

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ
з «Гігієни харчування» для студентів VI курсу медичного факультету № 4
на 2016 – 2017 навчальний рік (50 акад. год.)**

№ п/п	Тема	Години
1.	Державний санітарно-епідеміологічний нагляд лікаря-гігієніста за напрямком гігієни харчування. Законодавчі і правові основи. Зміст, форми і методи роботи, права та функціональні обов'язки діяльності лікаря з напрямку гігієни харчування.	5,0
2.	Методика вивчення та аналіз стану харчування населення, окремих організованих колективів.	2,5
3.	Фізіолого-гігієнічне значення окремих нутрієнтів харчового раціону. Норми фізіологічних потреб в основних нутрієнтах та енергії.	2,5
4.	Організаційно-правові засади попереджувального санітарного нагляду. Методика гігієнічної експертизи проектів об'єктів нагляду гігієни харчування.	5,0
5.	Основні нормативні документи, які регламентують показники якості та безпеки харчових продуктів. Сертифікація продовольчої сировини та харчових продуктів.	2,5
6.	Харчові добавки, генетично модифіковані джерела харчової сировини як гігієнічна проблема. Особливості гігієнічної експертизи, критерії та методи оцінки.	2,5
7.	Методика аналізу результатів обстеження та лабораторних досліджень. Методика складання висновків, прийняття відповідних рішень та санкцій..	5,0
8.	Поточний санітарний нагляд в гігієні харчування. Законодавчі, правові документи. Права і функціональні обов'язки посадових осіб.	2,5
9.	Контроль за проходженням працівниками підприємства громадського харчування, торгівлі харчовими продуктами медичних оглядів.	2,5
10.	Методика поточного санітарного нагляду за підприємствами громадського харчування.	5,0
11.	Методика поточного санітарного нагляду за підприємствами торгівлі харчовими продуктами.	5,0
12.	Харчові отруєння як гігієнічна проблема. Сучасна класифікація харчових отруень. Харчові отруєння мікробного походження.	2,5
13.	Харчові отруєння немікробної та невідомої природи.	2,5
14.	Методика розслідування випадків харчових отруень.	2,5
15.	Підсумковий контроль засвоєння модуля 1 "Гігієна харчування".	2,5
РАЗОМ		50

Примітка: гр. № 2 з 10.04.17 по 24.04.17.

ВИДИ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ (СРС)
з «Гігієни харчування» для студентів VI курсу медичного факультету № 4
на 2016 – 2017 навчальний рік (40 акад. год.).

№ з.п.	ТЕМА	Кількість годин	Вид контролю
1.	Підготовка до практичних занять – теоретична підготовка та опрацювання практичних навичок, умінь.	14	Поточний контроль на практичних заняттях
2.	Самостійне опрацювання тем, які не входять до плану аудиторних занять:		
	Лікувально-профілактичне харчування, його мета, види, правила організації.	2,5	Підсумковий модульний контроль
	Методика відбору проб харчових продуктів для гігієнічної експертизи.	2,5	Підсумковий модульний контроль
	Висновки та заключення в роботі санітарно-епідеміологічної служби.	2,5	Підсумковий модульний контроль
	Алгоритм обстеження підприємства громадського харчування.	2,5	Підсумковий модульний контроль
	Алгоритм обстеження підприємства торгівлі харчовими продуктами.	2,5	Підсумковий модульний контроль
	Харчові контамінанти, критерії безпеки.	2,5	Підсумковий модульний контроль
	Санітарний нагляд за випуском та застосуванням нових видів посуду, тари, обладнання і пакувальних матеріалів.	2,5	Підсумковий модульний контроль
	Поняття НАССР. Методика та принципи встановлення критичних контрольних точок.	2,5	Підсумковий модульний контроль
3.	Індивідуальна СРС: Розрахунок індивідуальних потреб в основних харчових речовинах та енергії певної групи населення.	3	Поточний контроль під час практичних занять
4.	Підготовка до підсумкового контролю засвоєння модуля 1	3	Підсумковий модульний контроль (залік)
	РАЗОМ	40	

ГРАФІК

проведення підсумкового модульного контролю знань
з дисципліни «Гігієна харчування»
студентів 6 курсу медичного факультету № 4

Дата	Група	Час проведення	Викладач
24.04.17	2	12.00-14.00	доц. О.В. Кузьмінська

Критерії оцінки ПМК

з «Гігієни харчування» для студентів VI курсу медичного факультету № 4
на 2016 – 2017 навчальний рік

Тестування: 18-20 правильних відповідей - 20 балів - «5»;
14-17 правильних відповідей - 15 балів - «4»;
7-13 правильних відповідей - 10 балів - «3»;
6 і менше правильних відповідей - 0 балів - «0».

Завдання: оцінка «5» - 15 балів;
«4» - 13 балів;
«3» - 10 балів;
«2» - 0 балів.

