

**ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ ДЕНСАУЛЫҚ
САҚТАУ МИНИСТРЛІГІ**

ТЕХНИКАЛЫҚ ЖӘНЕ КӘСІПТІК БІЛІМ БЕРУ

ҮЛГІЛІК ОҚУ БАҒДАРЛАМАСЫ

ТАҒАМ ГИГИЕНАСЫ

0303000 - «ГИГИЕНА ЖӘНЕ ЭПИДЕМИОЛОГИЯ » мамандығы

0303013 - «Гигиенист-эпидемиолог» біліктілігі

Сағат көлемі - 200

Астана 2010

Автор:

А.Д. Юха – «Көкшетау медициналық колледжі» МКҚК гигиена пәнінің оқытушысы.

Сарапшылар:

1. С.Б. Сагинбаева – Қарағанды қ. Қазыбек би ауданы бойынша «МСЭҚБ» эпидемиологиялық қадағалау бөлімінің бас маманы, сарапшы;
2. Ж.Ж. Беркимбаева – Қарағанды қ. Қазыбек би ауданы бойынша «МСЭҚБ» эпидемиологиялық қадағалау бөлімінің бас маманы, сарапшы.

1 Медицина білімі мен ғылымының инновациялық технологиялар республикалық орталығы мен «Көкшетау медициналық колледжі» МКҚК ӘЗІРЛЕГЕН ЖӘНЕ ҰСЫНҒАН.

2 Алғаш рет ЕНГІЗІЛГЕН.

3 ҮЛГІЛІК ОҚУ БАҒДАРЛАМАСЫ 0303000 - «Гигиена және эпидемиология» мамандығы бойынша 2010 жылғы мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандартына сәйкес әзірленген.

4 ҮЛГІЛІК ОҚУ БАҒДАРЛАМАСЫ Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау Министрінің 2010 жылғы 5 тамызындағы № 604 бұйрығымен бекітілді.

6 Литература и средства обучения**6.1 Основная литература:**

1. Государственная политика здорового питания населения: задачи и пути реализации на региональном уровне: учебное пособие. – М., ГЭОТАР-Медиа, 2009. – 288 с.
2. Нормативно-правовые акты в области гигиены питания.
3. Питание здорового ребенка: руководство. Кильдиярова Р.Р. – М., ГЭОТАР-Медиа, 2011. – 224 с.

6.2 Дополнительная литература:

1. Гигиена питания. А.И. Горшков, О.В. Липатова. – М., Медицина, 1987.
2. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания. В.Д. Ванханен. Е.А. Лебедева. – М., Медицина, 1987.
3. Справочник «Химический состав пищевых продуктов» под редакцией И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. – М., 1987.

6.3 Средства обучения

- нормативно-правовые акты в области санитарно-эпидемиологического надзора;
- использование современных методов обучения, технических средств обучения, слайдов, видеофильмов.

4 Требования к условиям организации и реализации образовательного процесса

Рекомендуется при изучении предмета использовать специальную литературу, нормативно-правовые акты в области здравоохранения и санитарно-эпидемиологического надзора, учебные и справочные пособия, электронные учебники, мультимедийные обучающие программы.

5 Контроль планируемого результата обучения

Предлагается при составлении рабочих программ разработать лабораторные и практические работы, ситуационные задачи и тестовые задания. На занятиях рекомендуется использовать устные и письменные формы опроса и различные инновационные методы активизации учебного процесса и контроля знаний и умений.

МАЗМҰНЫ

1. Түсіндірме жазба	6
2. Пәнді оқытудың жоспарланған нәтижелері	6
3. Пәннің тақырыптық жоспары және мазмұны.	7
4. Білім беру үдерісін ұйымдастыруға және жүзеге асыруға қойылатын талаптар	18
5. Оқытудың жоспарланған нәтижесін бақылау.	18
6. Әдебиеттер және оқу құралдары	19

Бұл үлгілік оқу бағдарламасын Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің рұқсатынсыз көбейтуге және таратуға болмайды.

1 Түсіндірме жазба

Үлгілік оқу бағдарламасы 0303000 - «Гигиена және эпидемиология» мамандығы бойынша Мемлекеттік жалпыға міндетті білім беру стандартының «Тағам гигиенасы» пәні бойынша білім беру бағдарламасының мемлекеттік компонентін белгілейді.

«Тағам гигиенасы» пәнін оқыту жалпы кәсіптік және арнайы пәндерді игеру барысында алынған негізгі білім деңгейі мен дағдыларына негізделеді.

Үлгілік оқу бағдарламасында үлесімді тамақтану және тағам өнімдерін гигиеналық сараптау негіздерін, сондай-ақ тағам өнімдерін өндірумен, қайта өңдеумен, сақтау және таратумен айналысатын кәсіпорындарды ескертпелі және ағымды санитариялық қадағалау бойынша жұмыстарды жүзеге асыруды оқыту қарастырылады.

Пән бағдарламасына:

- кіріспе;
- тамақтанудың физиологиялық негізі. Тиімді тамақтану;
- диеталық (емдәм) және емдік-профилактикалық тамақтану;
- консервілеудің гигиеналық негізі;
- тағам өнімдерін гигиеналық сараптау;
- тағам өндіруші кәсіпорындар қызметкерлерінің жекебас гигиенасы;
- тағам өнімдерін тарату мен сақтауға қойылатын гигиеналық талаптар;
- тағам өндіруші кәсіпорындар;
- қоғамдық тамақтану;
- тағам өнімдерін сату;
- тағамнан уланудың алдын алу;
- тағам гигиенасы саласындағы мемлекеттік санитариялық қадағалау;
- халық арасындағы санитариялық-ағарту жұмысы **тараулары кіреді.**

Бағдарлама келесі пәндермен интеграцияны қарастырады: анатомия, физиология, патологиялық анатомия, патологиялық физиология, химия, микробиология, клиникалық пәндер, коммуналдық гигиена, эпидемиология.

2 Пәнді оқытудың жоспарланған нәтижелері

Білім беру бағдарламасы мен стандартында оқытудың жоспарланған нәтижелері	Үлгілік оқу бағдарламасында жоспарланған нәтижелер
Білім алушылар Кәсіптік: КҚ 4. Қоршаған орта нысандарына қойылатын гигиеналық талаптарды, жұқпалы аурулардың эпидемиологиясын білуде; КҚ 5. Санитариялық-гигиеналық және бактериологиялық зертханаларда жұмыс жүргізе білуде, иондық алмасу теңдігін және тотығу-тотықсыздану реакцияларын құруды,	Пәнді оқып білудің нәтижесінде білім алушы: - әртүрлі тағам өндіретін нысандарды тексеру әдістері мен сызба-нұскасын; - тағам өндіретін нысандарды бақылаудың аспаптық және зертханалық әдістерін;

Тема 9.3 Гигиенические требования к продовольственным рынкам

Продовольственные рынки, типы, санитарные требования к их благоустройству, содержанию. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.

Требования, предъявляемые к реализации продуктов животного и растительного происхождения. Особенности организации и осуществления санитарного надзора за продовольственными рынками.

Работа с нормативно-правовыми актами для предприятий торговли, санитарно-эпидемиологического обследования рынка.

Тема 9.4 Гигиенические требования к продовольственным складам и базам

Санитарные требования к планировке продовольственных складов и баз, торговому оборудованию и инвентарю. Гигиенические требования к приему, отпуску и хранению продуктов.

Раздел 10 Профилактика пищевых отравлений

Тема 10.1 Пищевые отравления микробного происхождения

Понятие о пищевых отравлениях, их классификация. Пищевые отравления микробной этиологии. Этиология, факторы передачи, клинические проявления, профилактика.

Работа с нормативно-правовыми актами по расследованию пищевых отравлений

Тема 10.2 Пищевые отравления немикробного происхождения и неуточненной этиологии

Пищевые отравления немикробного происхождения. Клинические проявления, профилактика. Пищевые отравления не уточненной этиологии. Расследование пищевых отравлений.

Работа с нормативно-правовыми актами по расследованию пищевых отравлений

Раздел 11 Государственный санитарный надзор в области гигиены питания

Тема 11.1 Государственный санитарный надзор в области гигиены питания

Задачи Государственного надзора в области гигиены питания. Понятие о предупредительном санитарном надзоре. Текущий санитарный надзор Паспортизация пищевых объектов. Нормативная и другая документация - учетная, отчетные формы, ГОСТы, инструкции, санитарные правила и т.п. Права и обязанности гигиениста-эпидемиолога. Планирование работы, отчетная документация. Комплексные планы.

