

## ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

проведения практических занятий по учебной дисциплине

«Гигиена питания»

для студентов 5 курса медико-профилактического факультета  
по специальности «Медико-профилактическое дело»

(занятия 6-х часовые)

Тематический план утвержден на заседании кафедры экологической и  
профилактической медицины (протокол № 1 от 10.01.2025)

№	Наименование раздела (темы)
<b>9 семестр</b>	
1	<p><b>Гигиеническая оценка качества пищевых продуктов. Порядок проведения государственной санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов</b></p> <p>Гигиеническая оценка качества пищевых продуктов. Порядок проведения государственной гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Нормативно-правовая документация. Плановая и внеплановая гигиеническая экспертиза. Цель, задачи, направления. Этапы гигиенической экспертизы пищевых продуктов: изучение информации о продукте; оценка условий его хранения; наружный осмотр тарных мест и упаковок, установление однородности партии; ее вскрытие и органолептическое исследование продукта; при необходимости отбор проб для исследования; лабораторное исследование проб; составление акта гигиенической экспертизы пищевых продуктов и выдача заключения о качестве и условиях его использования.</p>
2	<p><b>Пищевые отравления и их профилактика</b></p> <p>Отравления микотоксикозами: афлатоксикозы, фузариозы и эрготизм. Устойчивость микотоксинов в окружающей среде, к нагреванию, источники заражения, симптомы отравления, профилактика.</p> <p>Отравления пестицидами. Общие сведения. Классификация по назначению, по токсичности, по способности к кумуляции, по стойкости во внешней среде гигиеническая оценка. Краткая характеристика основных групп пестицидов (хлорорганические соединения, фосфорорганические соединения, карбонаты, ртутьорганические соединения). Острые и хронические отравления, пути проникновения в организм, механизмы токсического действия в организме.</p> <p>Профилактика отравлений пестицидами. Пестициды, разрешенные для применения в сельском хозяйстве (растениеводство, животноводство). Санитарно-гигиенический контроль применения пестицидов в сельском хозяйстве и остаточного содержания их в пищевых продуктах.</p> <p>Отравления примесями, содержащимися в пищевых продуктах. Санитарно-гигиенический контроль качества сельскохозяйственных растительных пищевых продуктов, выращенных с использованием минеральных удобрений, а также на полях, орошенных сточными водами от животноводческих комплексов и промышленных предприятий. Контаминация плодов и овощей пестицидами, нитритами и другими</p>

	<p>посторонними примесями, связанными с применением минеральных удобрений и орошением сточными водами. Гигиеническая оценка пищевых продуктов, полученных при использовании минеральных удобрений и с полей, орошаемых сточными водами Контроль содержания N-нитрозаминов, нитратов и нитритов в сельскохозяйственной пищевой продукции. Регламентация допустимого содержания нитратов в растительных пищевых продуктах. Контроль содержания тяжелых металлов в растительных пищевых продуктах.</p>
<p><b>3</b></p>	<p><b>Санитарно-эпидемиологическое расследование пищевых отравлений различной этиологии</b></p> <p>Цель и организация расследования пищевых отравлений. Экстренное извещение о пищевом отравлении. Методика и порядок расследования пищевого отравления специалистами санитарно-эпидемиологической службы.</p> <p>Активное выявление и учет пострадавших, отбор материалов для лабораторного исследования. Сбор пищевого анамнеза в течение 2 суток, предшествовавших началу заболевания. и выявление блюда (продукта), явившегося источником отравления и ориентировочного установления инкубационного периода.</p> <p>Обследование санитарно-эпидемиологического состояния объектов питания и технологического процесса приготовления пищи проводится для выяснения путей инфицирования или путей заражения ядовитыми веществами пищевого продукта, послужившего источником группового отравления. Уточняется продолжительность пребывания мяса, рыбы и других скоропортящихся продуктов на всех этапах обработки, а также продолжительность хранения готовых блюд на кухне от момента их готовности до раздачи последних порций. Контрольный медицинский осмотр работников питания и при необходимости внеочередное бактериологическое исследование.</p> <p>Установление причин возникновения пищевого отравления. Подтверждение диагноза и выяснение характера пищевого отравления. Проведение лабораторных исследований при санитарно-эпидемиологическом расследовании. Лабораторные критерии этиологической расшифровки пищевых отравлений бактериальной природы. Разработка оперативных мер по ликвидации возникшей вспышки пищевого отравления. Составление акта расследования пищевого отравления. Регистрация пищевых отравлений. Отчетность.</p>
<p><b>4</b></p>	<p><b>Санитарно-гигиеническая экспертиза молока и молочных продуктов</b></p> <p>Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Особенности структуры и аминокислотного состава белков молока. Отличительные особенности основных белков молока — казеина, альбумина, глобулина и др. Жиры и углеводы молока. Минеральные вещества молока. Витамины. Ферменты, гормоны, иммунные тела и пигменты молока.</p>

