

ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені Данила Галицького

Факультет післядипломної освіти

Кафедра гігієни та профілактичної токсикології



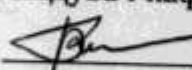
**РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
ПЕРЕДАТЕСТАЦІЙНОГО ЦИКЛУ
З ФАХУ "ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ"**


Кількість навчальних годин: лекцій - 20, семінарські заняття - 30,
практичні заняття - 42, самостійна робота - 46,
додаткові програми – 18. Разом – 156 годин.
Кредити ECTS – 5,2

Робоча навчальна програма
обговорена на методичному
засіданні кафедри

Протокол № 8
від « 26 » листопада 2015р.



Завідувач кафедри, професор

В.П.Кузьмінов

Голова методичної комісії ФІДО

О.Є.Січкоріз

ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені Данила Галицького

Факультет післядипломної освіти

Кафедра гігієни та профілактичної токсикології

ЗАТВЕРДЖУЮ
Голова вченої ради ФПДО

Декан _____ О.Є.Січкоріз
« ____ » _____ 2015 р.

**РОБОЧА НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА
ПЕРЕДАТЕСТАЦІЙНОГО ЦИКЛУ
З ФАХУ “ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ”**

Кількість навчальних годин: лекцій - 20, семінарські заняття - 30,
практичні заняття - 42, самостійна робота - 46,
додаткові програми – 18. Разом – 156 годин.
Кредити ECTS – 5,2

Робоча навчальна програма
обговорена на методичному
засіданні кафедри

Затверджено на методичній
комісії факультету
післядипломної освіти

Протокол № 8
від « 26 » листопада 2015р.

Протокол № _____
від « ____ » _____ 2015 р.

Завідувач кафедри, професор
_____ Б.П.Кузьмінов

Голова методичної комісії ФПДО
_____ О.Є.Січкоріз

Програму складено доцентом кафедри гігієни та профілактичної токсикології імені Данила Галицького кандидатом медичних наук Крупкою Н.О.

Рецензенти:

Кіцула Л.М кандидат медичних наук, доцент кафедри загальної гігієни з екологією ЛНМУ імені Данила Галицького;

Василишин З.П. кандидат медичних наук, доцент кафедри епідеміології ЛНМУ імені Данила Галицького.

I. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Передатестаційний цикл проводиться з метою поглиблення та удосконалення теоретичної та практичної підготовки лікарів з гігієни харчування, ознайомлення їх з найновішими досягненнями, технологіями виробництва харчових продуктів, сучасними вимогами до безпечності та якості харчової сировини і продуктів харчування, а також з метою надання допомоги слухачам у підготовці до атестації на відповідну кваліфікаційну категорію та визначення рівня теоретичних знань і практичних навиків відповідно до вимог “Кваліфікаційної характеристики фахівця за спеціальністю “Гігієна харчування” другої, першої та вищої кваліфікаційних категорій”.

Робоча навчальна програма складена на основі “Навчального плану та уніфікованої програми передатестаційного циклу зі спеціальності “Гігієна харчування”, затверджених МОЗ України 17 квітня 2014 р., і побудовані за принципом створення окремих блоків. Один навчальний блок є невеликим курсом, кожен курс є одним із розділів гігієни харчування. Навчальний план передатестаційного циклу “Гігієна харчування” містить 10 курсів (розділів). Кожний курс являє собою закінчену частину програми навчання, яка має свою мету і конкретний обсяг теоретичної та практичної інформації, що допомагає більш повному засвоєнню матеріалу з основних розділів гігієни харчування. Курс складається з розділів, які включають одну або декілька тем. Ці теми є темами лекційних, семінарських, практичних занять та самостійної роботи. Розділи складаються з елементів, кожен елемент містить вузько профільну інформацію, конкретне професійне, практичне або теоретичне питання та виконання самостійної роботи. Після проходження всіх курсів проводиться іспит. За додатковими програмами проводяться заняття з суміжних дисциплін: медицини катастроф, клінічної імунології, інфекційних хвороб.

Для перевірки знань слухачів здійснюється базовий і заключний комп’ютерний контроль з використанням спеціальної програми, ліцензованої МОЗ України, а також рубіжний контроль засвоєння кожного курсу (розділу). Вивчення усіх курсів завершується заключним іспитом.

