

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

для специальности 1-79 01 03 «Медико-профилактическое дело»
на 2021/2022 учебный год

Дополнения и изменения		Основание
1. Внесены изменения в учебно-методическую карту (приложение 1)		Учебный план на 2021-2022 учебный год
2. В информационно-методическую часть добавлен раздел: МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ВЫПОЛНЕНИЮ УПРАВЛЯЕМОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ Основные формы организации управляемой самостоятельной работы: – написание и презентация реферата; – выступление с докладом; – изучение тем и проблем, не выносимых на лекции; Контроль управляемой самостоятельной работы осуществляется в виде: – коллоквиума в форме устного собеседования, тестирования; – обсуждения рефератов; – оценки устного ответа на вопрос, сообщения, доклада; – проверки рефератов, отчетов;		Учебный план на 2021-2022 учебный год
3. В содержание дисциплины внесена тема: «Моральный облик врача-гигиениста и эпидемиолога»		Письмо Министерства образования РБ от 15.03.2021 №03-01-18/1996/дс «О выполнении протокола поручений»
3. Актуализирован перечень литературы К.В.Богданович, М.И.Римжа, П.Г.Новиков, Н.В.Борушко Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство пищевой продукции: учеб.-метод. пособие. - Минск: БГМУ, 2021. - 42 с. Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры Общей гигиены (протокол № 17 от 10 июня 2021г.) Заведующий кафедрой К.м.н., доцент УТВЕРЖДАЮ Декан медико-профилактического факультета К.м.н., доцент		Заседание кафедры 10.06.2021, протокол № 17

Н.Л.Бацукова

А.В.Гиндюк

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов				Самостоятельная работа студента	Оборудование	Формы контроля знаний
		лекций	практических	управляемая самостоятельная работа (УСР)				
	9 семестр	16	108		64			
1.	Гигиенические основы физиологии и биохимии питания	10	6		8			
1.1.	Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Этапы и пути развития гигиены питания. Основные направления государственного санитарного надзора в области гигиены питания	2	-		1		1.26	Собеседование
1.2.	Современные проблемы питания человека. Генетически модифицированные продукты. Функциональные и обогащенные пищевые продукты. Биологически активные добавки к пище	2	-		1		1.26	Собеседование
1.3.	Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Углеводы как основной источник энергии. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов пищевых продуктов. Потребность в углеводах. Источники простых и сложных углеводов в питании.	2	-					
1.4.	Гигиенические аспекты повышения белковой полноценности питания. Основные пути решения проблемы белкового питания населения. Биологическая роль и пищевое значение жиров и липоидов. Состав и свойства пищевых жиров, их усвоение. Полиненасыщенные жирные кислоты, их значение в питании	2	-		1		1.26	Собеседование, Собеседование,
1.5.	Витамины и минеральные вещества, их значение в питании. Основные этапы развития учения о витаминах. Профилактика витаминной и минеральной недостаточности	2	-		1		1.26	Собеседование,
1.6.	Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Определение потребности организма в энергии и пищевых веществах	-	6		3		1.20-1.22, 2.11	Собеседование
2.	Основы рационального питания. Питание отдельных групп населения	-	36	5	18			
2.1.	Рациональное питание и гигиенические требования к его построению	-	6		3		1.20-1.22, 2.11, 2.13	Собеседование

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов				Самостоятельная работа студента	Оборудование	Формы контроля знаний
		лекций	практических	управляемая самостоятельная работа (УСР)				
2.2.	Изучение фактического питания населения.	-	6		3	1.20-1.22, 2.11, 2.13	Собеседование	
2.3.	Изучение и оценка статуса питания организма и разработка мероприятий по его оптимизации.	-	6		3	1.20-1.22, 2.11, 2.13	Собеседование	
2.4.	Гигиеническая оценка состояния питания населения и разработка практических мероприятий по рационализации фактического питания	-	6	1	3	1.20-1.22, 2.11, 2.13	Отчет по учебно-исследовательской работе коллоквиума в форме устного собеседования, тестирование, проверка рефератов, отчет	
2.5.	Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда. Санитарно-гигиенический контроль организации и проведения лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях и других производствах с вредными условиями труда	-	6	2	3	1.25	Собеседование, тестирование; обсуждение рефератов	
2.6.	Диетическое (лечебное) питание в организациях здравоохранения. Характеристика основных диет, применяемых в организациях здравоохранения.	-	6	2	3	1.26	Собеседование, оценки устного ответа на вопросы; сообщения, доклады; проверка рефератов, отчет	
3.	Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов и их санитарно-эпидемиологическая роль	6	42		26			
3.1.	Пищевая и биологическая ценность продуктов животного происхождения, их гигиеническая оценка и эпидемиологическая характеристика	2	-		1	1.26	Собеседование	
3.2.	Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного происхождения, их эпидемиологическая и токсикологическая характеристика.	2	-		1	1.26	Собеседование	
3.3.	Гигиеническая оценка пищевых добавок, их классификация и характеристика. нормирование пищевых добавок	2	-		1	1.26	Собеседование	
3.4.	Гигиеническая оценка качества пищевых продуктов. Порядок проведения	-	6		3,5	1.1-1.5	Собеседование	

