

**МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ПЛОВДИВ
МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ**

ОДОБРЯВАМ

ДИРЕКТОР:

/Доц. д-р Н. Трайкова, дм/



За учебната 2017/2018 г.

ПРОГРАМА

ПО

ЗАБОЛЯВАНИЯ, СВЪРЗАНИ С ХРАНИ И ХРАНЕНЕ

**за придобиване на образователно-квалификационна степен
„професионален бакалавър”
по специалност „Инструктор по хранене и безопасност на храните”
и професионална квалификация „Инструктор по хранене и
безопасност на храните”**

**МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ , МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ- ПЛОВДИВ
Адрес: Пловдив, ул."Братя Бъкстон "120
Тел/ факс:**

Пловдив, 2017 г.

АНОТАЦИЯ:

Учебната дисциплина “Заболявания, свързани с храни и хранене” дава на студентите от специалност “Инструктор по хранене и безопасност на храните” необходимите знания по отношение заболяванията, свързани с храните и храненето; профилактиката на заболяванията от биологично и химично замърсяване на храните; хранителната превенция на някои широко разпространени заболявания със социална значимост, дължащи се на неправилно хранене.

ОСНОВНИ ЦЕЛИ:

Бъдещите инструктори по хранене и безопасност на храните трябва да познават причините, развитието на заболяванията, свързани с храните и храненето, както и профилактичните мерки за недопускане на тяхното развитие.

ОСНОВНИ ЗАДАЧИ:

1. Бъдещите инструктори по хранене и безопасност на храните трябва да знаят особеностите на развитието на заболяванията, свързани с храните и храненето, и да умеят да прилагат адекватни профилактични мероприятия за тяхното недопускане.
2. Да могат да водят ефективна здравно-просветна дейност сред населението и персонала на обектите за обществено хранене за недопускане на заболявания, свързани с храните и храненето.
3. Да са запознати със задачите на медицинския специалист при възникване на взрив от хранително заболяване (отравяне).

МЕТОДИ НА ПРЕПОДАВАНЕ:

лекции, семинарни занятия

ОЦЕНЯВАНЕ НА ЗНАНИЯТА:

Входящ тест, писмен и устен изпит

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ЧАСОВЕ ПО СЕМЕСТРИ

Семестър	Всичко часове	Часове седмично	От тях :	
			лекции	семинари
IV	30	2	15	15
Общо :	30		15	15

РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИЯ МАТЕРИАЛ ПО ТЕМИ И ЧАСОВЕ**ЧЕТВЪРТИ СЕМЕСТЪР – ЛЕКЦИИ**

№	ТЕМА	Уч. часове
1.	Опасности в храните. Анализ на риска. Биологични агенти в храните. Хранителни заболявания от микробен произход – хранителни	3

	инфекции; хранителни токсикоинфекции – салмонелози, токсикоинфекции, предизвикани от условнопатогенни микроорганизми. Профилактика.	
2.	Хранителни интоксикации - стафилококови интоксикации, ботулизъм. Паразитни заболявания, предавани чрез храните. Профилактика. Хранителни заболявания от микроскопични гъбички (микотоксикози).	3
3.	Заболявания от химично замърсени храни – заболявания от вредни примеси в хранителните продукти (екзогенни токсиканти); немикробни хранителни отравяния. Профилактика. Устойчиви органични замърсители (полихлорирани бифенили, диоксини, фурани). Други химични замърсители в храните.	3
4.	Добавки в храните („технологични добавки“, хранителни адитиви). Категории. Законодателство и контрол. Хигиенна оценка на безопасността на подсладители, овкусители, оцветители и консерванти. Хигиенна оценка на ароматизантите. Хигиенна и токсикологична оценка на материалите, предназначени за контакт с храни.	3
5.	Заболявания от неправилно хранене - болести от недохранване: квашиоркър, маразм; хранителни поведенчески разстройства (анорексия, булимия, орторексия). Заболявания от дисбалансирано хранене. Наднормено тегло и затлъстяване; хранителни режими за редукция на телесната маса.	3

