**Информация для студентов**

***Медико- профилактический факультет, 4 курс***

***-расписание лекций в текущем семестре:***

*2 неделя Среда 15.00 -16.35*

**Тематический план лекций по гигиене питания**

**для студентов 6 курса медико-профилактического факультета**

**на весенний семестр 2012-2013 учебного года**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Дата | Тема лекции | Лектор |
| 1 | 06.02.13. | Особенности питания современного человека. Использование обогащенных и функциональных продуктов в питании | доц. Т.А.Фатеева  проф. Н.П.Сетко |
| 2 | 20.02.13. | Гигиенические аспекты использования продуктов из генетически модифицированных источников | доц. Т.А.Фатеева  проф. Н.П.Сетко |
| 3 | 06.03.13. | Социально-гигиенический мониторинг питания населения различных возрастных групп. Методические подходы к изучению состояния питания населения в условиях экологического кризиса. | д.м.н. А.Г.Сетко,  проф. Н.П.Сетко |
| 4 | 20.03.13. | Охрана продуктов питания от вредных химических веществ. Гигиенические аспекты применения пестицидов и удобрений в сельском хозяйстве. | доц. Е.А.Володина  проф. Н.П.Сетко |

***Расписание занятий по гигиене питания в текущем семестре:***

60 группа – 08.04.13-17.04.13

61 группа – 21.03.13-29.03.13

62 группа – 20.04.13-29.04.13

63 группа –04.02.13-13.02.13

**Задания к практическим занятиям по гигиене питания**

**в весеннем семестре**

**Тема № 33: Изучение фактического питания различных групп населения и разработка мероприятий по его рационализации**

Цель: Изучить и оценить рационы питания у различных групп населения, в связи с особенностями характера деятельности и выполняемой работы. Научиться определять пищевой статус организма и адекватность питания пищевому статусу. Изучить влияние характера питания на состояние здоровья населения.

Вопросы подлежащие изучению:

1. Понятие рационального питания и его принципы. Требования к рациональному питанию человека. Понятие адекватного питания, его принципы.

2. Рекомендуемые величины физиологической потребности в пищевых веществах и энергии как основа построения рационального питания в организованных коллективах.

3. Профилактика алиментарных заболеваний, связанных с нарушением принципов рационального питания.

4. Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения (различных профессиональных групп) и представителей крайних возрастных групп (детей, лиц пожилого и старческого возраста). Особенности питания в условиях крайних климатических зон.

5. Социально-экономические и социально-гигиенические методы изучения питания населения. Методы изучения адекватности питания по пищевому статусу.

Самостоятельная работа:

Самостоятельная работа студентов по оценке фактического питания представителей различных групп населения, изучению пищевого статуса и разработке мероприятий, направленных на устранение выявленных дефектов питания.

**Тема № 34: Санитарно-гигиенический контроль за организацией лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях**

Цель: Уметь оценить правильность назначения лечебного питания при различных заболеваниях. Владеть методикой санитарно-гигиенического контроля за пищеблоками лечебных учреждений.

Вопросы подлежащие изучению:

1. Питание больных как часть комплексной терапии и профилактики. Понятие лечебного питания, его основные принципы.

2. Система лечебного питания в РФ: 15 лечебных столов, нулевые(хирургические), разгрузочные и зондовые диеты. Особенности каждой диеты, показания к назначению.

3. Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях:

- руководство, штаты и обязанности диетологической службы

- принципы составления меню диет

- порядок выписки лечебного питания

4. Устройство пищеблока ЛПУ: типы пищеблоков, набор помещений пищеблоков.

5. Гигиенические требования к эксплуатации пищеблока ЛПУ.

6. Личная гигиена, профилактическое обследование и обучение персонала пищеблока.

7. Документация пищеблоков лечебно-профилактических учреждений.

Самостоятельная работа:

Приобретение навыков санитарно-гигиенического контроля за организацией лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях на примере решения ситуационных задач.

**Тема № 35: Санитарно-гигиенический контроль за организацией лечебно-профилактического питания.**

Цель: Знать алиментарные пути первичной профилактики общих и особенно профессиональных заболеваний, связанных с воздействием вредных химических и физических факторов производственной среды и уметь осуществлять санитарно-гигиенический контроль за организацией лечебно-профилактического питания на промышленном предприятии.