Задача: оцінка «5» - 15 балів;
«4» - 13 балів;
«3» - 10 балів;
«2» - 0 балів.

Оцінка	Тести	Завдання (3 завдання)	Задача	Сума
«5»	20	3 шт. x 15 балів = 45	15	80
«4»	15	3 шт. x 13 балів = 39	13	67
«3»	10	3 шт. x 10 балів = 30	10	50
«2»	0	3 шт. x 0 балів = 0	0	0

Бали з дисципліни

Бали з дисципліни	Оцінка за чотирибальною шкалою
від 170 до 200	«5»
від 140 до 169	«4»
від 100 до 139	«3»
нижче 100	«2»

Графік проведення консультацій викладачами кафедри

для 6 курсів медичного факультетів №4

у весняно-літньому семестрі 2016-2017 н.р.

Дата	Викладач
14.02.2017	Доц. Кузьмінська О.В.
28.03.2017	Доц. Кузьмінська О.В.
25.04.2017	Доц. Кузьмінська О.В.
11.05.2017	Доц. Кузьмінська О.В.
25.05.2017	Доц. Кузьмінська О.В.

ОРИЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ 3

з дисципліни «Гігієна харчування»
для студентів 6 курсу медичного факультету № 4

1. Органи, які здійснюють державний санітарний нагляд, їх організаційна структура, права та обов'язки.
2. Основні законодавчі правові та нормативні акти в області гігієни харчування, вміння ними користуватися.
3. Об'єкти, які підлягають державному санітарному нагляду з боку відділення гігієни харчування СЕС.
4. Зміст, форма та методи роботи лікаря з гігієни харчування СЕС.
5. Права й функціональні обов'язки посадових осіб.
6. Методика планування, проведення, обліку діяльності та звітності лікаря з гігієни харчування СЕС.
7. Стан фактичного харчування населення України.
8. Методи вивчення фактичного споживання їжі.
9. Поняття про епідеміологію харчування, задачі, методи.
10. Вплив харчування на здоров'я населення.
11. Аліментарні захворювання, причини їх виникнення.
12. Шляхи подолання та профілактики аліментарних дефіцитів.
13. Методи вивчення та оцінки індивідуального та колективного харчування.
14. Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії.
15. Фізіолого-гігієнічне значення основних нутрієнтів харчового раціону. Основні їх джерела надходження.
16. Гігієнічні принципи харчування окремих груп населення.
17. Поняття про попереджувальний санітарний нагляд в гігієні харчування.
18. Законодавчі, нормативні та правові основи діяльності в галузі попереджувального санітарного нагляду.
19. Зміст та обсяг роботи СЕС у попереджувальному санітарному нагляді.
20. Методика гігієнічної експертизи проектів об'єктів нагляду гігієни харчування.
21. Особливості ведення попереджувального санітарного нагляду за випуском нових видів харчових продуктів, використанням харчових добавок, тари, пакувальних матеріалів для харчових продуктів тощо.
22. Методика аналізу ефективності ведення попереджувального санітарного нагляду за підприємствами громадського харчування, торгівлі харчовими продуктами та харчової промисловості.
23. Санітарну охорону продовольчої сировини і харчових продуктів.
24. Поняття про гігієнічну експертизу та сертифікацію харчових продуктів, законодавчу та нормативну базу її проведення, їх гігієнічне й правове значення.

25. Поняття про санітарну доброякісність та епідбезпеку харчових продуктів.

26. Методика гігієнічної експертизи основних харчових продуктів, критерії оцінки, стандартизовані показники, які характеризують харчову та біологічну цінність, санітарну доброякісність та епідбезпеку.

27. Методика оцінки результатів лабораторних досліджень основних продуктів харчування (молока та молочних продуктів, м'яса та м'ясних продуктів, риби, продуктів моря, яєць, кондитерських виробів, рослинних продуктів, в тому числі продуктів, призначених для дитячого та лікувального харчування).

28. Система державного контролю за безпекою харчових продуктів.

29. Харчові добавки, їх призначення, застосування у харчовій промисловості.

30. Класифікація харчових добавок.

31. Гігієнічні вимоги до харчових добавок. Законодавчо-нормативні документи, що регламентують застосування харчових добавок у виробництві харчових продуктів в Україні та за кордоном.

32. Генетично-модифіковані джерела харчової сировини. Стан проблеми за кордоном та в Україні.

33. Особливості гігієнічної експертизи трансгенних культур, методи та критерії оцінки.

34. Поняття НАССР. Методика визначення контрольних критичних точок, що забезпечує безпеку харчових продуктів на етапах виробництва, зберігання, транспортування та реалізації.

35. Поняття про поточний санітарний нагляд в гігієні харчування. Законодавчі, правові (інструктивні та нормативні) документи, які регламентують діяльність лікаря у галузі поточного санітарного нагляду.