Раздел 12 Санитарно-просветительная работа среди населения

Тема 12.1 Санитарно-просветительная работа среди населения

Методы и средства санитарного обучения и просвещения работников пищевых предприятий. Санитарный минимум и порядок его проведения. Методы и средства пропаганды знаний по гигиене питания среди населения. Правила оформления санитарных бюллетеней, требования к составлению и проведению лекций и бесед.

внутренней отделке и санитарно-техническим системам. Санитарные требования к оборудованию, технологическому инвентарю, посуде. Особенности санитарного режима кулинарии.

Работа с нормативно-правовыми актами для предприятий общественного питания, санитарно-эпидемиологического обследование предприятий общественного питания.

Тема 8.6 Требования к организации питания в лечебно-профилактических организациях

Гигиенические требования к организации питания в лечебно-профилактических организациях. Системы приготовления пищи в ЛПО, их характеристика, преимущества и недостатки централизованного приготовления пищи.

Буфеты-раздаточные, требования к оснащению и оборудованию. Особенности приготовления диетической пищи. Медицинская документация на пищеблоке.

Работа с нормативно-правовыми актами для предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологического обследование пищеблока и буфета-раздаточной.

Тема 8.7 Санитарные требования к кондитерским цехам

Санитарные требования к кондитерским цехам, вырабатывающим изделия с кремом. Особенности планировки, требования к обработке яиц. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, набору и содержанию помещений. Требования к реализации кремовых изделий. Организация лабораторного контроля.

Работа с нормативно-правовыми актами для кондитерских цехов.

Тема 8.8 Гигиена труда на предприятиях общественного питания

Особенности гигиены труда, основные профессиональные вредности. Профилактика травматизма. Гигиеническое обучение работников общественного питания.

Раздел 9 Торговля пищевыми продуктами

Тема 9.1 Гигиена продовольственных магазинов

Типы предприятий торговли. Санитарные требования к планировке магазинов, торговому оборудованию и инвентарю. Гигиенические требования к приему продуктов. Требования к складам.. Гигиенические требования к отпуску продуктов покупателям.

Работа с нормативно-правовыми актами для предприятий торговли, санитарно-эпидемиологического обследование продовольственного магазина.

Тема 9.2 Гигиенические требования к объектам мелкорозничной торговли

Санитарные требования к объектам мелкорозничной торговли. Стационарные объекты, их планировка, оборудование. Условия продажи продуктов питания.

Работа с нормативно-правовыми актами для предприятий торговли, санитарно-эпидемиологического обследование киоска.

органикалық заттардың функционалдық топтары бойынша құрылымдық формаларын, ерітінділердің концентрациясын қарапайым әдіспен есептеуде және органикалық заттардың сапалық реакциясын білуде; Арнайы: АҚ 5. Тамақ өнеркәсібі, сауда және қоғамдық тамақтану мекемелеріне санитариялық-эпидемиологиялық тексеру жүргізуде, тағамдарға гигиеналық сараптама жүргізуде; АҚ 8. Медициналық білімді насихаттау шарасы кіретін санитариялық-ағарту жұмыстарын жүргізе білуде, халыққа салауатты өмір салтын қалыптастыру, гигиеналық тұрғыдан тәрбие беру жұмыстарын жүргізуде; АҚ 11. Иммунопрофилактиканы ұйымдастыруды, жоспарлауды, жүргізуді бақылауда және медициналық құжаттамаларды ресімдеуді жүзеге асыруда құзырлы болуы қажет.	- тағам гигиенасы бөлімдерінің қолданыстағы нормативті-техникалық құжаттамаларын; - бөлімнің есепке алу-есеп беру құжаттамаларын ресімдеу ережелерін; - тағамнан уланудың себептерін, жіктелуін, тексеру және жою шараларын білуі тиіс. - тағам өнімдерін гигиеналық бағалау жүргізуді; - тұрғындардың тамақтану режимін гигиеналық бағалау жүргізуді; - тамақ және сауда өнеркәсібіне санитариялық тексерулер жүргізуді үйреніп алуы қажет.
--	--

3 Пәннің тақырыптық жоспары және мазмұны

3.1 Пәннің тақырыптық жоспары

№	Тараулар мен тақырыптардың атауы	Күндізгі оқу нысанындағы оқу уақытының көлемі (сағат)		
		Орта буынды мамандар деңгейі		
		Барлығы	Теория	Практика
1	1 тарау Кіріспе. 1.1 тақырып Кіріспе	1	1	-
2	2 тарау Тамақтанудың физиологиялық негіздері. Тиімді тамақтану			
	2.1 тақырып Организмдегі заттар алмасуы мен энергия шығыны. Тамақтанудың физиологиялық мөлшері	1	1	-
	2.2 тақырып Тағамдағы нәруыздар, майлар мен көмірсулардың маңызы	2	2	-
	2.3 тақырып Тағамдағы витаминдер мен минералды заттардың маңызы	2	2	-

	2.4 тақырып Тиімді тамақтану. Әртүрлі топтағы халықтың тамақтануы	10	2	8
	2.5 тақырып Емдәмдік тамақтану. Емдеу-профилактикалық тамақтану	2	2	-
3	3 тарау Консервілеудің гигиеналық негізі 3.1 тақырып Консервілеу әдістері, олардың сипаттамасы	2	2	-
4	4 тарау Тағам өнімдерінің гигиеналық сараптамасы 4.1 тақырып Гигиеналық сараптаманы өткізу тәртібі 4.2 тақырып Ет және ет өнімдері 4.3 тақырып Балық және балық өнімдері. Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері 4.4 тақырып Сүт және сүт өнімдері 4.5 тақырып Астық өнімдері 4.6 тақырып Көкөністер, жемістер, саңырау-құлақтар. Тағамдық майлар 4.7 тақырып Тағамдық концентраттар және қалбырлық консервілер 4.8 тақырып Тәтті тағамдар. Сусындар 4.9 тақырып Тағамдық қоспалар 4.10 тақырып Пестицидтердің тағам өнімдерінің сапасына тигізетін әсері; 4.11 тақырып Тағам өнімдерімен байланыста болатын материалдарға қойылатын гигиеналық талаптар	1 5 6 6 10 6 2 6 2 1 1	1 1 2 2 2 2 2 2 2 1 1	- 4 4 4 8 4 - 4 - - -
5	5 тарау Тамақ өнеркәсібі қызметкерлерінің жекебас гигиенасы 5.1 тақырып Тамақ өнеркәсібі қызметкерлерінің жекебас гигиенасы	1	1	-
6	6 тарау Тағам өнімдерінің тасымалдануына және сақталуына қойылатын гигиеналық талаптар 6.1 тақырып Тағам өнімдерінің тасымалдануына және сақталуына қойылатын гигиеналық талаптар	5	1	4
7	7 тарау Тағам өндіруші кәсіпорындар 7.1 тақырып Ет өңдеуші кәсіпорындар гигиенасы 7.2 тақырып Сүт өңдеуші кәсіпорындар гигиенасы	8 8	2 2	6 6

Тема 7.4 Гигиена предприятий рыбоперерабатывающей промышленности

Гигиена рыбоперерабатывающих предприятий. Состав помещений. Основные цеха, требования к ним. Хранение сырья. Технологический процесс переработки рыбы.

Санитарная обработка оборудования, инвентаря.

Работа с нормативно-правовыми актами для рыбоперерабатывающих предприятий.

Тема 7.5 Гигиена предприятий консервной промышленности

Предприятия консервной промышленности. Первичная обработка сырья. Требования к таре, ее обработке. Контроль за режимом стерилизации. Система контроля за сырьем, технологическим процессом.

Раздел 8 Общественное питание

Тема 8.1 Санитарные требования к планировке предприятий общественного питания

Санитарные требования к территории предприятия общественного питания. Санитарные требования к планировке предприятия общественного питания. Типы предприятий. Требования к внутренней отделке и санитарно-техническим системам. Работа с нормативно-правовыми актами для предприятий общественного питания, санитарно-эпидемиологического обследование предприятий общественного питания.

Тема 8.2 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде предприятий общественного питания

Санитарные требования к оборудованию, технологическому инвентарю, посуде. Правила обработки столовой, кухонной, чайной посуды, инвентаря и оборудования.

