

ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
імені Данила Галицького

КАФЕДРА ГІГІЄНИ ТА ПРОФІЛАКТИЧНОЇ ТОКСИКОЛОГІЇ ФПДО

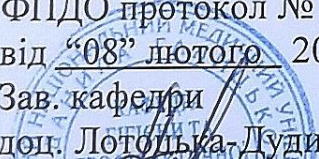
**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Перший проректор з науково-педагогічної роботи  
проф. М.Р.Тжегерський  
  
"22" 03 — 2022 р.



ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
“ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ”  
ДЛЯ ЛІКАРІВ ГІГІЄНИЧНОГО ПРОФІЛЮ  
ШИФР СПЕЦІАЛЬНОСТІ: 14.1.  
(ЦИКЛ СПЕЦІАЛІЗАЦІЇ – 3 місяці)

Кількість навчальних годин: лекцій - 26, семінарські заняття - 58,  
практичні заняття - 186, самостійна робота - 70,  
додаткові програми – 110. Разом – 450 годин.  
Кредити ECTS – 15

Обговорено та ухвалено  
на методичному засіданні кафедри  
гігієни та профілактичної токсикології  
ФПДО протокол № 12  
від "08" лютого 2022 р.  
Зав. кафедри  
доц. Лотоцька Дулик У.Б.



Затверджено  
методичною комісією ФПДО  
протокол № 1  
від "10" лютого 2022 р.  
Голова методичної комісії  
доц. Січкоріз О.Є.



ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
імені Данила Галицького

КАФЕДРА ГІГІЄНИ ТА ПРОФІЛАКТИЧНОЇ ТОКСИКОЛОГІЇ ФПДО

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Перший проректор з науково-педагогічної роботи  
проф. М.Р. Гжегоцький

“    ” \_\_\_\_\_ 2022 р.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ  
**“ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ”**  
ДЛЯ ЛІКАРІВ ГІГІЄНИЧНОГО ПРОФІЛЮ  
ШИФР СПЕЦІАЛЬНОСТІ: 14.1.  
(ЦИКЛ СПЕЦІАЛІЗАЦІЇ – 3 місяці)

Кількість навчальних годин: лекцій - 26, семінарські заняття - 58,  
практичні заняття - 186, самостійна робота - 70,  
додаткові програми – 110. Разом – 450 годин.  
Кредити ECTS – 15

Обговорено та ухвалено  
на методичному засіданні кафедри  
гігієни та профілактичної токсикології ФПДО  
протокол № 12  
від “08” лютого 2022 р.  
Зав. кафедри  
доц. Лотоцька-Дудик У.Б.

Затверджено  
методичною комісією ФПДО  
протокол № 1  
від “10” лютого 2022 р.  
Голова методичної комісії  
доц. Січкоріз О.Є.

Львів - 2022

Навчальна програма циклу спеціалізації за фахом “Гігієна харчування” для лікарів гігієнічного профілю (шифр спеціальності 14.1.)

**Розробники:**

*Лотоцька-Дудик У.Б.* - кандидат медичних наук, доцент, зав. кафедри гігієни та профілактичної токсикології ФПДО ЛНМУ імені Данила Галицького

*Крупка Н.О.* - кандидат медичних наук, доцент кафедри гігієни та профілактичної токсикології ФПДО ЛНМУ імені Данила Галицького

*Томків В.М.* - кандидат медичних наук, доцент кафедри гігієни та профілактичної токсикології ФПДО ЛНМУ імені Данила Галицького

**Рецензент:**

*Козак Л.П.* - кандидат біологічних наук, доцент кафедри загальної гігієни з екологією.

## I. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Цикл спеціалізації “Гігієна харчування” – проводиться з метою підготовки лікарів-гігієністів територіальних управлінь Держпродспоживслужби, а також обласних центрів контролю та профілактики хвороб МОЗ України відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики спеціаліста із гігієна харчування, а також надання слухачам допомоги у підготовці до атестації на звання спеціаліста.

Робочу навчальну програму укладено на основі Навчального плану та програми спеціалізації за фахом “Гігієна харчування”, затверджених Міністерством охорони здоров'я України 17 квітня 2014 р.), і побудовано за принципом створення окремих навчальних блоків (курсів), кожний з яких є одним з розділів програми.