	<p>Пищевая и биологическая ценность различных видов молока (нормализованное, гомогенизированное, витаминизированное молоко). «Заменители» женского молока. Кисломолочные продукты и их значение в питании. Творог, его пищевые и биологические свойства. Сыворотка и пахта, их биологическое значение как источника высокоценного белково-лецитинового комплекса. Сыры и их значение в питании. Молочный порошок и восстановленное молоко. Санитарно-эпидемическая роль молока. Болезни животных, передающиеся человеку через молоко (туберкулез, бруцеллез, ящур и др.). Гигиенические требования к технологическому процессу и качеству молока и молочных продуктов. Микробиологические показатели молока и молочных продуктов. Фазы развития микрофлоры в молоке и их гигиеническое значение.</p> <p>Санитарно-гигиеническая экспертиза молока и молочных продуктов. Проведение органолептического и физико-химического исследования молока, сметаны и творога, оформление протокола лабораторного исследования.</p>
5	<p><b>Санитарно-гигиеническая экспертиза мяса и мясных продуктов</b></p> <p>Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса. Белки мяса как источник незаменимых аминокислот. Экстрактивные вещества и их роль в питании. Жиры мяса, их жирнокислотный состав. Температура плавления жира мяса различных животных. Показатели пищевой и биологической ценности мяса кролика и мяса птиц. Белое мясо птицы и особая его ценность в питании детей и пожилых. Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность. Виды колбас. Скоропортящиеся виды колбасных изделий. Дымовое копчение, использование коптильной жидкости, применение нитритов и других добавок при производстве колбасных изделий. Санитарно-эпидемическая роль мяса. Болезни животных, передающиеся человеку через мясо (туберкулез, бруцеллез, ящур, особо опасные инфекции — сибирская язва, сап). Биогельминтозы, связанные с потреблением мяса (тениидоз, трихинеллез). Эхинококкоз. Фасциолез.</p> <p>Санитарно-гигиеническая экспертиза мяса и колбасных изделий. Проведение органолептического и физико-химического исследования мяса и колбасы, оформление протокола лабораторного исследования.</p>
6	<p><b>Санитарно-гигиеническая экспертиза рыбы и рыбных продуктов</b></p> <p>Пищевая и биологическая ценность рыб. Рыба и рыбные продукты как источники полноценного белка. Особенности аминокислотного состава белков рыбы. Липотропная активность белков рыбы. Высокие биологические свойства жира рыб. Витамины и микроэлементы мяса рыб. Экстрактивные вещества. Рыбные продукты и их значение в питании (сельди, копченая рыба и др.). Основные болезни человека, связанные с употреблением рыбы и рыбных продуктов: бактериальные (ботулизм, стафилококковый токсикоз, сальмонеллез, брюшной тиф, паратиф, шигеллез, холера, клостридиоз), паразитарные (дифиллоботриоз, описторхоз и др.), вирусные (инфекционный гепатит), отравления химическими ядами (болезнь Минамата — хроническое ртутное отравление), интоксикация биотоксинами и др.</p>

