

**Общество с ограниченной ответственностью
«ЕДИНЫЙ ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ»**



УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО «ЕЦДПО»

А.Д. Симонсва

«07» октября 2020



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
повышения квалификации
«Гигиена питания»
(144 академических часа)

г. Москва

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ	4
1.1 Актуальность реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации	4
1.2. Цель реализации программы	4
1.3 Категория слушателей:.....	4
1.4 Срок обучения:.....	4
1.5. Форма обучения:.....	4
1.6 Выдаваемый документ	4
2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	4
3 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	5
3.1 Учебный план.....	5
3.2 Календарный учебный график	6
4 СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ.....	7
5 ФОРМА АТТЕСТАЦИИ.....	12
6 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	12
7 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	21
8 СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	22

1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1 Актуальность реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации

Актуальность дополнительной профессиональной программы «Гигиена питания» обусловлена тем, что программа является специальной учебной дисциплиной, изучающая вопросы осуществления контроля за организацией питания различных групп населения в соответствии с установленными требованиями и нормативами.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Гигиена питания» разработана на основе следующих документов:

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

Федерального закона «Об Образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ ст. 27 п. 2

1.2. Цель реализации программы – совершенствование компетенций, необходимых для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

1.3 Категория слушателей: лица, имеющие высшее или среднее профессиональное образование

1.4 Срок обучения: 144 академических часа. Не более 8 часов в день

1.5. Форма обучения: очная, очно-заочная, с применением дистанционных образовательных технологий

1.6 Выдаваемый документ: по завершении обучения слушатель, освоивший дополнительную профессиональную программу и успешно прошедший итоговую аттестацию, получает удостоверение о повышении квалификации установленного образца в соответствии со ст. 60 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2 ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Профессиональные компетенции, приобретаемые и совершенствующиеся в результате обучения:

- способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности.
- готовность организовывать и проводить эксперименты по заданной методике и анализировать полученные результаты.

Знать:

- основные понятия, термины и их определения в области гигиены и безопасности питания;
- нормативную документацию, регламентирующую качество и безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;
- современную теорию рационального питания;
- потребность организма человека в пищевых веществах и энергии рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ, энергии и продуктов питания;
- гигиеническую характеристику основных компонентов пищи, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека.

Уметь:

- работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания; (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.);
- организовать экспертизу безопасности пищевых продуктов, используя справочные материалы;
- определять пищевую ценность и рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов.

Владеть практическими навыками:

- работы с нормативной, нормативнотехнической, законодательной и правовой документацией;
- навыками санитарноэпидемиологического надзора за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
- составлять документы по мерам административных взысканий.

3 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

3.1 Учебный план

Учебный план определяет перечень, трудоёмкость и последовательность модулей и форму аттестации.

№ п/п	Наименование разделов	Всего часов	в том числе			Форма контроля
			Л	ПЗ	СР	
1.	Организация, формы и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за качеством, безопасностью пищевых продуктов	12	8	-	4	-

2.	Рациональное питание мониторинг за состоянием фактического питания населения	12	8	-	4	-
3.	Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	16	6	2	8	-
4.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	12	4	-	8	-
5.	Санитарная микробиология в гигиене питания	16	12	-	4	тест
6.	Современные методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов	12	6	2	4	-
7.	Пищевые отравления и их профилактика	12	6	-	6	-
8.	Организация лечебного питания в ЛПУ	16	10	-	6	-
9.	Эпидемиология и профилактика острых кишечных инфекций и паразитарных заболеваний	16	10	-	6	-
10.	Лечебная кулинария	16	12	-	4	-
Итоговая аттестация:		4		4		Зачёт в форме тестирования
ИТОГО ЧАСОВ:		144	82	8	54	

Л – Лекции

ПЗ – Практические занятия

СР – Самостоятельная работа

3.2 Календарный учебный график

Срок обучения по программе «Гигиена питания» составляет 144 академических часа по 8 часов в день, не более 40 часов в неделю.