36. Права і функціональні обов'язки посадових осіб СЕС у проведенні поточного санітарного нагляду за об'єктами харчової промисловості, громадського харчування та торгівлі харчовими продуктами.

37. Кодекс України про адміністративні правопорушення.

38. Поняття про адміністративні стягнення (попередження, штраф, виправні роботи, адміністративний арешт, конфіскація, неоплатне вилучення продуктів).

39. Гігієнічні вимоги до планування, розташування та функціонування підприємств торгівлі харчовими продуктами.

40. Методика поточного санітарного нагляду за підприємствами громадського харчування.

41. Методика складання акту санітарного обстеження підприємствами громадського харчування.

42. Гігієнічні вимоги до планування та функціонування харчоблоків лікарень.

43. Методика контролю дотримання санітарно-гігієнічних вимог до зберігання та реалізації харчових продуктів Методика поточного санітарного нагляду за підприємствами торгівлі харчовими продуктами.

44. Методика складання акту санітарного обстеження підприємствами торгівлі харчовими продуктами.
45. Методика контролю проходженням працівниками підприємства громадського харчування, торгівлі харчовими продуктами медичних оглядів
46. Гігієнічна характеристика технологій виробництва основних продуктів харчування, методика їх обстеження, елементи технології та точки підвищеного ризику, які підлягають обов'язковому гігієнічному контролю.
47. Поняття “харчові отруєння”, сучасна класифікація.
48. Класичні інфекційні і паразитарні хвороби з харчовим шляхом передачі.
49. Інфекції з перебігом хвороби, притаманним для харчових отруень.
50. Поняття скомбротоксикоз. Основні напрямки профілактики.
51. Характеристика харчових отруень мікробного (токсикоінфекцій, інтоксикацій, мікст-отруень) походження.
52. Харчові мікотоксикози. Основні напрямки профілактики.
53. Харчові отруєння змішаної природи.
54. Характеристика харчових отруень невідомої природи.
55. Методика розслідування харчових отруень. Інструкція про порядок розслідування, обліку та звітності про харчові отруєння лікаря з гігієни харчування СЕС.
56. Функціональні обов'язки посадових осіб СЕС та інших медичних установ у постановці діагнозу та розслідуванні харчових отруень.
57. Методика документального оформлення результатів розслідування харчових отруень, обліку та звітності.
58. Нутриціологічна характеристика основних продуктів тваринного походження.
59. Нутриціологічна характеристика основних продуктів рослинного походження.
60. Основні профілактичні заходи щодо запобігання виникнення харчових отруень.

**ПЕРЕЛІК ПРАКТИЧНИХ НАВИЧОК
ДО ПМК
З ДИСЦИПЛІНИ «ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ»
ДЛЯ СТУДЕНТІВ 6 КУРСУ МЕДИЧНОГО ФАКУЛЬТЕТУ № 4**

1. Вміти користуватись основними законодавчими та нормативними документами.
2. Планувати роботу лікаря з гігієни харчування у відповідності з його функціональними обов'язками.
3. Аналізувати стан фактичного харчування населення, окремих колективів та груп.

4. Самостійно проводити експертизу проектів найбільш поширених об'єктів санепіднагляду гігієни харчування (підприємств громадського харчування, харчоблоків лікарень, ін.), оформлювати відповідні документи по результатам експертизи.
5. Планувати заходи по гігієнічній експертизі харчових продуктів.
6. Самостійно складати акти відбору проб продуктів та направлення їх в лабораторію, інші необхідні документи.
7. Оцінювати результати лабораторних досліджень проб харчових продуктів, гігієнічної експертизи харчових продуктів, показники їх якості та безпеки, обґрунтувати висновок стосовно їх використання.
8. Робити висновки та рекомендації у відповідності з діючими законодавчими та нормативними документами стосовно використання харчових добавок, ГМО.
9. Самостійно проводити санітарно-гігієнічне обстеження підприємств громадського харчування, харчоблоків лікарень.
10. Проводити санітарно-гігієнічне обстеження об'єктів торгівлі харчовими продуктами.
11. Оцінювати розташування, обладнання, режим функціонування та утримання відповідно діючим санітарним вимогам підприємств громадського харчування, торгівлі харчовими продуктами.
12. Оформлювати акт санітарного обстеження, протокол відбору проб продуктів.
13. Провести розслідування харчового отруєння, поставити діагноз, оформити необхідні документи.
14. Провести профілактичні заходи щодо запобігання виникнення харчових отруєнь.
15. Надавати характеристику харчовим продуктам як можливим джерелам виникнення харчових отруєнь, харчових інфекцій, гельмінтозів.
16. Оцінювати найбільш небезпечні точки технологічних процесів виробництва основних харчових продуктів, які підлягають обов'язковому гігієнічному контролю.