Слухачі передатестаційного циклу, які успішно склали іспит, отримують свідоцтво встановленого зразка з рекомендацією про присвоєння відповідної кваліфікаційної категорії.

2. РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН ПЕРЕДАТЕСТАЦІЙНОГО ЦИКЛУ “ГІГІЕНА ХАРЧУВАННЯ”

Термін навчання – 1 місяць,
кількість навчальних годин – 156

| Код курсу | Назва курсу (розділу) | Кількість навчальних годин | | | | |
|---------------------------------|---|----------------------------|-----------|-------------------|-------------------|------------|
| | | Лекції | Семінари | Практичні заняття | Самостійна робота | Разом |
| 1 | Організаційно-методична робота | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| 2 | Раціональне харчування | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| 3 | Харчові отруєння. Епідеміологія і профілактика інфекційних захворювань в гігієні харчування | 2 | 2 | 4 | 4 | 12 |
| 4 | Аліментарна токсикологія | 2 | 2 | - | 2 | 6 |
| 5 | Сторонні хімічні речовини в їжі | 2 | - | - | | 2 |
| 6 | Гігієна харчових продуктів та контроль за підприємствами харчової промисловості | 2 | 2 | 24 | 18 | 46 |
| 7 | Контроль за підприємствами громадського харчування і торгівлі | 2 | 2 | 4 | 4 | 12 |
| 8 | Санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів. Санітарна мікробіологія в гігієні харчування | 2 | 8 | 4 | 4 | 20 |
| 9 | Актуальні питання радіаційної гігієни | 2 | 2 | - | 2 | 6 |
| 10 | Організація лабораторних досліджень в гігієні харчування | 2 | 2 | 2 | 2 | 8 |
| 11 | Іспит | – | 6 | – | | 6 |
| Разом за основною програмою | | 20 | 30 | 42 | 42 | 134 |
| Додаткові програми | | | | | | |
| 11 | Медична інформатика | | | | | 6 |
| 12 | Медицина катастроф | | | | 2 | 8 |
| 13 | Клінічна імунологія | | | | 1 | 4 |
| 14 | Інфекційні хвороби | | | | 1 | 4 |
| Разом за додатковими програмами | | | | | 4 | 22 |
| Усього | | 20 | 30 | 42 | 46 | 156 |

3. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ЛЕКЦІЙ

| № з/п | Назва теми | К-сть год | Лектор |
|---|---|-----------|----------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Розділ I. Організаційно-методична робота | | | |
| 1 | Проблеми та задачі гігієни харчування як галузі медичної науки та практичної охорони здоров'я на сучасному етапі | 2 | Доц. Крупка Н.О. |
| Розділ II. Раціональне харчування | | | |
| 2 | Теоретичні основи раціонального харчування | 2 | Доц. Крупка Н.О. |
| Розділ III. Харчові отруєння. Епідеміологія і профілактика інфекційних захворювань в гігієні харчування | | | |
| 3 | Харчові отруєння, причини їх виникнення та принципи профілактики | 2 | Доц. Крупка Н.О. |
| Розділи IV. Аліментарна токсикологія | | | |
| 4 | Основні принципи профілактичної токсикології. Принципи та методи регламентації ксенобіотиків у продуктах харчування. Проблеми хімічної безпеки харчових продуктів | 2 | Доц. Крупка Н.О. |
| Розділи V. Сторонні хімічні речовини в їжі | | | |
| 5 | Сторонні хімічні речовини в їжі | 2 | Проф. Б.П. Кузьмінов |
| Розділ VI. Гігієна харчових продуктів і контроль за підприємствами харчової промисловості | | | |
| 6 | Гігієна харчових продуктів. Методи контролю за підприємствами харчової промисловості | 2 | Доц. Крупка Н.О. |
| Розділ VII. Контроль за підприємствами громадського харчування і торгівлі | | | |
| 7 | Контроль за об'єктами громадського харчування та торгівлі. | 2 | Доц. Крупка Н.О. |
| Розділ VIII. Санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів. Санітарна мікробіологія в гігієні харчування | | | |
| 8 | Актуальні проблеми державної санітарно-епідеміологічної експертизи | 2 | Проф. Б.П. Кузьмінов |
| Розділ IX. Актуальні питання радіаційної гігієни | | | |
| 9 | Особливості харчування населення в умовах впливу малих доз іонізуючого випромінювання | 2 | Доц. Крупка Н.О. |
| Розділ X. Організація лабораторних досліджень в гігієні харчування | | | |
| 10 | Організація лабораторних досліджень в гігієні харчування. Сучасні системи забезпечення безпечності та якості харчових продуктів(Кодекс Аліментаріус, HACCP, ISO тощо) | 2 | Доц. Крупка Н.О. |

