоокисления.

**Лот –** определенное количество продукции (товара), произведенной при одинаковых условиях. **Метаболизм –** обмен веществ, совокупность процессов катаболизма и анаболизма, обеспечивающих развитие, жизнедеятельность и самовоспроизведение организмов. **Микобактерии –** бактерии семейства актиномицетов. Клетки палочковидные, часто искривленные и ветвящиеся, некоторые виды образуют легко распадающийся мицелий. Грамположительные, характеризуются высоким содержанием восков, что обеспечивает их кислотоупорность. Вызывают болезни человека (туберкулез).

**Микоплазмы (Mollicutes) –** класс бактерий, лишенных клеточной стенки и ограниченных только плазматической мембраной. Клетки мелкие (диаметр 125–250 нм), изменчивой формы, неподвижные. Растут на сложных средах с высоким осмотическим давлением, факультативные и облигатные анаэробы.

**Микоплазмы –** сапрофиты и паразиты, чаще всего размножаются в межклеточных пространствах тканей многоклеточных организмов. Многие патогенны для человека, животных, растений, некоторые способны лизировать анаэробные бактерии.

**Микотоксины –** вторичные метаболиты некоторых видов грибов, токсичные для животных и человека.

**Микробиология –** наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

**Микробы –** одноклеточные организмы, широко распространённые в почве, воде, воздухе. **Наночастица –** объект с линейными размерами по крайней мере в одном измерении менее 100 нм.

**Нецентрализованное водоснабжение –** использование подземных или поверхностных водоисточников для питьевых и бытовых нужд при помощи водозаборных устройств без разводящей водопроводной сети.

**Нормативные документы –** государственные (национальные стандарты) (ГОСТ), методические рекомендации (МР), санитарные правила и нормы (СанПиН), устанавливающие нормы, правила, методы, в том числе по отбору, упаковке, доставке и хранению проб.

**Объединенная проба –** совокупность идентичных, отобранных от однородной продукции, точечных проб, предназначенная для составления средней пробы. Объединенную (составную) пробу получают равномерным перемешиванием первичных проб (элементов) из лота расфасованных продуктов или смешивая первичные пробы (инкременты) из лота нерасфасованных продуктов.

**Отбор проб –** процедура по выделению или составлению пробы, включающая случайный (эмпирический) или точечный отбор проб, используемая для принятия решения о соответствии лота продукции установленным требованиям.

**Партия –** количество однородной продукции, изготовленной одним производителем в одинаковых условиях, оформленное одним сопроводительным документом и доставленное одновременно. Она может состоять из части лота или из набора нескольких лотов. Если партия является частью лота, каждая часть считается отдельным лотом для контроля. Если партия состоит из нескольких лотов, необходимо определить ее однородность. Если партия неоднородна, то она делится на соответствующее количество однородных партий, от каждой из которых отбирают для исследования необходимое количество проб.

**Пастеризация –** способ уничтожений вегетативных форм микробов в жидких средах, пищевых продуктах путем однократного и непродолжительного нагрева их до температур ниже 100 °С. Обычный режим пастеризации: 60–70 °С в течение 15–30 минут. Применяется для обработки молока, вин, пива и др.

**Поверхностные воды –** воды, постоянно или временно находящиеся в поверхностных водных объектах.

**Подземные воды –** воды, в том числе минеральные, находящиеся в подземных водных объектах. **Проба (репрезентативная проба) –** одна или несколько единиц (объемов) вещества, отобранных установленными способами из совокупности, позволяющая получить информацию о заданной характеристике совокупности и являющаяся основой для принятия решения о совокупности, веществе или процессе их производства. Репрезентативная проба сохраняет характеристики лота, партии, из которых была выбрана. Ее частным случаем является случай простой случайной пробы (точечная проба), когда у каждого элемента или части вещества есть равная вероятность попасть в пробу.

**Проба воды –** часть водной массы, представляющая ее состав и свойства на момент отбора. **Программа отбора проб –** запланированная процедура, включающая схему отбора проб, определяющая необходимое количество элементов, формирующих пробу, учитывающая виды контролируемых характеристик, которые необходимы для оценки статуса исследуемого объекта, по которому он будет квалифицирован как «соответствующий» или «несоответствующий» установленным требованиям.

**Сальмонеллёз –** инфекционное заболевание, вызываемое сальмонеллами и характеризующееся развитием интоксикации и поражением желудочно-кишечного тракта.

**Санитария –** практическое осуществление гигиенических норм и правил.

**Средняя проба –** часть объединенной пробы, предназначенная для проведения исследований – формирования лабораторной (проба А) и контрольной (проба Б) проб.

**Стандартные образцы –** вещества (материалы) с достаточно точно известными и официально удостоверенными значениями специфических для данного вещества (материала) параметров, которые количественно характеризуют свойства данного вещества (материала) и его технические параметры.

**Сточные воды –** воды, сброс которых в водные объекты осуществляется после их использования или сток которых осуществляется с загрязненной территории.

**Тестовый образец –** часть лабораторной пробы, направляемой на исследования в контрольную лабораторию.

**Точечная проба –** некоторое минимальное количество вещества (продукции), отобранное из одного места за один прием от данной партии для составления объединенной пробы. В некоторых случаях отбора проб от однородной фасованной продукции, штучной продукции (рыба, птица и т. п.) точечная проба может выступать в качестве репрезентативной контрольной, лабораторной пробы.

**Устройство для хранения проб –** герметичная емкость, изготовленная из химически стойкого материала, обеспечивающая неизменность состава и свойств пробы от момента отбора до анализа.

**Централизованное водоснабжение –** комплекс инженерных сооружений для забора, подготовки, транспортирования и подачи потребителю питьевой воды.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**ОШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**Медицинский факультет**

**Кафедра «Общественное здравоохранение»**

**Рассмотрено и утверждено**

**на заседании кафедры**

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г.,

протокол №\_\_\_

Заведующий кафедрой

д.м.н., проф. Мамаев Т.М.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**Гигиена питания**

**(наименование дисциплины)**

**для специальности «Медико-профилактическое дело»– 560003**

**(**код и наименование направления подготовки)

**Медико-профилактическое дело**

(наименование профиля подготовки)

**Врач**

Квалификация (степень) выпускника

**Паспорт**

**Фонда оценочных средств по дисциплине** **«Гигиена питания»**

**Код контролируемой компетенции :**

**РО5 – Умеет оценить факторы среды обитания населения, их влияние на общественное здоровье, проводить санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний**

**РО5= ПК 8**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПК-8** | | способность и готовностью к оценке состояние фактического питания населения, к участию в разработке комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе с целью преодоления дефицита микронутриентов, и для проживающих в зонах экологической нагрузки; способность и готовностью к проведению санитарно-эпидемиологического надзора за производством и реализацией продуктов питания. |
| **РО6 Умеет проводить санитарно-гигиенический и эпидемиологический надзор за объектами населенных мест, проводить мероприятия по охране и укрепления здоровья детского и взрослого населения, а также проводить адекватные мероприятия в случаи санитарно-эпидемиологических катастроф и чрезвычайных ситуаций**  **РО6** = **ПК 11** | | |
| **ПК-11** | способность и готовностью к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, проектной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления соответствия (несоответствия) установленными требованиями; | |

