**Практическое занятие №13**

**Тема: Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания.**

**Цель:** изучить алиментарные пути первичной профилактики общих и особенно профессиональных заболеваний, связанных с воздействием вредных химических и физических факторов производственной среды и приобрести навыки санитарно-гигиенического контроля за организацией лечебно-профилактического питания на промышленном предприятии.

**Задачи:**

Обучающая: закрепить знания о лечебно-профилактическом питании, его видах и значении для профилактики профессиональных заболеваний.

Развивающая: сформировать навыки оценки правильности организации лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях на примере решения ситуационных задач.

Воспитывающая: воспитание понимания значимости правильно организованного лечебно-профилактического питания для профилактики профессиональных заболеваний и укрепления здоровья трудящегося населения.

**Вопросы для рассмотрения:**

1. Определение понятия "лечебно-профилактическое питание" (ЛПП), его назначение, принципы построения. Виды ЛПП.
2. Гигиеническая характеристика набора продуктов, химического состава и энергетической ценности различных рационов ЛПП, показания к применению.
3. Организация ЛПП на промышленном предприятии с учетом основных законодательных и нормативных документов.
4. Содержание и формы санитарно-гигиенического контроля за ЛПП.

**Основные понятия темы:** профессиональные заболевания, лечебно-профилактическое питание, виды лечебно-профилактического питания (рационы лечебно-профилактического питания, витаминные препараты, молоко и молочные продукты, пектин), правила выдачи лечебно-профилактического питания, меню-раскладка, витаминизация готовых блюд.

**Рекомендуемая литература:**

**Основная литература:**

1. Королев А. А. Гигиена питания [Текст]: учебник / А. А. Королев, 2014. - 544 с.
2. Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие / Королев А. А. , Никитенко Е. И. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 272 с. - ISBN 978-5-9704-4872-4. - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: https://www.studentlibrary.ru/
3. Королев, А. А. Гигиена питания: Руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-3706-3. - Текст: электронный // URL: http://www.studmedlib.ru

**Дополнительная литература:**

* Петровский К.С. Гигиена питания / Петровский К.С., Ванханен В.Д. – М.: Медицина, 1982.
* Сетко Н.П. Тестовый контроль по гигиене питания / Н.П.Сетко, Т.А.Фатеева. – Оренбург, 2008. – 95 с.
* Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях [Электронный ресурс]: учеб. пособие для самост. работы студентов мед.-проф. фак. / ОрГМА; сост.: Н. П. Сетко, Т. А. Фатеева. - Оренбург: Изд-во ОрГМА, 2006. - 88 с. - <http://lib.orgma.ru/jirbis2/elektronnyj-katalog>.
* Руководство к практическим занятиям по гигиене питания: учеб.пособие для вузов/ Сетко Н.П., Сетко А.Г., Фатеева Т.А., Володина Е.А., Тришина С.П., Чистякова Е.С.; под общ.ред. Н.П.Сетко. – Оренбург: ОрГМА, 2011. – 652 с.
* Лечебно-профилактическое питание в профилактике профессиональных заболеваний [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Г. Сетко [и др.]; ред. А. Г. Сетко; ОрГМУ. - Оренбург: [б. и.], 2014. - 114 с. - <http://lib.orgma.ru/jirbis2/elektronnyj-katalog>.
* Лечебно-профилактическое питание [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. П. Сетко [и др.]; ред. Н. П. Сетко; ОрГМУ. - Оренбург: [б. и.], 2015. - 191 с. - <http://lib.orgma.ru/jirbis2/elektronnyj-katalog>.
* Руководство к практическим занятиям по гигиене питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. П. Сетко [и др.]; ред. Н. П. Сетко. - Электрон. текстовые дан. - Оренбург: Оренбург, 2011. - <http://lib.orgma.ru/jirbis2/elektronnyj-katalog>.

**Лекции кафедры.**

**Нормативная документация:**

* Приказ Минздравсоцразвития России от 16 февраля 2009 г. № 46н «Об утверждении Перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и Правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания».
* Приказ Минздравсоцразвития России от 16 февраля 2009 г. №45н «Об утверждении норм и условий бесплатной выдачи работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, молока или других равноценных пищевых продуктов, Порядка осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов, и Перечня вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях рекомендуется употребление молока или других равноценных пищевых продуктов».
* Постановление правительства РФ от 13 марта 2008 года N 168 «О порядке определения норм и условий бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания, молока или других равноценных пищевых продуктов и осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов».

**Хронокарта занятия.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Этапы и содержание занятия | Используемые методы (в т.ч., интерактивные) | Время |
| 1  1.1  1.2  1.3  1.4 | Организационный момент.  Объявление темы, цели занятия.  Оценка готовности аудитории, оборудования и студентов.  Обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию.  Краткая характеристика этапов и содержания работы студентов на занятии. | Словесные | 10 мин. |
| 2 | Входной контроль знаний, умений и навыков студентов: тестовый контроль или письменный контроль по основным понятиям, классификациям по теме занятия. | Письменная работа | 10 мин. |
| 3 | Теоретический разбор материала:  студенты отвечают на вопросы для рассмотрения по теме занятия. | Фронтальный опрос | 40 мин. |
| 4 | Знакомство с нормативной документацией по теме занятия. | Работа с книгой | 20 мин. |
| 5 | Отработка практических умений и навыков.  Формирование навыка практического решения вопроса о правильности организации лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях на примере решения ситуационных задач. | Словесные  Наглядные  Практические | 85 мин. |
| 6 | Заключительная часть занятия:  Обобщение, выводы по теме.  Контроль качества формируемых компетенций (их элементов) студентов по теме занятия: проверка оформления в рабочих тетрадях решений ситуационных задач, правильности формулировки заключения и предлагаемых рекомендаций. | Словесные | 15 мин. |
| 7 | Итого, включая три перерыва по 5 мин. |  | 195 мин. |

**Форма организации занятия:** обучающий практикум.

**Средства обучения:**

* дидактические (таблицы, нормативная документация, ситуационные задачи).
* материально-технические (мел, доска).