Вопросы подлежащие изучению:

1. Определение понятия "лечебно-профилактическое питание" (ЛПП), его назначение, принципы построения. Виды ЛПП, показания к применению.

5. Организация ЛПП на промышленном предприятии с учетом основных законодательных и нормативных документов.

6. Содержание и формы санитарно-гигиенического контроля за ЛПП. Учет эффективности ЛПП, разработка мероприятий по улучшению организации ЛПП на промышленных предприятиях.

Самостоятельная работа:

Освоение методик санитарно-гигиенического контроля за организацией ЛПП. Решение ситуационных задач с анализом эффективности ЛПП и разработкой рекомендаций по оптимизации ЛПП на промышленных предприятиях.

**Тема № 36: Пищевые отравления и их профилактика**

Цель: Уметь проводить санитарно-эпидемиологическое расследование случаев пищевых отравлений и организовать мероприятия по их профилактике.

Вопросы подлежащие изучению:

1. Пищевые отравления, определение, характерные особенности, классификация.

2. Пищевые токсикоинфекции. Определение понятия. Возбудители и их жизнеспособность в пищевых продуктах. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

3. Пищевые токсикозы. Определение понятия. Этиология и патогенез. Распространенность. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

4. Отравления продуктами, ядовитыми по своей природе. Этиология и патогенез. Распространенность. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

5. Отравления продуктами, ядовитыми при определенных условиях. Этиология и патогенез. Распространенность. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологи-ческого расследования. Профилактика.

6. Отравления примесями химических веществ. Распространенность. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

7. Пищевые отравления неуточненной этиологии. Распространенность. Этиология. Клинические проявления. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования. Профилактика.

Самостоятельная работа:

Расследование случаев пищевых отравлений на примере ситуационных задач, разработка профилактических мероприятий по их предупреждению.

**Тема № 37: Санитарно-гигиенический контроль за предприятиями общественного питания**

Занятие проводится на базе отдела по надзору за питанием населения управления Роспотребнадзора и предприятия общественного питания.

Цель: Овладеть методикой проведения текущего санитарного надзора за предприятиями общественного питания.

Вопросы подлежащие изучению:

1. Официальные, правовые и нормативные документы по текущему санитарному надзору за предприятиями общественного питания.

3. Типы предприятий общественного питания и их гигиеническая характеристика. Основные гигиенические требования к предприятиям общественного питания:

- к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции;

- санитарные требования к планировке и оснащению предприятий общественного питания

- санитарные требования к транспортировке, приему, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов, к раздаче и реализации готовых изделий;

- санитарные требования к содержанию помещений

- гигиена мытья и дезинфекции посуды, оборудования и инвентаря

- контроль за состоянием здоровья, условиями труда, техникой безопасности и соблюдением правил личной гигиены персоналом.

3. Схема санитарного обследования предприятия общественного питания и виды медико-санитарной документации.

4. Содержание микробиологического контроля качества пищевых продуктов и санитарного состояния предприятия общественного питания.

Самостоятельная работа:

Ознакомление с основными нормативными и инструктивно-методическими материалами по текущему санитарному надзору за предприятиями общественного питания. Самостоятельное проведение санитарного обследования объекта и оформление соответствующей медико-санитарной документации.

**Тема № 38: Санитарно-гигиенический контроль за предприятиями торговли продовольственными товарами**

Занятие проводится на базе отдела по надзору за питанием населения управления Роспотребнадзора и предприятия торговли продовольственными товарами.

Цель: Овладеть методикой проведения текущего санитарного надзора за предприятиями торговли продовольственными товарами.

Вопросы подлежащие изучению:

1. Особенности работы и характеристика различных форм, видов торговли и торговых предприятий. Особенности организации и осуществления санитарного надзора в них.

2. Официальные, правовые и нормативные документы по текущему санитарному надзору за предприятиями торговли продовольственными товарами.

3. Основные гигиенические требования к продовольственным магазинам:

- к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции;

- общие санитарные требования к внутренней планировке, отделке, оборудованию и инвентарю

- санитарные требования к приему и хранению пищевых продуктов

- санитарные требования к реализации пищевых продуктов

- санитарные требования к обработке оборудования и инвентаря

- контроль за состоянием здоровья и соблюдением правил личной гигиены персоналом.