Навчальний план циклу спеціалізації містить 11 курсів (розділів). Кожний курс являє собою закінчену частину навчальної програми з чітко визначеною метою і конкретним обсягом теоретичної та практичної інформації, вміщеної в одній або декількох темах лекційних, семінарських і практичних занять. Окремі теми складаються з елементів, кожний елемент містить вузькопрофільну інформацію, конкретне теоретичне або практичне питання. Такий поділ сприяє більш повному засвоєнню матеріалу з основних розділів програми. За додатковими програмами проводяться заняття з суміжних дисциплін: медицини катастроф, інфекційних хвороб, медичного права, терапії, лікової психології, медичної інформатики, менеджменту охорони здоров'я.

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, які успішно склали іспит, отримують сертифікат лікаря-спеціаліста за фахом “Гігієна харчування”.

**РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН СПЕЦІАЛІЗАЦІЇ  
“ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ”**

Термін навчання – 3 місяці,  
кількість навчальних годин – 450

**Розрахунок учбових годин**

Назва курсу	Р а з о м	Кредити	Кількість учбових годин				
			Лекції	Семінари	Практичні	Самостій на робота	Додат кові програ ми
<i>Спеціальність 14. 1. “Гігієна харчування”</i>	<b>450</b>	<b>15</b>	<b>26</b>	<b>58</b>	<b>186</b>	<b>70</b>	<b>110</b>
<b>Всього: 450 години</b>							

## 2. РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН СПЕЦІАЛІЗАЦІЇ “ГІГІЕНА ХАРЧУВАННЯ”

Термін навчання – 3 місяці,  
кількість навчальних годин – 450

Код курсу	Назва курсу (розділу)	Кількість навчальних годин				
		Лекції	Семінари	Практичні заняття	Самостійна робота	Разом
1	Організаційно-методична робота	2	4	6	4	16
2	Раціональне харчування	4	8	18	6	36
3	Харчові отруєння та їх профілактика	4	4	16	6	30
4	Сторонні речовини їжі	2	10	24	10	46
5	Гігієна харчових продуктів та контроль за підприємствами харчової промисловості	2	14	44	18	78
6	Контроль за підприємствами громадського харчування та торгівлі	2	4	18	8	32
7	Державна санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів	2	4	22	4	32
8	Організація лабораторних досліджень в гігієні харчування	2	–	16	4	22
9	Санітарна мікробіологія в гігієні харчування	2	2	8	4	16
10	Епідеміологія і профілактика інфекційних захворювань в гігієні харчування	2	2	8	4	16
11	Актуальні питання радіаційної гігієни	2	–	6	2	10
12	Іспит	–	6	–	–	6
Разом за основною програмою		26	58	186	70	340
Додаткові програми						
13	Менеджмент в охороні здоров'я					24
14	Медична інформатика					6
15	Медицина катастроф					8
16	Терапія					40
17	Лікова психологія					16
18	Інфекційні хвороби					8
19	Медичне право					8
Разом за додатковими програмами						110
<b>Усього</b>						<b>450</b>