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

ДЛЯ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

ПРИ ПІДГОТОВЦІ ДО ПРАКТИЧНОГО ЗАНЯТТЯ

Тема: «Основи державного санітарного нагляду в гігієні. Законодавчі і правові основи діяльності лікаря. Зміст, форми і методи роботи, права та функціональні обов'язки, діяльності лікаря з гігієни, в т.ч з питань гігієни харчування».

Актуальність теми

Загальновідоме і поширене визначення гігієни як науки про збереження та покращання громадського та особистого здоров'я шляхом впровадження та

проведення профілактичних заходів. З цього визначення витікає мета гігієни – охорона та покращання громадського та особистого здоров'я.

Гігієна харчування як розділ гігієнічної науки вивчає вплив аліментарного фактора на організм людини та розробляє заходи по запобіганню захворювань і зміцненню здоров'я людини, збереженню її працездатності та збільшенню тривалості життя шляхом впровадження заходів по раціоналізації харчування населення та забезпечення якості та безпеки продуктів харчування, які споживаються.

Діяльність санітарного лікаря до і після реформуванні санітарно-епідеміологічної служби.

Конкретні цілі:

1. Пояснювати основи державного санітарного нагляду, законодавчі та правові основи діяльності, права та функціональні обов'язки, форми та методи роботи лікаря з гігієни харчування. Сучасні зміни в роботі санслужби.

2. Пояснювати: інтегральна медицина на перехресті століть; класифікатор об'єктів харчування державного санітарного нагляду; тактичний алгоритм визначення загального числа та середньої кратності відвідувань діючих об'єктів державного санітарного нагляду протягом року лікарем з гігієни харчування та його помічником.

3. Трактувати методіку попереджувального санітарного нагляду, поточного санітарного нагляду.

4. Скласти перелік заходів впливу при порушенні санітарно-гігієнічних і санітарно-протиепідемічних правил і норм, гігієнічні нормативів в гігієні, в т.ч. в питаннях гігієни харчування.

Завдання для самостійної праці під час підготовки до заняття.

1. Структура санітарно-епідеміологічної служби з розділу гігієни харчування. Сучасні зміни в роботі санслужби.

2. Обов'язки органів і установ санітарно-епідеміологічної служби (до реформуванні і після).

3. Права й обов'язки посадових осіб санітарно-епідеміологічної служби.

4. Адміністративно-правові акти в професійній діяльності посадових осіб державної санітарно-епідеміологічної станції.

5. Зміст, методи та форми роботи лікарів з гігієни.

6. Об'єкти державного санітарного нагляду з розділу гігієни харчування.

7. Взаємодія відділення гігієни із структурними підрозділами служби та іншими організаціями.

Теоретичні питання до заняття:

1. Основи державного санітарного нагляду з гігієни, кратність відвідувань діючих об'єктів протягом року. Реформування.

2. Форми та методи фахівців з гігієни.

3. Застосування правових засобів при порушенні санітарного законодавства. Сучасні підходи.

4. Заходи впливу при порушенні санітарно-гігієнічних і санітарно-протиепідемічних правил і норм, гігієнічні нормативи.

5. Поняття «обстеження» і «перевірка» об'єкта харчування.

Тема: «Методика вивчення та аналіз стану харчування населення, окремих організованих колективів. Фізіолого-гігієнічне значення окремих нутрієнтів харчового раціону. Норми фізіологічних потреб в основних нутрієнтах та енергії.».

Актуальність теми

Успішне перетворення в життя задачі з профілактики аліментарних і аліментарно-обумовлених захворювань потребує від лікаря з гігієни не тільки глибоких теоретичних пізнань в області науки про харчування, але й міцних практичних навичок з діагностики міри здоров'я в зв'язку з харчуванням, донозологічній діагностиці преморбідних синдромів недостатнього та надлишкового харчування, діагностиці хвороботворних реакцій організму на їжу.

Організація науково обґрунтованого харчування населення - важлива складова частина політики держави. Тому, оцінка харчового та дієтологічного статусу окремих груп населення і розробка на цій основі заходів щодо наближення харчування населення до фізіолого-гігієнічного оптимуму в конкретних умовах праці й побуту - єдиний захід профілактики аліментарних захворювань і один з пріоритетних заходів профілактики аліментарно-обумовлених захворювань.

Конкретні цілі:

1. Пояснювати норми фізіологічних потреб у харчових речовинах і енергії людини.
2. Малювати схеми: граф логічної структури практичного заняття “Оцінка харчового статусу організму та харчування окремих груп населення”; тактичний алгоритм обґрунтування нутрієнтного складу раціону харчування й оцінки адекватності споживаної їжі фізіологічної потреби організму.
3. Проаналізувати та оцінити харчовий та дієтологічний статус окремих груп населення.
4. Скласти перелік заходів щодо наближення харчування населення до фізіолого-гігієнічного оптимуму (профілактика аліментарних захворювань).