4. Санитарные требования к размещению, устройству, оборудованию и эксплуатации колхозных рынков.

5. Схема санитарного обследования предприятия торговли продовольственными товарами и виды медико-санитарной документации.

Самостоятельная работа:

Работа с основными нормативными и инструктивно-методическими материалами по текущему санитарному надзору за предприятиями торговли продовольственными товарами. Самостоятельное проведение санитарного обследования объекта и оформление соответствующей медико-санитарной документации.

**Тема № 39: Санитарно-гигиенический контроль за предприятиями молокоперерабатывающей промышленности**

Занятие проводится на базе отдела по надзору за питанием населения управления Роспотребнадзора и предприятия молокоперерабатывающей промышленности.

Цель: Овладеть методикой проведения текущего санитарного надзора за предприятиями молокоперерабатывающей промышленности.

Вопросы подлежащие изучению:

1. Значение молока и молочных продуктов в питании населения. Санитарно-эпидемиологическая роль молока и молочных продуктов.

2. Основные гигиенические требования к предприятиям молокоперерабатывающей промышленности (к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, внутренней планировке, оборудованию, инвентарю и таре, транспортировке пищевых продуктов, системе контроля за сырьем, технологическим процессом, условиями труда и организации питания рабочих, соблюдению личной гигиены, прохождению профилактических медицинских осмотров и обследований).

3. Схема санитарного обследования предприятия молокоперерабатывающей промышленности.

4. Нормативные материалы, используемые при проведении текущего санитарного надзора за предприятием молочной и хлебопекарной промышленности. Виды медико-санитарной документации по обследованию предприятия молочной промышленности.

Самостоятельная работа:

Работа с основными нормативными и инструктивно-методическими материалами по текущему санитарному надзору за предприятиями молокоперерабатывающей промышленности. Самостоятельное проведение санитарного обследования объекта и оформление соответствующей медико-санитарной документации.

**Тема № 40: Санитарно-гигиенический контроль за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности**

Занятие проводится на базе отдела по надзору за питанием населения управления Роспотребнадзора и предприятия хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Цель: Овладеть методикой проведения текущего санитарного надзора за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Вопросы подлежащие изучению:

1. Основные гигиенические требования к предприятиям хлебопекарной и кондитерской промышленности (к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, внутренней планировке, оборудованию, инвентарю и таре, транспортировке пищевых продуктов, системе контроля за сырьем, технологическим процессом, условиями труда и организации питания рабочих, соблюдению личной гигиены, прохождению профилактических медицинских осмотров и обследований).

2. Схема санитарного обследования предприятия хлебопекарной и кондитерской промышленности.

3. Нормативные материалы, используемые при проведении текущего санитарного надзора за предприятием хлебопекарной и кондитерской промышленности. Виды медико-санитарной документации по обследованию предприятия хлебопекарной и кондитерской промышленности.

Самостоятельная работа:

Работа с основными нормативными и инструктивно-методическими материалами по текущему санитарному надзору за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности. Самостоятельное проведение санитарного обследования объекта и оформление соответствующей медико-санитарной документации.

**Тема № 41: Санитарно-гигиенический контроль за предприятиями мясоперерабатывающей промышленности**

Занятие проводится на базе отдела по надзору за питанием населения управления Роспотребнадзора и предприятия мясоперерабатывающей промышленности.

Цель: Овладеть методикой проведения текущего санитарного надзора за предприятиями мясоперерабатывающей промышленности

Вопросы подлежащие изучению:

1. Основные гигиенические требования к предприятиям мясоперерабатывающей промышленности (к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, внутренней планировке, оборудованию, инвентарю и таре, транспортировке пищевых продуктов, системе контроля за сырьем, технологическим процессом, условиями труда и организации питания рабочих, соблюдению личной гигиены, прохождению профилактических медицинских осмотров и обследований).

2. Схема санитарного обследования предприятия мясоперерабатывающей промышленности.

3. Нормативные материалы, используемые при проведении текущего санитарного надзора за предприятием мясоперерабатывающей промышленности. Виды медико-санитарной документации по обследованию предприятия мясоперерабатывающей промышленности.

