

ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені Данила Галицького
КАФЕДРА ГІГІЄНИ ТА ПРОФІЛАКТИЧНОЇ ТОКСИКОЛОГІЇ ФПДО

Референт:

Крупка Н.О.

Рецензент:

Козак Л.Л.

ЗАТВЕРДЖУЮ

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



2020 р.

**ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
“ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ”
ДЛЯ ЛІКАРІВ-ГІГІЄНІСТІВ
ШИФР СПЕЦІАЛЬНОСТІ: 14.2
(ЦИКЛ ТЕМАТИЧНОГО УДОСКОНАЛЕННЯ — 0,5 місяць)**

Кількість навчальних годин: лекцій - 10, семінарські заняття - 18,
практичні заняття - 24, самостійна робота - 32,
додаткові програми – 6. Разом – 90 годин.
Кредити ECTS – 3.

Обговорено та ухвалено
на методичному засіданні кафедри
гігієни та профілактичної токсикології ФПДО
протокол № 9
від "02" грудня 2020 р.
Завідувачка кафедри
доц. Лотоцька-Дудик У.Б.



Затверджено
методичною комісією ФПДО
протокол № 3
від "17" грудня 2020 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

“ ” _____ 2020 р.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
“ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ”
ДЛЯ ЛІКАРІВ-ГІГІЄНІСТІВ
ШИФР СПЕЦІАЛЬНОСТІ: 14.2
(ЦИКЛ ТЕМАТИЧНОГО УДОСКОНАЛЕННЯ — 0,5 місяць)

Кількість навчальних годин: лекцій - 10, семінарські заняття - 18,
практичні заняття - 24, самостійна робота - 32,
додаткові програми – 6. Разом – 90 годин.
Кредити ECTS – 3.

Обговорено та ухвалено
на методичному засіданні кафедри
гігієни та профілактичної токсикології ФПДО
протокол № 9
від “02” грудня 2020 р.
Завідувачка кафедри
доц. Лотоцька-Дудик У.Б.

Затверджено
методичною комісією ФПДО
протокол № 3
від “17” грудня 2020 р.
Голова методичної комісії
доц. Січкоріз О.Є.

Програма навчальної дисципліни циклу тематичного удосконалення за фахом “Гігієна харчування” для лікарів-гігієністів (шифр спеціальності 14.2).

Розробник:

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

Рецензент:

Козак Л.П - кандидат біологічних наук, доцент кафедри загальної гігієни з екологією ЛНМУ імені Данила Галицького.

© ЛНМУ імені Данила Галицького, 2020.
© Н.О. Крупка, 2020

I. ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Цикл тематичного удосконалення (ТУ) зі спеціальності “Гігієна харчування” проводиться з метою поглиблення та удосконалення теоретичної та практичної підготовки лікарів-гігієністів територіальних управлінь і лабораторних центрів Держсанепідслужби та Держпродспоживслужби.

Програма навчальної дисципліни складена за принципом створення окремих розділів. Розділи включають одну або декілька тем, структурними складовими яких є лекційні, семінарські, практичні заняття та самостійна робота. Розділи складаються з елементів, кожен з яких містить вузько-профільну інформацію, конкретне професійне, практичне або теоретичне питання та виконання самостійної роботи і передбачають 10 годин лекцій, 18 годин семінарів, 24 години практичних та 32 години самостійної роботи загалом.

Після проходження циклу ТУ проводиться заключний іспит.

За додатковими програмами (6 годин) проводяться заняття з наступних суміжних дисциплін: новітніх інформаційних технологій в медицині і фармації, спеціальної військової підготовки, медичного і фармацевтичного права.

Слухачі циклу тематичного удосконалення, які успішно склали іспит, отримують посвідчення встановленого зразка.

Робочий навчальний план
циклу тематичного удосконалення
“Гігієна харчування”

Термін навчання 0,5 місяця

Кількість навчальних годин — 90

Розрахунок навчальних годин

Назва курсу (Код курсу)	Кредити	Разом	Кількість учбових годин				
			Лекції	Практичні	Семінари	Самостій на робота	Додаткові програми
<i>Спеціальність 14.2 “Гігієна харчування”</i>	3	90	10	24	18	32	6
Всього: 90 годин							

2. РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН ЦИКЛУ ТЕМАТИЧНОГО УДОСКОНАЛЕННЯ “ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ”

Термін навчання – 0,5 місяць,
кількість навчальних годин – 90

Код курсу	Назва курсу (розділу)	Кількість навчальних годин				
		Лекції	Семінари	Практичні заняття	Самостійна робота	Разом
1	Раціональне харчування. Мікроелементози. Харчові отруєння.	2	4	8	10	24
2	Аліментарна токсикологія. Парадоксальна токсичність і гормезис у токсикології.	2	2	-	4	8
3	Контроль за підприємствами харчової промисловості, закладами ресторанного господарства і торгівлі	2	4	12	14	32
4	Санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів.	2	2	4	2	10
5	Організація лабораторних досліджень в гігієні харчування	2	-	-	2	4
6	Іспит		6			6
Разом за основною програмою		10	18	24	32	84
Додаткові програми						
7	Новітні інформаційні технології в медицині і фармації					2
8	Спеціальна військова підготовка					2
9	Медичне і фармацевтичне право					2
Разом за додатковими програмами						6
Усього		10	18	24	32	90