День недели	Периоды освоения
	1-3неделя
Понедельник	ЛК
Вторник	ЛК
Среда	ЛК
Четверг	СР

Пятница	СР
Суббота	В
Воскресенье	В
	4
Понедельник	Л
Вторник	ЛК+П
Среда	СР
Четверг	СР
Пятница	ИА
Суббота	В
Воскресенье	В

4 СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ

Тема 1. Организация, формы и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за качеством, безопасностью пищевых продуктов

Госсанэпиднадзор: государственная регистрация пестицидов и агрохимикатов, надзор за применением пестицидов и агрохимикатов, выборочный лабораторный контроль ЦГСЭН за содержанием пестицидов и агрохимикатов, оценка результатов лабораторных исследований. Организация госсанэпиднадзора за содержанием радионуклидов в продовольственном сырье и пищевых продуктах, полученных на загрязненных территориях. Законодательные, инструктивно-методические и нормативные документы по санитарному надзору и контролю за содержанием радионуклидов в продовольственном сырье и пищевых продуктах, полученных на загрязненных территориях. Проблемы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Социально-гигиенический мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов. Приоритетные загрязнители пищевых продуктов. Современная законодательная и нормативная база решения проблем качества и безопасности пищевых продуктов. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов (СанПиН 2.3.2.1078-01). Санитарно-эпидемиологическая экспертиза некачественных и опасных пищевых продуктов: порядок проведения, цели, задачи, методические подходы. Проблема фальсификации продуктов.

Тема 2. Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения

Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Предмет и задачи гигиены питания; некоторые термины и понятия в гигиене питания. Методы гигиены питания. Связь гигиены питания с другими науками. Основные этапы и пути развития гигиены питания. Ведущая роль отечественных ученых в развитии гигиены питания. Развитие гигиены

питания в России. Теоретические основы рационального питания: основные постулаты и нормативы. Состояние питания населения России. Методология изучения питания населения. Современные методики лабораторных исследований пищевых веществ. Пищевой статус и состояние здоровья, методы оценки и анализа. Особенности питания населения в современных условиях и его основные неблагоприятные последствия. Методы оценки фактического питания (социальноэкономические и социальногигиенические). Балансовый и бюджетный методы изучения фактического питания. Оценка организованного питания (анализ меню-раскладок, лабораторный метод). Учёт потерь основных пищевых веществ при кулинарной обработке. Оценка неорганизованного питания (анкетный метод, метод 24-часового воспроизведения, метод частоты использования пищевых продуктов и др.). Использование компьютерных программ при оценке фактического питания.

Тема 3. Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека

Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

Тема 4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза некачественных и опасных пищевых продуктов: порядок проведения, цели, задачи, методические подходы. Проблема фальсификации продуктов. Государственная система надзора и контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов в РФ. Органы и учреждения государственного надзора и контроля, их взаимодействие. Пути усиления и повышения эффективности государственного надзора при обращении пищевой продукции. Методика изучения и оценки статуса питания. Виды статуса питания (обычный, избыточный, недостаточный, оптимальный). Энергетический пищевой статус и его оценка (индекс массы тела, толщина кожно-жировых складок).

Тема 5. Санитарная микробиология в гигиене питания

Гигиена биологически активных добавок к пище и госсанэпиднадзор за их производством и оборотом. Производственный контроль. Законодательная база, значение, научное обоснование необходимости использования для улучшения питания и здоровья населения РФ. Определение БАД, цель применения, происхождение компонентов, классификация, гигиенические требования. Госсанэпиднадзор за разработкой, безопасностью и эффективностью БАД. Санэпидэкспертиза и регистрация БАД. Госсанэпиднадзор за производством. Организация и проведение

производственного контроля. ККТ. Госсанэпиднадзор за реализацией БАД. Консервирование пищевых продуктов. Экспертиза мяса и мясных продуктов. Экспертиза рыбы и рыбных продуктов. Экспертиза молока и молочных продуктов.

