	Комунальний заклад **«КРИВОРІЗЬКИЙ ФАХОВИЙ МЕДИЧНИЙ КОЛЕДЖ»** **Дніпропетровської обласної ради** **СИЛАБУС**
Освітній компонент	**Гігієна харчування з методами санітарно-гігієнічних досліджень**
Освітньо-професійна програма	Медико-профілактична справа
Освітньо-професійний ступінь	Фаховий молодший бакалавр
Спеціальність	223 «Медсестринство»
Галузь знань	22 Охорона здоров'я та соціальне забезпечення
Статус освітнього компонента	Обов'язкова
Форма навчання	Очна (денна)
Рік навчання / семестр	
Кількість кредитів ECTS/обсяг	Кредитів – 8 Усього годин – 240 Лекції – 30 Практичні заняття – 138 Самостійна робота – 72 Екзамен - 30
Викладач	Єльчанінова Тамара Іванівна
E-mail	Jel.t@ukr.net
Консультації	За графіком упродовж навчального року
Анотація до курсу	Освітній компонент **«Гігієна харчування з методами санітарно-гігієнічних досліджень»** спрямований на формування у здобувачів освіти знань та вмінь з гігієни харчування щодо забору проб, дотримання вимог інфекційної біобезпеки, як самого медичного працівника, так і пацієнта та довкілля, профілактики захворювань, виконання та розуміння принципів методів санітарно-гігієнічних досліджень, інтерпретації результатів аналізів та формування практичних

	навичок та вмінь, правильної та безпечної професійної діяльності в ході усіх етапів досліджень (преаналітичного, аналітичного та постаналітичного) . Вивчення освітнього компонента забезпечує опанування теоретичних знань та формування конкретних практичних навичок і вмінь для майбутньої безпечної професійної діяльності. Освітній компонент має професійно-практичну спрямованість він є базовим для подальшого професійного розвитку спеціалістів з гігієни харчування. Опанування курсу сприяє розвитку професійних компетентностей, клінічного мислення та практичних навичок майбутнього фахівця у сфері охорони здоров'я.
Мета та завдання курсу	Метою вивчення освітнього компонента **«Гігієна харчування з методами санітарно-гігієнічних досліджень»** є набуття здобувачами освіти системних теоретичних знань і практичних навичок щодо оцінки та інтерпретації показників санітарно-гігієнічних досліджень при різних інвазіях, набуття практичних умінь і навичок виконання основних етапів лабораторного дослідження. Основні завдання освітнього компонента: формування знань і практичних навичок для проведення відбору, транспортування, реєстрації матеріалу для санітарно-гігієнічного дослідження; освоєння та самостійного виконання методів лабораторних досліджень; забезпечення якості та безпеки; набуття навичок роботи з приладами та медичним лабораторним обладнанням; засвоєння правил техніки безпеки та біобезпеки при роботі з потенційно інфікованим матеріалом; вміння зіставляти результати санітарно-гігієнічних досліджень із клінічною картиною захворювання; розвиток здатності виявляти помилки на усіх етапах дослідження (преаналітичному, аналітичному (артефакти, технічні збої), та постаналітичному). Обов'язковим завданням постає формування компетентностей: ЗК 4 Здатність застосовувати знання в практичних ситуаціях. ЗК 5 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово. ЗК 8 Здатність до міжособистісної взаємодії. СК 3 Здатність до самоменеджменту у професійній медичній діяльності. СК 4 Здатність до співпраці з пацієнтом, його оточенням, з іншими медичними й соціальними працівниками на засадах сімейно-орієнтованого підходу, враховуючи особливості здоров'я чи перенесені хвороби та фізичні, соціальні, культурні, психологічні, духовні чинники і фактори довкілля, здійснювати санітарно-просвітницьку роботу.