Разом 20

У тому числі: проф. Б.П. Кузьмінов – 4 год; доц. Н.О. Крупка – 16 год.

4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

| № з/п | Назва теми | К-сть год | Місце проведення |
|---|--|-----------|--------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Розділ I. Організаційно-методична робота. | | | |
| 1 | Основні принципи організації та напрямки роботи лікаря з гігієни харчування. Методика проведення контролю за харчовими об'єктами | 2 | Кафедра |
| Розділ II. Раціональне харчування | | | |
| 2 | Методи вивчення фактичного харчування населення та встановлення його адекватності фізіологічним потребам організму в нутрієнтах та енергії | 2 | Кафедра |
| Розділ III. Харчові отруєння. Епідеміологія і профілактика інфекційних захворювань в гігієні харчування | | | |
| 3 | Харчові отруєння мікробної та немікробної природи, їх профілактика | 2 | Кафедра |
| 4 | Методика розслідування випадків харчових отруєнь та порядок оформлення службової документації | 2 | Кафедра |
| Розділ VI. Гігієна харчових продуктів і контроль за підприємствами харчової промисловості | | | |
| 5 | Методи контролю за підприємствами хлібопекарної та кондитерської промисловості | 4 | Хлібозавод |
| 6 | Методи контролю за підприємствами молокопереробної промисловості | 4 | Молокозавод |
| 7 | Методи контролю за підприємствами м'ясопереробної промисловості | 4 | М'ясопереробне підприємство |
| 8 | Методи контролю за підприємствами безалкогольної та пивоварної промисловості, виробництвами харчових концентратів і дріжджів | 4 | Підприємство безалкогольних виробів |
| 9 | Методи контролю за підприємствами масложирової промисловості | 4 | Масложирове підприємство |
| 10 | Методи контролю за підприємствами рибопереробної промисловості | 4 | Рибопереробне підприємство |
| Розділ VII. Контроль за підприємствами громадського харчування і торгівлі | | | |
| 11 | Методи контролю за підприємствами громадського харчування та торгівлі | 4 | Підприємство громадського харчування |
| Розділ VIII. Санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів. Санітарна мікробіологія в гігієні харчування | | | |
| 12 | Порядок проведення гігієнічної експертизи харчових продуктів. Мікробіологічний контроль за якістю харчових продуктів | 4 | Лабораторія промтоксикології |