Тема 6. Современные методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов

Безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов: сущности, уровни, виды, основные критерии ее оценки. Цель и задачи дисциплины. Место дисциплины в структуре образовательной программы. Планируемые результаты освоения дисциплины. Ознакомление возможными рисками освоения дисциплины и формами текущего и промежуточного контроля. Правовое регулирование продовольственной безопасности. Опасности, связанные с дисбалансом питательных веществ в рационе человек. Концепция продовольственной безопасности России. Гигиенические характеристики основных компонентов пищи. Охрана продуктов питания от чужеродных веществ – важная гигиеническая задача. Безопасность Пищевой продукции из генно-модифицированных источников. Гигиенический контроль производства пищевой продукции с использованием генетически модифицированных источников, Генетическая модификация в биотехнологии. Контроль использования пищевых, технологических и биологически активных добавок. Гигиенические принципы нормирования и контроль применения пищевых добавок, технологических и биологически активных добавок. Загрязнение продуктов в ходе технологической обработки сырья. Диоксины и ПАУ. Контроль качества продовольственного сырья и продуктов питания. Этапы развития теории о качестве. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества: этап ремесленного мануфактурного, серийного производства, современный этап. Опыт формирования систем управления качеством в разных странах. Основоположники современных подходов к управлению качеством. Показатели качества. Определение понятия «качество», «качество продуктов питания». Свойства, определяющие качество продуктов. Значение определения качества продуктов питания, влияние качества на рентабельность производств, востребованность продукции на потребительском рынке. Критерии качества продукции, поставленной на производство. Классификация показателей качества: по количеству характеризующих свойств, по оценке уровня качества, по характеризующим свойствам продукции. Методы определения показателей качества. Понятия «метод анализа», «принцип анализа», «методика анализа», «арбитражная», «экспресс», «ускоренная» методика анализа. Классификация методов определения показателей качества по способам получения информации, по источникам получения информации. Методы органолептического анализа. Роль органолептического анализа в оценке качества. Принципы исследования сенсорной чувствительности дегустаторов. Требования к стандартным

методикам анализа. Факторы, влияющие на точность анализа стандартных свойств, воспроизводимость и межлабораторную сходимость. Концепция всеобщего управления качеством. Основные положения. Ориентация На потребителя; лидерство руководителя; вовлеченность персонала; процессный подход; системный подход постоянное улучшение; принятие решений, основанных на фактах. Дом качества. Анализ рисков и критические контрольные точки. Нормативная база системы анализа рисков и критических контрольных точек. Понятия «опасный фактор», «риск». Группы рисков. Примеры физических опасных факторов, меры предосторожности. Примеры химических опасных факторов, меры предосторожности. Примеры биологических опасных факторов, меры предосторожности. Контрольная критическая точка и способы ее выявления. Инструменты контроля качества. Контрольная карта, диаграмма Парето, гистограмма, контрольный лист, диаграмма. Исикавы, стратификация, диаграмма рассеяния: характеристика и область применения.

Тема 7. Пищевые отравления и их профилактика

Общая характеристика и первая помощь при отравлениях. Отравления сильнодействующими ядовитыми веществами. Пищевые отравления. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые интоксикации. Пищевые микотоксикозы. Острые пищевые отравления немикробной природы. Алкогольная интоксикация.

Тема 8. Организация лечебного питания в ЛПУ

Лечебное питание, используемое как лечебный фактор. Лечебное питание, используемое с профилактической целью предупреждения обострения хронического заболевания. Значение и место лечебного питания в комплексной терапии. Принципы питания. Лечебно-профилактическое питание, используемое на промышленных предприятиях. Принципы лечебно-профилактического питания. производств, профессий и должностей, требующих лечебно- профилактического питания. Рационы лечебно-профилактического питания.

Тема 9. Эпидемиология и профилактика острых кишечных инфекций и паразитарных заболеваний

Основные принципы и задачи противоэпидемического обеспечения при ЧС. Классификация ЧС. Организация работы при ЧС. Организация санитарной и эпидемиологической разведок в районах ЧС. Организация Всероссийской службы медицины катастроф. Критерии оценки санитарно-эпидемиологической обстановки в зонах катастроф. Организация взаимодействия различных служб и ведомств при проведении санитарно-противоэпидемических мероприятий. Организация санитарно

