

**МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ПЛОВДИВ  
МЕДИЦИНСКИ КОЛЕЖ**

**ОДОБРЯВАМ**

**ДИРЕКТОР:**

**/Доц. д-р Н. Трайкова, дм/**



**За учебната 2017/2018 г.**

# **ПРОГРАМА**

**ПО**

# **ХИГИЕНА И ЕПИДЕМИОЛОГИЯ**

**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.**

## РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ЧАСОВЕ ПО СЕМЕСТРИ ПО ХИГИЕНА

Семестър	Всичко часове	Часове седмично	От тях :	
			лекции	упражнения
III	15	1 /15 седмици/	10	5
Общо :	15		10	5

### АНОТАЦИЯ:

Имайки предвид огромното пряко и косвено влияние на екологичните проблеми върху здравето на населението, както и непрекъснато нарастващото му значение в глобален аспект, обучението запознава бъдещите инструктори по хранене и безопасност на храните с по-важните здравни последици от замърсяването на въздуха, водите, почвата, храните.

Основният акцент в мозайката от здравно-екологични проблеми е поставен върху значението на профилактиката за подобряване на общественото здраве и методите за нейното осъществяване.

### ОСНОВНИ ЦЕЛИ:

Целта на обучението по хигиена е студентите да усвоят принципите на медицинската профилактика като система от мерки за опазване и укрепване на здравето, подобряване качеството на живот, стимулиране на развитието и работоспособността и постигане на активно дълголетие.

### ОСНОВНИ ЗАДАЧИ:

1. Изучаване на същността на някои основни фактори от околната среда, труда и храненето.

2. Придобиване на специфични знания за влиянието на атмосферното замърсяване, питейната вода и храните, значението на здравословното хранене, условията труда и др. върху здравето на населението с акцент върху патологичните състояния, свързани с храните и храненето.

3. Придобиване на практически знания върху контрола на храните, храненето на различни възрастово-полови групи от населението и заведенията за обществено хранене.

### ФОРМИ НА ПРЕПОДАВАНЕ:

Лекции, семинари, практически упражнения, дискусии, семинари.

### ОЦЕНЯВАНЕ НА ЗНАНИЯТА:

Индивидуални картони за присъствие; дисциплината завършва с изпит в III-ти семестър.

**РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИЯ МАТЕРИАЛ ПО ТЕМИ И ЧАСОВЕ**  
**ХИГИЕНА**  
**ТРЕТИ СЕМЕСТЪР - ЛЕКЦИИ**

№	ТЕМА	часове
1	Медицинската хигиена в структурата на медицинското познание. Връзка на медицинската хигиена с другите науки.	1
2	Структура, състав и значение на атмосферния въздух. Атмосферно замърсяване – същност, здравно значение и профилактика.	1
3	Питейно водоснабдяване – характеристика и системи. Здравна защита на водоизточниците. Пречистване и обеззаразяване на питейната вода.	1
4	Хигиена на почвата – значение за здравето. Очистване на населените места от отпадъци – твърди и течни. Шумът в комунално-битовата среда – определение, източници, здравни последиствия, профилактика.	2
5	Принципи на здравословното хранене. Заболявания причинени от биологично и химично замърсяване на храните.	1
6	Предмет, задачи и проблеми в областта на хигиената на детско-юношеската възраст. Хигиенни изисквания към устройството на детските заведения и училищата.	2
7	Хигиена на труда (физиология и ергономия на труда), трудова медицина. Рискови фактори при работа. Фактори на трудовия процес (тежест, напрежение, работна поза, работни движения, режим на труд и почивка). Вредни фактори на работната среда – физични, химични, биологични.	2

**Общо: 10 часа**

**ХИГИЕНА**  
**ТРЕТИ СЕМЕСТЪР - УПРАЖНЕНИЯ**

№	ТЕМА	часове
1	Здравен контрол на водоснабдяването и водата за питейно-битови нужди – предварителен и текущ. Методи за пробовземане на питейна вода. Хигиенна оценка на органолептичните и някои физикохимични качества на питейната вода. Микробиологични показатели за контрол на епидемичната безопасност на питейната вода.	2

2	Хигиенни изисквания/обследване на ЗОХ, социални трапезарии, млечните кухни и др.	1
3	Оценка на храненето и хранителния статус на различни възрастово-полови групи от населението.	2

**Общо: 5 часа**

### **ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ:**

Дипломираният инструктор по хранене и безопасност на храните с ОКС “Професионален бакалавър” трябва:

- да познават основните неблагоприятни за здравето фактори на жизнената среда;
- да познават основните здравни последствия, причинени от екологични нарушения и вредни фактори в трудовата и учебна среда, храните и храненето;
- да познава организацията на здравния контрол в България;
- да има основни познания по класическите и модерните методи за оценка и контрол на някои фактори от жизнената среда;
- да познават основните законодателни документи в нашата страна за недопускане на епидемични неблагоприятия свързани с факторите на околната, трудовата и учебна среда, храните и храненето;
- да умее да прилага практически методите за анализ и контрол на вредни фактори на околната среда при производството, съхранението и търговията на храните;
- да има основни познания по класическите и модерните методи за оценка на хранителния статус и качеството на храните;
- да съставя, оптимизира и регулира хранителните модели в зависимост от специфичните изисквания на различни възрастово-полови групи от населението в здраве, болест, реконвалесценция, функционално състояние и пр.;
- да извършва научна и иновативна дейност в областта на храните и храненето;
- непрекъснато да актуализира и усъвършенствува знанията и уменията си и да повишава своята квалификация.