	СК 8 Здатність до використання інформаційного простору та сучасних цифрових технологій в професійній медичній діяльності. СК 9 Здатність до використання сукупностей професійних навичок (умінь) при підготовці та проведенні діагностичних досліджень та застосовуванні дезінфікуючих і лікарських засобів у професійній діяльності. СК 12 Здатність до безперервного професійного розвитку фахівців у сфері охорони здоров'я (освіта впродовж життя). СК 13 Здатність до використання професійно профільованих знань, умінь та навичок для здійснення санітарно-гігієнічних і лабораторних досліджень, протиепідемічних та дезінфекційних заходів СК 14 Здатність до дотримання принципів медичної етики та деонтології.
Програмні результати навчання	РН 1. Вільно спілкуватися державною та іноземною мовами для комунікації, ведення медичної та іншої ділової документації. РН 2. Застосовувати сучасні цифрові та комунікативні технології для пошуку інформації та документування результатів професійної діяльності. РН 3. Застосовувати основні положення законодавства в охороні здоров'я. РН 4. Вести медичну документацію за формами, встановленими нормативно-правовими документами. РН 5. Дотримуватися правил охорони праці та безпеки життєдіяльності. РН 6. Обирати тактику спілкування з пацієнтами та членами їхніх родин, колегами, дотримуючись принципів професійної етики, толерантної та неосудної поведінки при здійсненні професійної діяльності, з урахуванням соціальних, культурних, гендерних та релігійних відмінностей. РН 15. Надавати консультативну допомогу та здійснювати навчання населення щодо здорового способу життя, наслідків нездорового способу життя, важливості збільшення фізичної активності та здорового харчування, вакцинації; забезпечувати реабілітацію реконвалесцентів та диспансеризацію пацієнтів. РН 16. Вживати заходи, спрямовані на специфічну та неспецифічну профілактику захворювань. РН 19. Здійснювати взаємозалежні професійні функції з метою забезпечення якісної медичної допомоги населенню ДРН 1. Здійснювати різні види контролю за об'єктами, що підлягають санітарно-епідеміологічному контролю, з метою визначення можливих чинників ризику та їхнього впливу на стан здоров'я населення. ДРН 2. Визначати можливі чинники ризику захворювань інфекційної та неінфекційної природи, їхній вплив на стан здоров'я населення, аналізувати та узагальнювати результати діяльності, розробляти заходи спрямовані на збереження та зміцнення здоров'я населення та оздоровлення навколишнього середовища.

	ДРН 3. Брати участь в проведенні попереджувально-профілактичних заходів, поточного санітарного та епідеміологічного нагляду, протиепідемічних та карантинних заходів, дотримання вимог інфекційного контролю в закладах охорони здоров'я з метою забезпечення збереження навколишнього та виробничого середовища.

Структура навчального освітнього компонента

№ з/п	Тема	Кількість годин			
		Загальний обсяг	Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота
1	Підприємства харчової промисловості України. Методи зберігання харчових продуктів. Стратегічний запас харчових продуктів. Накопичення продовольства в країнах ЄС.	9	2	4	3
2	Гігієнічна експертиза харчових продуктів за показниками якості та безпеки. Види фальсифікації харчових продуктів. Гігієнічна експертиза м'яса, птиці, ковбаси та ковбасних виробів.	8	2	4	2
3	Гігієнічна експертиза риби і рибних продуктів. Лабораторне дослідження якості ковбас та кулінарних виробів з риби та рибних продуктів. Фальсифікація цих продуктів	6	-	4	2
4	Гігієнічна експертиза зернових продуктів, борошна, хліба та хлібних продуктів. Фальсифікація цих продуктів.	8	2	4	2
5	Гігієнічні вимоги до переробки та гігієнічної експертизи кондитерських виробів. Фальсифікація цих продуктів.	6	-	4	2
6	Гігієнічна експертиза молока і молочних продуктів. Фальсифікація цих продуктів..	6	-	4	2
7	Гігієнічна експертиза овочів, плодів, грибів та банкових консервів. Фальсифікація цих продуктів.	6	-	4	2
8	Гігієнічна експертиза безалкогольних напоїв та харчових концентратів. Фальсифікація цих продуктів	6	-	4	2
9	Гігієнічні вимоги до гігієнічної експертизи яєць і яєчних продуктів та харчових жирів. Фальсифікація яєць, яєчних продуктів та харчових жирів.	2			2
10	Оцінка раціонального харчування. Складання та розрахунок добового харчового раціону для різних категорій осіб. Аліментарні	8	2	4	2

	захворювання та їх класифікація. Вітаміни, їх значення в харчуванні.				
11	Мікробні харчові отруєння. Харчові токсикоінфекції та токсикози	8	-	4	4
12	Немікробні харчові отруєння. Роль харчового фактору в механізмі передачі гельминтів; антропонозних та зоонозних інфекцій.				
13	Санітарний нагляд за підприємствами харчування. Особиста гігієна працівників підприємств харчування. Організація роботи помічника санітарного лікаря відділення гігієни харчування Дез. режим на підприємствах громадського харчування.	6	4	2	

Пререквізити	«Анатомія з основами фізіології людини», «Медична генетика», «Основи інформаційних технологій в медицині», «Аналітична хімія з технікою лабораторних робіт», «Безпека життєдіяльність та охорона праці в ґалузі»
Кореквізити	«Клінічні лабораторні дослідження», «Біологія»
Постреквізити	«Біологічна хімія з біохімічними методами дослідження», «Мікробіологія з основами імунології та технікою мікробіологічних досліджень»
Методи навчання	лекції, розповіді, пояснення; ілюстрування та демонстрування; практичні роботи, дослідницькі; робота в групах, дискусії, відпрацювання навичок, практико-орієнтовані завдання, професійні симуляції.
Методи контролю	тестування, розв’язання ситуаційний задач, аналіз клінічних ситуацій, захист практичної роботи, виконання практичних навичок
Види контролю	тематичний та підсумковий контроль відповідно до навчального плану

Перелік практичних навичок

1.Оволодіння правилами техніки безпеки, охорони праці в галузі, професійної

безпеки при роботі з інфікованим матеріалом.