противоэпидемических мероприятий при стихийных бедствиях и других чрезвычайных ситуациях. Организация санитарно-эпидемиологического надзора, контроль за размещением, питанием, водоснабжением и банно-прачечным обслуживанием в зонах ЧС. Организация гигиенического и микробиологического лабораторного контроля при проведении противоэпидемических мероприятий в ЧС. Организация режимных и ограничительных мероприятий в районах ЧС. Принципы лечебно-эвакуационного обеспечения в районах ЧС. Организация дезинфекции, дезинсекции и дератизации в зоне ЧС. Организация и проведение экстренной профилактики в эпидемических очагах при ЧС. Санитарная и эпидемиологическая характеристика территорий в районе ЧС. Эпидемиология и профилактика ОКИ в условиях ЧС. Гепатиты А, Е в условиях ЧС. ОКИ вирусной этиологии: ротаэнтеро-, норовирусная инфекции в условиях ЧС. ОКИ бактериальной этиологии: шигеллезы; эшерихиозы в условиях ЧС. Холера в условиях ЧС.

Тема 10. Лечебная кулинария

Лечебная кулинария. Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Супы и мясные блюда. Рыбные, яичные и молочные блюда. Блюда из круп, макаронных изделий. Блюда из овощей. Сладкие блюда и витаминные напитки. Специальные требования к приготовлению пищи для больного. Основы технологии приготовления супов. Виды бульонов: слабый, крепкий, вторичный костный, обезжиренный. Прозрачные супы, супы-пюре, супы из круп и легкие супы из разных овощей, бобовых, холодные супы, рыбные супы. Супы в лечебном питании: слизистые, протертые, слизисто-молочные протертые, слизистые с бульоном, вегетарианские без пассировки, бессолевые с пассировкой, фруктово-ягодные, молочные, на мясном бульоне, заправочные супы. Основные сведения по технологии приготовления блюд из мяса. Разделка туши, соотношение мышечной ткани, костей и жира, утилизация отходов и костей. Нормы выхода отдельных блюд и полуфабрикатов. Изменение мяса при тепловой обработке. Приготовление мясных блюд для лечебного питания: суфле из отварного мяса, котлеты паровые, фрикадели, рулет паровой, голубцы с мясом отварные или жареные, курица отварная, запеченная, бифштекс в конверте, бефстроганы из отварного мяса, шницель из отварной говядины, язык заливной, диетический холодец из говяжьих ножек. Основные сведения по технологии приготовления рыбных блюд. Предварительная обработка разных сортов рыбы. Нормы выхода готового продукта и полуфабрикатов, утилизация отходов. Изменение рыбы при тепловой обработке. Приготовление лечебных блюд: суфле паровое, котлеты паровые, судак припущенный запеченный, судак припущенный жареный, рыба жареная, припущенная солью и без соли, зразы. Общие сведения по технологии приготовления яичных и молочных блюд. Контроль готовности яиц при тепловой обработке. Меры против пригорания молока (водяная баня и др.)

Общие сведения по технологии приготовления блюд из круп, макаронных изделий и муки. Нормы выхода изделий из круп. Изменения круп и макаронных изделий при тепловой обработке. Специальные требования к приготовлению блюд при лечебном питании. Обработка овощей. Способы приготовления: отваривание в воде, варка на пару, тушение, жарение. Сохранение минеральных солей и витаминов при кулинарной обработке. Нормы выхода при кулинарной обработке готовых блюд и полуфабрикатов. Специальные требования при лечебном питании: протирание, измельчение, запекание, жарение, приготовление на пару. Общие сведения по технологии. Продукты для сладких блюд. Холодные и горячие сладкие блюда. Сиропы. Блюда из желатина. Лечебные и витаминные напитки, отвары из ягод, фруктов, овощей, ягод шиповника.

5 ФОРМА АТТЕСТАЦИИ

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений требованиям программы имеется фонд оценочных средств для проведения промежуточной и итоговой аттестации.

Программа обучения завершается итоговой аттестацией в форме итогового тестирования.

Итоговая аттестация слушателей по программе проводится с использованием системы дистанционного образования на базе платформы Moodle и выполняется в электронном виде (раздел «Итоговая аттестация») или с использованием иных средств и /или программного обеспечения.

Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

К итоговой аттестации допускается слушатель, не имеющий задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по программе.

6 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Задания для практических занятий

Задача по теме 3:

Дайте заключение по данным исследования игрушки.