**РО8– Умеет выявлять факторы риска окружающей среди и их влияние на общественное здоровье, владеет методикой гигиенической диагностики на популяционном уровне на основании изучения факторов среды обитания человека.**

**РО8= ПК21**

|  |  |
| --- | --- |
| **ПК-21**. | способность и готовность к выявлению причинно-следственных связей нарушения здоровья алиментарного характера; |

**РО10 – Умеет проводить гигиеническое воспитание и обучение населения, формировать у населения здоровый образ жизни, прививать основы этики и деонтологии врачебной деятельности**

**РО10= ПК 37**

|  |  |
| --- | --- |
| **ПК-37.** | способностью и готовностью к обучению населения правилам медицинского поведения, к проведению медицинских процедур, формированию навыков здорового образа жизни; |

**РО11– Владеет навыками организационно-управленческой деятельности в системе профилактики заболеваний при различных ситуациях, а также в области охраны и укрепления здоровья населения в целом**

**РО11= ПК 40**

|  |  |
| --- | --- |
| **ПК-40.** | способностью и готовностью к анализу результатов собственной деятельности и деятельности органов, осуществляющих функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка, учреждений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Кыргызской Республике, иных учреждений здравоохранения с учетом требований официальных законодательных, нормативных и правовых документов в сфере здравоохранения; |

**Формы контроля:** контроль качества подготовленности студентов осуществляется с использованием методики тестового контроля знаний, решения ситуационных задач. Проводится прием конспектов, рабочих тетрадей, проверка качества выполнения заданий по СРС.

**Перечень навыков при изучении дисциплины «Гигиена питания»:**

**Студент должен:**

**Знать:**

* организационно-правовые основы Государственного санитарно-эпидемиологического надзора;
* права и обязанности должностных лиц Государственного санитарно-эпидемиологического надзора;
* профессионально - диентологические принципы и основные виды деятельности врача по гигиене питания;
* методику проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства и реконструкции пищевых объектов;
* порядок проведения экспертизы и государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, новых пищевых источников, пищевых добавок, пестицидов, минеральных удобрений, материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;
* цель, задачи, методику санитарного обследования и санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
* виды санитарно-эпидемиологического заключения;
* основы санитарно-просветительной работы по повышению гигиенических знаний у населения и гигиенического обучения работников пищевых объектов;
* понятие качества пищевых продуктов;
* принципы организации санитарной охраны пищевых продуктов;
* основные антропогенные в микробиологические загрязнители продовольственного сырья и пищевых продуктов;
* классификацию и санитарные правила применения пищевых добавок;
* классификацию, эпидемиологию, этиологию, патогенез, клинику, лечение, лабораторную диагностику и профилактику пищевых отравлений;
* роль отдельных пищевых продуктов в возникновении пищевых отравлений;
* инструктивные материалы, регламентирующие порядок расследования и учета пищевых отравлений;
* методику расследования пищевых отравлений;
* гигиенические основы физиологии и биохимии питания;
* основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп населения;
* нормы потребления пищевых веществ и энергии для различных групп населения;
* методы изучения фактического питания населения;
* методы оценки пищевого статуса;
* клинические признаки алиментарного дисбаланса и лабораторные маркеры пищевого статуса;
* основные направления и задачи государственной политики в области здорового питания населения КР;
* основные алиментарные дисбалансы, характерные для питания населения развитых стран, причины и последствия их развития, научные принципы коррекции;
* основные законодательные и нормативные материалы, регламентирующие применение лечебно-профилактического питания;
* гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания на предприятиях с особо вредными условиями труда, виды лечебно-профилактического питания;
* методику проведения контроля за организацией лечебно-профилактического питания на предприятиях с особо вредными условиями труда;
* основы алиментарной адаптации, гигиенические аспекты организации питания населения в условиях радиоактивной нагрузки;
* гигиенические принципы и санитарно-гигиенические требования к организации диетического питания по месту работы, учебы и жительства населения в системе общественного питания;
* гигиенические требования к организации производства диетических (лечебных) блюд;
* факторы риска, первичная и вторичная алиментарная профилактика заболеваний;
* основные принципы организации питания в стационарных условиях и в санаториях;
* методики проведения контроля за организацией лечебного питания;
* характеристики основных диет, применяемых в лечебном питании.

**Уметь:**

* использовать законодательную, нормативную и инструктивно-методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания с оформлением актов индивидуального управления;
* осуществлять контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил при производстве, хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья в системе предприятий \_ пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
* разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
* на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования данной партии пищевой продукции в питании населения;
* расследовать вспышки пищевых отравлений, составлять акт расследования, разрабатывать мероприятия по профилактике пищевых отравлений;
* изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания;
* осуществлять контроль за организацией лечебного (диетического) питания; лечебно-профилактического питания населения, работающего на промышленных предприятиях с особо вредными условиями труда, а также питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, с разработкой рекомендаций по его оптимизации.

**Владеть:**

* законодательными, нормативными и инструктивно-методической документацией при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания с оформлением актов индивидуального управления;
  + осуществление контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических правил при производстве, хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья в системе предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
  + на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабора­торных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования данной партии пищевой продукции в питании населения;
  + расследование вспышки пищевых отравлений, составлять акт расследования, разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) на пред­приятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
* изучение и анализ состояния питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания;
* изучение и осуществление контроля питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, с разработкой рекомендаций по его оптимизации; а также надзор за организацией лечебно-профилактического питания работников промышленных предприятий с особо вредными условиями труда и лечебного (диетического) питания.

Осуществление предупредительного санитарного надзора, в частности:

* проведение санитарной экспертизы проектов пищевых объектов;
* проведение гигиенической оценки новых технологических линий, агрегатов, машин, оборудования для производства, хранения и реализации продуктов;
* проведение гигиенической оценки новых видов пищевых продуктов, сырья, посуды, тары инвентаря, упаковочных материалов, покрытий для технологического, холодильного и торгового оборудования пищевого назначения;
* проведение гигиенической оценки новых видов пищевых добавок пестицидов, моющих средств и т.д.

Осуществление текущего санитарного надзора, в частности:

* проведение оценки состояния здоровья населения в связи с характером питания;
* разработка и контроль выполнения мероприятия по рационализации питания;
* разработка и осуществление мероприятий по санитарной охране пищевых продуктов как фактора окружающей среды;
* контроль соответствия устройства и содержание пищевых объектов действующим санитарно-гигиеническим и санитарно-противоэпидемическим правилам и нормам;

**Вопросы к текущему и рубежному контролю**

**Модуль 1**

1.Государственный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

2.Права и обязанности долж­ностных лиц санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания.

3.Содержание, методы и формы работы по гигиене питания в уч­реждениях санитарно-эпидемиологической службы.

4.Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания населения, к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью и технологиям их производства.