2. Обладнання робочого місця лаборанта для проведення паразитологічних досліджень.

3. Відбір матеріалу для проведення паразитологічних досліджень.

4. Забір проб продуктів харчування на дослідження

5. Виготовлення препаратів м'яса для виявлення паразитів

6. Виготовлення нативного препарату з інвазійного матеріалу.

7. Визначення видової належності та морфології гельмінтів на макро- та мікропрепаратах.

8. Диференціювання вегетативних форм, цист різних видів патогенних найпростіших.

9. Дослідження інвазійного матеріалу на виявлення гельмінтів методами нативного мазка, товстого мазка за методом Като, методами збагачення.

10. Виготовлення розчинів для методів збагачення.

11. Виявлення личинок гельмінтів за методами Бермана, Юсупова, Прохорова.

12. Дослідження препаратів на виявлення трихінел.

13. Узяття матеріалу на виявлення гостриків.

14. Виявлення збудників корости і демодекозу.

15. Визначення видової належності гельмінтів (статевозрілих форм, личинок, яєць).

16. Оброблення та знезаражування інфікованого матеріалу, лабораторного обладнання і посуду.

17. Оформлення направлення до лабораторії.

18. Реєстрація та оформлення результатів санітарно-гігієнічного дослідження.

19. Правила роботи та налаштування приладів

20. Заповнювання обліково-звітної документації.

Перелік питань контролю знань

Правила техніки безпеки, охорони праці в галузі, особистої гігієни, протиепідемічного режиму, при проведенні лабораторних досліджень.

2. Видатні вчені-з гігієни харчування

3. Паразитизм як екологічне явище.

4. Класифікація паразитів.

5. Взаємовідносини паразита і хазяїна.

6. Життєві цикли паразитів.

7. Основні, проміжні і додаткові живителі. Поняття про біо- та геогельмінти.

8. Трансмісивні та природно-вогнищеві хвороби.

9. Поширення та локалізація паразитів у навколишньому середовищі та в організмі людини.

10. Характерні особливості морфології Типу Sarcomastigophora, його медичне значення.

11. Дизентерійна амеба, особливості будови великої і малої вегетативних форм та цист. Цикл розвитку.

12. Симптоми амебіазу, шляхи зараження та профілактика захворювання.

13. Методи лабораторного дослідження дизентерійної амеби.

14. Непатогенні амеби, їх відмінність від дизентерійної.

15. Прилади для виявлення гельмінтів

16. Загальна характеристика Типу Плоскі черви (Plathelminthes).

17. Морфофункціональні особливості, цикл розвитку основних представників класу сисуни: печінкового легеневого, ланцетоподібного, китайського сисунів та шистосом.

18. Лабораторне дослідження різних видів трематод.

19. Характеристики Типу Стьожкові черви (Cestoda).

20. Особливості будови, цикли розвитку ціп'яків: бичачого, свинячого, карликового; ехінокока, альвеокока, стьожака широкого.

21. Патогенний вплив ціп'яків на організм людини та спричинені ними захворювання.

22. Методи лабораторної діагностики цестодозів.

23. Будова і розвиток рпредставників Типу Круглі черви (Nemathelminthes).

24. Особливості будови окремих представників нематод: аскарид, гостриків, волосоголовців, анкілостом, кишкової вугриці, трихінели.

25. Лабораторна діагностика нематодозів.

26. Шляхи зараження нематодозами та профілактика.

Політика курсу

Типова політика курсу базується на принципах професіоналізму, безпеки та взаємоповаги й містить наступні ключові блоки:

Академічна доброчесність: самостійне виконання завдань здобувачами освіти (самостійних робіт, тестових завдань, практичних завдань); плагіат (заборонено списування, користування чужими матеріалами без посилань, штучного інтелекту під час контролю знань); наслідки порушень - анулювання результату за виконану роботу.

Відвідування та дедлайни: відвідування практичних занять є строго обов'язковим, оскільки курс передбачає відпрацювання практичних навичок.

Правила поведінки на заняттях: допуск до занять тільки при наявності спецодягу (медичному халаті або костюмі, медичної шапочки, змінної маски, медичних рукавичок, змінного взуття).