### 3. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ЛЕКЦІЙ

№ з/п	Назва теми	К-сть год	Лектор
<b>Розділ I. Організаційно-методична робота</b>			
1	Проблеми та задачі гігієни харчування як галузі медичної науки та практики охорони здоров'я на сучасному етапі	2	Доц. Н.О. Крупка
<b>Розділ II. Раціональне харчування</b>			
2	Теоретичні основи раціонального харчування	2	Доц. Н.О. Крупка
3	Методи вивчення харчування населення	2	Доц. Н.О. Крупка
<b>Розділ III. Харчові отруєння та їх профілактика</b>			
4	Харчові отруєння мікробної та немікробної природи, причини їх виникнення та принципи профілактики	2	Доц. Н.О. Крупка
5	Розслідування харчових отруень	2	Доц. Н.О. Крупка
<b>Розділ IV. Сторонні речовини їжі</b>			
6	Гігієнічний контроль за вмістом ксенобіотиків в харчових продуктах	2	Доц. Н.О. Крупка
<b>Розділ V. Гігієна харчових продуктів та контроль за підприємствами харчової промисловості</b>			
7	Гігієнічні вимоги до підприємств харчової промисловості	2	Доц. Н.О. Крупка
<b>Розділ VI. Контроль за підприємствами громадського харчування та торгівлі</b>			
8	Гігієнічні вимоги до підприємств громадського харчування та торгівлі	2	Доц. Н.О. Крупка
<b>Розділ VII. Державна санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів</b>			
9	Актуальні проблеми державної санітарно-епідеміологічної експертизи	2	Проф. Б.П. Кузьмінов
<b>Розділ VIII. Організація лабораторних досліджень в гігієні харчування</b>			
10	Організація лабораторних досліджень в гігієні харчування. Сучасні системи забезпечення безпечності та якості харчових продуктів (Кодекс Аліментаріус, НАССР, ISO тощо)	2	Доц. Н.О. Крупка
<b>Розділ IX. Санітарна мікробіологія в гігієні харчування</b>			
11	Мікробіологічний контроль за якістю харчових продуктів і дотримання санітарного режиму на харчових підприємствах	2	Доц. Н.О. Крупка
<b>Розділ X. Епідеміологія і профілактика інфекційних захворювань в гігієні харчування</b>			
12	Епідеміологія і профілактика гострих кишкових інфекцій	2	Доц. Н.О. Крупка
<b>Розділ XI. Актуальні питання радіаційної гігієни</b>			
13	Особливості харчування населення в умовах впливу малих доз іонізуючої радіації Гігієнічні аспекти радіаційного чинника в гігієні харчування	2	Доц. Н.О. Крупка
<b>Разом</b>		<b>26</b>	

У тому числі:

доц. Н.О. Крупка – 24 год.,  
проф Б.П. Кузьмінов – 2 год.

Завідувачка кафедри,  
к.мед.н., доц.

Лотоцька-Дудик У.Б.

### 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	К-сть год	Місце проведення
<b>Розділ I. Організаційно-методична робота</b>			
1	Зміст та організація роботи лікаря з гігієни харчування. Функціонально-посадові обов'язки лікаря-гігієніста	4	Кафедра
2	Обліково-звітна документація в діяльності санітарного лікаря з гігієни харчування	2	Кафедра
<b>Розділ II. Раціональне харчування</b>			
3	Харчування різних груп населення	10	Кафедра
4	Організація лікувально-профілактичного харчування і контроль за ним	4	Кафедра
5	Організація гігієнічного контролю за дієтичним харчуванням	4	Кафедра
<b>Розділ III. Харчові отруєння та їх профілактика</b>			
6	Сучасне уявлення про класифікацію харчових отруєнь	4	Кафедра
7	Методика розслідування харчових отруєнь	8	Кафедра
8	Розбір випадків харчових отруєнь різної етіології	4	Кафедра
<b>Розділ IV. Сторонні речовини їжі</b>			
9	Гігієнічна експертиза харчових продуктів, які містять пестициди	4	ДУ ЛОЦКПХ
10	Гігієнічна оцінка харчових продуктів, одержаних при використанні мінеральних добрив	4	ДУ ЛОЦКПХ
11	Гігієнічне нормування вмісту металів в харчових продуктах і гігієнічна експертиза продуктів	4	Кафедра
12	Гігієнічні вимоги для застосування харчових добавок	4	Кафедра
13	Принципи гігієнічної оцінки полімерних матеріалів, їх санітарна експертиза	4	ДУ ЛОЦКПХ
14	Гігієнічні вимоги до виготовлення та реалізації харчових продуктів, що містять трансгенні організми	4	ДУ ЛОЦКПХ
<b>Розділ V. Гігієна харчових продуктів та контроль за підприємствами харчової промисловості</b>			
15	Методи контролю за підприємствами молокопереробної промисловості	4	Об'єкт Об'єкт
	Методи контролю за фабриками та цехами по виготовленню морозива		
16	Методи контролю за підприємствами м'ясного та ковбасного виробництва	4	Об'єкт
17	Методи контролю за підприємствами рибопереробної промисловості	4	Об'єкт
18	Гігієнічна експертиза консервованої продукції	4	ДУ ЛОЦКПХ
19	Гігієнічна експертиза масложирової продукції	4	ДУ ЛОЦКПХ
20	Методи контролю за підприємствами хлібопекарної промисловості	4	Об'єкт
21	Методи контролю за кондитерськими підприємствами	4	Об'єкт
22	Методи контролю за підприємствами консервної промисловості	4	Об'єкт
23	Методи контролю за підприємствами пивоварної промисловості	4	Об'єкт
24	Методи контролю за підприємствами харчоконцентратної, дріжджової та чайної промисловості	4	Об'єкт
25	Методи контролю за базами і холодильниками по зберіганню харчових продуктів	4	Об'єкт
<b>Розділ VI. Контроль за підприємствами громадського харчування та торгівлі</b>			
26	Лабораторний контроль в громадському харчуванні і торгівлі	8	ДУ ЛОЦКПХ
27	Методи контролю за підприємствами громадського харчування	6	Об'єкт
28	Методи контролю за підприємствами торгівлі	4	Об'єкт
<b>Розділ VII. Державна санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів</b>			
29	Організація проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи харчових продуктів	14	Лабораторія промтоксикології ЛНМУ
30	Порядок проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи імпортованих харчових продуктів	4	Лабораторія промтоксикології ЛНМУ
31	Розбір складних випадків державної санітарно-епідеміологічної експертизи партії харчових продуктів	4	Лабораторія промтоксикології ЛНМУ
<b>Розділ VIII. Організація лабораторних досліджень в гігієні харчування</b>			
32	Організація лабораторних досліджень в гігієні харчування.	12	ДУ ЛОЦКПХ
33	Сучасні методи лабораторного контролю продуктів харчування	4	ДУ ЛОЦКПХ
<b>Розділ IX. Санітарна мікробіологія в гігієні харчування</b>			