КАФЕДРА ГИГИЕНЫ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ
фамилия, и., о. студента, № группы _____

Протокол исследования игрушки

Дата исследования _____

1. Название игрушки _____ Машина «Лесовоз» _____

2. Размеры (и при надобности вес) _____ 8×10×20 см; вес 150г _____

3. Окрашена ли игрушка цвет _____ черный, желтый, красный, синий, розовый _____

4. Материал основной и дополнительный (на каких частях) _____ дерево _____
_____ дополнительный: фенопласт – колеса, металл – фары _____

5. Заполнитель (для озвученных игрушек) : **Вес игрушки 150гр- что не превышает 400гр для детей дошкольного возраста, соответствует норме. Материал не включает ядовитых и вредных для здоровья вещества. Используемые материалы использовались новыми (цельными или в виде производственных отходов).**

6. Наличие легко отделяемых мелких деталей и их размеры, наличие колющих, режущих, плохо обструганных, плохо защищенных и прочих опасных с точки зрения травматизма частей.

легко отделяемые части: _____

фары – диаметр 10 мм _____

колеса – диаметр 45 мм _____

7. Другие санитарные замечания **Легко отделяемые части и мелкие детали: фары-10мм, колеса-45мм. В норме мелкие детали должны быть размерами не менее 30мм, следовательно, такая мелкая деталь, как фара, не соответствует стандартам.**

8. Прочность фиксации краски

а) краска расположилась на поверхности гладким слоем, неровным, имеет наплывы, бугристости, трещины, изъяны покраски, прочность пленки

б) переход краски на полотенце (ветошь) после предварительного мытья игрушки холодной водой (в случае надобности очистки от грязи) **имеется**

Стираемость (+ слабая, ++ средняя, +++ сильная, краска не стирается вовсе) _____

а) сухим тампоном ++ _____

б) при мытье горячей водой 60⁰ с мылом +++ _____

в) при мытье 0,2% раствором хлорной извести (или хлорамина), 2% раствором соды в продолжение 2-3 мин. +++ _____

г) при протирании слюной (щелочью) +++ _____

д) при протирании водным раствором соляной кислоты +++ _____

9. Результаты дополнительных исследований _____

10. Санитарно-гигиеническая оценка _____

11. Заключение: при оценке игрушки «Лесовоз» выявлено, что легко отделяемые части: фары металлические(10мм).при их проглатывании или вдыхании ребенком может возникнуть нарушение дыхания(асфиксия)

В норме при окрашивании игрушек должны соблюдаться требования: применяемые лаки и краски должны давать прочную и несмываемую пленку , не имеющую запаха и не сползающую при мытье горячей водой(температура 60°C) и мылом, а так же 2% раствором хлорной извести в течении 5 минут. Пленка должна быть устойчива по отношению к слабым растворам кислот щелочей (слюне и желудочному соку)

Игрушку изъять и заменить новой.

Дата _____

Подпись студента _____

Задача по теме 6:

Выпишите показатели безопасности для следующих групп продуктов:

- мясо и мясопродукты; птицы, яйца и продукты их переработки;
- молоко и молочные продукты;
- рыба, нерыбные продукты промысла и продукты, вырабатываемые из них;
- сахар и кондитерские изделия.

Задания для самостоятельного изучения (темы рефератов)

1. Организационные основы питания в лечебно-профилактических учреждениях.
2. Продукты диетического питания.
3. Применение биологически активных добавок.
4. Гигиенические требования к продуктам питания и их экспертиза.
5. Применение минеральных вод.
6. Специальные лечебные диеты.
7. Рагрузочно-диетическая терапия.
8. Применение соевых продуктов в диетическом питании.
9. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам в лечебно-профилактических учреждениях.
10. Пищевые отравления и их профилактика.
11. Энтеральное и парентеральное питание.
12. Принципы рационального питания.
13. Белково-энергетическая недостаточность, ее коррекция.
14. Оценка состояния питания.
15. Способы приготовления диетических блюд.