Розділ X. Організація лабораторних досліджень в гігієні харчування

13 Організація лабораторного контролю на підприємствах
харчової промисловості

2

Кафедра

Разом 42

5. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

| № з/п | Назва теми | К-сть год | Вид семінарського заняття |
|---|--|-----------|---------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Розділ I. Організаційно-методична робота | | | |
| 1 | Вступна конференція. Ознайомлення з кафедрою та порядком проходження передатестаційного циклу | 2 | Конференція |
| 2 | Організаційно-методичні та правові основи діяльності лікарів з гігієни харчування | 2 | Семінар-конференція |
| Розділ II. Раціональне харчування | | | |
| 3 | Організація харчування різних груп населення, лікувального (дієтичного) та лікувально-профілактичного харчування | 2 | Семінар-конференція |
| Розділ III. Харчові отруєння. Епідеміологія і профілактика інфекційних захворювань в гігієні харчування | | | |
| 4 | Організація заходів профілактики харчових отруєнь мікробної та немікробної природи | 2 | Семінар-конференція |
| Розділ IV. Аліментарна токсикологія | | | |
| 5 | Охорона харчової продукції від забруднення хімічними контамінантами | 2 | Семінар-конференція |
| Розділ VI. Гігієна харчових продуктів і контроль за підприємствами харчової промисловості | | | |
| 6 | Гігієнічні вимоги до підприємств харчової промисловості | 2 | Семінар-конференція |
| Розділ VII. Контроль за підприємствами громадського харчування і торгівлі | | | |
| 7 | Гігієнічні вимоги до підприємств громадського харчування і торгівлі | 2 | Семінар-конференція |
| Розділ VIII. Санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів. Санітарна мікробіологія в гігієні харчування | | | |
| 8 | Основні принципи проведення гігієнічної експертизи харчової продукції | 2 | Семінар-конференція |
| 9 | Медико-гігієнічні проблеми генної інженерії та оцінка генетично модифікованої продукції | 2 | Семінар-конференція |
| 10 | Санітарна мікробіологія в гігієні харчування | 2 | Семінар-конференція |
| 11 | Пріонні інфекції (етіологія, патогенез, клініка, епідеміологія, шляхи вирішення проблеми) | 2 | Семінар-конференція |
| Розділ IX. Актуальні питання радіаційної гігієни | | | |
| 12 | Контамінація харчових продуктів радіонуклідами | 2 | Семінар-конференція |
| Розділ X. Заключний іспит | | | |
| | Іспит | 6 | Семінар-конференція |
| Разом | | 30 | |

6. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

| № з/п | Назва теми | К-сть год | Місце проведення |
|--|--|--------------|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Розділ I. Організаційно-методична робота. | | | |
| 1 | Основні принципи організації та напрямки роботи лікаря з гігієни харчування. Методика проведення контролю за харчовими об'єктами | 2 | Кафедра |
| Розділ II. Раціональне харчування | | | |
| 2 | Методи вивчення фактичного харчування населення та встановлення його адекватності фізіологічним потребам організму в нутрієнтах та енергії | 2 | Кафедра |
| Розділ III. Харчові отруєння. Епідеміологія і профілактика інфекційних захворювань в гігієні харчування | | | |
| 3 | Харчові отруєння мікробної та немікробної природи, їх профілактика | 2 | Кафедра |
| 4 | Методика розслідування випадків харчових отруєнь та порядок оформлення службової документації | 2 | Кафедра |
| Розділ IV. Аліментарна токсикологія | | | |
| 5 | Охорона харчової продукції від забруднення хімічними контамінантами | 2 | Кафедра |
| Розділ VI. Гігієна харчових продуктів і контроль за підприємствами харчової промисловості | | | |
| 6 | Методи контролю за підприємствами хлібопекарної промисловості | 2 | Кафедра |
| 7 | Методи контролю за підприємствами кондитерської промисловості | 2 | Кафедра |
| 8 | Методи контролю за підприємствами молокопереробної промисловості | 2 | Кафедра |
| 9 | Методи контролю за підприємствами м'ясопереробної промисловості | 2 | Кафедра |
| 10 | Методи контролю за підприємствами безалкогольної промисловості | 2 | Кафедра |
| 11 | Методи контролю за підприємствами пивоварної промисловості. | 2 | Кафедра |
| 12 | Методи контролю за підприємствами з виробництвами харчових концентратів і дріжджів | 2 | Кафедра |
| 13 | Методи контролю за підприємствами консервної промисловості | 2 | Кафедра |
| 14 | Методи контролю за підприємствами масложирової промисловості | 2 | Кафедра |
| 15 | Методи контролю за підприємствами рибопереробної промисловості | 2 | Кафедра |
| Розділ VII. Контроль за підприємствами громадського харчування і торгівлі | | | Кафедра |
| 16 | Методи контролю за підприємствами громадського харчування | 2 | Кафедра |
| 17 | Методи контролю за підприємствами торгівлі | 2 | Кафедра |
| Розділ VIII. Санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів. | | | |

Санітарна мікробіологія в гігієні харчування

- | | | | |
|----|--|---|---------|
| 18 | Порядок проведення гігієнічної експертизи харчових продуктів | 2 | Кафедра |
| 19 | Мікробіологічний контроль за якістю харчових продуктів | 2 | Кафедра |