34	Принципи санітарно-бактеріологічного обстеження різних харчових продуктів	4	Лабораторія протоксикології ЛНМУ
35	Загальні принципи мікробіологічного дослідження при розслідуванні харчових отруень	4	ДУ ЛОЦКПХ
<b>Розділ X. Епідеміологія і профілактика інфекційних захворювань в гігієні харчування</b>			
36	Епідеміологічний аналіз і епідеміологічна діагностика гострих кишкових захворювань	4	Кафедра
37	Основні принципи профілактики і заходи боротьби з кишковими інфекціями	4	Кафедра
<b>Розділ XI. Актуальні питання радіаційної гігієни</b>			
38	Гігієнічні аспекти радіаційної безпеки	2	Кафедра
39	Особливості харчування населення в умовах впливу малих доз іонізуючої радіації	4	Кафедра
<b>Разом</b>			<b>186 год.</b>

---

Завідувачка кафедри,  
к.мед.н., доц.

Лотоцька-Дудик У.Б.

## 5. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	К-сть год.	Вид семінарського заняття
<b>Розділ I. Організаційно-методична робота</b>			
1	Вступна конференція. Ознайомлення з кафедрою та порядком проходження циклу спеціалізації	2	Конференція
2	Форми і методи планування роботи лікаря з гігієни харчування Організація профілактичних медичних обстежень робітників харчових підприємств. Аналіз загальної і професійної захворюваності робітників харчової промисловості	2	Семінар-конференція
<b>Розділ II. Раціональне харчування</b>			
3	Теоретичні основи раціонального харчування	2	Семінар-конференція
4	Методи вивчення стану харчування і здоров'я населення	2	Семінар-конференція
5	Наукові основи лікувально-профілактичного харчування	2	Семінар-конференція
6	Наукові основи лікувального (дієтичного) харчування	2	Семінар-конференція
<b>Розділ III. Харчові отруєння та їх профілактика</b>			
7	Харчові отруєння мікробної природи	2	Семінар-конференція
8	Харчові отруєння немікробної природи	2	Семінар-конференція
<b>Розділ IV. Сторонні речовини їжі</b>			
9	Гігієнічний контроль за використанням пестицидів у сільському господарстві і залишкового вмісту їх в харчових продуктах	2	Семінар-конференція
10	Гігієнічна оцінка харчових продуктів, одержаних при використанні мінеральних добрив і з полів, зрошуваних стічними водами	2	Семінар-конференція
11	Гігієнічний контроль за вмістом важких металів в харчових продуктах	2	Семінар-конференція
12	Гігієнічний контроль за використанням харчових добавок	2	Семінар-конференція
13	Гігієнічні вимоги до полімерних матеріалів, які контактують з харчовими продуктами	2	Семінар-конференція
<b>Розділ V. Гігієна харчових продуктів та контроль за підприємствами харчової промисловості</b>			
14	Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств молочної промисловості	2	Семінар-конференція
15	Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств м'ясної промисловості	2	Семінар-конференція
16	Санітарно-гігієнічні вимоги до рибопереробних підприємств	2	Семінар-конференція
17	Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств консервної промисловості	2	Семінар-конференція
18	Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств масложирової промисловості	2	Семінар-конференція
19	Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств хлібопекарної промисловості	2	Семінар-конференція
20	Санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств кондитерської промисловості	2	Семінар-конференція
<b>Розділ VI. Контроль за підприємствами громадського харчування та торгівлі</b>			
21	Гігієнічні вимоги до підприємств громадського харчування	2	Семінар-конференція
22	Гігієнічні вимоги до підприємств торгівлі	2	Семінар-конференція
<b>Розділ VII. Державна санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів</b>			