5.Ответственность за нарушения санитарного законодательства.

6.Порядок делопроизводства в учреждениях Госсанэпиднадзора.

7.Виды санитарно-эпидемиологического заключения.

8.Основная документация и индивидуальные акты управления.

9.Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, контактирующих с ними материалов и изделий.

10.Санитарные нормы и правила, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов.

11.Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления.

12. Цели и задачи таможенного союза. Соглашение таможенного союза по санитарным мерам.

13. Документы, формирующие договорно-правовую базу таможенного союза в области санитарных мер (Единый перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории таможенного союза;

14.Микробиологическая безопасность пищи (прионы, вирусы, бактерии, простейшие, гельминты, биотоксины).

15.Санитарно-химическая безопасность пищи (токсические элементы, радионуклиды, пестициды, нитраты, нитрозамины, добавки и др.).

16.Информация о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий.

17.Значение растительных пищевых продуктов в питании.

18.Растительные продукты как основной источник витаминов С*,* биофлавоноидов, бeтa-каротина.

19.Некрахмальные полисахариды (клетчатка, пектиновые и другие волокнистые вещества) овощей и плодов, их значение в питании.

20.Значение зерновых продуктов в питании.

21.Зерновые продукты как основной источник углеводов, пищевых волокон и витаминов группы В.

22.Продукты переработки зерна (мука, крупа), их пищевая и биологическая ценность.

23.Влияние технологии получения на пищевую и биологическую ценность продуктов переработки зерна.

24.Гигиенические критерии качества хлеба и хлебобулочных изделий.

25.Органические кислоты, минеральные и дубильные вещества овощей и плодов и их значение в питании.

26.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза растительных продуктов.

27.Значение молока и молочных продуктов в питании населения.

28.Молоко и молочные продукты как источники полноценного белка.

29.Кисломолочные и обогащенные молочные продукты и их значение в питании.

30.Молочные продукты для питания детей различных возрастных групп.

31.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза молока и молочных продуктов, в том числе в условиях неблагополучной эпидемической обстановки (сибирская язва, ящур, туберкулез, бруцеллез, кокковые инфекции и др.).

32.Значение яиц и яичных продуктов в питании населения.

33.Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека.

34.Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность. Виды колбас. Скоропортящиеся виды колбасных изделий.

35.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясопродуктов. Санитарно-эпидемическая роль мяса (сальмонеллы, листерии, клостридии)

36.Болезни животных, передающиеся человеку через мясо (туберкулез, бруцеллез, ящур, особо опасные инфекции - сибирская язва, сап).

37.Биогельминтозы, связанные с потреблением мяса (тениидоз, трихинеллез).

38.Контаминация мясопродуктов антибиотиками, гормонами, пестицидами и другими чужеродными веществами.

39.Гигиеническая экспертиза – определение, основная цель проведения экспертизы.

40.Виды гигиенической экспертизы, осуществляемые органами государственного санитарного надзора.

41.Показания для проведения внеплановой гигиенической экспертизы, ее основная задача.

42.Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.

43.Стандартизация пищевых продуктов, ее гигиеническое и правовое значение.

44.Виды государственных стандартов и технических регламентов, их характеристики.

45.Санитарно-эпидемиологическое нормирование. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности.

46.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов.

47.Методика проведения санитарно-бактериологического контроля при производстве и обороте пищевой продукции.

48.Порядок отбора проб для исследования в соответствии с требованиями ГОСТов, сроки исследования.

49.Методы исследования, оформление результатов исследований.

50.Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.

51.Виды гигиенической экспертизы, осуществляемые органами государственного санитарного надзора.

52.Показания для проведения внеплановой гигиенической экспертизы, ее основная задача.

53. Факторы, влияющие на формирование микрофлоры пищевых продуктов:

54.Стандартизация пищевых продуктов, ее гигиеническое и правовое значение.

55.Виды государственных стандартов и технических регламентов, их характеристики.

56.Санитарно-эпидемиологическое нормирование. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности.

57.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов.

58.Методика проведения санитарно-бактериологического контроля при производстве и обороте пищевой продукции.

59. Методы санитарно-микробиологического исследования продуктов питания.

60. Санитарно-микробиологическое обследование предприятий пищевой промышленности.

61. Гигиеническое нормирование пищевых продуктов по бактериологическим показателям.

62. Пищевая и биологическая ценность мяса и мясных продуктов.

63. Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека.

64. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса и мясных продуктов.

65. Санитарные требования к качеству мяса.

66. Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека.

67. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса и мясных продуктов.

68. Профилактика заболеваний передающихся через мясо.

69. Пищевая и биологическая ценность рыбы, молока и молочных продуктов.

70. Значение и роль рыбы в питании человека.

71. Санитарно-эпидемиологическая роль рыбы и рыбных продуктов.

72. Санитарные требования к качеству рыбы, молока и молочных продуктов.

73. Значение и роль молока и молочных продуктов продуктов в питании человека.

74. Санитарно-эпидемиологическая роль молока и молочных продуктов.

75. Профилактика заболеваний передающихся через рыбу, молоко и молочные продукты

76. Гигиена питания как научная дисциплина, основные понятия и задачи

77.История развития науки гигиена питания.

78.Задачи современной науки о питании.

79.Разделы дисциплины «Гигиена питания».

80.Методы определения энергетической потребности людей, и факторы, влияющие на нее.

81.Рекомендуемые величины потребности в энергии для различных возрастных и профессиональных групп населения.

82.Роль углеводов, жиров и белков в обеспечении организма энергией.

83.Белково-энергетическая недостаточность.

84.Энергетическая ценность пищи

85.Сущность обмена веществ и энергии в организме.

86. Суточный расход энергии, его составляющие, методы определения.

87.Рациональное, сбалансированное питание, их определение и значение.

88.Режим питания, его основные элементы.

89.Пищевой статус, его виды, значение.

90.Клинические симптомы неадекватного питания.

91.Методы оценки адекватности питания, пищевого статуса.

92.Безопасность пищевых продуктов, факторы риска.

93. Понятие о пищевом отравлении. Современная классификация пищевых отравлений.

94. Обязанности врача в расследовании пищевых отравлений.

95. Возбудители токсикоинфекций и пищевые продукты, которые их вызывают. Профилактика.

96. Ботулизм, меры профилактики.

97. стафилококковая интоксикация, профилактика.

98. Микотоксикозы, профилактика.

99. Пищевые отравления немикробного происхождения, ихпрофилактика.

100.Качество и безопасность пищевых продуктов растительного происхождения: зерновые продукты; бобовые; овощи, зелень, фрукты, плоды и ягоды; орехи, семена и масличные культуры.

**Вопросы к текущему и рубежному контролю**

**Mодуль №2**

1.Цель и основные задачи предупредительного санитарного надзора за проектированием и строительством пищевых объектов.

2.Санитарно-гигиенические требования к генеральному плану проекта пищевых объектов.

3.Санитарно-гигиенические требования к зонированию территории пищевых предприятий.

4. Пищевая ценность и санитарно-гигиеническая оценка яиц и яичных, зерновых продуктов.