Розділ ІХ. Актуальні питання радіаційної гігієни

- | | | | |
|----|--|--|---|
| 20 | Контамінація харчових продуктів радіонуклідами | | 2 |
|----|--|--|---|
- Кафедра

Розділ Х. Організація лабораторних досліджень в гігієні харчування

- | | | | |
|----|--|--|---|
| 21 | Організація лабораторного контролю на підприємствах громадського харчування. | | 2 |
|----|--|--|---|
- Кафедра

Разом 42

7. КВАЛІФІКАЦІЙНА ХАРАКТЕРИСТИКА ФАХІВЦЯ З СПЕЦІАЛЬНОСТІ ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ

Відповідно вимогам фаху лікар з гігієни харчування повинен знати і вміти:

ЗАГАЛЬНІ ЗНАННЯ

- основи законодавства з охорони здоров'я та основні документи про діяльність органів і установ охорони здоров'я;
- сучасні досягнення науки і практики в галузі гігієни харчування;
- медичну етику та деонтологію;
- планування роботи і основні напрямки діяльності лікаря з гігієни харчування;
- основи нутриціології, раціонального харчування різних категорій населення та лікувально-профілактичного харчування робітників шкідливих виробництв;
- питання епідеміології і профілактики харчових отруєнь;
- питання санітарно-гігієнічного контролю за вмістом сторонніх речовин у харчових продуктах;
- питання організації контролю за підприємствами харчової промисловості;
- питання організації контролю за об'єктами торгівлі та громадського харчування;
- сучасні вимоги до якості та безпеки харчових продуктів та чинники, що впливають на ці показники;
- питання харчової токсикології;
- основи проведення гігієнічної експертизи харчових продуктів;
- питання гігієни праці, харчування і захворюваності працюючих на харчових об'єктах;
- принципи і методи гігієнічного виховання населення;
- питання санітарної мікробіології та епідеміології гострих кишкових захворювань;
- актуальні питання радіаційної гігієни в гігієні харчування.

ЗАГАЛЬНІ НАВИКИ

- складати план роботи та звіт про роботу, аналізувати показники здоров'я ;
- здійснювати контроль за обладнанням, тарою, пакувальними матеріалами, новими видами харчових продуктів і кулінарних виробів, контролювати вміст пестицидів, стимуляторів росту, мінеральних добрив;
- вивчати показники здоров'я населення і захворюваності, пов'язаної з аліментарним фактором, розробляти заходи по їх зниженню;
- проводити контроль за дотриманням діючих санітарно-гігієнічних і протиепідемічних санітарних норм і правил на харчових об'єктах, а також за зберіганням та реалізацією

харчових продуктів;

- проводити контроль за наявністю бактеріологічного та хімічного забруднення харчових продуктів в процесі їх виробництва, зберігання, транспортування та реалізації;
- проводити заходи по раціоналізації харчування населення;
- розробляти і здійснювати гігієнічні заходи з профілактики і ліквідації випадків харчових отруєнь і гострих кишкових захворювань;
- організувати і проводити гігієнічне навчання працівників харчових об'єктів;
- організувати та проводити заходи з поглиблення знань з гігієни харчування серед населення;
- проводити статистичну обробку показників здоров'я, уміти аналізувати його динаміку та зміни.

СПЕЦІАЛЬНІ ЗНАННЯ ТА НАВИКИ

Лікар з гігієни харчування повинен знати і вміти:

- правові сторони діяльності;
- директивні та законодавчі документи, рішення центральних і місцевих органів влади;
- основні напрямки соціально-економічного розвитку території, яка ним обслуговується;
- нормативно-технічну документацію на харчові продукти та методи лабораторних досліджень;
- інструктивно-методичні документи з організації роботи лікаря з гігієни харчування;
- загальну і професійну захворюваність працівників об'єктів харчової промисловості, торгівлі та громадського харчування;
- епідемічну обстановку на території;
- визначити харчові об'єкти, які підлягають контролю;
- визначати неблагополучні в санітарно-гігієнічному і санітарно-епідемічному відношенні об'єкти;
- виділяти об'єкти неблагополучні щодо умов праці та захворюваності;
- розробляти і впроваджувати заходи з поліпшення здоров'я персоналу харчових об'єктів;
- визначати обсяг і види лабораторних досліджень, зокрема інструментальних;
- вносити пропозиції до комплексного плану санітарно-оздоровчих заходів, спрямованих на поліпшення санітарного стану харчових об'єктів;
- вносити пропозиції в державні органи щодо проведення санітарно-протиепідемічних і санітарно-оздоровчих заходів на території;
- здійснювати заходи, спрямовані на набуття населенням знань щодо гігієни харчування; навчання з метою поглиблення знань в галузі гігієни харчування серед населення;
- визначати вид адміністративного стягнення щодо посадових осіб, які порушують санітарні норми і правила, вміти оформляти відповідні документи;
- законодавство і заходи щодо охорони навколишнього середовища;
- санітарно-захисні зони харчових підприємств;
- гігієнічні вимоги до вибору джерел водопостачання і умови відведення стічних вод;
- вимоги до вибору приміщень харчових об'єктів та їх технологічного розміщення;

- гігієнічні вимоги до технології виробництва і обладнання;
- гігієнічні вимоги до системи опалення, мікроклімату приміщень, обладнання, вентиляції, водопостачання, каналізації;
- нормативно-технічну документацію на нові види харчових продуктів, порядок впровадження в практику нових видів харчових та кормових добавок, пестицидів, стимуляторів росту, мінеральних добрив при виробництві харчових продуктів;
- гігієнічні вимоги до рецептури технології нових видів нових продуктів і кулінарних виробів;
- робити обґрунтовані висновки щодо проектів харчових об'єктів;
- давати гігієнічну оцінку технологічній системі виробництва харчових продуктів;
- давати гігієнічну оцінку збудованого харчового об'єкта;
- питання раціоналізації харчування різних категорій населення;
- питання профілактики та ліквідації спалахів харчових отруєнь;
- проведення гігієнічної експертизи харчових продуктів, харчових та кормових домішок тощо;
- оцінювати стан тактичного харчування різних професійних та вікових груп населення;
- проводити контроль за харчовими об'єктами, та здійснювати заходи з ліквідації виявлених порушень;
- проводити розслідування випадків харчових отруєнь та складати акт розслідування.

Лікар з гігієни харчування II кваліфікаційної категорії повинен володіти вищезазначеними знаннями та навиками. Крім того він повинен знати і вміти:

- узагальнювати матеріали досліджень, вивчати структуру харчування різних категорій населення, показники їх здоров'я;
- вивчати та аналізувати стан харчування різних категорій населення;
- знати технологію виробництва та методи лабораторних досліджень харчових продуктів, посуду, тари;
- визначати основні критичні у санітарно-епідеміологічному відношенні точки на харчовому об'єкті і забезпечити дійовий санітарний нагляд за ними.

Лікар з гігієни харчування I кваліфікаційної категорії повинен володіти вищезазначеними знаннями та навиками. Крім того він повинен знати і вміти:

- вірно оцінити архітектурно-проектні рішення, внести пропозиції для їх удосконалення;
- провести розслідування спалахів харчових отруєнь та кишкових інфекційних захворювань з харчовим фактором передачі та вміти припинити розповсюдження цих захворювань;
- розробляти інструктивно-методичні документи для структурних підрозділів за фахом;
- визначити харчові об'єкти, які мають фактори підвищеного епідемічного ризику щодо розповсюдження аліментарних захворювань;
- вірно оцінити результати вивчення харчування людей і внести корективи до його поліпшення.

Лікар з гігієни харчування ВИЩОЇ кваліфікаційної категорії повинен володіти всіма вищезазначеними знаннями та навиками. Крім того він повинен знати і вміти:

- визначити основні напрямки роботи і організувати відповідний моніторинг в межах підконтрольної території;
- забезпечувати керівництво роботою лікарів міста, області з питань гігієни харчування;
- застосовувати сучасні комп'ютерні технології для аналізу, прогнозу і планування роботи;
- розробляти проекти розпорядчих документів на різних рівнях, зокрема державному;
- розробляти конструктивно-методичну документацію з гігієни харчування в масштабах країни;
- зробити висновок про придатність до застосування нових матеріалів, які контактують з харчовими продуктами, а також проектів державних стандартів та інших документів державного значення щодо використання нових харчових продуктів;
- координувати свою діяльність з відомчими службами, причетними до галузі виробництва, зберігання та реалізації харчових продуктів (ветеринарна служба, комітет захисту прав споживачів, Держстандарт тощо);
- розробляти цільові програми "Харчування і здоров'я населення";
- впроваджувати сучасні досягнення науки і практики в роботу лікарів з гігієни харчування;
- володіти методикою проведення науково-практичної роботи і вміти підготувати матеріали до публікації.