### **ЛИТЕРАТУРА**

1. Хигиена и екология, под ред. на проф. Д. Цветков, том I, изд. “Знание”, 1999 г.
2. Ръководство по хигиена и професионални болести под ред. на проф. Д. Цветков, “МФ”, София 1994 г.
3. Учебник по хигиена под ред. на Д. Цоневски, МФ, София, 1991 г.
4. Хигиена на хранене – учебник за санитарни инспектори. Д. Боцов, Д. Цоневски, Н. Стамова, МФ, София, 1998 г

## **КОНСПЕКТ ЗА СЕМЕСТРИАЛЕН ИЗПИТ ПО ХИГИЕНА**

### **А. Теоретична част**

1. Медицинската хигиена в структурата на медицинското познание. Връзка на медицинската хигиена с другите науки.
2. Структура, състав и значение на атмосферния въздух. Атмосферно замърсяване – същност, здравно значение и профилактика.

3. Хигиена на водата. Здравно значение на водата. Здравни изисквания към качествата на питейната вода.
4. Питейно водоснабдяване – характеристика и системи. Здравна защита на водоизточниците.
5. Пречистване и обеззаразяване на питейната вода.
6. Хигиена на почвата – значение за здравето. Очистване на населените места от отпадъци – твърди и течни.
7. Шумът в комунално-битовата среда – определение, източници, здравни последиствия, профилактика.
8. Принципи на здравословното хранене. Заболявания причинени от биологично замърсяване на храните.
9. Принципи на здравословното хранене. Заболявания причинени от химично замърсяване на храните.
10. Предмет, задачи и проблеми в областта на хигиената на детско-юношеската възраст.
11. Хигиенни изисквания към устройството на детските заведения и училищата.
12. Хигиена на труда (физиология и ергономия на труда), трудова медицина. Рискови фактори при работа. Фактори на трудовия процес (тежест, напрежение, работна поза, работни движения, режим на труд и почивка.
13. Вредни фактори на работната среда – физични, химични, биологични.

#### **Б. Практична част**

1. Здравен контрол на водоснабдяването и водата за питейно-битови нужди – предварителен и текущ. Методи за пробовземане на питейна вода.
2. Хигиенна оценка на органолептичните и някои физикохимични качества на питейната вода.
3. Микробиологични показатели за контрол на епидемичната безопасност на питейната вода.
4. Хигиенни изисквания/обследване на ЗОХ, социални трапезарии, млечните кухни и др.
5. Методи за оценка на хранителния статус на различни групи от населението.
6. Изисквания при съставяне на меню за здрави хора.
7. Изисквания при съставяне на меню при болни хора.

### **РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИТЕ ЧАСОВЕ ПО СЕМЕСТРИ ЕПИДЕМИОЛОГИЯ**

Семестър	Всичко часове	Часове седмично	От тях :	
			лекции	упражнения
III	15	1 /15 седмици/	8	7
Общо :	15		8	7

#### **АНОТАЦИЯ:**

Запознаване на студентите с епидемиологията на инфекциозните болести като общомедицинска наука и епидемиологичните познания на съвременния

етап. Изясняване на методологията и методите на епидемиологията на инфекциозните болести и приложението им при разкриването и контрола на епидемични взривове, възникнали в заведения за обществено хранене или свързани с продажбата на контаминирани хранителни продукти и напитки.

### **ОСНОВНИ ЦЕЛИ :**

Да запознае студентите с причините, условията и механизмите за появата и разпространението на чревните инфекции. Определяне ролята и значението на първичните и вторични движещи сили на епидемичния процес при заразните болести и по-конкретно при инфекциите с ентерален механизъм на предаване.

### **ОСНОВНИ ЗАДАЧИ :**

Основни задачи на учебната програма са овладяването на: теоретични знания за причините за възникване, развитие и прекратяване на епидемичния процес при отделните чревни инфекции; теоретични знания за движещите сили на епидемичния процес – източник на инфекция, механизми и фактори на предаване на заразните болести, възприемчивост на населението и имунитет, социални и природни фактори; основните методи за епидемиологични изследвания и практически умения за приложението на някои от тях; теоретични знания и практически умения за прилаганите ефикасни средства и методи за контрол на чревните инфекции.

### **ФОРМИ НА ПРЕПОДАВАНЕ:**

Лекции, Практически упражнения (семинари), Самостоятелна подготовка.