5. Значение яиц и яичных, зерновых продуктов в питании человека.

6. Пищевая и биологическая ценность различных круп.

7. Пищевая и биологическая ценность муки.

8. Пищевая и биологическая ценность яиц и яичных продуктов

9. Пищевая и биологическая ценность муки, различных круп.

10. Гигиенические показатели качества муки. Фортификация муки.

11. Снижение качества зерна.

12.Значение консервирования пищевых продуктов в питании.

13.Методы консервирования и их гигиеническая оценка.

14.Баночные консервы.

15.Классификация консервов по группам в зависимости от кислотности и сухого остатка.

16.Пресервы. Пищевая ценность консервов и пресервов.

17.Санитарно-эпидемиологическая роль баночных консервов и пресервов в возникновении ботулизма и отравлении солями тяжелых металлов.

18.Домашнее консервирование.

19.Регламентация условий и сроков хранения готовых блюд.

20.Бракераж, его этапы и последовательность проведения.

21.Организация раздачи готовых блюд.

22.Хранение переходящих остатков пищи, оформление документации.

23.Санитарно-гигиенические требования к условиям обслуживания посетителей (потребителей).

24. Условия транспортировки и правила приёма продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

25. Условия хранения на предприятиях общественного питания продовольственного сырья и пищевых продуктов.

26. Условия и сроки хранения продуктов

27. Гигиеническая оценка, правила первичной обработки и условия хранения сырья животного и растительного происхождения.

28. Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов животного и растительного происхождения.

29. Требования к раздаче и реализации готовых блюд.

30. Социально-гигиеническое значение лечебного (диетического) питания.

31. Принципы и организация лечебного (диетического) питания в лечебных и оздоровительных учреждениях, в системе общественного питания.

32. Характеристика основных лечебных диет и диетических продуктов.

33. Содержание санитарно-гигиенического контроля за лечебным питанием.

34. Современные подходы к оптимизации диетического (лечебного и профилактического питания). Смеси белковые композитные сухие, характеристика и перспективы их использования.

35. Специализированные продукты в лечебном питании. Нанофильтрация, перспективы использования в производстве специализированных пищевых продуктов.

36. Основные нормативные документы, регламентирующие организацию лечебного (диетического) питания в больницах, санаториях.

37. Государственный санэпиднадзор и контроль за организацией питания в больничных и оздоровительных учреждениях.

38. Цель и основные задачи предупредительного санитарного надзора за проектированием и строительством пищеблоков больниц.

39. Санитарно-гигиенические требования к генеральному плану проекта пищеблоков больниц.

40. Санитарно-гигиенические требования к зонированию территории пищевых предприятий.

41.Цель, основные задачи и этапы санитарно-эпидемиологического надзора за проектированием, строительством, реконструкцией и модернизацией пищевых объектов (размещение, отвод участков, рассмотрение проекта, контроль в процессе строительства и модернизации, прием и ввод в эксплуатацию).

42.Понятия и терминология, принятые в проектировании (плановое задание, стадии проектирования, элементы проектирования, ситуационный план).

43. Санитарные и строительные нормы и правила.

44.Основные санитарно-гигиенические требования к строительной и технологической части проекта.

45.Согласование типовых проектов, индивидуальных проектов и проектов, имеющих отступления от действующих санитарных норм и правил.

46. Влияние белков, жиров и углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов на пластические процессы, функциональные и адаптационные резервы организма.

47. Показатели, характеризующие здоровье работающих.

48.Что такое лечебно-профилактическое питание и какова его роль в оздоровлении организма?

49. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.

50. Требования, предъявляемые к лечебно-профилактическому питанию.

51. Основы гипосенсибилизирующего питания. Принципы построения гипосенсибилизирующего рациона.

52. Витамины и их роль в лечебно-профилактическом питании.

53. Современные подходы к назначению лечебно-профилактического питания.

54. Питание рабочих ночных и вечерних смен.

55. Питание в условиях радиационного воздействия.

56.Гигиеническая экспертиза – определение, основная цель проведения экспертизы.

57.Виды гигиенической экспертизы, осуществляемые органами государственного санитарного надзора.

58.Показания для проведения внеплановой гигиенической экспертизы, ее основная задача.

59.Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.

60. Значение зерновых продуктов в питании человека.

61. Гигиенические требования к качеству и эпидемиологической безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения.

62. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов растительного происхождения.

63. Классификация пищевых продуктов.

64. Микрофлора пищевых продуктов растительного происхождения.

65.Значение прохладительных напитков в питании населения.

66. Классификация прохладительных напитков.

67. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к прохладительным напиткам:

68. Методика проведения санитарной экспертизы прохладительных напитков.

69.Гигиенические требования к предприятиям кондитерской промышленности

70. Пищевая ценность кондитерских изделий

71. Требования к качеству и безопасности кондитерской промышленности .

72. Нормативно правовые акты регламентирующие качество и безопасность кондитерских изделий

73. Условия транспортировки и правила приёма продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

74. Условия хранения на предприятиях общественного питания продовольственного сырья и пищевых продуктов.

75. Условия и сроки хранения продуктов.

76.Основные полимерные и синтетические материалы, применяемые для изготовления посуды, тары, оборудования, упаковочных материалов и их гигиеническая характеристика.

77.Охарактеризуйте преимуществами и недостатки различных видов тары.

78.Порядок согласования выпуска новых видов пищевой посуды, тары, оборудования, упаковочных материалов.

79.Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы изделий из полимерных и синтетических материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

80.Оформление результатов исследований.

81.Качество и безопасность обогащённых продуктов; функциональных пищевых продуктов; биологически активных добавок к пище

82.Гигиенически аспекты оценки срока годности пищевых продуктов.

83. Эпидемиологическое значение нарушения сроков хранения пищевых продуктов

84. Гигиенические требования к срокам хранения наиболее потребляемых продуктов питания.

85. Технологические требования к условиям хранения продуктов, не требующих охлаждения

86. Хранение скоропортящихся продуктов.

87. Сроки хранения продуктов питания, полученных с применением новых технологий

88. Государственный санэпиднадзор за соблюдением сроков и условий хранения продуктов питания

89. Санитарно-гигиенические требования хранения и реализации готовых блюд и кулинарных изделий.

90. Требования санитарных норм к продуктам питания

91. Санитарные требования к транспорту, перевозящему продукты. Санитарные требования к перевозке и разгрузке пищевых продуктов

92.Санитарно-гигиеническое обучение и санитарно-просветительская работа среди работников пищевых объектов и пропаганда знаний по гигиене питания среди населения, направленная на формирование основ здорового образа жизни населения.

93.Методы и средства гигиенического воспитания и обучения работников пищевых предприятий.

94.Санитарный минимум и методы его проведения.

95.Методы и средства пропаганды знаний по гигиене питания среди населения.

96.Государственная программа по формированию здорового образа жизни населения.

97.Общие гигиенические требования к пищеблокам больниц (требования к территории, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции и освещению, санитарные требования к зданиям, внутренней планировке и оборудованию).