8. ПЕРЕЛІК ПРАКТИЧНИХ НАВИЧОК ЛІКАРЯ ІЗ ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ ВІДПОВІДНО ДО КВАЛІФІКАЦІЙНИХ ВИМОГ

| № з/п | НАЗВА ПРАКТИЧНИХ НАВИКІВ ТА УМІНЬ | Атестаційна категорія | | |
|-------|---|-----------------------|------|------|
| | | друга | перш | вища |
| 1 | Скласти схему протоколу про порушення санітарно-гігієнічних і санітарно протиепідемічних правил для накладання штрафу | + | - | - |
| 2 | Викласти схему проведення контролю за харчовими об'єктами | + | - | - |
| 3 | Викласти схему складання акту гігієнічної експертизи харчових продуктів | + | - | - |
| 4 | Викласти схему опитування потерпілих при розслідуванні харчового отруєння | + | + | + |
| 5 | Дати письмовий виклад схеми контролю за використанням нітриту натрію при виготовленні ковбасних виробів | + | + | + |
| 6 | Скласти схему розробки питань наукової організації праці (НОП) | + | + | + |

| | | | | |
|----|---|---|---|---|
| 7 | Скласти схему проекту постанови про призупинення (заборону) експлуатації харчового об'єкту по ф.306-у | + | + | + |
| 8 | Скласти схему проекту постанови про знищення забракованих в процесі експертиз харчових продуктів | + | + | + |
| 9 | Скласти план проведення науково-практичної роботи з гігієни харчування | - | - | + |
| 10 | Викласти порядок підготовки і направлення статті в науковий | - | - | + |
| 11 | Указати схему опитування потерпілих при отруєнні грибами | + | + | + |
| 12 | Указати послідовність здійснення гігієнічного контролю за виробництвом кисломолочних напоїв на молочному підприємстві відповідно до технологічного процесу | + | + | + |
| 13 | Указати послідовність проведення гігієнічного контролю на технологічних етапах виробництва пастеризованого молока | + | + | + |
| 14 | Викласти основні положення організації і методики пропаганди заходів профілактики отруєнь грибами | + | + | + |
| 15 | Указати порядок обробки м'яса і м'ясопродуктів, які підлягають знешкодженню методом проварювання | + | + | + |
| 16 | Визначити основні причини, за яких баночні консерви не можуть бути допущені до реалізації | + | + | + |
| 17 | Викласти схему планування мікробіологічного контролю кулінарної продукції громадського харчування | + | + | + |
| 18 | Скласти схему правил безпечного приготування їжі населенням з метою попередження холери | + | + | + |
| 19 | Указати послідовність здійснення гігієнічного контролю на технологічних етапах виробництва вершкового масла методом | + | + | + |
| 20 | Указати послідовність здійснення гігієнічного контролю на технологічних етапах виробництва морозива | + | + | + |
| 21 | Проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи нормативно-технічної документації на нові види харчових продуктів, нових видів харчових продуктів, обладнання, тари, пакувальних матеріалів, нових видів харчових і кормових | + | + | + |
| 22 | Проведення гігієнічної експертизи харчових продуктів, визначення виду і обсягу лабораторних досліджень, аналіз їх результатів з подальшими висновками | + | + | + |
| 23 | Аналіз та встановлення причинно-наслідкових зв'язків між станом фактичного харчування та здоров'ям населення | + | + | + |
| 24 | Оцінка стану фактичного харчування різних професійних і вікових груп населення, проведення заходів з раціоналізації | + | + | + |

ДОПОВНЕННЯ ТА ЗМІНИ ДО НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ І ПРОГРАМИ

Доповнення та зміни до типового навчального плану і програми передатестаційного циклу "Гігієна харчування"