Теоретичні питання до заняття:

1. Поняття, принципи та умови раціонального харчування.
 2. Визначення та показники харчового статусу організму.
 3. Показники енергетичної та пластичної адекватності харчового статусу (масоростовий показник Брока, Кребса, індекс Кетле, товщина шкіряно-жирової складки та інші).
 4. Показники білкової адекватності харчового статусу організму.
 5. Показники жирової, вуглеводної адекватності харчового статусу організму. Ознаки забезпечення організму нехарчовими вуглеводами.
 6. Ознаки і показники забезпечення організму макро- і мікроелементами та вітамінами*.
 7. Методика медичної оцінки харчового статусу людини.
 8. Методика вивчення стану харчування населення.
 9. Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії.
-

10. Фізіолого-гігієнічне значення основних нутрієнтів харчового раціону. Основні їх джерела надходження.

Ситуаційні завдання:

1. Визначте добову фізіологічну потребу білків, жирів, вуглеводів, для жінки, якщо добові енергетичні витрати складають 2700 ккал.
2. Визначте добову фізіологічну потребу працівниці радіоелектронної промисловості у вітамінах С, В₁, В₂, В₆ і РР, якщо її добові енергетичні витрати складають 2600 ккал.
3. Визначте добову фізіологічну потребу білків, вуглеводів, вітамінів С, В₁, В₂, РР, А, якщо її добові енергетичні витрати складають 2200 ккал.
4. Обґрунтуйте середньодобовий набір продуктів харчування при встановлених енергетичних витратах.
5. Оцініть енергетичний і вітамінний статус організму.
6. Оцініть харчовий статус і харчування з позицій учення про функції їжі.

Тема: «Організаційно-правові засади попереджувального санітарного нагляду. Методика гігієнічної експертизи проектів об'єктів нагляду гігієни харчування».

Актуальність теми

Попереджувальний санітарний нагляд є найважливішим розділом практичної роботи в практиці санітарного лікаря, що дозволяє контролювати виконання чинних гігієнічних норм і правил.

При здійсненні попереджувального санітарного нагляду лікар керується діючими положеннями та нормативними документами: документи, що визначають права, обов'язки та зміст роботи органів і установ служби з даного розділу роботи; нормативні документи щодо будівельного проектування; типового проекти, що відповідають санітарним нормам і правилам; санітарні правила з обладнання та устаткування об'єктів харчування; вимоги діючих стандартів і технологічних умов на харчову сировину і продукти харчування; постанови і рішення Кабінету Міністра України, місцевих територіальних органів керування тощо.

Конкретні цілі:

1. Пояснювати організацію та загальні методи попереджувального санітарного нагляду.
2. Тракувати чинні положення та нормативні документи при здійсненні попереджувального санітарного нагляду
3. Проводити гігієнічну експертизу проектів будівництва харчових об'єктів.
4. Складати гігієнічний висновок на проекти об'єктів нагляду гігієни харчування.

Теоретичні питання до заняття:

1. Основні задачі попереджувального санітарного нагляду.
2. Основні напрямки в проведенні попереджувального санітарного нагляду з розділу гігієни харчування.
3. Основні законодавчі й інструктивні документи, що регламентують роботу в області попереджувального санітарного нагляду.
4. Попереджувальний санітарний нагляд за проектуванням, будівництвом і

реконструкцією об'єктів харчування (задачі й цілі).

5. Гігієнічна експертиза проектів будівництва та реконструкції об'єктів харчової промисловості, громадського харчування та торгівлі.

Ситуаційні завдання.

1. На узгодження надійшов проект будівництва харчового об'єкту. З яких основних частин повинен складатися цей проект?
2. Наявність яких груп приміщень є обов'язковою на підприємстві харчової промисловості?

Тема: «Основні нормативні документи, які регламентують показники якості та безпеки харчових продуктів. Сертифікація продовольчої сировини та харчових продуктів».

Актуальність теми

Сертифікація продовольчої сировини та харчових продуктів включає в себе коло питань щодо забезпечення населення високоякісними продуктами харчування. Вона здійснюється відповідно до прав і обов'язків, покладених на органи й заклади санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України Кабінетом Міністрів України.

2. Конкретні цілі:

1. Пояснювати основні принципи гігієнічної експертизи продовольчої сировини (харчових продуктів), визначити придатність для харчування та реалізації. Сучасні зміни в підходах сертифікації.
2. Трактувати чинні положення та нормативні документи, щодо регламентації, сертифікації показників якості та безпеки харчових продуктів.
3. Оцінка та пояснення показників якості та безпеки харчових продуктів.

2. Теоретичні питання до заняття:

1. Основні нормативні документи, які регламентують показники якості та безпеки харчових продуктів.
2. Поняття сертифікація харчових продуктів.
3. Поняття якість харчових продуктів, основні показники.
4. Мікробіологічні критерії безпечності продуктів харчування.
5. Алгоритм гігієнічної експертизи харчових продуктів за показниками якості і безпеки.