98.Цель и основные задачи санитарно-эпидемиологического надзора за пищеблоками больниц.

99.Диетическое питание (ДП) и лечебно-профилактическое питание (ЛПП) в системе общественного питания,

100.Лечебно-профилактическое питание промышленных рабочих как часть комплексной профилактики их общей и профессиональной заболеваемости,

**Примерный перечень оценочных средств:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование ОС** | **Краткая характеристика ОС** | **Представление ОС в фонде** |
| Рубежный контроль (РК)  Итоговый контроль (ИК) - экзамен | Методы проверки уровня знаний и умений студента, его способность и готовность применять полученные знания, навыки для решения поставленных задач определенного типа по темам или разделам дисциплины. | Контрольные вопросы, письменные тестовые задания по темам, разделам дисциплины.  ИК – компьютерное тестирование ( фонд тестовых заданий). |
| Конспект самоподготовки | Целью данного метода контроля является привить студенту умение самостоятельно правильно, конкретно, грамотно, логично, с выделением основных моментов, в письменном виде оформить содержание определенной темы, применяя при этом необходимую литературу в электронном или бумажном вариантах для получения нужного информационного материала. | Образец рабочей тетради. |
| Внеаудиторная работа студента (СРС): реферат, презентация, доклад, изготовление наглядных пособий, участие в НИРС. | Результатами внеаудиторной СРС является учебно-исследовательская работа студента по определенной теме, когда студент уже знает, чтобы текст соответствовал тематике, использует различные информационные источники, грамотно, логично и полно раскрывает тему с добавлением фото-видеоматериалов (диски, флеш-карты и др.).Конкретно освещает значимые актуальные моменты, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на неё. Способен систематизировать, анализировать, делать выводы. Студент при подготовке презентаций учится ее продумывать, правильно оформлять (дизайн, графические структуры), работать с необходимой литературой. По собственной инициативе изготавливает буклеты, таблицы, плакаты, тематические стенды, макеты и др. наглядные пособия. Способен активно участвовать на студенческих конференциях.  СРС способствует выработке навыков сбора материалов, продуманной подборке научной и медицинской литературы, обработке информации, выделения главных моментов, умения анализировать и делать выводы, а также социальные навыки излагать свои мысли, выступать перед аудиторией, выслушивать вопросы, терпимо относиться к критике, коммуникативные способности общения с разными категориями аудитории. | Темы рефератов, презентаций, докладов. |
| Устный опрос, собеседование | Средство контроля, рассчитанное на выяснение объема знаний студентов (полное, фрагментированное или отсутствие знаний), умения применять соответствующую терминологию, способности грамотно, логично формулировать ответ по определенному разделу, теме, проблеме и т.п., уровень владения лекционным материалом. | Контрольные вопросы для самоподготовки по темам/разделам дисциплины. |
| Тест | Система стандартизированных заданий на электронных или бумажных носителях, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. | Фонд тестовых заданий. |
| Решение ситуационных задач | Работа студента, определяющая умение самостоятельно, без ошибок , существенных погрешностей, желательно без помощи преподавателя диагностировать, анализировать предложенные клинические случаи в форме ситуационных задач. | Перечень ситуационных задач по темам. |