23	Організація та методичні основи державної санітарно-епідеміологічної експертизи харчових продуктів	4	Семінар-конференція
<b>Розділ IX. Санітарна мікробіологія в гігієні харчування</b>			
24	Мікробіологічна діагностика харчових отруень	2	Семінар-конференція
<b>Розділ X. Епідеміологія і профілактика інфекційних захворювань в гігієні харчування</b>			
25	Епідеміологія і профілактика інфекційних захворювань в гігієні харчування	2	Семінар-конференція
26	Іспит <b>Разом</b>	6 <b>58 год.</b>	

Завідувачка кафедри,  
к.мед.н., доц.

Лотоцька-Дудик У.Б.

## 6. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

№ з/п	Назва теми	К-сть год	Вид самостійної роботи
<b>Розділ I. Організаційно-методична робота</b>			
1	Система метрології, стандартизації та інформації в практиці лікарів-гігієністів. Організація пропагування гігієнічних знань. Медична етика і деонтологія в діяльності санітарного лікаря	2	Конспект
2	Соціально-гігієнічний моніторинг за станом здоров'я населення	2	Конспект
<b>Розділ II. Раціональне харчування</b>			
3	Сучасний стан фактичного харчування населення України Методи вивчення стану харчування і здоров'я населення	2	Конспект
4	Організація лікувально-профілактичного харчування і контроль за ним	2	Конспект
5	Основи еколого-захисного харчування	2	Конспект
<b>Розділ III. Харчові отруєння та їх профілактика</b>			
6	Методика розслідування харчових отруєнь. Облік і звітність з питань харчових отруєнь	2	Конспект
7	Розбір випадків харчових отруєнь різної етіології	2	Конспект
8	Основні принципи профілактики харчових отруєнь	2	Конспект
<b>Розділ IV. Сторонні речовини їжі</b>			
9	Профілактична токсикологія. Принципи гігієнічного нормування ксенобіотиків в об'єктах довкілля	2	Конспект
10	Гігієнічний контроль за використанням пестицидів в сільському господарстві Гігієнічна експертиза харчових продуктів, які містять пестициди	2	Конспект
11	Гігієнічне нормування вмісту металів в харчових продуктах Гігієнічна експертиза харчових продуктів, які містять важкі метали	2	Конспект
12	Гігієнічні вимоги до виготовлення та реалізації харчових продуктів, що містять трансгенні організми. Гігієнічна експертиза генетично модифікованої харчової продукції	2	Конспект
13	Принципи гігієнічної оцінки полімерних матеріалів і виробів з них, які контактують з харчовими продуктами, їх санітарна експертиза	2	Конспект
<b>Розділ V. Гігієна харчових продуктів та контроль за підприємствами харчової промисловості</b>			
14	Гігієна молока та молочних продуктів Гігієнічний контроль за молокопереробними підприємствами Гігієнічний контроль за підприємствами фабрик та цехів по виготовленню морозива	2	Конспект Конспект Конспект
15	Гігієна м'яса та ковбасних виробів Гігієнічний контроль за підприємствами м'ясного та ковбасного виробництва	2	Конспект
16	Гігієна риби та рибних продуктів Гігієнічний контроль за рибопереробними підприємства	2	Конспект
17	Гігієна консервів Гігієнічна експертиза консервованої продукції Гігієнічний контроль за підприємствами консервної промисловості	2	Конспект
18	Гігієна жирів Гігієнічна експертиза масложирової продукції	2	Конспект
19	Гігієна хліба та хлібобулочних виробів Гігієнічний контроль за підприємствами хлібопекарної промисловості Гігієнічний контроль за кондитерськими підприємствами	2	Конспект
20	Гігієнічний контроль за підприємствами харчоконцентратної та дріжджової промисловості	2	Конспект
21	Гігієнічний контроль за підприємствами чайної промисловості	2	Конспект
22	Гігієнічні вимоги до баз і холодильників по зберіганню харчових продуктів	2	Конспект
<b>Розділ VI. Контроль за підприємствами громадського харчування та торгівлі</b>			
23	Лабораторний контроль в громадському харчуванні та торгівлі	2	Конспект