Ситуаційні завдання:

1. Оцініть енергетичні та біологічну цінність основних продуктів рослинного походження.
2. Оцініть енергетичні та біологічну цінність основних продуктів тваринного походження.
3. За МБВ (МБТ) оцініть показники основних продуктів харчування.

Тема: «Методика аналізу результатів обстеження та лабораторних досліджень».

Актуальність теми

Аналізу результатів обстеження та лабораторних досліджень харчових продуктів включає в себе велике коло питань щодо забезпечення населення високоякісними продуктами харчування. Вона здійснюється відповідно до прав і обов'язків, покладених на відповідні органи й заклади.

Конкретні цілі:

1. Інтерпретувати основні принципи гігієнічної експертизи продовольчої сировини (харчових продуктів). Сучасні методики.
2. Давати гігієнічну оцінку, визначити придатність продовольчої сировини та (або) харчових продуктів) для харчування та реалізації населенню.
3. Скласти висновок за результатами лабораторного дослідження харчових продуктів.

Теоретичні питання до заняття:

1. Основна ціль гігієнічної експертизи харчових продуктів.
2. Конкретні задачі, що вирішує лікар у ході гігієнічної експертизи продукту.
3. Прилади для проведення гігієнічної експертизи харчових продуктів.
4. Послідовні етапи гігієнічної експертизи, порядок загального огляду партії продукту.
2. Оцінка стану тари й упаковки при зовнішньому огляді.
3. Органолептичні показники якості харчових продуктів, правила і способи їхнього визначення.
4. Правила виїмки (упакування) і направлення проб продукту для лабораторного дослідження.
5. Умови реалізації продуктів, визнаних умовно-придатними для харчових цілей.
6. Показання, порядок і правила знищення забракованих продуктів.

Ситуаційні завдання:

1. У випадку виявлення при трихінеоскопії м'яса 3-х трихітел у 24 зрізах проби туші тварин (свині), це м'ясо відноситься до продовольчої сировини? Що робити з таким м'ясом? Дайте гігієнічну оцінку та обґрунтуйте висновок.
2. При гігієнічній експертизі молока пастеризованого бактерії групи кишкової палички (БГКП) виявлені в 10 см^3 . Чи можна вживати таке молоко? Обґрунтуйте, дайте висновок.
3. При гігієнічній експертизі м'яса виявлено 8 фін на площі м'язів 40 см^2 . Чи можна вживати м'ясо? Дайте гігієнічну оцінку та обґрунтуйте висновок.

Тема: «Поточний санітарний нагляд в гігієні харчування. Законодавчі, правові документи. Права і функціональні обов'язки посадових осіб».

1. Актуальність теми

Основною задачею з поточного санітарного нагляду є контроль за підприємствами, установами, організаціями, посадовими особами щодо дотримання санітарно-гігієнічних і санітарно-протиепідемічних правил і норм, що стосуються умов харчування населення, його повноцінності і безпеки. Поточний санітарний нагляд здійснюють за всіма діючими підприємствами харчової промисловості, громадського харчування і торгово-складської мережі.

Конкретні цілі:

1. Пояснювати мету, задачі, види поточного санітарного нагляду.
2. Трактувати чинні положення, нормативні документи, основи санітарного та правового законодавства, що використовується при поточному санітарному огляді. Сучасні зміни і підходи.
3. Пояснювати основні права і функціональні обов'язки посадових осіб при проведенні поточного санітарного нагляду.

Теоретичні питання до заняття:

1. Поняття поточний санітарний огляд. Зміни після реформування.
2. Основна мета, задачі та зміст поточного санітарного нагляду.
3. Основні нормативні документи, які регламентують проведення поточного санітарного нагляду.
4. Види поточного санітарного нагляду, його мета.
5. Класифікація і характеристика об'єктів санітарного нагляду.
6. Права і обов'язки посадових осіб санітарно-епідеміологічного нагляду.

Ситуаційні завдання:

1. Якими основними правовими документами повинен керуватися лікар при проведенні поточного санітарного нагляду за діючими об'єктами.
2. Основним принципом діяльності співробітників санітарно-епідеміологічної служби є її планомірність. Назвіть види та основні принципи складання плану роботи.

Тема: «Контроль за проходженням працівниками підприємства громадського харчування, торгівлі харчовими продуктами медичних оглядів».

Актуальність теми

З метою попередження харчових отруєнь, для забезпечення випуску доброякісної продукції важливе значення в харчових галузях промисловості громадського харчування, торгівлі за харчовими продуктами є особиста гігієна їх робітників.

Конкретні цілі:

1. Аналізувати основні документи щодо проведення контролю за проходженням працівниками підприємства громадського харчування, торгівлі харчовими продуктами медичних оглядів.