Самостоятельная работа:

Работа с основными нормативными и инструктивно-методическими материалами по текущему санитарному надзору за предприятиями мясоперерабатывающей промышленности. Самостоятельное проведение санитарного обследования объекта и оформление соответствующей медико-санитарной документации.

**Тема № 42: Санитарно-гигиенический контроль за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности**

Занятие проводится на базе отдела по надзору за питанием населения управления Роспотребнадзора и предприятия рыбоперерабатывающей промышленности.

Цель: Овладеть методикой проведения текущего санитарного надзора за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности

Вопросы подлежащие изучению:

1. Основные гигиенические требования к предприятиям рыбоперерабатывающей промышленности (к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, внутренней планировке, оборудованию, инвентарю и таре, транспортировке пищевых продуктов, системе контроля за сырьем, технологическим процессом, условиями труда и организации питания рабочих, соблюдению личной гигиены, прохождению профилактических медицинских осмотров и обследований).

2. Схема санитарного обследования предприятия рыбоперерабатывающей промышленности.

3. Нормативные материалы, используемые при проведении текущего санитарного надзора за предприятием рыбоперерабатывающей промышленности. Виды медико-санитарной документации по обследованию предприятия рыбоперерабатывающей промышленности.

Самостоятельная работа:

Работа с основными нормативными и инструктивно-методическими материалами по текущему санитарному надзору за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности. Самостоятельное проведение санитарного обследования объекта и оформление соответствующей медико-санитарной документации.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Обязательная литература

# 1. Королев А.А. Гигиена питания : учеб. для студ. высш. учеб. заведений. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 528 с.

2. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учеб.пособие для студ. высш. учеб. заведений. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 288 с.

3. Петровский К.С., Ванханен В.Д. Гигиена питания. М.,1982.

4. Ванханен В.Д.., Лебедева Е.А. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания. М., 1987.

5. Скурихин М.М., Волгарев М.Н. Химический состав пищевых продуктов. М., 1987.

6. Минх А.А. Методы гигиенических исследований. М.Медицина. 1976.

7. Учебные пособия по гигиене питания, изданные сотрудниками кафедры.

8. Лекции кафедры.

Дополнительная литература

1. Воробьев В.И. Организация диетотерапии в лечебно-профилактических учреждениях. М., 1988.

2. Доценко В.А. Овощи и плоды в питании и лечении. СПб. 1993.

3. Предупредительный и текущий санитарный надзор в гигиене питания. Под ред. Доценко В.А. ЛСГМИ. 1991.

4. Конышев В.А. Питание и регулирующие системы организма. М. 1985.

5. Лифляндский В.Г. Запревский В.В., Андронова М.Н. Лечебные свойства пищевых продуктов. т.1 и 2. СПб.: Азбука-Терра, 1997.

6. Смолянский Б.Л., Абрамова Ж.А. Справочник по лечебному питанию для диетсестер и поваров. Л.: Медицина. 1984.

7. Шаталова Г.С. Целебное питание на основах энергетической целесообразности. М.Культура и традиции. 1995.

8. Шелток Г.М. Натуральная гигиена: Основы правильного питания. /Пер. с англ. СПб: АО "Комплект". 1995.

9. Лойко В.И. и др. Проблемы питания, СПб. 1993.

10. Булдаков А.Н. Справочник по пищевым добавкам, СПб. 1996.

11. Биологически активные добавки к пище в профилактической и клинической медицине: учебно-методическое пособие/ И.В.Маев и др. – М.:ВУНМЦ МЗ РФ. –1999, - 73 с.

12. Доценко В.А. Болезни избыточного и недостаточного питания: учебное пособие для студентов/ В.А.Доценко, Л.В.Мосийчук. – СПб:Фолиант, 2004. – 112 с.

13. Практическое руководство по надзору за организацией питания и здоровьем населения/ Под ред. засл. деят. науки России академика РАЕН проф. В.А. Доценко. – СПб: ООО «Издательство Фолиант», 2006. – 312 с.

14. Общая нутрициология : Учебное пособие / А.Н.Мартинчик, И.В.Маев, О.О.Янушевич. – М.: МЕДпресс-информ, 2005. – 392 с., илл.