	харчовими продуктами		
24	Гігієнічні вимоги до підприємств громадського харчування Гігієнічні вимоги до технології приготування їжі на підприємствах громадського харчування	2	Конспект Конспект
25	Гігієнічні вимоги до улаштування продовольчих магазинів і торгівлі харчовими продуктами	2	Конспект
26	Гігієнічні вимоги до улаштування та утримання харчоблоків Особиста гігієна працівників харчоблоку. Медичні огляди персоналу	2	Конспект
<b>Розділ VII. Державна санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів</b>			
27	Організація проведення гігієнічної експертизи харчових продуктів Порядок проведення гігієнічної експертизи імпортованих харчових продуктів	2	Конспект
28	Розбір складних випадків гігієнічної експертизи партії харчових продуктів Порівняльний аналіз нормативної бази за показниками якості харчових продуктів в Євросоюзі та в Україні	2	Конспект
<b>Розділ VIII. Організація лабораторних досліджень в гігієні харчування</b>			
29	Лабораторні методи дослідження в гігієні харчування Критерії безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів	2	Конспект
30	Сучасні методи лабораторного контролю продуктів харчування Система оцінювання безпечності харчової продукції за критичними контрольними точками (НАССР)	2	Конспект
<b>Розділ IX. Санітарна мікробіологія в гігієні харчування</b>			
31	Роль і значення санітарної мікробіології в гігієні харчування Мікробіологічні методи дослідження харчових продуктів	2	Конспект
32	Принципи мікробіологічної діагностики при окремих харчових отруєннях Мікробіологічний контроль за дотриманням санітарного режиму на харчових підприємствах	2	Конспект
<b>Розділ X. Епідеміологія і профілактика інфекційних захворювань в гігієні харчування</b>			
33	Загальні питання епідеміології гострих кишкових інфекцій Епідеміологічний аналіз і епідеміологічна діагностика гострих кишкових захворювань	2	Конспект
34	Основні принципи профілактики і заходи боротьби з кишковими інфекціями	2	Конспект
<b>Розділ XI. Актуальні питання радіаційної гігієни</b>			
35	Гігієнічні аспекти радіаційної безпеки Особливості харчування населення в умовах впливу малих доз іонізуючої радіації	2	Конспект
<b>Разом</b>		<b>70 год.</b>	

Завідувачка кафедри,  
к.мед.н., доц.

Лотоцька-Дудик У.Б.