Общо 15 часа

ЧЕТВЪРТИ СЕМЕСТЪР – СЕМИНАРИ

№	ТЕМА	Уч. часове
1.	Профилактика на заболяванията, причинени от биологично и химично замърсяване (контаминиране) на храната. Задачи на медицинския специалист при взрив от хранително заболяване (отравяне). Заболявания от биологично замърсени (контаминирани) храни – хранителни токсикоинфекции: салмонелози; токсикоинфекции, предизвикани от условнопатогенни микроорганизми. Запознаване и обсъждане на конкретни случаи на взривове от хранителни заболявания по документи. Профилактика.	3
2.	Заболявания от биологично контаминирани храни – хранителни интоксикации (токсикози); хранителни заболявания от микроскопични гъбички (микотоксикози); паразитни заболявания, предавани чрез храните. Анализирани данни от направени проучвания на взривове от заболявания от хранителен произход. Профилактика. Индикаторни микроорганизми в хранителните продукти. Значение за хигиенната оценка на хранителните продукти и обекти.	3
3.	Заболявания от химично замърсени храни – заболявания от вредни примеси в хранителните продукти (екзогенни токсиканти); немикробни хранителни отравяния. Запознаване и обсъждане на конкретни случаи по документи. Профилактика.	3
4.	Заболявания от неправилно хранене – болести от недохранване (квашиоркър, маразм; хранителни поведенчески разстройства). Заболявания от дисбалансирано хранене - затлъстяване, протективни	3

	фактори спрямо свръхтегло и затлъстяване.	
5.	Профилактика на заболяванията от храните и храненето – презентации по предварително зададени теми, дискусии.	3

Общо 15 часа

ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ:

След завършване на обучението по дисциплина “Заболявания, свързани с храни и хранене” студентите трябва да имат следните познания и умения:

1. Да познават основните начини за биологично и химично контаминиране на храната и да умеят да предотвратят възникването на взрив от хранително заболяване (отравяне).
2. Да познават причините за хранителни отравяния от немикробен произход и да умеят да избягват тяхното възникване.
3. Да имат познания и умения за съобщаване, проучване и регистриране на взрив от хранително заболяване.
4. Да са запознати с причините на заболяванията, предизвикани от неправилно хранене; да имат знания за протективните фактори, свързани с храненето за намаляване риска от развитие на тези заболявания.

ЛИТЕРАТУРА:*Основна:*

1. Еникова Р. (под ред.). Хигиена на храненето – учебник за студенти-бакалаври по специалността „Опазване и контрол на общественото здраве“, Плевен, 2014.
2. Попов Б. (под ред.). Хигиена, хранене и професионални болести – учебник за студенти по медицина и общопрактикуващи лекари, София, 2009.
3. Несторова В. Хигиена на храненето и хранително законодателство. Матком, 2014.
4. Търновска Т. (под ред.). Практическо ръководство по хигиена на заведенията за здравно обслужване. Медицинско издателство „Райков“, 2010.
5. Наредба № 9/17 ноември 2011 г. за реда за съобщаване, проучване и регистриране на взрив от хранително заболяване и реда за вземане на проби при провеждане на епидемиологичното проучване. Министерството на здравеопазването, обн. ДВ. бр.95 от 2 декември 2011г.

Допълнителна:

1. Боцов Д. Хигиена на храненето и хранително законодателство, София, Матком, 2007.
2. Боцов Д., Цоневски Д., Стаменова Ц. Хигиена на храненето – учебник за санитарни инспектори. Медицина и физкултура, София, 1991.