**Критерии оценивания по дисциплине «Гигиена питания»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Вид деятельности**  **( за один модуль)** | **Критерии оценивания**  **( оценка в баллах)**  **( за один модуль)** | **Баллы (максимальные)**  **( за один модуль)** |
|  | **Текущий контроль успеваемости в течение всего периода обучения (ТК)** : (письменное задание или устное собеседование). | **Обеспечивает оценку результатов освоения отдельных тем дисциплины.**  **1**. Умение выполнять **письменные** **заданий – 3 б.**(ТК№1**), из них:**  **-** «отлично» - 92-100% правильных ответов – **3б**  **-** «хорошо» - 80-91% - **2 б.**;  **-** «удовлетворительно» - 59-79%**- 1 б.**;  **-** « неудовлетворительно» - 58% и менее**– 0,5б;**  **-** «неудовлетворительно» - отсутствие знаний или отказ – **0 б.**  **Или излагать теоретический материал при устном собеседовании – 3б., из них:**  - полные, глубокие, систематизированные знания, точное, аргументированное использование терминов, изложение ответа логически грамотное, с обоснованием выводов – **3 б.**  - недостаточно полные, фрагментированные знания, наличие ошибок в лексике, изложение ответа с коррекцией преподавателя – **2б.**  наличие грубых ошибок в ответах –  **1б.**  - отсутствие знаний или отказ – **0 б** | **ТК №1---3балла** |
|  | **Владение лекционным материалом и наличие конспектов лекций.** | **Позволяет оценить посещаемость и активность, уровень владения лекционным материалом.**  - полное, имеет конспект –**1.0 б.(0.5б.)**  - частичное, конспект неполный –**0,5 б.(0.25б.)**  - отсутствует на лекции, нет конспектов– **0 б.** | **Активность и посещаемость лекции:**  **1.0** б**.-2часа**  **0.5** б.**-1час** |
|  | **Учебная работа студента на практическом занятии.**  **Контроль исходного уровня**  **знаний на занятии.**  . | **Оцениваются возможности и способность самостоятельно анализировать проблемные вопросы и излагать свои мысли, умение выступать, проявлять терпимость к критике, коммуникативные способности.**  За 1 занятие студент может набирать следующие баллы:  **0.35 балла(1час) –** из них:  **1)Посещаемость и активность** – **0,1 б.,** из них:  -высокая – **0,05 б.**  **-** пассивность**-0,02б.,**  **-**отсутствует на занятии **– 0 б**.  **2)Исходное тестирование** – **0.1 б.**  - 92 -100% – 9 правильных ответов из 10 **(отл.)** – **0.1б.**  - 80-91% - 6-8 правильных ответов из 10 **(хор.)– 0,09 б.**  - 59-79% - 4-5 правильных ответов из 10 **(удов.)– 0,05б.**  - 58% и менее – 1-3 правильных ответов из 10 **(неуд.)-0,02б** - отсутствие знаний или отказ – **(неуд.)** - **0 б**.  **3)Устный ответ**– **0,1 б.,** из них:  **«отлично»** - полные, глубокие, систематизированные знания, точное, аргументированное применение терминов, изложение ответа логически грамотное, с обоснованием выводов, без ошибок решает ситуационные задачи, глубокое и полное освоение  основной литературы - **0,1 б.**  **«хорошо»-** недостаточно полные, фрагментированные знания, изложение ответа с коррекцией преподавателя, при решении ситуационных задач допускает единичные несущественные погрешности, неполное освоение основной и дополнительной литературы, наличие ошибок в лексике – **0,05б.**  **«удовл.»** – поверхностное знание материала, наличие ошибок в ответах, допускаются существенные неточности в использовании терминологии по теме, делает грубые ошибки при решении ситуационных задач, недостаточное освоение необходимой литературы – **0,025 б.**  **«неудовл.»** - отсутствие знаний или отказ, незнание соответствующей терминологии, наличие грубых ошибок в ответах, неумение решать ситуационные задачи, незнание литературы – **0 б.**  **4)Умение оформлять конспекты тем при самоподготовке** (образец рабочей тетради)к темам занятий **– 0,1 б., включает:**  - конкретность изложения материала;  - правильность выявление основных моментов;  - достоверность и достаточность материала ;  - грамотное оформления конспекта;  - логичность передачи материала.  **Неполный конспект – 0,5б.;**  **Отсутствие конспекта- 0б.** | **За одно занятие – 0.7 б.- 2часа**  **0.35б.- 1час** |
|  | **Рубежный контроль успеваемости по (модулям) - (РК):** | **Позволяет оценить знания, умения, навыки и уровень приобретенных компетенций по определенному блоку тем (модулей).**  Грамотно и правильно излагать теоретический материал при **письменном написании– 10 б., из них:**  -полные, глубокие, систематизированные знания, точное, аргументированное использование терминов, изложение ответа логически грамотное, с обоснованием выводов –**10 б.;**  - недостаточно полные, фрагментированные знания, наличие ошибок в лексике, изложение ответа с коррекцией преподавателя – **8 б.;**  **-**поверхностное знание материала, наличие ошибок в ответах, допускаются существенные неточности в использовании терминологии по теме-**6** **б**.,  **-** наличие грубых ошибок в ответах **- 3б.;**  - отсутствие знаний или отказ, незнание терминологии. - **0б.** | **1 РК** - **10 б.** |
|  | **Внеаудиторная СРС – рекомендации по написанию и оформлению различных видов работ**(реферат, доклад, эссе, сообщение, презентации, наглядные пособия и др. формы внеаудиторной работы). | **Позволяет оценить качество самостоятельно выполненной работы студента по заданной теме в разных вариантах, умение находить и обрабатывать необходимую информацию из разных источников.**  **1**. Полное выполнение всех требований соответствующей формы СРС с использованием графического материала и дополнительных источников (5 и более). Свободное и полное изложение материала. Полный ответ на контрольные вопросы.- **0.28 б.,**  **2.** Полное выполнение всех требований соответствующей формы СРС с использованием графического материала и дополнительных источников (2-5). Свободное и полное изложение материала. Полный ответ на контрольные вопросы.- **0.26 б.**  **3.** Полное выполнение всех требований соответствующей формы СРС с использованием графического материала и одного дополнительных источника. Свободное и полное изложение материала. Полный ответ на контрольные вопросы.– **0.25 б.**  **4**. Не полное выполнение всех требований соответствующей формы СРС с использованием дополнительных источников. При изложении материала допущены незначительные неточности. Полный ответ на контрольные вопросы.–**0.23 б.**  **5.** Не полное выполнение всех требований соответствующей формы СРС. При изложении материала допущены незначительные неточности. Неполный ответ на контрольные вопросы.-**0.21 б**  **6.** Не полное выполнение всех требований соответствующей формы СРС. При изложении материала допущены значительные неточности. Неполный ответ с незначительными ошибками на контрольные вопросы.-**0.20 б**  **7.** Не полное выполнение всех требований соответствующей формы СРС. При изложении материала допущены значительные неточности. Неполный ответ со значительными ошибками на контрольные вопросы.-**0.18 б**  **8.** Не полное выполнение всех требований соответствующей формы СРС. При изложении материала допущены значительные неточности, нарушения логичности и содержательности материала. Неполный ответ со значительными ошибками на контрольные вопросы.-**0.16 б**  **9.** Не полное выполнение всех требований соответствующей формы СРС. При изложении материала допущены значительные неточности, нарушения логичности и содержательности материала. Отсутствие ответа на контрольные вопросы.-**0.14 б**  **10.** Не полное выполнение всех требований соответствующей формы СРС. Отсутствие устной защиты работы**.-0.1 б**  **11.** Отсутствие СРС-**0 б** | **СРС– 1 тема = 0.28 баллов.** |
| 6 | **Итоговый контроль (ИК)** – экзамен - компьютерное тестирование. | **Оценивается уровень эффективности усвоения теоретического материала и навыков клинико-патоморфологического анализа проблемных ситуаций по разным патологиям и заболеваниям организма по всем блокам тем дисциплины.**  1.Студент отвечает **на 40 (или 20 )** тестовых вопросов с 4-мя вариантами ответов:  - один правильный ответ – **1 балл (или 2 балла)**, с последующим суммированием баллов.  **2.**Успеваемость студента определяется по итоговой оценке прописью и в баллах -  **(максимально 100 баллов- за семестр**) , которая выставляется в электронном и бумажном вариантах, исходя из общей суммы баллов, набранных студентом в течение семестра:  **- «отлично» - 86-100 баллов.**  **- «хорошо» - 69-85 баллов**  **- «удовлетворительно» - 61-68 баллов**  **- «неудовлетворительно» - 31-60 баллов.** | **1**.**ИК – 40 баллов**  ( максимально)  **2.За семестр** –**100 б**.  ( максимально) |
| 7 | **Участие в НИРС: участие в работе СНО, студенческих научных кружках, научно-практических конференциях.** | **Поощряется научно-исследовательская работа студента в разных формах.**  **1**. Участвует – **5 б.**  **2.** Не допускается или отказ – **0 б.** | **НИРС – 5 баллов** |
| 8 | **Поощрительные баллы за 1 модуль** | 1. Написание реферата – 2б 2. Участие в НИРС ( студенческие научные кружки, научно-практические конференции, исследовательская работа) – 5б 3. Отсутствие пропусков лекций – 3б 4. Отсутствие пропусков практических занятий – 3б 5. Подготовка презентаций – 2б 6. Изготовление таблиц – 3б 7. Изготовление тематических стендов (макетов и других оригинальных иллюстраций теоретического материала) – 5б | **Перечень действий, работ студента, которые поощряются кафедрой** |
| 9. | **Штрафные баллы за 1 модуль** | 1. Опоздание и уход с занятия – 3б 2. Пропуски занятий без уважительных причин – 3б 3. Несоблюдение формы одежды – 3б 4. Порча имущества кафедры – 10б 5. Некорректное поведение – 10б 6. Пользование сотовыми телефонами во время занятия – 3б 7. Несвоевременная сдача заданий – 3б | **Перечень недопустимых действий студента, не соответствующих уставу факультета,ВУЗа** |

**Вопросы к текущему и рубежному контролю**

**Модуль 1**

1.Государственный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

2.Права и обязанности долж­ностных лиц санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания.

3.Содержание, методы и формы работы по гигиене питания в уч­реждениях санитарно-эпидемиологической службы.

4.Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания населения, к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью и технологиям их производства.

5.Ответственность за нарушения санитарного законодательства.

6.Порядок делопроизводства в учреждениях Госсанэпиднадзора.

7.Виды санитарно-эпидемиологического заключения.

8.Основная документация и индивидуальные акты управления.

9.Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, контактирующих с ними материалов и изделий.

10.Санитарные нормы и правила, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов.

11.Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления.

12. Цели и задачи таможенного союза. Соглашение таможенного союза по санитарным мерам.