2. Пояснювати основні положення наказу щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення окремих інфекційних захворювань

3. Трактувати перелік необхідних обстежень лікарів-спеціалістів а також клінічних лабораторних та інших досліджень,що необхідні для проведення обов'язкових медичних оглядів та періодичність їх проведення.

4. Скласти перелік протипоказань для роботи за професіями, які визначені Переліком професій, виробництв та організації працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам

Завдання для самостійної праці під час підготовки до заняття.

1. Гігієнічні вимоги до території харчового об'єкту.
2. Санітарні документи, які повинні бути на харчовому об'єкті і у окремих його працівників.

3. Що розуміють під поняттям особиста гігієна працівників харчових об'єктів.

4. При яких гельмінтозних захворюваннях працівники харчових об'єктів відлучаються від роботи.

5. Які медичні обстеження проводяться особам які поступають на роботу і працюючим, періодичність обстеження.

6. Вимоги які приділяються до санітарного одягу та чистоти рук працівників харчової промисловості.

7. Збудники гнійних захворювань шкіри.

8. Як і ким проводиться контроль за наявністю гнійних захворювань.

9. Гігієнічні вимоги до прання санітарного одягу при яких умовах його заміняють.

10. Гігієнічні умови до зберігання особистого одягу та санітарного одягу працівників харчової промисловості.

Завдання:

1. Назвіть основні правила, які повинні виконувати персонал харчових підприємств.

2. Перелічіть і поясніть основні протипоказання до роботи на харчових підприємствах.

Тема: «Методика поточного санітарного нагляду за підприємствами громадського харчування».

Актуальність теми

Державний санітарно-епідеміологічний нагляд - один з основних напрямків діяльності державної санітарної служби України. Основні підходи до і після реформування.

Конкретні цілі:

1. Пояснювати методику поточного санітарного нагляду. Сучасні підходи.

2. Трактувати чинні положення, нормативні документи, основи санітарного та правового законодавства, що використовується при поточному санітарному нагляді. Зміни в нормативно-правовій базі.

3. Пояснювати основні права і функціональні обов'язки посадових осіб при проведенні поточного санітарного нагляду.

4. Складати чинні форми (акт) санітарного обстеження при поточному санітарному нагляді. Зміни обігу документації.

Теоретичні питання до заняття:

1. Визначення «поточний санітарний нагляд», основні його задачі.

2. Методика поточного санітарного нагляду.

3. Види актів поточного санітарного нагляду.

4. Форми комплексного обстеження поточного санітарного нагляду

5. Методика складання акту поточного санітарного нагляду.

6. Терміни зберігання основних документів поточного санітарного нагляду.

Ситуаційні завдання:

1. Якої послідовності необхідно дотримуватися лікарю при обстеженні і оформленні відповідного документу при обстеженні об'єкту.

2. Особливості обстеження різних об'єктів харчування (алгоритм).
3. Основні завдання при комплексному обстеженні.

Тема: «Методика поточного санітарного нагляду за підприємствами торгівлі харчовими продуктами».

Актуальність теми

Здійснення державного нагляду за об'єктами громадського харчування є одним з основних напрямків діяльності державної санітарної служби України, так як ці об'єкти є особливо епідемічно небезпечні. Більшість аліментарних спалахів інфекційних захворювань та харчових отруєнь саме пов'язані з певними порушеннями на об'єктах громадського харчування.

Конкретні цілі:

1. Проведення обстеження підприємства громадського харчування. Основні підходи до і після реформування санітарно-епідеміологічної служби.
2. Трактувати нормативні документи, чинні положення, основи санітарного та правового законодавства, що використовується при проведенні санітарно-гігієнічного обстеження підприємства громадського харчування.
3. Пояснювати основні права і функціональні обов'язки посадових осіб при проведенні санітарного обстеження підприємства громадського харчування.
4. Складатичинні форми санітарного обстеження при поточному санітарному нагляді. Зміни обігу документації.

Теоретичні питання до заняття:

1. Визначення «поточний санітарний нагляд», основні його задачі.
2. Методика поточного санітарного нагляду.
3. Методика складання поточного санітарного нагляду.
4. Поняття «закупівельний акт».
5. Поняття «Бальна система оцінки ризиків».

Ситуаційні завдання:

1. Написати критичні точки обстеження різних підприємств громадського харчування.
2. Скласти план обстеження підприємства громадського харчування, в залежності від його профілізації.

Тема: «Харчові отруєння як гігієнічна проблема. Сучасна класифікація харчових отруєнь. Харчові отруєння мікробного і немікробного походженняМетодика розслідування випадків харчових отруєнь.»

Актуальність теми

Об'єкти громадського харчування – одні з основних об'єктів нагляду санітарної служби, оскільки вони є особливо епідемічно небезпечні. Ці об'єкти порівнюють до “бактеріологічних мін повільної дії”.