К О Н С П Е К Т ЗА СЕМЕСТРИАЛЕН ИЗПИТ:

1. Опасности в храните. Анализ на риска. Биологични агенти в храните.
2. Хранителни заболявания от микробен произход – хранителни инфекции; хранителни токсикоинфекции – салмонелози, токсикоинфекции, предизвикани от условнопатогенни микроорганизми. Профилактика.
3. Хранителни интоксикации - стафилококови интоксикации, ботулизъм. Профилактика.
4. Паразитни заболявания, предавани чрез храните. Вирусни хранителни инфекции. Профилактика.
5. Индикаторни микроорганизми в хранителните продукти. Значение за хигиенната оценка на хранителните продукти и обекти.
6. Хранителни заболявания от микроскопични гъбички (микотоксикози). Профилактика.
7. Заболявания от химично замърсени храни – заболявания от вредни примеси в хранителните продукти (екзогенни токсиканти) /пестициди, токсични елементи, нитрати, нитрити, нитрозамини/.
8. Устойчиви органични замърсители – полихлорирани бифенили, диоксини, фурани. Други химични замърсители в храните (акриламид, бенз/а/пирен, 3-монохлорпропандиол). Профилактика.
9. Немикробни хранителни отравяния – отравяния с хранителни продукти, токсични по природа; отравяния с хранителни продукти, токсични при определени условия. Профилактика.
10. Технологични добавки в храните. Категории. Хигиенна оценка на подсладителите, овкусителите, оцветителите, консервантите. Законодателство и контрол.
11. Хигиенна оценка на ароматизанти. Законодателство и контрол.
12. Хигиенна и токсикологична оценка на материалите, предназначени за контакт с храни.
13. Профилактика на заболяванията, причинени от биологично и химично замърсяване (контаминиране) на храната. Задачи на медицинския специалист при взрив от хранително заболяване (отравяне).
14. Заболявания от неправилно хранене - болести от недохранване: квашиоркър, маразм.
15. Хранителни поведенчески разстройства (анорексия, булимия, орторексия).
16. Заболявания от дисбалансирано хранене. Наднормено тегло и затлъстяване. Хранителни режими.

К О Н С П Е К Т ЗА ДЪРЖАВЕН ИЗПИТ:

1. Опасности в храните. Анализ на риска. Биологични агенти в храните.
2. Хранителни заболявания от микробен произход – хранителни инфекции; хранителни токсикоинфекции – салмонелози, токсикоинфекции, предизвикани от условнопатогенни микроорганизми. Профилактика. Задачи на медицинския специалист при взрив от хранително заболяване (отравяне).
3. Хранителни интоксикации - стафилококови интоксикации, ботулизъм. Профилактика. Задачи на медицинския специалист при взрив от хранително заболяване (отравяне).

4. Паразитни заболявания, предавани чрез храните. Вирусни хранителни инфекции. Профилактика. Задачи на медицинския специалист при взрив от хранително заболяване (отравяне).

5. Индикаторни микроорганизми в хранителните продукти. Значение за хигиенната оценка на хранителните продукти и обекти.

6. Хранителни заболявания от микроскопични гъбички (микотоксикози). Профилактика. Задачи на медицинския специалист при взрив от хранително заболяване (отравяне).

7. Заболявания от химично замърсени храни – заболявания от вредни примеси в хранителните продукти (екзогенни токсиканти) /пестициди, токсични елементи, нитрати, нитрити, нитрозамини/.

8. Устойчиви органични замърсители – полихлорирани бифенили, диоксини, фурани. Други химични замърсители в храните (акриламид, бенз/а/пирен, 3-моноклорпропандиол). Профилактика.

9. Немикробни хранителни отравяния – отравяния с хранителни продукти, токсични по природа; отравяния с хранителни продукти, токсични при определени условия. Профилактика.

10. Технологични добавки в храните. Категории. Хигиенна оценка на подсладители, овкусители, оцветители, консерванти. Хигиенна оценка на ароматизанти. Законодателство и контрол.

11. Хигиенна и токсикологична оценка на материалите, предназначени за контакт с храни.

12. Заболявания от неправилно хранене - болести от недохранване: квашиоркър, маразм.

13. Хранителни поведенчески разстройства (анорексия, булимия, орторексия).

14. Заболявания от дисбалансирано хранене. Наднормено тегло и затлъстяване. Хранителни режими.