13. Документы, формирующие договорно-правовую базу таможенного союза в области санитарных мер (Единый перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории таможенного союза;

14.Микробиологическая безопасность пищи (прионы, вирусы, бактерии, простейшие, гельминты, биотоксины).

15.Санитарно-химическая безопасность пищи (токсические элементы, радионуклиды, пестициды, нитраты, нитрозамины, добавки и др.).

16.Информация о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий.

17.Значение растительных пищевых продуктов в питании.

18.Растительные продукты как основной источник витаминов С*,* биофлавоноидов, бeтa-каротина.

19.Некрахмальные полисахариды (клетчатка, пектиновые и другие волокнистые вещества) овощей и плодов, их значение в питании.

20.Значение зерновых продуктов в питании.

21.Зерновые продукты как основной источник углеводов, пищевых волокон и витаминов группы В.

22.Продукты переработки зерна (мука, крупа), их пищевая и биологическая ценность.

23.Влияние технологии получения на пищевую и биологическую ценность продуктов переработки зерна.

24.Гигиенические критерии качества хлеба и хлебобулочных изделий.

25.Органические кислоты, минеральные и дубильные вещества овощей и плодов и их значение в питании.

26.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза растительных продуктов.

27.Значение молока и молочных продуктов в питании населения.

28.Молоко и молочные продукты как источники полноценного белка.

29.Кисломолочные и обогащенные молочные продукты и их значение в питании.

30.Молочные продукты для питания детей различных возрастных групп.

31.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза молока и молочных продуктов, в том числе в условиях неблагополучной эпидемической обстановки (сибирская язва, ящур, туберкулез, бруцеллез, кокковые инфекции и др.).

32.Значение яиц и яичных продуктов в питании населения.

33.Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека.

34.Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность. Виды колбас. Скоропортящиеся виды колбасных изделий.

35.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясопродуктов. Санитарно-эпидемическая роль мяса (сальмонеллы, листерии, клостридии)

36.Болезни животных, передающиеся человеку через мясо (туберкулез, бруцеллез, ящур, особо опасные инфекции - сибирская язва, сап).

37.Биогельминтозы, связанные с потреблением мяса (тениидоз, трихинеллез).

38.Контаминация мясопродуктов антибиотиками, гормонами, пестицидами и другими чужеродными веществами.

39.Гигиеническая экспертиза – определение, основная цель проведения экспертизы.

40.Виды гигиенической экспертизы, осуществляемые органами государственного санитарного надзора.

41.Показания для проведения внеплановой гигиенической экспертизы, ее основная задача.

42.Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.

43.Стандартизация пищевых продуктов, ее гигиеническое и правовое значение.

44.Виды государственных стандартов и технических регламентов, их характеристики.

45.Санитарно-эпидемиологическое нормирование. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности.

46.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов.

47.Методика проведения санитарно-бактериологического контроля при производстве и обороте пищевой продукции.

48.Порядок отбора проб для исследования в соответствии с требованиями ГОСТов, сроки исследования.

49.Методы исследования, оформление результатов исследований.

50.Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.

51.Виды гигиенической экспертизы, осуществляемые органами государственного санитарного надзора.

52.Показания для проведения внеплановой гигиенической экспертизы, ее основная задача.

53. Факторы, влияющие на формирование микрофлоры пищевых продуктов:

54.Стандартизация пищевых продуктов, ее гигиеническое и правовое значение.

55.Виды государственных стандартов и технических регламентов, их характеристики.

56.Санитарно-эпидемиологическое нормирование. Контроль нормируемых величин пищевой ценности и безопасности.

57.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов.

58.Методика проведения санитарно-бактериологического контроля при производстве и обороте пищевой продукции.

59. Методы санитарно-микробиологического исследования продуктов питания.

60. Санитарно-микробиологическое обследование предприятий пищевой промышленности.

61. Гигиеническое нормирование пищевых продуктов по бактериологическим показателям.

62. Пищевая и биологическая ценность мяса и мясных продуктов.

63. Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека.

64. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса и мясных продуктов.

65. Санитарные требования к качеству мяса.

66. Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека.

67. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса и мясных продуктов.

68. Профилактика заболеваний передающихся через мясо.

69. Пищевая и биологическая ценность рыбы, молока и молочных продуктов.

70. Значение и роль рыбы в питании человека.

71. Санитарно-эпидемиологическая роль рыбы и рыбных продуктов.

72. Санитарные требования к качеству рыбы, молока и молочных продуктов.

73. Значение и роль молока и молочных продуктов продуктов в питании человека.

74. Санитарно-эпидемиологическая роль молока и молочных продуктов.

75. Профилактика заболеваний передающихся через рыбу, молоко и молочные продукты

76. Гигиена питания как научная дисциплина, основные понятия и задачи

77.История развития науки гигиена питания.

78.Задачи современной науки о питании.

79.Разделы дисциплины «Гигиена питания».

80.Методы определения энергетической потребности людей, и факторы, влияющие на нее.

81.Рекомендуемые величины потребности в энергии для различных возрастных и профессиональных групп населения.

82.Роль углеводов, жиров и белков в обеспечении организма энергией.

83.Белково-энергетическая недостаточность.

84.Энергетическая ценность пищи

85.Сущность обмена веществ и энергии в организме.

86. Суточный расход энергии, его составляющие, методы определения.

87.Рациональное, сбалансированное питание, их определение и значение.

88.Режим питания, его основные элементы.

89.Пищевой статус, его виды, значение.

90.Клинические симптомы неадекватного питания.

91.Методы оценки адекватности питания, пищевого статуса.

92.Безопасность пищевых продуктов, факторы риска.

93. Понятие о пищевом отравлении. Современная классификация пищевых отравлений.

94. Обязанности врача в расследовании пищевых отравлений.

95. Возбудители токсикоинфекций и пищевые продукты, которые их вызывают. Профилактика.

96. Ботулизм, меры профилактики.

97. стафилококковая интоксикация, профилактика.

98. Микотоксикозы, профилактика.

99. Пищевые отравления немикробного происхождения, ихпрофилактика.

100.Качество и безопасность пищевых продуктов растительного происхождения: зерновые продукты; бобовые; овощи, зелень, фрукты, плоды и ягоды; орехи, семена и масличные культуры.

**Вопросы к текущему и рубежному контролю**

**Mодуль №2**

1.Цель и основные задачи предупредительного санитарного надзора за проектированием и строительством пищевых объектов.

2.Санитарно-гигиенические требования к генеральному плану проекта пищевых объектов.

3.Санитарно-гигиенические требования к зонированию территории пищевых предприятий.

4. Пищевая ценность и санитарно-гигиеническая оценка яиц и яичных, зерновых продуктов.

5. Значение яиц и яичных, зерновых продуктов в питании человека.

6. Пищевая и биологическая ценность различных круп.

7. Пищевая и биологическая ценность муки.

8. Пищевая и биологическая ценность яиц и яичных продуктов

9. Пищевая и биологическая ценность муки, различных круп.