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов				Самостоятельная работа студента	Оборудование	Формы контроля знаний
		лекций	практических	управляемая самостоятельная работа (УСР)				
3.5.	государственной санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническая экспертиза молока и молочных продуктов	-	6		3,5		1.1-1.5, 1.11-1.13, 2.13	Собеседование, письменный отчет по лабораторной работе
3.6.	Санитарно-гигиеническая экспертиза мяса и мясных продуктов	-	6		3,5		1.5-1.8, 1.10-1.13, 1.17.2, 4, 2.13	Собеседование, письменный отчет по лабораторной работе
3.7.	Санитарно-гигиеническая экспертиза рыбы и рыбных продуктов	-	6		3,5		1.1-1.5, 1.11-1.13, 2.5.2.1 3	Собеседование, письменный отчет по лабораторной работе
3.8.	Санитарно-гигиеническая экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий.	-	6		3		1.16-1.20, 2.8, 2.13	Собеседование, письменный отчет по лабораторной работе
3.9.	Санитарно-гигиеническая экспертиза баночных консервов и пищевых концентратов	-	6		3		1.9, 1.14-1.16, 1.9, 2.13	Собеседование, письменный отчет по лабораторной работе
3.10	Санитарно-гигиеническая экспертиза безалкогольных напитков	-	6		3		1.12.13 4-1.19	Собеседование, письменный отчет по лабораторной работе
4.	Государственный санитарный надзор в области гигиены питания	-	24	5	12			
4.1.	Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство пищевой продукции. Государственный санитарный надзор за	-	6	2	3		2.13	Собеседование, проверки рефератов, отчет

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов				Самостоятельная работа студента	Оборудование	Формы контроля знаний
		лекций	практических	управляемая самостоятельная работа (УСР)	часов			
4.2.	организациями, осуществляющими производство молока и молочных продуктов Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство мяса и мясной продукции	-	6	2		3	2.13	Собеседование, коллоквиум в форме устного собеседования, сообщения доклада;
4.3	Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство рыбной продукции	-	6	1		3	2.13	проверки рефератов, отчеты по тестированию; обсуждения рефератов; оценки устного ответа на вопросы сообщения, доклада
4.4.	Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	-	6			3	2.13	Собеседование, зачет
4.	10 семестр	14	78			98		
4.5.	Государственный санитарный надзор в области гигиены питания	2	30			36		
4.6.	Государственный санитарный надзор за проектированием, реконструкцией и модернизацией пищевых предприятий Санитарно-гигиеническая экспертиза современных проектов строительства торговых объектов общественного питания	-	6			7	2.12	Собеседование
4.7.	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в условиях функционирования Евразийского экономического союза	-	6			7	2.13	Собеседование, письменный отчет по лабораторной работе
4.8.	Государственный санитарный надзор за работой торговых объектов общественного питания	-	6			7	2.13	Собеседование
4.9.	Организационно-правовые основы государственного санитарного надзора в области гигиены питания. Профессионально-деонтологические принципы и основные виды деятельности врача по гигиене питания	2	6			8	1.26, 2.13	Собеседование
5.	Питание различных групп населения	8	-			4		
5.1	Гигиенические принципы питания взрослого населения (рабочих)	2	-			1	1.26	Собеседование

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов				Самостоятельная работа студента	Оборудование	Формы контроля знаний
		лекций	практических	управляемая самостоятельная работа (УСР)				
5.2	промышленности и сельского хозяйства, лиц умственного и операторского труда) Гигиена питания людей пожилого возраста	2	-		1	1.26	Собеседование	
5.3		Гигиена питания беременных и кормящих женщин	2	-		1	1.26	Собеседование
5.4		Особенности питания населения, проживающего в условиях техногенно измененного радиационного фона	2	-		1	1.26	Собеседование
6.	Алиментарные заболевания, пищевые отравления и их профилактика	4	48		58			
6.1.	Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика	-	6		7	1.25	Собеседование	
6.2.	Пищевые отравления микробной природы и их профилактика	2	6		8	1.26, 2.12	Собеседование, письменный отчет по аудиторно-практическим занятиям	
6.3.	Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика	2	6		8	1.26, 1.25	Собеседование, письменный отчет по аудиторно-практическим занятиям	
6.4.	Пищевые отравления пестицидами. Санитарно-гигиенический контроль применения пестицидов в сельском хозяйстве и остаточного содержания их в пищевых продуктах	-	6		7	1.13, 1.25	Собеседование, письменный отчет по аудиторно-практическим занятиям	
6.5.	Отравления примесями, содержащимися в пищевых продуктах. Санитарно-гигиенический контроль качества сельскохозяйственных культур, выращенных при использовании минеральных удобрений	-	6		7	1.25, 2.13	Собеседование, письменный отчет по аудиторно-практическим занятиям	
6.6.	Санитарно-эпидемиологическое расследование пищевых отравлений различной этиологии.	-	6		7	2.13-2.14	Собеседование, письменный отчет по аудиторно-практическим занятиям	
6.7.	Микробиологический контроль качества пищевых продуктов и санитарного режима на пищевых предприятиях.	-	6		7	1.25-1.26, 2.13	Собеседование	
6.8.	Гигиеническое воспитание и обучение, формирование ЗОЖ населения.	-	6		7	2.13	Собеседование, экзамен	
Всего часов		30	186	10	162			