З метою відведення 22 навчальних годин на додаткові програми з медичної інформатики, медицини катастроф, клінічної імунології та інфекційних хвороб, передбачених навчальними планами ФПДО ЛНМУ ім. Данила Галицького для слухачів

передатестаційних циклів усіх фахових спрямувань. В основній програмі передатестаційного циклу зменшено кількість годин на практичні заняття (на 12 годин або 7,6 %) на семінарські заняття (на 6 годин або 3,8 %). Згідно з навчальними планами ФПДО на самостійну роботу з основної програми винесено 31,3 % навчальних годин, на лекції – 14,9 %, семінари, у тому числі іспит – 22,4 %, на практичні заняття – 31,3 % годин.

Доповнення та зміни становлять 11,4 % і не перевищують допустимі.

Доповнення і зміни обговорені і затверджені на методичному засіданні кафедри “ 26 ” листопада 2015 р., протокол № 8.

Зав. кафедри

проф. Б.П. Кузьмінов

Доповнення і зміни обговорені і схвалені методичною комісією ФПДО “ _____ ” _____ 2015 р., протокол № _____.

Голова методичної комісії ФПДО

доц. О.Є. Січкоріз

РЕЦЕНЗІЯ

НА РОБОЧУ НАВЧАЛЬНУ ПРОГРАМУ ПЕРЕДАТЕСТАЦІЙНОГО ЦИКЛУ “ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ”

Робоча навчальна програма складена на підставі “Навчального плану та уніфікованої програми передатестаційного циклу зі спеціальності “Гігієна харчування”, затверджених МОЗ України 17.04.2014 р., і побудовані за принципом створення окремих блоків.

Запропонована тематика охоплює всі найважливіші питання гігієни харчування і включає 20 годин лекцій, 30 годин семінарських, 42 години практичних занять та 42 години самостійної роботи з основних розділів гігієни харчування.

Робоча навчальна програма передбачає також заняття з суміжних дисциплін: медицини катастроф – 8 годин, медичної інформатики та комп’ютерного контролю знань – 6 годин, клінічної імунології – 4 години та інфекційних хвороб — 4 години.

Тематика занять відповідає вимогам навчального плану і програми передатестаційного циклу, а зміни співвідношення навчальних годин, відведених на лекції, семінари, практичні заняття та самостійну роботу, зумовлені вимогами деканату ФПДО ЛНМУ ім. Данила Галицького.

Робоча навчальна програма сприяє підвищенню кваліфікаційного рівня слухачів ПАЦ і може бути впроваджена в навчальний процес кафедри гігієни та профілактичної токсикології ЛНМУ ім. Данила Галицького.

Рецензент
доц. кафедри епідеміології

З.П. Василюшин

РЕЦЕНЗІЯ

НА РОБОЧУ НАВЧАЛЬНУ ПРОГРАМУ ПЕРЕДАТЕСТАЦІЙНОГО ЦИКЛУ “ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ”

Робоча навчальна програма складена на підставі “Навчального плану та уніфікованої програми передатестаційного циклу зі спеціальності “Гігієна харчування”, затверджених МОЗ України 17.04.2014 р., і побудовані за принципом створення окремих блоків.

Запропонована тематика охоплює всі найважливіші питання гігієни харчування і включає 20 годин лекцій, 30 годин семінарських, 42 години практичних занять та 42 години самостійної роботи з основних розділів гігієни харчування.

Робоча навчальна програма передбачає також заняття з суміжних дисциплін: медицини катастроф – 8 годин, медичної інформатики та комп’ютерного контролю знань – 6 годин, клінічної імунології – 4 години та інфекційних хвороб — 4 години.

Тематика занять відповідає вимогам навчального плану і програми передатестаційного циклу, а зміни співвідношення навчальних годин, відведених на лекції, семінари, практичні заняття та самостійну роботу, зумовлені вимогами деканату ФПДО ЛНМУ ім. Данила Галицького.

Робоча навчальна програма сприяє підвищенню кваліфікаційного рівня слухачів ПАЦ і може бути впроваджена в навчальний процес кафедри гігієни та профілактичної токсикології ЛНМУ ім. Данила Галицького.

Рецензент

доц. кафедри загальної гігієни з екологією

Л.М Кіцула