Тема 8.3 Кулинарная обработка пищевых продуктов

Кулинарная обработка пищевых продуктов, ее значение. Гигиена холодной /первичной/ обработки. Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов.

Тема 8.4 Требования к приемке сырья и реализации готовой пищи на предприятиях общественного питания

Гигиенические требования к приему сырья и полуфабрикатов. Требования к реализации готовой пищи.

Работа с нормативно-правовыми актами для предприятий общественного питания, санитарно-эпидемиологического обследование предприятий общественного питания.

Тема 8.5 Особенности санитарного режима фабрик-заготовочных и кулинарии

Санитарные требования к территории предприятий. Санитарные требования к планировке предприятий общественного питания заготовочного типа. Требования к

вания к использованию и хранению санитарной одежды. Гнойничковые заболевания кожи. Медицинские противопоказания к работе в пищевых предприятиях. Медицинское обследование работников пищевых предприятий.

Раздел 6 Гигиенические требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов

Тема 6.1 Гигиенические требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов

Санитарные требования к транспорту по перевозке пищевых продуктов. Санитарный паспорт на средство перевозки продуктов питания. Транспортировка мяса, молока, рыбы, яиц, кондитерских изделий, муки, хлеба, овощей и др. Особенности транспортировки продуктов питания в детские и лечебно-профилактические организации. Гигиенические требования к хранению пищевых продуктов. Товарное соседство, условия хранения скоропортящихся и не скоропортящихся продуктов.

Раздел 7 Пищевые промышленные предприятия

Тема 7.1 Гигиена мясоперерабатывающих предприятий

Гигиена мясоперерабатывающих предприятий. Планировка предприятия. Первичная обработка скота. Основные цеха мясокомбината, требования к ним. Сбор крови, не пищевых отходов. Колбасный цех. Технологические операции приготовления колбас. Хранение и использование нитрита натрия. Контроль за термической обработкой колбас.

Работа с нормативно-правовыми актами, проведение санитарно-эпидемиологического обследования мясоперерабатывающего предприятия.

Тема 7.2 Гигиена молокоперерабатывающих предприятий

Гигиена предприятий молочной промышленности. Молочно-товарная ферма, требования к устройству и содержанию. Уход за доильными аппаратами, обработка молочной посуды. Первичная обработка молока, лабораторный контроль.

Молокоперерабатывающие предприятия. Основные цеха, требования к ним. Приемка молока, особенности пастеризации, обработка оборудования и тары. Требования к заквасочной.

Работа с нормативно-правовыми актами, проведение санитарно-эпидемиологического обследования молокоперерабатывающего предприятия.

Тема 7.3 Гигиена предприятий хлебопекарной промышленности

Гигиена предприятий хлебопекарной промышленности. Состав помещений. Способы хранения муки. Очистка муки от примесей. Санитарная обработка оборудования, инвентаря. Технологический процесс выпечки хлеба.

Работа с нормативно-правовыми актами, проведение санитарно-эпидемиологического обследования молокоперерабатывающего предприятия.

	7.3 тақырып Нан пісірумен айналысатын кәсіпорындар гигиенасы	8	2	6
	7.4 тақырып Балық өңдеумен айналысатын кәсіпорындар гигиенасы	6	2	4
	7.5 тақырып Консервілер дайындаумен айналысатын кәсіпорындар гигиенасы	2	2	-
8	8 тарау Қоғамдық тамақтану			
	8.1 тақырып Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарын жоспарлауға қойылатын санитариялық талаптар	13	1	12
	8.2 тақырып Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдыктарына, бұйымдарына, ыдыстарына қойылатын санитариялық талаптар	1	1	-
	8.3 тақырып Тағам өнімдерін кулинарлық өңдеу	2	2	-
	8.4 тақырып Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында шикізатты қабылдауға және дайын тағамды жөнелтуге қойылатын талаптар	2	2	-
	8.5 тақырып Дайындаушы фабрикалар мен кулинариялардың санитариялық тәртібінің ерекшелігі	6	2	4
	8.6 тақырып Емдеу-профилактикалық ұйымдарда тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын талаптар	10	2	8
	8.7 тақырып Тәтті өнімдерді дайындау цехтарына қойылатын санитариялық талаптар	5	1	4
	8.8 тақырып Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы еңбек гигиенасы	1	1	-
9	9 тарау Тағам өнімдерінің сауда-саттығы			
	9.1 тақырып Азық-түлік дүкендерінің гигиенасы	13	1	12
	9.2 тақырып Ұсақ сауда нысандарына қойылатын гигиеналық талаптар	5	1	4
	9.3 тақырып Азық-түлік базарларына қойылатын гигиеналық талаптар	9	1	8
	9.4 тақырып Азық-түлік қоймалары мен базаларына қойылатын гигиеналық талаптар	1	1	-
10	10 тарау Тағамдық уланулардың алдын алу			
	10.1 тақырып Микробтардан туындаған тағамдық уланулар	6	2	4
	10.2 тақырып Микробтық емес және этиологиясы анықталмаған тағамдық уланулар	6	2	4

11	11 тарау Тағам гигиенасы саласындағы мемлекеттік санитариялық қадағалау 11.1 тақырып Тағам гигиенасы саласындағы мемлекеттік санитариялық қадағалау	6	2	4
12	12 тарау Халық арасында жүргізілетін санитариялық-ағарту жұмыстары 12.1 тақырып Халық арасында жүргізілетін санитариялық-ағарту жұмыстары	10	2	8
	Жиыны:	200	66	134

3.2 Пәннің үлгілік оқу бағдарламасының мазмұны

1 тарау Кіріспе

1.1 тақырып Кіріспе

«Тағам гигиенасы» ғылымының анықтамасы. Пәннің мазмұны. Тағам гигиенасының басқа пәндермен байланысы. Тағам гигиенасының ғылым ретінде эмпириялық, революцияға дейінгі, кеңестік, жаңашыл даму кезеңдері. И.Т. Павлов, Ф.Ф. Эрисман, Г.В. Хлопин, М.П. Шатерниковтардың қосқан үлестері. Тағам гигиенасының негізгі міндеттері. Қазақстандағы тағам туралы ғылымның дамуы. Гигиенада қолданылатын негізгі тексеру әдістері.

2 тарау Тамақтанудың физиологиялық негіздері. Тиімді тамақтану

2.1 тақырып Организмдегі заттар алмасуы мен энергия шығыны. Тамақтанудың физиологиялық мөлшері

Организмдегі заттар алмасуы мен энергия шығыны. Заттар алмасуы мен энергия шығынының түрлері. Ассимиляция және диссимиляция. Реттелмейтін энергия шығындары, негізгі зат алмасу, тағамдық заттардың спецификалық-динамикалық әсері. Реттелетін энергия шығындары. Халықтың әртүрлі топтарына байланысты тамақтанудың физиологиялық өлшемдері.

2.2 тақырып Тағамдағы нәруыздар, майлар мен көмірсулардың маңызы

Нәруыздар, құрамы, тағамдағы маңызы. Алмасатын және алмаспайтын аминқышқылдары. Нәруыздың негізгі көздері, нәруыздарды қолдану мөлшері. Нәруыз тапшылығы.

Майлар, құрамы, тағамдағы маңызы. жартылай қанықпаған май қышқылдары, негізгі көздері, тағамдағы маңызы. Липоидтер (фосфатидтер мен стериндер), тағамдағы маңызы. Майларды қолдану мөлшері. Холестерин рөлі.

Көмірсулар, құрамы, тағамдағы маңызы. Гигиеналық сипаттамасы және көмірсулардың негізгі көздері – моносахаридтер, дисахаридтер, полисахаридтер. Тағамдық талшықтардың физиологиялық маңызы.

Исследование хлеба. Органолептическая оценка. Определение кислотности, пористости, влаги.

Тема 4.6 Овощи, плоды, грибы. Пищевые жиры

Овощи, плоды, грибы. Пищевая и биологическая ценность. Гигиенические требования к качеству. Содержание нитратов в продуктах растительного происхождения. Эпидемиологическое значение. Продукты переработки. Гигиенические требования к хранению овощей и плодов.

Пищевые жиры, классификация. Пороки жиров. Условия и сроки хранения.

Исследование фритюрных жиров. Органолептическая оценка.

Тема 4.7 Пищевые концентраты и баночные консервы

Пищевые концентраты, виды, особенности, требования к упаковке и хранению. Пищевая ценность. Баночные консервы, их виды. Требования к таре. Пищевая ценность консервов, гигиенические показатели качества.