Практика свідчить про те, що більшість аліментарних спалахів інфекційних захворювань та харчових отруєнь пов'язані з певними порушеннями на об'єктах громадського харчування.

Основною передумовою для виникнення харчових отруєнь мікробної чи немікробної природи є попереднє накопичення в їжі специфічних збудників та/чи токсичних продуктів їх життєдіяльності.

Конкретні цілі:

1. Трактувати поняття “харчові отруєння”, їх класифікацію.
2. Пояснювати етіопатогенез, клініку та профілактику харчових отруєнь.
3. Пояснювати різницю між харчовими отруєннями мікробної природи та гострими кишковими інфекціями.
4. Запропоновувати профілактичні заходи щодо ліквідації причин харчового отруєння та їх упередження (запобігання).

Теоретичні питання до заняття:

1. Поняття “харчові отруєння”.
2. Класифікація харчових отруєнь. Класифікувати харчові отруєння мікробної і немікробної етіології.
3. Порівняльна характеристика харчових отруєнь мікробної природи та гострих кишкових інфекцій.
4. Порядок розслідування харчових отруєнь.
5. Схема розслідування групових харчових отруєнь за клінічними симптомами.
6. Заходи профілактики харчових отруєнь.

Ситуаційні завдання.

1. У таборі відпочинку в кінці дня захворіло 25 дітей (з загальної кількості 40) зі скаргами на головний біль, біль у горлі, буркотіння в животі. Частина з них (9 осіб) скаржились на нудоту, блювання, періодичні болі в животі, пронос. При огляді спостерігались гіперемія слизової очей, зіву, температура тіла 38-38,5⁰С, при пальпації живота – відчуття болю. При опитуванні дітей встановлено, що на сніданок вони їли вівсяну кашу з сосискою, чай; на обід – борщ, м'ясні котлети з картоплею, компот. Санітарний стан харчоблоку задовільний, медичне обстеження персоналу своєчасне. Але одна з поварів була відсутня протягом тижня (погано себе почувала”), повернулася на роботу два дні тому. Визначте, який попередній діагноз можна поставити, який продукт чи страва в першу чергу міг (могла) спровокувати захворювання, які першочергові заходи зробити, які документи оформити.

2. Одночасно захворіли всі члени сім'ї (5 осіб), у тому числі 2 дітей. Лікар швидкої допомоги виявив: скарги на задишку, болі у серці та животі, слабкість зору (“туман в очах”), подвоєння зображень, косоокість, ністагм, утруднення ковтання та мови, загальна слабкість. Температура тіла не підвищена. Члени сім'ї їли: на сніданок – яєчню, чай; на обід – борщ з свининою, смажену картоплю з сардельками та маринованими грибами, компот. Визначте попередній діагноз, підозірний продукт, які першочергові заходи потрібно зробити, які документи оформити у першу чергу і у подальшому.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Гігієна харчування з основами нутріціології./ За ред. проф.В.І. Ципріяна/. 1 том., Київ: Медицина, 2007.- 528 с.
2. Гігієна харчування з основами нутріціології./ За ред. проф.В.І. Ципріяна/. 2 том., Київ: Медицина, 2007.- 560 с.
3. Нутріціологія. Підручник для студентів вищих медичних навчальних закладів України III-IV рівнів акредитації. В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен, В.І. Ципріян, Донецьк: Донеччина, 2001, 475 с.
4. Гігієна харчування. Методичні вказівки до практичних занять для студентів VI курсу за спеціальністю “Медико-профілактична справа” (В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен, В.І. Ципріян), Донецьк: Донеччина, 2003, 89 с.
5. Методика оцінки харчового статусу людини та адекватності індивідуального харчування. Навчально-методичний посібник. В.І. Ципріян, Н.В. Велика, В.Г. Яковенко, Київ, 1999, 60 с.
6. Яцула Г.С., Слободкін В.І., Береза В.Я. Санітарно-гігієнічні методи дослідження харчових продуктів і води, К.: Здоров'я, 1991.288с.
7. Учение о питании. В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен, В.И. Циприян, Донецк: Донеччина, 2003. -620 с. Медицина.
8. Химический состав пищевыхпродуктов, Справочникпод ред. Скурихина И.М., Волгарева М.Н., 2-е изданиепереработанное и дополненное. Кн. I, М.: ВО "Агропромиздат",1987, 223 с.
9. Химический состав пищевыхпродуктов. Справочникпод ред. Скурихина И.М., Волгарева М.Н., 2-е изданиепереработанное и дополненное. Кн. II, М.: ВО "Агропромиздат",1987, 358 с.
10. Закон України “Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення” зі змінами і доповненнями в редакції 2002 р. № 4004-ХІІ, 24.02.1994.
11. Закон України “Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення”, 2000 р.
12. Закон України “Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини”, 1997р.
13. Закон України “Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або використання неякісної та небезпечної продукції”, 2000 р.