	<p>Санитарно-гигиеническая экспертиза рыбы свежей и соленой. Проведение органолептического и физико-химического исследования рыбы свежей и соленой, оформление протокола лабораторного исследования.</p>
7	<p><b>Санитарно-гигиеническая экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий</b></p> <p>Место и значение хлеба в питании населения различных стран мира. Пищевая и биологическая ценность хлеба, приготовленного из различных видов и сортов муки. Национальные виды хлебных изделий. Витаминизация хлеба. Сорные и вредные растительные примеси зерна и муки: софора, куколь, вязель, седая триходесма, гелиотроп опушеноплодный и др. Контаминация зерна микотоксинами токсигенных грибов (спорынья, грибы из рода фузариум, аспергиллюс и др.), пестицидами и другими химическими примесями. Амбарные вредители и меры борьбы. Болезни хлеба и их профилактика. Требования к качеству и гигиеническая экспертиза зерна, крупы, муки и хлеба. Органолептическое и физико-химическое исследование хлеба и муки.</p>
8	<p><b>Д Санитарно-гигиеническая экспертиза баночных консервов и пищевых концентратов</b></p> <p>Значение пищевых концентратов в питании населения. Классификация пищевых концентратов. Концентраты первых и вторых пищевых блюд. Концентраты детского и диетического питания. Сухие завтраки (толокно, «геркулес», кукурузные хлопья и палочки, взорванные зерна). Баночные консервы и их значение в питании. Роль баночных консервов в возникновении ботулизма и отравлении солями тяжелых металлов. Гигиенические требования к технологическому процессу и к качеству пищевых концентратов и баночных консервов. Гигиеническая экспертиза пищевых концентратов и баночных консервов.</p> <p>Консервирование пищевых продуктов. Значение консервированных пищевых продуктов в питании. Классификация методов консервирования и их гигиеническая оценка. Консервирование высокой температурой (стерилизация, пастеризация, уперизация). Консервирование низкой температурой (охлаждение, замораживание). Охлаждение как основной метод обработки мяса, поступающего в торговую сеть. Консервирование с помощью поля ультравысокой частоты. Консервирование обезвоживанием (сушка) в условиях атмосферного давления (естественная сушка, солнечная, искусственная сушка — струйная, распылительная, пленочная). Обезвоживание в условиях вакуума (вакуумная и сублимационная сушка). Лиофилизация как основной метод консервирования пищевых продуктов для экспедиции. Консервирование облучением. Консервирование повышением осмотического давления (соление, консервирование сахаром). Консервирование изменением концентрации водородных ионов (маринование, квашение). Консервирование антисептиками (сорбиновая кислота и др.). Консервирование антибиотиками (низин). Применение</p>

	антиокислителей. Комбинированные методы консервирования (копчение, пресервирование).
	<b>Государственный санитарный надзор в области гигиены питания</b>
<b>9</b>	<p><b>Государственный санитарный надзор за организациями пищевой промышленности</b></p> <p>Санитарные требования для организаций, осуществляющих производство пищевой продукции: требования к территории, водоснабжению, канализации, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, к внутренней планировке, оборудованию, инвентарю и таре, транспортировке пищевых продуктов, проведению дезинсекционно-дератизационных мероприятий, системе контроля за сырьем, технологическим процессом, условиями труда рабочих, организации питания рабочих, медицинскому обслуживанию, соблюдению личной гигиены, прохождению профилактических медицинских осмотров и обследований, санитарной грамотности персонала и др.</p> <p>Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство молока и молочных продуктов, мяса и мясной продукции (мясокомбинаты, убойные пункты, колбасные заводы и др.), рыбной продукции, хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.</p> <p>Санитарные требования к организациям пищевой продукции.</p>
<b>10</b>	<p><b>Государственный санитарный надзор за организациями, торговли и общественного питания</b></p> <p>Типы предприятий общественного питания и их характеристика. Санитарные требования к участку и размещению предприятий общественного питания. Санитарные требования к планировке и оборудованию предприятий общественного питания. Санитарные требования к транспортированию, приему, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к реализации готовых блюд и кулинарных изделий. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Гигиена мытья и дезинфекции посуды, оборудования и инвентаря на предприятиях общественного питания. Дезинфекционно-дератизационные мероприятия на предприятиях общественного питания. Медицинские осмотры и обследование работников общественного питания. Личная гигиена и санитарная грамотность работников предприятий общественного питания.</p>