16. Питание беременных, рожениц, кормящих матерей.
17. Питание пожилых людей.
18. Лечебное питание при болезнях суставов.
19. Лечебное питание в экологически неблагоприятных районах.
20. Питание в профилактике и лечении профессиональных заболеваний.
21. Лечебное питание после операции на органах пищеварения.
22. Организация взаимодействия различных служб и ведомств при проведении санитарно-противоэпидемических мероприятий.
23. Организация санитарно-противоэпидемических мероприятий при стихийных бедствиях и других чрезвычайных ситуациях
24. Организация санитарно-эпидемиологического надзора, контроль за размещением, питанием, водоснабжением
25. Организация гигиенического и микробиологического лабораторного контроля при проведении
26. Организация режимных и ограничительных мероприятий в районах ЧС
27. Принципы лечебно-эвакуационного обеспечения в районах ЧС.
28. Значение кулинарии в рациональном и лечебном питании. Специальные требования к приготовлению пищи для больного.
29. Супы, их виды. Основы технологии приготовления супов.
30. Мясные блюда. Основные сведения по технологии предварительной обработки и приготовления блюд из мяса.
31. Рыбные блюда. Основные сведения по технологии приготовления блюд.
32. Яичные и молочные блюда. Общие сведения по технологии приготовления блюд.
33. Блюда из круп, макаронных изделий и бобовых. Общие сведения по технологии приготовления блюд из круп, лапши и муки.
34. Блюда из овощей. Обработка овощей и технология приготовления блюд.
35. Сладкие блюда и витаминные напитки. Общие сведения по технологии приготовления блюд.

Промежуточная аттестация

1. Чем обусловлена биологическая ценность мяса птицы?

- 1.Отсутствием приедаемости
- 2.Содержанием незаменимых аминокислот
- 3.Содержанием экстрактивных веществ
- 4.Содержанием микроэлементов
- 5.Содержанием витаминов группы В

Ответ: 2

Примерный перечень вопросов к итоговой аттестации (25 вопросов)

1. Где можно хранить разделочные доски на пищеблоке согласно санитарным правилам?

1. установленными на ребро в металлических кассетах
2. установленными на ребро в деревянных ящиках
3. в полиэтиленовых пакетах
4. непосредственно на рабочих местах

Ответ: 4

2. Чем обусловлена пищевая ценность овощей и фруктов?

1. Высоким содержанием белков растительного происхождения
2. Отсутствием приедаемости
3. Хорошими органолептическими свойствами
4. Содержанием минеральных веществ

Ответ: 4

3. Чем обусловлена биологическая ценность мяса птицы?

1. Отсутствием приедаемости
2. Содержанием незаменимых аминокислот
3. Содержанием экстрактивных веществ
4. Содержанием микроэлементов
5. Содержанием витаминов группы В

Ответ: 2

4. Какой метод используют для определения обсемененности микроорганизмами продуктов питания?

1. Органолептический
2. Микроскопический
3. Биологический
4. Бактериологический
5. Физический

Ответ: 4

5. Какие продукты являются наиболее ценными по содержанию сбалансированных по аминокислотному составу белков?

1. Белок мяса птицы
2. Мясо рыбы
3. Мясо крупнорогатого скота
4. Мясо уток и гусей

Ответ: 1

6. Что в себя должен включать ежедневно рацион питания дошкольников?

1. хлеб
2. яйцо
3. творог

Ответ: 1

7. Чем обусловлена пищевая ценность цельного молока?

- 1.Высокой энергетической ценностью
- 2.Высоким содержанием витаминов А и Д
- 3.Высоким содержанием полноценных белков и жиров
- 4.Высоким содержанием аскорбиновой кислоты
- 5.Высоким содержанием кальция и фосфора

Ответ: 1

8. Чем характеризуются бахчевые культуры?

- 1.Содержанием легкоусвояемых углеводов
- 2.Содержанием пектиновых веществ
- 3.Приятными вкусовыми качествами
- 4.Содержанием полноценных белков
- 5.Содержанием легкоусвояемого кальция и фосфора

Ответ: 1

9. Какие методы используются для определения изотопов в пищевых продуктах?

- 1.Химические
- 2.Органолептические
- 3.Биологические
- 4.Радиометрические
- 5.Микроскопические

Ответ: 4

10. Чем сопровождается разбавление молока водой?

- 1.Уменьшением плотности
- 2.Увеличением плотности
- 3.Плотность не измениться

Ответ: 1

11. Чем обусловлена пищевая ценность картофеля?