### **ОЦЕНЯВАНЕ НА ЗНАНИЯТА:**

**Текущ контрол:** писмено изпитване, тестове, устно изпитване по време на семестъра.

**Заключителен контрол:** изпит – теоретичен /писмен/.

## **РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИЯ МАТЕРИАЛ ПО ТЕМИ И ЧАСОВЕ ЕПИДЕМИОЛОГИЯ ТРЕТИ СЕМЕСТЪР – ЛЕКЦИИ**

<b>№</b>	<b>ТЕМА</b>	<b>часове</b>
1	Епидемиологията като медицинска наука – предмет, задачи, теория и методи. Епидемичен процес – движещи сили и форми. Видове епидемии – хранителни, млечни, водни, контактено-битови. Общи мерки за превенция и контрол.	2

2	Дезинфекция – методи и средства. Дезинфекция в заведения за обществено хранене, детски заведения, търговски обекти за хранителни продукти и напитки.	2
3	Дезинсекция – методи и средства. Дератизация – методи и средства. Салмонелози (не тифни), коремен тиф и паратифове.	2
4	Хранителни токсикоинфекции. Ботулизъм.	2

Общо: 8 часа

**РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА УЧЕБНИЯ МАТЕРИАЛ ПО ТЕМИ И ЧАСОВЕ**  
**ЕПИДЕМИОЛОГИЯ**  
**ТРЕТИ СЕМЕСТЪР – УПРАЖНЕНИЯ**

№	ТЕМА	часове
1	Шигелози, колиентерити, полиомиелит, ентеровирусни инфекции.	2
2	Вирусни хепатити А и Е. Бруцелоза. Холера.	2
3	Антракс. Туларемия. Ку-треска. Хеморагична треска с бъбречен синдром.	3

Общо: 7 часа

## ОЧАКВАНИ РЕЗУЛТАТИ:

Теоретични знания : овладяване и обсъждане на:

- Епидемиологията като общомедицинска наука, разпространението на причинителите на чревни инфекции на популационно ниво, генотипни, фенотипни, социални и природни фактори на риск, които определят чревната инфекциозна патология при човека.
- Епидемиологията като наука за епидемичния процес, общи закономерности за възникването и разпространението на чревните инфекции в човешкото общество – причини, условия, механизми на развитие, особености на епидемичния процес при отделните ентерални инфекции.
- Методи, използвани в епидемиологичните проучвания, за разкриване на причинителя и факторите при възникнал епидемичен взрив.
- Съвкупността от средствата, използвани за превенция и контрол на чревните инфекции: препарати за дезинфекция, дезинсекция и дератизация.
- Структурата на епидемиологичния надзор при заразните болести с чревен механизъм на предаване.

Практически умения:

- Да сменя епидемиологична анамнеза при отделните чревни инфекции.
- Да провежда епидемиологично проучване в огнището на зараза при възникнали спорадични случаи и епидемични взривове от чревни инфекции.
- Да изготвя план за дезинфекция на възникналите заразни заболявания.
- Да изготвя план за дезинсекция и дератизация на възникналите заразни заболявания.
- Да назначи необходимите изследвания в огнище на чревна инфекция с цел разкриване на източника и факторите за предаването ѝ.

## ЛИТЕРАТУРА :

1. Ръководство по Епидемиология за практически упражнения. Под редакцията на проф. д-р Й. Стойлова. Автори: доц. д-р Н. Ватев и колектив. Изд. Райков, 2011.
2. Учебник по Епидемиология. Под редакцията на проф. д-р Н. Рибарова. Изд. „СИМЕЛПРЕС“, София, 2011.
3. Лекционен курс (доц. д-р Н. Ватев).
4. Материали от семинарните занимания (доц. д-р Н. Ватев).

## КОНСПЕКТ

1. Епидемиологията като медицинска наука – предмет, задачи, теория и методи.
2. Епидемичен процес – определение, основни движещи сили и форми.
3. Вторични движещи сили на епидемичния процес – социален и природен фактор.
4. Източник на инфекция – определение, видове заразни заболявания според източника на инфекция.
5. Значението на животните като източник на инфекция.
6. Видове епидемии. Основни характеристики на хранителните и млечните епидемии.
7. Дезинфекция – методи и средства. Физичен метод.



8. Дезинфекция – химичен метод.
  9. Дезинфекция в заведения за обществено хранене, детски заведения, търговски обекти за хранителни продукти и напитки.
  10. Дезинсекция – методи и средства.
  11. Дератизация – методи и средства.
- Епидемиология на инфекции, предавани по хранителен път:
12. Салмонелози (не тифни).
  13. Кореман тиф и паратифове.
  14. Хранителни токсикоинфекции (стафилококова интоксикация).
  15. Шигелози.
  16. Колиентерити.
  17. Ботулизъм.
  18. Полиомиелит.
  19. Ентеровирусни инфекции.
  20. Вирусен хепатит А.
  21. Вирусен хепатит Е.
  22. Бруцелоза.
  23. Холера.
  24. Антракс.
  25. Туларемия.
  26. Хеморагична треска с бъбречен синдром.
  27. Ку-треска.