Исследование баночных консервов. Внешний осмотр банок, расшифровка оттисков. Определение бомбажа, проверка на герметичность. Внутренний осмотр банки. Органолептическая оценка содержимого.

Тема 4.8 Кондитерские изделия. Напитки

Кондитерские изделия, их виды и пищевая ценность. Эпидемиологическое значение кремовых изделий. Условия и сроки хранения.

Напитки, виды. Химический состав. Гигиенические показатели качества. Эпидемиологическое значение напитков, условия и сроки хранения.

Тема 4.9 Пищевые добавки

Пищевые добавки. Классификация, гигиенические требования к применению. Добавки, разрешенные в Казахстане.

Тема 4.10 Влияние пестицидов на качество пищевых продуктов

Пестициды. Классификация и краткая характеристика. Условия применения их в сельском хозяйстве. Экспертиза пищевых продуктов, содержащих остаточное количество пестицидов и пути их реализации.

Тема 4.11 Гигиенические требования к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами

Материалы, применяемые для изготовления инвентаря, оборудования, посуды, упаковок. Металлическая посуда. Эмалированная посуда. Керамическая посуда. Требования к полимерным материалам. Характеристика упаковочных материалов.

Раздел 5 Личная гигиена работников пищевых предприятий

Тема 5.1 Личная гигиена работников пищевых предприятий

Понятие о личной гигиене работников пищевых предприятий. Санитарные требо-

Знакомство с правилами отбора среднего образца продукта.
Оформление акта выемки пробы. Знакомство с документацией по оформлению результатов экспертизы.

Тема 4.2 Мясо и мясные продукты

Классификация продуктов питания по происхождению, устойчивости к хранению. Мясо. Птица. Пищевая и биологическая ценность мяса Гигиенические показатели качества мяса. Мясо больных животных, условия его использования.

Колбасы, виды. Пищевая ценность. Добавки, используемые при производстве колбас. Гигиенические показатели качества колбасных изделий.

Исследование колбасы. Отбор проб. Органолептическая оценка. Определение содержания влаги, поваренной соли, нитритов.

Тема 4.3 Рыба и рыбные продукты. Яйца и яичные продукты

Рыба. Пищевая и биологическая ценность рыбы и рыбных продуктов. Гигиенические показатели качества рыбы. Пороки свежей, мороженой, соленой рыбы. Эпидемиологическое значение рыбы. Рыба как фактор передачи гельминтозов. Яйца и яичные продукты. Пищевая и биологическая ценность яиц. Пороки яиц. Эпидемиологическое значение яиц. Яичный порошок и меланж, требования к получению и хранению.

Исследование рыбы. Отбор проб. Органолептическая оценка. Пробная варка. Определение натрия хлорида в соленой рыбе.

Тема 4.4 Молоко и молочные продукты

Молоко и молочные продукты. Пищевая и биологическая ценность молока различных лактирующих животных. Гигиенические показатели качества молока и молочных продуктов. Кисломолочные продукты, значение в питании. Национальные кисломолочные продукты (айран, курт, иримшик, кумыс). Условия использования молока, полученного от больных животных.

Исследования молока и молочных продуктов. Отбор проб. Органолептическая оценка. Определение механической загрязненности, плотности, кислотности и жирности молока. Определение качества пастеризации (фосфатазы), фальсификации молока (наличие соды).

Тема 4.5 Зерновые продукты

Зерно и продукты его переработки. Строение и химический состав зерна. Причины снижения качества зерна (амбарные вредители, микроорганизмы, сорные растения).

Мука. Пищевая и биологическая ценность муки Гигиенические показатели качества муки. Крупы, виды, краткая характеристика, значение в питании. Хлеб. Пищевая и биологическая ценность. Пороки хлеба. Гигиенические показатели качества хлеба.

Исследование муки. Отбор проб. Органолептическая оценка. Определение кислотности, сырой клейковины, металлопримесей и амбарных вредителей.

2.3 такырып Тағамдағы витаминдер мен минералды заттардың маңызы

Минералды заттар, физиологиялық маңызы. Негізгі минералды элементтердің (кальций, магний, фосфор, натрий, калий және т.б.) маңызы мен көздері. Биомикроэлементтер (темір, селен, марганец, кобальт, йод, фтор, мыс), маңызы, көздері.

Витаминдер, жіктелуі. Суда еритін витаминдер (С, В12, В1, В6, В2, РР), биологиялық рөлі, өнімдердегі құрамы. Гипо және авитаминоздардың көрінісі. Майда еритін витаминдер (А, Д, Е, К), биологиялық рөлі, өнімдердегі құрамы, гипо- және авитаминоздар. Гипервитаминоздар. Витаминтекес заттар. Тағамдарды және дайын өнімдерді витаминизациялау. Су, зат алмасудағы рөлі, қажеттілігі.

2.4 такырып Тиімді тамақтану. Әртүрлі топтағы халықтың тамақтануы

Тиімді тамақтану, ұғымы. Тиімді тамақтанудың негізгі қағидалары. Тамақтану тәртібі, қойылатын талаптары. Тамақтың қорытылуы мен сіңірілуінің физиологиялық негіздері. Мөлшерден тыс және ретсіз тамақтанудың салдары. «Жеңілдету» емдәмі. Тамақтанудың жаңа әдістері, кейбір «сәнді» емдәмдер, олардың қысқаша сипаттамасы. Жеке топтағы халықтың тамақтануы. Балаларды тамақтандыру ерекшеліктері. Егде жастағы адамдардың тамақтану тәртібі.

«Тағам өнімдерінің химиялық құрамы мен сіңімділік құндылығы» кестесін қолдану арқылы дені сау адамның тағам рационын (үлесін) бағалау.

2.5 такырып Емдәмдік тамақтану. Емдеу-профилактикалық тамақтану

Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында емдәмдік тамақтанулар, оларға қойылатын талаптар. Емдәмдік тамақтанудың ерекшеліктері. Денсаулық сақтау ұйымдарындағы емдік тамақтандыру (тағаммен емдеу). Диетология туралы негізгі түсініктер. Негізгі емдік емдәмдердің сипаттамасы. Емдеу-профилактикалық тамақтану, түрлері.

3 тарау Консервілеудің гигиеналық негізі

3.1 такырып Консервілеу әдістері, олардың сипаттамасы

Тағам өнімдерінің сапасы туралы түсінік. Тағам өнімдеріне оттегінің, ауаның, күн көзі мен ылғалдың тигізетін әсерлері. Өнімдер бұзылуының түрлері (шіру, ашу, қышқылдану, көгеру және т.б.). Тағам өнімдерінде микробтар көбеюін тудыратын жағдайлар. Консервілеу мақсаттары. Консервілеу әдістері, физикалық (жоғары және төмен температура, сусыздану, т.б.), химиялық (антиоксиданттарды, тотығуға қарсы заттарды, антибиотиктерді және т.б. заттарды қолдану), биологиялық (ашыту) және біріккен (ыстау, сүрлеу) әдістердің гигиеналық сипаттамасы.

4 тарау Тағам өнімдерінің гигиеналық сараптамасы

4.1 такырып Гигиеналық сараптаманы өткізу тәртібі

Тағам өнімдерінің гигиеналық сараптамасы. Гигиеналық сараптаманың міндеттері. Жоспарлы және жоспардан тыс гигиеналық сараптама. Тағам өнімдерінің нормативті-техникалық құжаттамалары. Гигиеналық сараптаманы жүргізу кезеңдері. Тағам өнімдерінің сапасына зертханалық бақылау жүргізу. Гигиеналық сараптама бойынша құжаттарды рәсімдеу, тұжырымдамалар түрі. Бүлінген өнімдерді жою тәртібі.

Өнімінің ортаңғы үлгісін таңдау ережелерімен танысу.

Сынама алу актісін рәсімдеу. Сараптама нәтижесін рәсімдеу бойынша құжаттамалармен танысу.

4.2 тақырып Ет және ет өнімдері

Тағам өнімдерінің шығуы, олардың сақталу тұрақтылығы бойынша жіктелуі. Ет. Құс еті. Еттің тағамдық және биологиялық құндылығы. Ет сапасының гигиеналық көрсеткіштері. Ауру малдың еті, оны қолдану шарттары.

Шұжықтар, түрлері. Тағамдық құндылықтары. Шұжықтар өндіруде қолданылатын коспалар. Шұжық өнімдері сапаларының гигиеналық көрсеткіштері.