- 1.Высокой калорийностью
- 2.Полноценным по аминокислотному составу белком
- 3.Содержанием витамина РР
- 4.Высоким содержанием калия
- 5.Содержанием аскорбиновой кислоты

Ответ: 5

12. Чем обусловлена биологическая эффективность жиров растительного происхождения?

- 1.Содержанием полиненасыщенных жирных кислот+
- 2.Высокой калорийностью

3. Хорошими органолептическими свойствами
4. Высоким содержанием витаминов А и Д
5. Хорошей усвояемостью

Ответ: 1

13. Ответственным за организацию диетического питания в больнице является:

1. главный врач
2. медицинская сестра по диетпитанию
3. зам. главного врача по медицинской части
4. врач-диетолог

Ответ: 4

14. Отбор лиц, нуждающихся в диетическом питании на промышленных предприятиях, осуществляется:

1. врачом-диетологом
2. цеховым терапевтом
3. администрацией предприятия
4. администрацией столовой

Ответ: 2

15. Лабораторное исследование готовых блюд при изучении организованного питания проводится не реже:

1. одного раза в месяц
2. двух раз в месяц
3. еженедельно

Ответ: 1

16. Витаминизация готовых блюд в учреждениях для детей подростков осуществляется:

1. аскорбиновой кислотой, добавляемой во все блюда в осенне-зимний период
2. аскорбиновой кислотой, добавляемой в 3 блюда круглогодично
3. аскорбиновой кислотой, добавляемой в 3 блюда в осенне-зимний период
4. поливитаминными препаратами, добавляемыми во все блюда круглогодично

Ответ: 2

17. От общего количества углеводов в рационе лиц зрелого возраста трудом доля сахара составляет:

1. 36%
2. 20%
3. 40%
4. 15%
5. 50%

Ответ: 2

18. Организм ребёнка испытывает повышенную потребность в минеральном веществе:

1. натрий
2. кальций
3. калий
4. марганец
5. селен

Ответ: 2

19. Для дефицита витамина А характерны микросимптомы:

1. отечность десен
2. фолликулез
3. сухость кожи
4. гиперкератоз

Ответ: 3

20. Пеллагра – это заболевание, связанное с дефицитом витамина:

1. Д
2. С
3. РР

Ответ: 3

21. Калорический коэффициент белков (ккал):

1. 3 ккал
2. 4 ккал
3. 6 ккал
4. 9 ккал

Ответ: 2

22. Причинные факторы микробиологического бомбажа баночных консервов:

1. нарушение герметичности банки
2. развитие остаточной микрофлоры
3. действие кислой среды продукта на стенки банки

Ответ: 2

23. Максимальные сроки хранения особо скоропортящихся продуктов при температуре +6°C:

1. от 6 до 72 часов
2. до 48 часов
3. до 5-ти суток

Ответ: 1

24. Какие из перечисленных факторов могут вызывать пищевые отравления?

1. наличие в пище яиц гельминтов
2. наличие в пище микробов и токсинов
3. содержание в пище избытков жиров и витаминов

Ответ: 2

25. Что такое личная гигиена?

1. гигиена лица
2. гигиена тела, одежды, обуви
3. гигиена одежды

Ответ: 2

Оценочные материалы

Оценивание итоговой аттестации:

Итоговая аттестация оценивается по пятибалльной системе:

Оценка	% верных ответов
«5» - отлично	84-100
«4» - хорошо	64-83
«3» - удовлетворительно	47-63
«2» - неудовлетворительно	0-46

Оценка «отлично» ставится если слушатель знает учебный и нормативный материал, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой. Отличная оценка выставляется слушателю, усвоившему взаимосвязь основных понятий курса, их значение для приобретаемой профессии, проявившему способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, знающему точки зрения различных авторов и умеющему их анализировать.

Оценка «хорошо» выставляется слушателю, показавшему полное знание учебного материала, успешно выполняющему предусмотренные в программе задания, демонстрирующему систематический характер знаний по курсу и способный к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе своей профессиональной деятельности.

Оценка «удовлетворительно» выставляется слушателю, показавшему знание основного учебного материала в объеме, необходимом для предстоящей работе по профессии, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Как правило оценка «удовлетворительно» выставляется слушателю, допустившему погрешности при выполнении экзаменационных заданий, не носящие принципиального характера.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется слушателю, показавшему пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой

заданий, слушатель не может приступать к профессиональной деятельности и направляется на пересдачу итоговой аттестации.