10. Гигиенические показатели качества муки. Фортификация муки.

11. Снижение качества зерна.

12.Значение консервирования пищевых продуктов в питании.

13.Методы консервирования и их гигиеническая оценка.

14.Баночные консервы.

15.Классификация консервов по группам в зависимости от кислотности и сухого остатка.

16.Пресервы. Пищевая ценность консервов и пресервов.

17.Санитарно-эпидемиологическая роль баночных консервов и пресервов в возникновении ботулизма и отравлении солями тяжелых металлов.

18.Домашнее консервирование.

19.Регламентация условий и сроков хранения готовых блюд.

20.Бракераж, его этапы и последовательность проведения.

21.Организация раздачи готовых блюд.

22.Хранение переходящих остатков пищи, оформление документации.

23.Санитарно-гигиенические требования к условиям обслуживания посетителей (потребителей).

24. Условия транспортировки и правила приёма продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

25. Условия хранения на предприятиях общественного питания продовольственного сырья и пищевых продуктов.

26. Условия и сроки хранения продуктов

27. Гигиеническая оценка, правила первичной обработки и условия хранения сырья животного и растительного происхождения.

28. Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов животного и растительного происхождения.

29. Требования к раздаче и реализации готовых блюд.

30. Социально-гигиеническое значение лечебного (диетического) питания.

31. Принципы и организация лечебного (диетического) питания в лечебных и оздоровительных учреждениях, в системе общественного питания.

32. Характеристика основных лечебных диет и диетических продуктов.

33. Содержание санитарно-гигиенического контроля за лечебным питанием.

34. Современные подходы к оптимизации диетического (лечебного и профилактического питания). Смеси белковые композитные сухие, характеристика и перспективы их использования.

35. Специализированные продукты в лечебном питании. Нанофильтрация, перспективы использования в производстве специализированных пищевых продуктов.

36. Основные нормативные документы, регламентирующие организацию лечебного (диетического) питания в больницах, санаториях.

37. Государственный санэпиднадзор и контроль за организацией питания в больничных и оздоровительных учреждениях.

38. Цель и основные задачи предупредительного санитарного надзора за проектированием и строительством пищеблоков больниц.

39. Санитарно-гигиенические требования к генеральному плану проекта пищеблоков больниц.

40. Санитарно-гигиенические требования к зонированию территории пищевых предприятий.

41.Цель, основные задачи и этапы санитарно-эпидемиологического надзора за проектированием, строительством, реконструкцией и модернизацией пищевых объектов (размещение, отвод участков, рассмотрение проекта, контроль в процессе строительства и модернизации, прием и ввод в эксплуатацию).

42.Понятия и терминология, принятые в проектировании (плановое задание, стадии проектирования, элементы проектирования, ситуационный план).

43. Санитарные и строительные нормы и правила.

44.Основные санитарно-гигиенические требования к строительной и технологической части проекта.

45.Согласование типовых проектов, индивидуальных проектов и проектов, имеющих отступления от действующих санитарных норм и правил.

46. Влияние белков, жиров и углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов на пластические процессы, функциональные и адаптационные резервы организма.

47. Показатели, характеризующие здоровье работающих.

48.Что такое лечебно-профилактическое питание и какова его роль в оздоровлении организма?

49. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.

50. Требования, предъявляемые к лечебно-профилактическому питанию.

51. Основы гипосенсибилизирующего питания. Принципы построения гипосенсибилизирующего рациона.

52. Витамины и их роль в лечебно-профилактическом питании.

53. Современные подходы к назначению лечебно-профилактического питания.

54. Питание рабочих ночных и вечерних смен.

55. Питание в условиях радиационного воздействия.

56.Гигиеническая экспертиза – определение, основная цель проведения экспертизы.

57.Виды гигиенической экспертизы, осуществляемые органами государственного санитарного надзора.

58.Показания для проведения внеплановой гигиенической экспертизы, ее основная задача.

59.Этапы проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов.

60. Значение зерновых продуктов в питании человека.

61. Гигиенические требования к качеству и эпидемиологической безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения.

62. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов растительного происхождения.

63. Классификация пищевых продуктов.

64. Микрофлора пищевых продуктов растительного происхождения.

65.Значение прохладительных напитков в питании населения.

66. Классификация прохладительных напитков.

67. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к прохладительным напиткам:

68. Методика проведения санитарной экспертизы прохладительных напитков.

69.Гигиенические требования к предприятиям кондитерской промышленности

70. Пищевая ценность кондитерских изделий

71. Требования к качеству и безопасности кондитерской промышленности .

72. Нормативно правовые акты регламентирующие качество и безопасность кондитерских изделий

73. Условия транспортировки и правила приёма продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.

74. Условия хранения на предприятиях общественного питания продовольственного сырья и пищевых продуктов.

75. Условия и сроки хранения продуктов.

76.Основные полимерные и синтетические материалы, применяемые для изготовления посуды, тары, оборудования, упаковочных материалов и их гигиеническая характеристика.

77.Охарактеризуйте преимуществами и недостатки различных видов тары.

78.Порядок согласования выпуска новых видов пищевой посуды, тары, оборудования, упаковочных материалов.

79.Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы изделий из полимерных и синтетических материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

80.Оформление результатов исследований.

81.Качество и безопасность обогащённых продуктов; функциональных пищевых продуктов; биологически активных добавок к пище

82.Гигиенически аспекты оценки срока годности пищевых продуктов.

83. Эпидемиологическое значение нарушения сроков хранения пищевых продуктов

84. Гигиенические требования к срокам хранения наиболее потребляемых продуктов питания.

85. Технологические требования к условиям хранения продуктов, не требующих охлаждения

86. Хранение скоропортящихся продуктов.

87. Сроки хранения продуктов питания, полученных с применением новых технологий

88. Государственный санэпиднадзор за соблюдением сроков и условий хранения продуктов питания

89. Санитарно-гигиенические требования хранения и реализации готовых блюд и кулинарных изделий.

90. Требования санитарных норм к продуктам питания

91. Санитарные требования к транспорту, перевозящему продукты. Санитарные требования к перевозке и разгрузке пищевых продуктов

92.Санитарно-гигиеническое обучение и санитарно-просветительская работа среди работников пищевых объектов и пропаганда знаний по гигиене питания среди населения, направленная на формирование основ здорового образа жизни населения.

93.Методы и средства гигиенического воспитания и обучения работников пищевых предприятий.

94.Санитарный минимум и методы его проведения.

95.Методы и средства пропаганды знаний по гигиене питания среди населения.

96.Государственная программа по формированию здорового образа жизни населения.

97.Общие гигиенические требования к пищеблокам больниц (требования к территории, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции и освещению, санитарные требования к зданиям, внутренней планировке и оборудованию).

98.Цель и основные задачи санитарно-эпидемиологического надзора за пищеблоками больниц.

99.Диетическое питание (ДП) и лечебно-профилактическое питание (ЛПП) в системе общественного питания,

100.Лечебно-профилактическое питание промышленных рабочих как часть комплексной профилактики их общей и профессиональной заболеваемости,