Шұжықтарды тексеру. Сынамалар алу. Органолептикалық бағалау. Құрамындағы ылғалды, ас тұзын, нитриттерді анықтау.

4.3 тақырып Балық және балық өнімдері. Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері

Балық. Балық және балық өнімдерінің тағамдық және биологиялық құндылығы. Балық сапасының гигиеналық көрсеткіштері. Жаңа ауланған, мұздатылған, тұздалған балықтағы ақаулар. Балықтың эпидемиологиялық маңызы. Балық – гельминтоз ауруын таратушы фактор ретіндегі өнім. Жұмыртқа және жұмыртқа өнімдері. Жұмыртқалардың тағамдық және биологиялық құндылықтары. Жұмыртқалардың бұзылуы. Жұмыртқалардың эпидемиологиялық маңызы. Жұмыртқа ұнтағы және меланж, өндірілуіне және сақталуына қойылатын талаптар.

Балықтарды тексеру. Сынамалар алу. Органолептикалық бағалау. Сынама түрінде пісіру. Тұздалған балық құрамындағы натрий хлоридін анықтау.

4.4 тақырып Сүт және сүт өнімдері

Сүт және сүт өнімдері. Әртүрлі жануар сүтінің тағамдық және биологиялық құндылығы. Сүт және сүт өнімдері сапасының гигиеналық көрсеткіштері. Сүт қышқылды өнімдер, тағамдағы маңызы. Ұлттық сүт қышқылды өнімдер (айран, құрт, ірімшік, қымыз). Ауру жануарлардан алынған сүттерді қолдану шарттары.

Сүт және сүт өнімдерін тексеру. Сынамалар алу. Органолептикалық бағалау. Сүттің механикалық ластануын, тығыздығын, қышқылдығын және майлылығын анықтау. Сүттің пастерлену (фосфатазалар), жасандылық (соданың қосылуы) сапасын анықтау.

4.5 тақырып Астық өнімдері

Астық және оны өңдеуден алынған тағамдар. Астықтың құрылымы мен химиялық құрамы. Астық сапасының төмендеу себептері (қамба зиянкестері, микроорганизмдер, арамшөптер).

Ұн. Ұнның тағамдық және биологиялық құндылығы. Ұн сапасының гигиеналық көрсеткіштері. Жармалар, түрлері, қысқаша сипаттамалары, тағамдағы маңызы. Нан. Нанның тағамдық және биологиялық құндылығы. Нанның бұзылуы. Нан сапасының гигиеналық көрсеткіштері.

микроэлементы (железо, селен, марганец, кобальт, йод, фтор, медь), источники, значение.

Витамины, классификация. Водорастворимые витамины (С, В12 . В1 , В6, В2 РР), биологическая роль, содержание в продуктах. Картина гипо- и авитаминозов.

Жирорастворимые витамины (А, Д, Е, К), роль, содержание в продуктах, гипо- и авитаминозы. Гипервитаминозы. Витаминоподобные вещества. Витаминизация продуктов и готовой пищи. Вода, роль в обмене веществ, потребность.

Тема 2.4 Рациональное питание. Питание различных групп населения

Рациональное питание, понятие. Основные принципы рационального питания. Режим питания, требования к нему. Физиологические основы переваривания и усвоения пищи. Последствия чрезмерного и неправильного питания. «Разгрузочные» диеты. Новые методы питания, некоторые «модные» диеты, их краткая характеристика. Питание отдельных групп населения. Особенности детского питания. Питание в пожилом возрасте.

Оценка рациона питания здорового человека с использованием таблиц «Химический состав и питательная ценность пищевых продуктов» и учетом физиологических норм питания.

Тема 2.5 Диетическое питание. Лечебно-профилактическое питание

Диетическое питание в системе предприятий общественного питания, требования к нему. Особенности диетического питания. Лечебное питание в больничных организациях. Основные понятия о диетологии. Характеристика основных лечебных диет. Лечебно-профилактическое питание и ее виды.

Раздел 3 Гигиенические основы консервирования

Тема 3.1 Методы консервирования, их характеристика

Понятие о качестве пищевых продуктов. Действие на продукты питания кислорода, воздуха, света, влаги. Виды порчи продуктов (гниение, брожение, окисление, плесневение и др.) Условия, способствующие размножению микробов в продуктах питания. Цель консервирования. Методы консервирования, гигиеническая характеристика физических (высокие и низкие температуры, обезвоживание и др.), химических (использование антиоксидантов, антиокислителей, антибиотиков и др.), биологических (квашение) и комбинированных (копчение, вяление) методов.

Раздел 4 Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов

Тема 4.1 Порядок проведения гигиенической экспертизы

Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Задачи гигиенической экспертизы. Плановая и внеплановая гигиеническая экспертиза. Нормативно-техническая документация на продукты питания. Этапы проведения гигиенической экспертизы. Лабораторный контроль за качеством пищевых продуктов. Оформление документации по гигиенической экспертизе, виды заключений. Порядок уничтожения забракованных продуктов.

11	Раздел 11 Государственный санитарный надзор в области гигиены питания Тема 11.1 Государственный санитарный надзор в области гигиены питания	6	2	4
12	Раздел 12 Санитарно-просветительная работа среди населения Тема 12.1 Санитарно-просветительная работа среди населения	10	2	8
	Итого:	200	66	134

3.2 Содержание типовой учебной программы дисциплины

Раздел 1. Введение

Тема 1.1 Введение

Определение науки «Гигиена питания». Содержание предмета. Связь гигиены питания с другими дисциплинами. Эмпирический, дореволюционный, советский, современный периоды развития гигиены питания как науки. Роль И.Т. Павлова. Ф.Ф. Эрисмана, Г.В. Хлопина, М.П. Шатерникова и др. Основные задачи гигиены питания. Развитие науки о питании в Казахстане. Основные методы исследований, используемые в гигиене.

Раздел 2 Физиологические основы питания. Рациональное питание

Тема 2.1 Обмен веществ и энергии в организме. Физиологические нормы питания

Обмен веществ и энергии в организме. Виды обмена веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Нерегулируемые траты энергии – основной обмен, специфически-динамическое действие пищи. Регулируемые траты энергии. Физиологические нормы питания по различным группам населения.

Тема 2.2 Значение в питании белков, жиров, углеводов

Белки, состав, значение в питании. Заменяемые и незаменимые аминокислоты. Основные источники белков, нормы потребления белка. Белковая недостаточность.

Жиры, состав, значение в питании. Полиненасыщенные жирные кислоты, источники, значение в питании. Липоиды (фосфатиды и стерины), значение в питании, источники. Нормы потребления жиров. Роль холестерина.

Углеводы, состав, значение в питании. Гигиеническая характеристика и источники углеводов - моносахаридов, дисахаридов, полисахаридов Физиологическое значение пищевых волокон.

Тема 2.3 Значение в питании витаминов и минеральных веществ

Минеральные вещества, физиологическое значение. Значение и источники основных минеральных элементов - кальция, магния, фосфора, натрия, калия и др. Био-

Унды тексеру. Сынамалар алу. Органолептикалық бағалау. Қышқылдығын, шикі балуызын, құрамындағы химиялық қоспаларды, камба зиянкестерін анықтау.

Нанды тексеру. Органолептикалық бағалау. Қышқылдығын, қуыстығын, ылғалдылығын анықтау.

4.6 тақырып Көкөністер, жемістер, саңырауқұлақтар. Тағамдық майлар

Көкөністер, жемістер, саңырауқұлақтар. Тағамдық және биологиялық құндылығы. Сапасына қойылатын гигиеналық талаптар. Өсімдік тектес өнімдердің құрамындағы нитраттардың мөлшері. Эпидемиологиялық маңызы. Қайта өңдеу өнімдері. Көкөністер мен жемістердің сақталуына қойылатын гигиеналық талаптар.

Тағамдық майлар, жіктелуі. Майлардың бұзылуы. Сақтау шарттары мен мерзімдері. Фритюр майларын тексеру. Органолептикалық бағалау.

4.7 тақырып Тағамдық концентраттар және қалбырлық консервілер

Тағамдық концентраттар, түрлері, ерекшеліктері, орамасы мен сақталуына қойылатын талаптар. Тағамдық құндылығы. Қалбырлық консервілер, олардың түрлері. Ыдыстарға қойылатын талаптар. Консервілердің тағамдық құндылығы, сапасының гигиеналық көрсеткіштері.