Політика оцінювання: прозорість (за національною та ЄКТС згідно положення про оцінювання у навчальному закладі освіти); оскарження оцінки (згідно положення коледжу).

Академічна підтримка та інклюзивність: рівні можливості (доброзичливу атмосферу та відсутність будь-яких проявів дискримінації (за статтю, віком, релігією, особливими освітніми потребами); зворотній зв'язок (під час індивідуальних занять студент може звернутись очно або онлайн) для уточнення складного матеріалу.

Політика оцінювання

Оцінювання результатів навчання з освітнього компонента «Гігієна харчування з методами санітарно-гігієнічних досліджень» здійснюється на засадах об'єктивності, систематичності, прозорості, академічної доброчесності та відповідності визначеним результатам навчання. Передбачено тематичне та підсумкове оцінювання. Оцінюються повнота і усвідомленість теоретичних знань, правильність використання клінічної термінології, уміння працювати з мікроскопом, розпізнавати паразитів людини, знання та дотримання алгоритмів

проведення лабораторних досліджень, якість виконання практичних робіт, здатність аналізувати результати дослідження та Практичні результати оцінюються за принципом: знає - розпізнає - виконує - аналізує .

Обов'язковими є дотримання правил лабораторної безпеки та академічної доброчесності. Порядок відпрацювання пропущених занять, повторного оцінювання та оскарження результатів визначається відповідними внутрішніми нормативними документами Коледжу. Результати самостійної роботи враховуються відповідно до визначених критеріїв. Підсумкова оцінка формується відповідно до системи оцінювання, встановленої у Коледжі. Повторне оцінювання, відпрацювання пропущених зайняття та оскарження результатів здійснюються відповідно до внутрішніх нормативних документів Коледжу. Під час усіх видів контролю здобувачі освіти

зобов'язані дотримуватися принципів академічної доброчесності.

Усі види контролю навчальної діяльності та визначення рівня сформованості тих чи інших компетентностей відбуваються за національною 4-бальною шкалою:

«5» (відмінно) – повні, системні знання; вільне володіння термінологією; правильне розпізнавання морфологічних структур паразитів людини; самостійне виконання практичних завдань та аналіз результатів..

«4» (добре) – достатні знання; правильне розпізнавання основних структур паразитів людини та виконання практичних завдань; окремі несуттєві неточності, які здобувач може виправити.

«3» (задовільно) – базові знання; розпізнавання основних морфологічних структур паразитів людини; виконання практичних завдань із частковою допомогою викладача; наявність окремих суттєвих помилок.

«2» (незадовільно) – фрагментарні знання; труднощі з розпізнаванням морфологічних структур паразитів людини; суттєві помилки під час виконання практичних завдань; мінімальні результати навчання не досягнуті.

Критерії оцінювання тестів

% правильних відповідей	Оцінка
90-100%	5
89-74%	4

73-60%	3
<60%	2

Інформаційні ресурси

Л 1 . Голубовська О.А., Інфекційні хвороби.- Київ ВСВ.-«Медицина».- 2022.-464с.

Л 2 . Дуденко Н.В.,Павлоцька Л.В., Артеменко В.С. Основи фізіології та гігієни харчування/ Університетська книга.- 2023.-558с.

Л 3 . Колесник Н.Ф. Гігієна харчування [Текст]: навчальний посібник / Н.Ф. Колесник, Ю.В. Цейслєр, О.В. Шелюк, Ю.М. Пенчук. - Київ, 2021. -161с.

Л 4 . Козько В.М., Бондаренко А.В., Соломенник Г.О. Невідкладна інфектологія: навчальний посібник. 3-е видання.-Київ.-2023.-143с.

Л 5 . Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Димитрієвич Л.Р. Основи фізіології та гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів.- Університетська книга.- 2023.- 441с.

Л 6 .Онопрієнко О.В., Онопрієнко О.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Навчальний посібник.- Черкаси: ЧДТУ.- 2021.- 138с.

Л 7 . Технологічна експертиза харчової продукції : навч.-метод. посібник / укл.: В. М. Федорів, І. М. Кобаса, В. В. Дійчук. -Чернівці: Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича.- 2020. -182с.

Л 8 . Міненко С. І., Приходько М. К. Фактори, які визначають вплив аграрного сектора на економічну безпеку держави. Управління розвитком соціально-економічних систем: матеріали VIII Міжнародної науковопрактичної конференції (м. Харків, 21-22 березня 2024 року). Ч. 2. Харків: ДБТУ.- 2024.- с. 61-65.

URL: https://www.bsmu.edu.ua/blog/elektronni-resursy-biblioteky-shho-dostupno-studentu-onlajn