## **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 і директивні документи про діяльність органів і установ охорони здоров'я;
- сучасні досягнення науки і практики в області гігієни харчування;
- медичну етику та деонтологію;
- планування роботи і основні напрямки діяльності 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 харчовими об'єктами;
- 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, здійснювати аналіз показників здоров'я
- здійснювати контроль за обладнанням, тарою, пакувальними матеріалами, новими видами харчових продуктів і кулінарних виробів, контролювати вміст пестицидів, стимуляторів росту, агрохімікатів;
- 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, встановлювати кратність і обсяг обстежень;
- 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;
- давати гігієнічну оцінку технологічній системі виробництва харчових продуктів;
- 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 проводити профілактичні заходи;
- проводити розслідування випадків харчових отруєнь та складати акт розслідування.

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

№ з/п	НАЗВА ПРАКТИЧНИХ НАВИКІВ ТА УМІНЬ
1	Указати схему опитування потерпілих при отруєнні грибами
2	Указати послідовність здійснення гігієнічного контролю за виробництвом кисломолочних напоїв на молочному підприємстві відповідно до технологічного процесу
3	Викласти схему планування мікробіологічного контролю кулінарної продукції громадського харчування
4	Указати послідовність проведення гігієнічного контролю на технологічних етапах виробництва пастеризованого молока
5	Скласти схему правил безпечного приготування їжі населенням з метою попередження холери
6	Викласти основні положення організації і методики пропаганди заходів профілактики отруєнь грибами
7	Указати порядок обробки м'яса і м'ясопродуктів, які підлягають знешкодженню методом проварювання
8	Визначити основні причини, за яких баночні консерви не можуть бути допущені до реалізації
9	Викласти схему проведення контролю за харчовими об'єктами, вказати облікову форму в яку вносять результати контролю
10	Викласти схему складання акту гігієнічної експертизи м'ясних харчових продуктів
11	Дати письмовий виклад схеми санітарного контролю за використанням нітриту натрію при виготовленні ковбасних виробів
12	Викласти схему складання акту гігієнічної експертизи харчових продуктів
13	Скласти схему протоколу про порушення санітарно-гігієнічних і санітарно-протиепідемічних правил для накладання штрафу
14	Навести загальну схему проведення санітарно-гігієнічної експертизи технологічного процесу виробництва пастеризованого молока
15	Указати послідовність здійснення гігієнічного контролю на технологічних етапах виробництва вершкового масла методом сколочування вершків
16	Проведення гігієнічної експертизи харчових продуктів, визначення виду і обсягу лабораторних досліджень, аналіз їх результатів з подальшими висновками
18	Указати послідовність здійснення гігієнічного контролю на технологічних етапах виробництва морозива
19	Указати послідовність здійснення гігієнічного контролю на технологічних етапах виробництва сиру кисломолочного
20	Указати послідовність здійснення гігієнічного контролю на технологічних етапах виробництва сметани

## *РЕЦЕНЗІЯ*

### **на робочу навчальну програму спеціалізації за фахом “Гігієна харчування”**

Робоча навчальна програма складені на підставі Навчального плану та програми спеціалізації за фахом “Гігієна харчування”, затверджених Міністерством охорони здоров'я України 17 квітня 2014 р.), і побудовано за принципом створення окремих навчальних блоків (курсів), кожний з яких є одним з розділів програми.

Запропонована тематика охоплює всі найважливіші для лікарів із гігієни харчування теоретичні та практичні питання і включає 26 годин лекцій, 58 годин семінарських, у т.ч. іспит, 186 годин практичних занять, 70 год., самостійної роботи з основних розділів програми.

Робоча навчальна програма передбачає також заняття з суміжних дисциплін у кількості 110 години: медичної інформатики - 6 год., інфекційних хвороб, медичного права, медицини катастроф - по 8 год., лікової психології - 16 год., терапії - 40 год, менеджменту в охороні здоров'я - 24 год.

Тематика занять відповідає вимогам типової програми циклу спеціалізації.

Робоча навчальна програма сприятиме підвищенню кваліфікаційного рівня слухачів циклів спеціалізації із гігієни харчування і може бути впроваджена в навчальний процес кафедри гігієни та профілактичної токсикології ЛНМУ імені Данила Галицького.

Рецензент – доцент кафедри  
загальної гігієни з екологією,  
канд. біол. наук

Л.П. Козак