Қалбырлық консервілерді тексеру. Қалбырлардың сыртын тексеру, қалбырдың сыртына түсірілген жазбалардың оқылуы. Бомбажды анықтау, беріктігін тексеру. Қалбырдың ішін тексеру. Ішіндегісін органолептикалық бағалау.

4.8 тақырып Тәтті тағамдар. Сусындар

Тәтті тағамдар, олардың түрлері және тағамдық құндылығы. Кремді тағамдардың эпидемиологиялық маңызы. Сақтау шарттары мен мерзімдері.

Сусындар, түрлері. Химиялық құрамы. Сапасының гигиеналық көрсеткіштері. Сусындардың эпидемиологиялық маңызы. Сақтау шарттары мен мерзімдері.

4.9 тақырып Тағамдық қоспалар

Тағамдық қоспалар, жіктелуі, қолданылуына қойылатын гигиеналық талаптар. Қазақстан аумағында қолданылуға рұқсат етілген қоспалар.

4.10 тақырып Пестицидтердің тағам өнімдерінің сапасына тигізетін әсері

Пестицидтер. Жіктелуі және қысқаша сипаттамасы. Ауыл шаруашылығында оларды қолдану шарттары. Құрамында пестицидтер қалдығы бар тағам өнімдерін сараптау және оларды тарату жолдары.

4.11 тақырып Тағам өнімдерімен байланыста болатын материалдарға қойылатын гигиеналық талаптар

Жабдықтар, құрылғылар, ыдыстар, орамалар дайындауда қолданылатын материалдар. Металлдан жасалған ыдыстар. Эмаль ыдыстар. Керамикалық ыдыстар. Полимерлі материалдарға қойылатын талаптар. Орама материалдарының сипаттамасы.

5 тарау Тамақ өнеркәсібі қызметкерлерінің жекебас гигиенасы

5.1 тақырып Тамақ өнеркәсібі қызметкерлерінің жекебас гигиенасы

Тамақ өнеркәсіптері қызметкерлерінің жекебас гигиенасы туралы түсінік. Санитариялық киімдерді қолдану мен сақтауға қойылатын санитариялық талаптар. Терінің іріңді аурулары. Тамақ өнеркәсіптерінде жұмыс істеуге қарсы медициналық көрсетімдер. Тамақ өнеркәсіптері қызметкерлерін медициналық тексеру.

6 тарау Тағам өнімдерінің тасымалдануына және сақталуына қойылатын гигиеналық талаптар

6.1 тақырып Тағам өнімдерінің тасымалдануына және сақталуына қойылатын гигиеналық талаптар

Тағам өнімдерін тасымалдайтын көлікке қойылатын санитариялық талаптар. Тағам өнімдерін тасымалдаушы көліктің санитариялық төлқұжаты. Ет, сүт, балық, жұмыртқа, тәтті өнімдер, ұн, нан, көкөністер және т.б. тасымалдау. Балалар және емдеу-профилактикалық ұйымдарына тағам өнімдерін тасымалдау ерекшеліктері. Тағам өнімдерін сақтауға қойылатын гигиеналық талаптар. Тауарлардың қатар тұруы, тез бұзылатын және тез бұзылмайтын өнімдерді сақтау шарттары.

7 тарау Тағам өндіруші кәсіпорындар

7.1 тақырып Ет өңдеуші кәсіпорындар гигиенасы

Ет өңдеуші кәсіпорындар гигиенасы. Кәсіпорынды жоспарлау. Малдарды алғаш өңдеу. Ет комбинатының негізгі цехтары, оларға қойылатын талаптар. Қанды, тағам өніміне жатпайтын қалдықтарды жинау. Шұжық цехы. Шұжық дайындаудың технологиялық операциялары. Натрий нитритін сақтау және қолдану. Шұжықтардың термиялық өңделуін бақылау.

Нормативті-құқықтық актілермен жұмыс істеу, ет өңдеуші кәсіпорынға санитариялық-эпидемиологиялық тексеру жүргізу.

7.2 тақырып Сүт өңдеуші кәсіпорындар гигиенасы

Сүт өңдеуші кәсіпорындар гигиенасы. Сүт фермасы, құрылғыларына және құрылымына қойылатын талаптар. Сиыр сауатын аппараттарға күтім жасау, сүт құятын ыдыстарды өңдеу. Сүтті алғаш өңдеу, зертханалық бақылау жүргізу.

Сүт өңдеуші кәсіпорындар. Негізгі цехтары, оларға қойылатын талаптар. Сүт қабылдау, пастерлеу ерекшелігі, жабдықтар мен ыдыстарды өңдеу. Сүтті ашыту бөлімдеріне қойылатын талаптар.

Нормативті-құқықтық актілермен жұмыс істеу, сүт өңдеуші кәсіпорынға санитариялық-эпидемиологиялық тексеру жүргізу.

7.3 тақырып Нан пісірумен айналысатын кәсіпорындар гигиенасы

Нан пісірумен айналысатын кәсіпорындар гигиенасы. Бөлмелер құрамы. Ұнды сақтау тәсілі. Ұнды қоспалардан тазарту. Жабдықтар мен құрылғыларды санитариялық өңдеу. Нан пісірудің технологиялық үдерісі.

	Тема 7.3 Гигиена предприятий хлебопекарной промышленности	8	2	6
	Тема 7.4 Гигиена предприятий рыбоперерабатывающей промышленности	6	2	4
	Тема 7.5 Гигиена предприятий консервной промышленности	2	2	-
8	Раздел 8 Общественное питание			
	Тема 8.1 Санитарные требования к планировке предприятий общественного питания	13	1	12
	Тема 8.2 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде предприятий общественного питания	1	1	-
	Тема 8.3 Кулинарная обработка пищевых продуктов	2	2	-
	Тема 8.4 Требования к приемке сырья и реализации готовой пищи на предприятиях общественного питания	2	2	-
	Тема 8.5 Особенности санитарного режима фабрик-заготовочных и кулинарии	6	2	4
	Тема 8.6 Требования к организации питания в лечебно-профилактических организациях	10	2	8
	Тема 8.7 Санитарные требования к кондитерским цехам	5	1	4
	Тема 8.8 Гигиена труда на предприятиях общественного питания	1	1	-
9	Раздел 9 Торговля пищевыми продуктами			
	Тема 9.1 Гигиена продовольственных магазинов	13	1	12
	Тема 9.2 Гигиенические требования к объектам мелкорозничной торговли	5	1	4
	Тема 9.3 Гигиенические требования к продовольственным рынкам	9	1	8
	Тема 9.4 Гигиенические требования к продовольственным складам и базам	1	1	-
10	Раздел 10 Профилактика пищевых отравлений			
	Тема 10.1 Пищевые отравления микробного происхождения	6	2	4
	Тема 10.2 Пищевые отравления немикробного происхождения и неуточненной этиологии	6	2	4

	Тема 2.4 Рациональное питание. Питание различных групп населения	10	2	8
	Тема 2.5 Диетическое питание. Лечебно-профилактическое питание	2	2	-
3	Раздел 3 Гигиенические основы консервирования Тема 3.1 Методы консервирования, их характеристика	2	2	-
4	Раздел 4 Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов Тема 4.1 Порядок проведения гигиенической экспертизы Тема 4.2 Мясо и мясные продукты Тема 4.3 Рыба и рыбные продукты. Яйца и яичные продукты Тема 4.4 Молоко и молочные продукты Тема 4.5 Зерновые продукты Тема 4.6 Овощи, плоды, грибы. Пищевые жиры Тема 4.7 Пищевые концентраты и баночные консервы Тема 4.8 Кондитерские изделия. Напитки Тема 4.9 Пищевые добавки Тема 4.10 Влияние пестицидов на качество пищевых продуктов Тема 4.11 Гигиенические требования к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами	1 5 6 6 10 6 2 6 2 1 1	1 1 2 2 2 2 2 2 2 1 1	- 4 4 4 8 4 - 4 - - -
5	Раздел 5 Личная гигиена работников пищевых предприятий Тема 5.1 Личная гигиена работников пищевых предприятий	1	1	-
6	Раздел 6 Гигиенические требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов Тема 6.1 Гигиенические требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	5	1	4
7	Раздел 7 Пищевые промышленные предприятия Тема 7.1 Гигиена мясоперерабатывающих предприятий Тема 7.2 Гигиена молокоперерабатывающих предприятий	8 8	2 2	6 6

Нормативті-құқықтық актілермен жұмыс істеу, нан пісірумен айналысатын кәсіпорынға санитариялық-эпидемиологиялық тексеру жүргізу.