**Тематичний план лекцій циклу тематичного удосконалення
“Гігієна харчування”**

№ n/n	ТЕМА	Год.
1.	Теоретичні основи раціонального харчування. Мікроелементози. Харчові отруєння.	2
2.	Основні принципи профілактичної токсикології. Парадоксальна токсичність і гормезис у токсикології.	2
3.	Гігієна харчових продуктів. Методи контролю за підприємствами харчової промисловості, заводами громадського харчування та торгівлі.	2
4.	Актуальні проблеми державної санітарно-епідеміологічної експертизи	2
5.	Організація лабораторних досліджень в гігієні харчування. Сучасні системи забезпечення безпечності та якості харчових продуктів (Кодекс Аліментаріус, HACCP, ISO тощо)	2
	Разом	10

Тематичний план семінарських занять

№ n/n	ТЕМА	Год.
1.	Вступна конференція. Ознайомлення з кафедрою та порядком проходження циклу тематичного удосконалення.	2
2.	Організація харчування різних груп населення, лікувального (дієтичного) та лікувально-профілактичного харчування. Мікроелементози.	2
3.	Охорона харчової продукції від забруднення хімічними контамінантами. “Парадоксальні” ефекти. Організація профілактичних заходів.	2
4.	Гігієнічні вимоги до підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства.	2
5.	Гігієнічні вимоги до підприємств торгівлі.	2
6.	Основні принципи проведення гігієнічної експертизи харчової продукції.	2
	Іспит	6
	Разом	18

Завідувачка кафедри
к.м.н., доц.

Лотоцька-Дудик У. Б.

Тематичний план практичних занять

<i>№ п/п</i>	ТЕМА	<i>Год.</i>
1.	Гігієнічна оцінка стану фактичного харчування людини відповідно до норм фізіологічних потреб населення в основних харчових речовинах і енергії. Мікроелементози.	4
2.	Харчові отруєння, заходи профілактики. Методологія розслідування випадків харчових отруень та інших трансаліментарних захворювань, оформлення службової документації.	4
3.	Державний нагляд за дотриманням санітарного законодавства на підприємствами хлібопекарної промисловості.	4
4.	Державний нагляд за дотриманням санітарного законодавства на підприємствах безалкогольної та пивоварної промисловості.	4
5.	Державний нагляд за дотриманням санітарного законодавства на підприємствах харчування (закладах ресторанного господарства) та торгівлі.	4
6.	Санітарно-епідеміологічна експертиза харчових продуктів. Методи контролю якості харчових продуктів.	4
	<i>РАЗОМ</i>	24

Завідувачка кафедри
к.м.н., доц.

Лотоцька-Дудик У. Б.

Тематичний план самостійної роботи

<i>№ n/n</i>	ТЕМА	<i>Год.</i>
1.	Методи вивчення фактичного харчування населення та встановлення його адекватності фізіологічним потребам організму в нутрієнтах та енергії. Мікроелементози.	4
2.	Харчові отруєння, їх профілактика.	4
3.	Методика розслідування випадків харчових отруєнь та порядок оформлення службової документації.	2
4.	Охорона харчової продукції від забруднення хімічними контамінантами. Парадоксальна токсичність і гормезис у токсикології.	4
5.	Методи контролю за підприємствами хлібопекарної промисловості.	2
6.	Методи контролю за підприємствами молокопереробної промисловості.	2
7.	Методи контролю за підприємствами безалкогольної промисловості.	2
8.	Методи контролю за підприємствами пивоварної промисловості.	2
9.	Методи контролю за підприємствами масложирової промисловості.	2
10.	Методи контролю за підприємствами харчування (закладами ресторанного господарства).	2
11.	Методи контролю за підприємствами торгівлі.	2
12.	Порядок проведення гігієнічної експертизи харчових продуктів.	2
13.	Організація лабораторного контролю на підприємствах харчової промисловості.	2
	<i>РАЗОМ</i>	32

Завідувачка кафедри
к.м.н., доц.

Лотоцька-Дудик У. Б.

РЕЦЕНЗІЯ

НА ПРОГРАМУ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ “ГІГІЄНА ХАРЧУВАННЯ”

Програма навчальної дисципліни циклу тематичного удосконалення “Гігієна харчування” складена відповідно до календарного плану.

Запропонована тематика охоплює всі найважливіші питання гігієни харчування і включає 10 годин лекцій, 18 годин семінарських, 24 години практичних занять та 32 години самостійної роботи з основних розділів гігієни харчування.

Робоча навчальна програма передбачає також 6 годин занять з суміжних дисциплін: новітні інформаційні технології в медицині і фармації – 2 години, спеціальна військова підготовка – 2 години, медичне і фармацевтичне право – 2 години.

Тематика занять відповідає вимогам навчального плану і програми циклу тематичного удосконалення, 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 циклу тематичного удосконалення і може бути впроваджена в навчальний процес кафедри гігієни та профілактичної токсикології ФПДО ЛНМУ ім. Данила Галицького.

Рецензент –к.б.н., доцент кафедри
загальної гігієни та екології

Л.П. Козак