7 ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Обучение проводится в соответствии с условиями, отражающими специфику организационных действий и педагогических условий, направленных на достижение целей дополнительной профессиональной программы и планируемых результатов обучения.

Учебно-методическое обеспечение

В случае необходимости слушателям возможно обеспечение доступа к ресурсам электронных библиотек.

Требования к квалификации преподавателей

Высшее профессиональное образование по направлению подготовки, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении, стаж работы в отрасли не менее 3-х лет.

Материально-техническое обеспечение

Обучение в очной и очно-заочной форме подготовки по программе: «Гигиена питания» проходит в учебных аудиториях ООО «ЕЦ ДПО», оборудованных всем необходимым для организации учебного процесса инвентарем:

- учебной мебелью;
- компьютерами;
- мультимедийным проектором;
- флипчартами

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Учебная аудитория	Консультации, промежуточная и итоговая аттестации	Компьютеры, мультимедийный проектор, экран, доска, МФУ, ученическая мебель, лицензионные офисные приложения.
Рабочее место слушателя (в рабочих или домашних условиях)	Самостоятельная работа	Персональный компьютер / планшет. Офисные приложения

8 СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания [Текст] : учебное пособие для вузов / Е. А. Рубина. - М.: Академия, 2005. - 288 с. <https://search.rsl.ru/ru/record/01005025456>
2. Королев А. А. Гигиена питания [Текст] : учебник для студ. мед. вузов / А. А. Королев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Академия, 2007. - 528 с. <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html>
3. Мартинчик А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена [Текст]: учебное пособие для СПО / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2004. - 192 с. <https://search.rsl.ru/ru/record/01002555305>
4. Королев, А. А. Гигиена питания: учеб. для студ. высш. учебн. заведений/ А. А. Королев. М. : Академия, 2006 528 с. <https://search.rsl.ru/ru/record/01004131172>
5. Петровский, К. С. Гигиена питания / К. С. Петровский, В. Д. Ванханен. М. : Медицина, 1982 528 с.

Дополнительная литература

1. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов: учеб. / В. М. Позняковский. - 3-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2002 - 556 с. <https://search.rsl.ru/ru/record/01001737701>
2. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях, утв. МЗ СССР 20.12.73. № 1135-73.
3. Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» (СанПин 1163 РБ 98).
4. Королёв А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей – М.: ГЭОТАР- Медиа, 2015 – 624 с.

ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. База данных Научных электронной библиотеки eLIBRARY.RU – информационно-аналитический портал в области науки, технологии медицины и образования <https://elibrary.ru/defaultx.asp>
2. База данных Росстандарта (Федеральное агентство по техническому Регулированию и метрологии) – межгосударственные и национальные стандарты
3. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

4. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс]. www.spros.ru.

5. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].

6. <http://www.znaytovar.ru> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

7. <http://www.falshivkam.net> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

8. <http://www.codexalimentarius.net>. На сайте представлены международные стандарты качества и безопасности пищевых продуктов Комиссии ФАО/ВОЗ «Кодекс Алиментариус».

9. Сайты по проблемам безопасности пищевых продуктов:
www.fst.vt.edu/extension/foodsafety/haccp.jpg
<http://seafood.ucdavis.edu/haccp/training/sitemapnew.jpg> www.who.int/foodsafety

10. Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей. Свободный доступ on-line РОСПОТРЕБНАДЗОР (Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека) <http://www.rospotrebnadzor.ru/>

11. Стандарты и качество: <http://www.ria-stk.ru/>

12. Международная организация по стандартизации: <http://www.iso.org/>

13. <http://www.haccp-control.ru/> - Гигиена рук

14. <http://www.системы-качества.рф> - Системы качества в Ростест-Москва

15. http://www.rostest.ru/certification_НАССР.php - Сертификация по ХАССП (НАССР) в РОСТЕСТ-МОСКВА

16. Портал «Новости GMP»: <http://gmpnews.ru/>

17. <http://cgmp.ru/> - Стандарты GMP - текущие правила