7.4 тақырып Балық өңдеумен айналысатын кәсіпорындар гигиенасы

Балық өңдеумен айналысатын кәсіпорындар гигиенасы. Бөлмелер құрамы. Негізгі цехтары, оларға қойылатын талаптар. Шикізатты сақтау. Балық өңдеудің технологиялық үдерісі. Жабдықтар мен құрылғыларды санитариялық өңдеу.

Балық өңдеумен айналысатын кәсіпорындардың нормативті-құқықтық актілерімен жұмыс істеу.

7.5 тақырып Консервілер дайындаумен айналысатын кәсіпорындар гигиенасы

Консервілер дайындаумен айналысатын кәсіпорындар. Шикізатты алғаш өңдеу. Ыдысына, оның өңделуіне қойылатын талаптар. Залалсыздандыру тәртібін бақылау. Шикізатты, технологиялық үдерісті бақылау жүйесі.

8 тарау Қоғамдық тамақтану

8.1 тақырып Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарын жоспарлауға қойылатын санитариялық талаптар

Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының аумағына қойылатын санитариялық талаптар. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жоспарлануына қойылатын санитариялық талаптар. Кәсіпорындардың түрлері. Ішкі құрылымына және санитариялық-техникалық жүйесіне қойылатын талаптар. Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының нормативті-құқықтық актілерімен жұмыс істеу, қоғамдық тамақтану кәсіпорнына санитариялық-эпидемиологиялық тексеру жүргізу.

8.2 тақырып Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының жабдықтарына, бұйымдарына, ыдыстарына қойылатын санитариялық талаптар

Жабдықтарға, технологиялық бұйымдарға, ыдыстарға қойылатын санитариялық талаптар. Ыдыстарды, жабдықтар мен бұйымдарды өңдеу ережесі.

8.3 тақырып Тағам өнімдерін кулинарлық өңдеу

Тағам өнімдерін кулинарлық өңдеу, оның маңызы. Суық түрінде (алғаш) өңдеу гигиенасы. Өнімдерді жылы түрінде өңдеуге қойылатын гигиеналық талаптар.

8.4 тақырып Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарында шикізатты қабылдауға және дайын тағамды жөнелтуге қойылатын талаптар

Шикізат пен жартылай дайын өнімдерді қабылдауға қойылатын гигиеналық талаптар. Дайын тағамды жөнелтуге қойылатын талаптар.

Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының нормативті-құқықтық актілерімен жұмыс істеу, қоғамдық тамақтану кәсіпорнына санитариялық-эпидемиологиялық тексеру жүргізу.

8.5 тақырып Дайындаушы фабрикалар мен кулинариялардың санитариялық тәртібінің ерекшелігі

Кәсіпорынның аумағына қойылатын санитариялық талаптар. Дайындаушы қоғамдық тамақтану кәсіпорындарын жоспарлауға қойылатын санитариялық талаптар. Ішкі құрылымы мен санитариялық-техникалық жүйесіне қойылатын талаптар. Жабдыктарға, технологиялық құрылғыларға, ыдыстарға қойылатын санитариялық талаптар. Кулинариялардағы санитариялық тәртіп ерекшеліктері.

Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының нормативті-құқықтық актілерімен жұмыс істеу, қоғамдық тамақтану кәсіпорнына санитариялық-эпидемиологиялық тексеру жүргізу.

8.6 тақырып Емдеу-профилактикалық ұйымдарда тамақтандыруды ұйымдастыруға қойылатын талаптар

Емдеу-профилактикалық ұйымдарда тамақтануды ұйымдастыруға қойылатын гигиеналық талаптар. ЕПҰ тамақ дайындау жүйесі, олардың сипаттамасы, орталықтандырылған тамақ дайындаудың артықшылықтары мен кемшіліктері.

Ас тарату буфеттері, жабдыкталуы мен құрал-жабдықтарына қойылатын талаптар. Емдәмдік тағам дайындау ерекшеліктері. Асүй бөліміндегі медициналық құжаттамалар.

Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарының нормативті-құқықтық актілерімен жұмыс істеу, асүй бөлімі мен ас тарату буфетіне санитариялық-эпидемиологиялық тексеру жүргізу.

8.7 тақырып Тәтті өнімдерді дайындау цехтарына қойылатын санитариялық талаптар

Кремі бар өнімдерді дайындайтын цехтарға қойылатын санитариялық талаптар. Жоспарлау ерекшеліктері, жұмыртқаларды өңдеуге қойылатын талаптар. Жабдыктарға, құрылғыларға, ыдыстарға және бөлмелердің құрылымына қойылатын санитариялық талаптар. Кремі бар өнімдерді сатуға қойылатын талаптар. Зертханалық бақылауды ұйымдастыру. Тәтті өнімдер дайындайтын цехтардың нормативті-құқықтық актілерімен жұмыс істеу.

8.8 тақырып Қоғамдық тамақтану кәсіпорындарындағы еңбек гигиенасы

Еңбек гигиенасының ерекшеліктері, негізгі кәсіби зияндылықтар. Зақымданудың алдын алу. Қоғамдық тамақтану қызметкерлерін гигиеналық тұрғыдан сауаттандыру.

9 тарау Тағам өнімдерінің сауда-саттығы

9.1 тақырып Азық-түлік дүкендерінің гигиенасы

Сауда-саттық кәсіпорындарының түрлері. Дүкендерді жоспарлауға, сауда жабдықтары мен бұйымдарына қойылатын санитариялық талаптар. Тағамдарды қабылдауға қойылатын гигиеналық талаптар. Қоймаларға қойылатын талаптар. Тағамдарды сатуға қойылатын гигиеналық талаптар.

и окислительно-восстановительных реакций, структурные формы органических веществ по функциональным группам, простейшие расчеты концентрации растворов и качественные реакции органических веществ; Специальными: СК 5. Уметь проводить санитарно-эпидемиологическое обследование предприятий пищевой промышленности, торговли и общепита, гигиеническую экспертизу пищевых продуктов; СК 8. Уметь проводить санитарно-просветительную работу, включающую пропаганду медицинских знаний, гигиеническое воспитание и обучение населения здоровому образу жизни; СК 11. Уметь осуществлять контроль за организацией, планированием и проведением иммунопрофилактики и ведением медицинской документации.	ческую документацию отделов гигиены питания; - правила оформления отчетно-учетной документации отдела; - классификацию, причины, мероприятия по расследованию и ликвидации пищевых отравлений. умеет: - проводить гигиеническую оценку пищевых продуктов; - проводить гигиеническую оценку режима питания населения; - проводить санитарное обследование торговли пищевыми продуктами.
---	---

3 Тематический план и содержания дисциплины

3.1 Тематический план дисциплины

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество учебного времени при очной форме обучения (час)		
		Уровень специалиста среднего звена		
		всего	теория	практика
1	Раздел 1 Введение Тема 1.1 Введение	1	1	-
2	Раздел 2 Физиологические основы питания. Рациональное питание			
	Тема 2.1 Обмен веществ и энергии в организме. Физиологические нормы питания	1	1	-
	Тема 2.2 Значение в питании белков, жиров, углеводов	2	2	-
	Тема 2.3 Значение в питании витаминов и минеральных веществ	2	2	-

1 Пояснительная записка

Типовая учебная программа определяет государственный компонент образовательной программы по предмету «Гигиена питания» Государственного общеобразовательного стандарта образования по специальности 0303000 - «Гигиена и эпидемиология».

Изучение предмета «Гигиена питания» основывается на базовых знаниях и умениях, полученных ранее на общепрофессиональных и специальных дисциплинах.

Типовой учебной программой предусмотрено изучение основ рационального питания и гигиенической экспертизы пищевых продуктов, а также порядок осуществления предупредительного и текущего санитарного надзора на предприятиях, занятых производством, переработкой, хранением и реализацией пищевых продуктов.

Программа предмета включает:

- введение;
- физиологические основы питания. Рациональное питание;
- диетическое и лечебно-профилактическое питание;
- гигиенические основы консервирования;
- гигиеническая экспертиза пищевых продуктов;
- личная гигиена работников пищевых предприятий;
- гигиенические требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов;
- пищевые промышленные предприятия;
- общественное питание;
- торговля пищевыми продуктами;
- профилактика пищевых отравлений;
- государственный санитарный надзор в области гигиены питания;
- санитарно-просветительная работа среди населения.

Программа предусматривает интеграцию с другими предметами: анатомией, физиологией, патологической анатомией, патологической физиологией, химией, микробиологией, клиническими дисциплинами, коммунальной гигиеной, эпидемиологией.

2 Планируемые результаты обучения дисциплины

Результаты обучения, запланированные в стандарте и образовательной программе	Результаты, запланированные в типовой учебной программе
Обучающийся должен обладать следующими компетенциями Профессиональными: ПК 4. Знать гигиенические требования к объектам окружающей среды, эпидемиологию инфекционных заболеваний; ПК 5. Уметь проводить работу в санитарно-гигиенической и бактериологической лабораторий, составлять уравнения ионного обмена	В результате изучения дисциплины обучающийся знает: - методику и схему обследования различных пищевых объектов; - инструментальные и лабораторные методы контроля за пищевыми объектами; - действующую нормативно-техни-

Сауда-саттық кәсіпорындарының нормативті-құқықтық актілерімен жұмыс істеу, азық-түлік дүкендеріне санитариялық-эпидемиологиялық тексеру жүргізу.

9.2 тақырып Ұсақ сауда нысандарына қойылатын гигиеналық талаптар

Ұсақ сауда нысандарына қойылатын гигиеналық талаптар. Стационар нысандары, оларды жоспарлау, ондағы жабдықтар. Тағам өнімдерін сату шарттары.

Сауда-саттық кәсіпорындарының нормативті-құқықтық актілерімен жұмыс істеу, дүңгіршектерге санитариялық-эпидемиологиялық тексеру жүргізу.

9.3 тақырып Азық-түлік базарларына қойылатын гигиеналық талаптар

Азық-түлік базарлары, түрлері, олардың жақсылап жабдықталуына және құрылымына қойылатын гигиеналық талаптар. Базарлардағы ветеринариялық-санитариялық сараптау зертханалары.

Жануарлар мен өсімдіктерден алынған өнімдердің сатылуына қойылатын талаптар. Азық-түлік базарларына санитариялық қадағалау жүргізуді ұйымдастыру және жүзеге асыру ерекшеліктері.

Сауда-саттық кәсіпорындарының нормативті-құқықтық актілерімен жұмыс істеу, базарларға санитариялық-эпидемиологиялық тексеру жүргізу.

9.4 тақырып Азық-түлік қоймалары мен базаларына қойылатын гигиеналық талаптар

Азық-түлік қоймалары мен базаларын жоспарлауға, сауда жабдықтары мен бұйымдарына қойылатын санитариялық талаптар. Өнімдерді қабылдауға, сақтауға және жөнелтуге қойылатын гигиеналық талаптар.

10 тарау Тағамдық уланулардың алдын алу

10.1 тақырып Микробтардан туындаған тағамдық уланулар

Тағамдық уланулар туралы түсінік, олардың жіктелуі. Микробтардан туындаған тағамдық уланулар. Этиологиясы, таралу факторы, клиникалық көріністері, профилактикасы.

Тағамдық улануларды зерттеу бойынша нормативті-құқықтық актілермен жұмыс істеу.

10.2 тақырып Микробтық емес және этиологиясы анықталмаған тағамдық уланулар

Микробтық емес тағамдық уланулар. Клиникалық көріністері, профилактикасы. Этиологиясы анықталмаған тағамдық уланулар. Тағамдық улануларды тексеру.

Тағамдық улануларды зерттеу бойынша нормативті-құқықтық актілермен жұмыс істеу.

11 тарау Тағам гигиенасы саласындағы мемлекеттік санитариялық қадағалау

11.1 тақырып Тағам гигиенасы саласындағы мемлекеттік санитариялық қадағалау

Тағам гигиенасы саласындағы Мемлекеттік санитариялық қадағалау міндеттері. Ескертпелі санитариялық қадағалау туралы түсінік. Ағымды санитариялық қадағалау. Тағамдық нысандарды құжаттандыру. Нормативті және басқа құжаттамалар – есепке алу, есеп беру формалары, Мемлекеттік стандарттар, нұсқаулар, санитариялық ережелер және т.б. Гигиенист-эпидемиологтың құқықтары мен міндеттері. Жұмысты жоспарлау, есеп беру құжаттамалары. Кешенді жоспарлар.

12 тарау Халық арасында жүргізілетін санитариялық-ағарту жұмыстары

12.1 тақырып Халық арасында жүргізілетін санитариялық-ағарту жұмыстары

Тағам өнеркәсіптері қызметкерлерін санитариялық тұрғыдан сауаттандыру және ағарту жұмыстарының әдістері мен құралдары. Санитариялық минимум және оны жүргізу тәртібі. Халық арасында тағам гигиенасы бойынша білімді насихаттау әдістері мен құралдары. Санитариялық бюллетеньдерді рәсімдеу ережесі, дәрістер өткізуге және сұхбат жүргізуге қойылатын талаптар.

4 Білім беру үдерісін ұйымдастыруға және жүзеге асыруға қойылатын талаптар

Пәнді оқытқан кезде арнайы әдебиетті, денсаулық сақтау саласындағы және санитариялық-эпидемиологиялық қадағалаудағы нормативті-құқықтық актілерді, оқу және анықтама құралдарын, электронды оқулықтарды, мультимедиялық оқыту бағдарламаларын қолдану ұсынылады.

5 Оқытудың жоспарланған нәтижесін бақылау

Оқу жұмыс бағдарламасын құрған кезде зертханалық және практикалық жұмыстар, жағдаяттық есептер мен тесттік тапсырмалар әзірлеу ұсынылады. Сабақтарда ауызша сұрау, жазбаша тапсыру және оқу үдерісін белсендендірудің түрлі инновациялық әдістерін, білім мен іскерлікті бақылауды қолдану ұсынылады.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	24
2. Планируемые результаты обучения дисциплины.	24
3. Тематический план и содержание дисциплины	25
4. Требования к условиям организации и реализации образовательного процесса	36
5. Контроль планируемого результата обучения	36
6. Литература и средства обучения	37

Настоящая программа не может быть тиражирована и распространена без разрешения Министерства здравоохранения Республики Казахстан.

Автор:

Юха А.Д. – преподаватель дисциплины гигиены ГKKП «Кокшетауский медицинский колледж».

Эксперты:

1. Сагинбаева С.Б. – эксперт, главный специалист отдела эпидемиологического надзора УГСЭН по району им. Казыбек би г. Караганды;
2. Беркимбаева Ж.Ж. – эксперт, главный специалист отдела эпидемиологического надзора УГСЭН по району им. Казыбек би г. Караганды.

1 РАЗРАБОТАНА И ВНЕСЕНА Республиканским центром инновационных технологий медицинского образования и науки и ГKKП «Кокшетауский медицинский колледж».

2 ВВЕДЕНА впервые.

3 ТИПОВАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА разработана в соответствии с государственным общеобязательным стандартом образования 2010 г. по специальности 0303000 - «Гигиена и эпидемиология» квалификации 0303013 - «Гигиенист-эпидемиолог».

4 ТИПОВАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА утверждена приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 5 августа 2010 года № 604.

6 Әдебиеттер және оқу құралдары**6.1 Негізгі әдебиеттер:**

1. Государственная политика здорового питания населения: задачи и пути реализации на региональном уровне: учебное пособие. – М., ГЭОТАР-Медиа, 2009. – 288 с.
2. Нормативно-правовые акты в области гигиены питания.
3. Питание здорового ребенка: руководство. Кильдиярова Р.Р. – М., ГЭОТАР-Медиа, 2011. – 224 с.

6.2 Қосымша әдебиеттер:

1. Гигиена питания. А.И. Горшков, О.В. Липатова. – М., Медицина, 1987.
2. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания. В.Д. Ванханен. Е.А. Лебедева. – М., Медицина, 1987.
3. Справочник «Химический состав пищевых продуктов» под редакцией И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева. – М., 1987.

6.3 Оқу құралдары:

- санитариялық-эпидемиологиялық қадағалау саласындағы нормативті-құқықтық актілер;
- оқытудың инновациялық технологиялары, оқытудың техникалық құралдары.

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН**

ТЕХНИЧЕСКОЕ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

ТИПОВАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Специальность: 0303000 - «ГИГИЕНА И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ»

Квалификация: 0303013 - «Гигиенист-эпидемиолог»

Объем часов - 200

Астана 2010