



Министерство здравоохранения Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Рязанский государственный медицинский университет
имени академика И.П. Павлова»

Министерства здравоохранения Российской Федерации
ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России

Утверждено решением ученого совета
Протокол №10 от 21.05.2024 г.

Рабочая программа дисциплины	«Гигиена питания»
Образовательная программа	Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа специалитета по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело
Квалификация	Врач по общей гигиене, по эпидемиологии
Форма обучения	Очная

Разработчик (и): кафедра профильных гигиенических дисциплин

ИОФ	Ученая степень, ученое звание	Место работы (организация)	Должность
Галина Петровна Пешкова	к.м.н., доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	Доцент

Рецензент (ы):

ИОФ	Ученая степень, ученое звание	Место работы (организация)	Должность
Алексей Александрович Дементьев	Д.м.н, доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	Зав. кафедрой общей гигиены
Ольга Васильевна Медведева	Д.м.н., профессор	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	Зав. кафедрой общественного здоровья и здравоохранения с курсом организации здравоохранения ФДПО

Одобрено учебно-методической комиссией по специальности Медико-профилактическое дело

Протокол № 9 от 16.04. 2024 г.

Одобрено учебно-методическим советом.

Протокол № 7 от 25.04. 2024г.

Нормативная справка.

Рабочая программа дисциплины «Гигиена питания» разработана в соответствии с:

ФГОС ВО	Приказ Минобрнауки России от № 552 от 15.06.2017 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - специалитет по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело"
Порядок организации и осуществления образовательной деятельности	Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 6 апреля 2021 г. N 245 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры"

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения В результате изучения дисциплины студент должен:	
<p style="text-align: center;">ОПК-2 Способность распространять знания о здоровом образе жизни, направленные на повышение санитарной культуры и профилактику заболеваний населения</p>	<p>Индикаторы достижения компетенции: ОПК-2.1. Уметь анализировать информированность населения о здоровом образе жизни и медицинской грамотности. ОПК-2.2. Уметь разрабатывать план организационно-методических мероприятий, направленных на повышение информированности населения о здоровом образе жизни, его грамотности в вопросах профилактики болезней. ОПК-2.3. Уметь подготовить устное выступление или печатный текст, пропагандирующие здоровый образ жизни и повышающие грамотность населения в вопросах профилактики болезней.</p>	<p>– Знать: роль гигиены в проблеме укрепления здоровья, повышения работоспособности, и продолжительности активной жизни человека, – причины, условия и механизм возникновения заболеваний, их распространения; – современные гигиенические проблемы профилактики инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний; -методы пропаганды гигиенических знаний; -теорию санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач (смежных) областях Уметь: информировать население о здоровом образе жизни и медицинской грамотности. - разрабатывать план организационно-методических мероприятий, направленных на повышение информированности населения о здоровом образе жизни, его грамотности в вопросах профилактики болезней.- подготовить устное выступление или печатный текст, или санбюллетень, пропагандирующие здоровый образ жизни и повышающие грамотность населения в вопросах профилактики болезней. Владеть: информационно-</p>

		<p>образовательными технологиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой проведения гигиенического обучения работников отдельных профессий; – навыками работы с нормативной, законодательной технической документацией в пределах профессиональной деятельности специалиста Роспотребнадзора; – методами санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач.
<p style="text-align: center;">ПК-3. Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических исследований, испытаний и иных видов оценок.</p>	<p>Индикаторы достижения компетенции</p> <p>ПК-3.1. Владеть навыками изучения факторов среды обитания человека, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг, анализа различных видов документации, результатов лабораторных исследований, их оценке установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям и прогнозу влияния на здоровье человека (население)</p> <p>ПК-3.2. Владеть алгоритмом проведения санитарно-гигиенических лабораторных и инструментальных исследований.</p> <p>ПК-3.3. Уметь проводить оценку результатов санитарно-гигиенических лабораторных и инструментальных исследований.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей. - цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах пищевой промышленности, общественного питания и торговли, - порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований, - принципы организации профилактических

		<p>мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм,</p> <ul style="list-style-type: none">- санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья.- порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов и (или) устранению последствий нарушений, <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">-проводить отбор образцов продукции и проб для исследований, испытаний, измерений, проводить измерения факторов среды обитания,- устанавливать причины и условия возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений),- применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений, пользоваться современными техническими средствами при проведении разного рода исследований; <p>самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов исследований, обследований, испытаний,</p> <ul style="list-style-type: none">- самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой;- проводить оценку результатов санитарно-гигиенических лабораторных и инструментальных
--	--	---

		<p>исследований.</p> <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методами проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, продовольственного сырья и пищевых объектов, -навыками оформления документации по результатам проведенной экспертизы, -основными методами исследования качества пищевых продуктов; - методами расследования пищевых отравлений и других заболеваний неинфекционного алиментарного характера, – оценивать санитарное состояние пищевых объектов на соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических правил и технических регламентов, -навыками работы с проектной документацией и нормативными документами; -пользоваться современными техническими средствами при проведении разного рода исследований. - алгоритмом проведения санитарно-гигиенических лабораторных и инструментальных исследований.
<p align="center">ПК -6. Способность и готовность к проведению гигиенического воспитания населения.</p>	<p>Индикаторы достижения компетенции:</p> <p>ПК-6.1. Владеть алгоритмом планирования и проведения гигиенического воспитания и обучения населения.</p> <p>ПК-6.2. Уметь готовить материал для гигиенического воспитания и обучения декретированных групп</p> <p>ПК-6.3. Уметь оценивать эффективность профилактической работы с населением.</p>	<p>Знать: значение гигиенического воспитания, роль гигиены в проблеме укрепления здоровья, повышения работоспособности, и продолжительности активной жизни человека,</p> <ul style="list-style-type: none"> – принципы гигиенического воспитания, – причины, условия и механизм возникновения заболеваний, их распространения; -методы пропаганды

		<p>гигиенических знаний; – современные гигиенические проблемы профилактики инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний; Уметь: информировать население о здоровом образе жизни и медицинской грамотности. - разрабатывать план организационно-методических мероприятий, направленных на повышение информированности населения о здоровом образе жизни, его грамотности в вопросах профилактики болезней, -подготовить устное выступление или печатный текст, или санбюллетень, пропагандирующие здоровый образ жизни и повышающие грамотность населения в вопросах профилактики болезней. Владеть: информационно-образовательными технологиями; - методикой проведения гигиенического обучения работников отдельных профессий; – навыками работы с нормативной, законодательной технической документацией в пределах профессиональной деятельности специалиста Роспотребнадзора; – методами санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач.</p>
<p>ПК -7 Способность и готовность к изучению и</p>	<p>Индикаторы достижения компетенции: ПК-7.1. Владеть алгоритмом оценки фактического питания</p>	<p>Знать: основные принципы здорового питания; -основы и принципы организации рационального</p>

<p>гигиенической оценке состояния питания населения, безопасности пищевой продукции и соответствия пищевых объектов.</p>	<p>населения, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.</p> <p>ПК-7.2. Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.</p> <p>ПК-7.3. Уметь оформлять заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>ПК-7.4. Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции</p> <p>ПК-7.5. Владеть алгоритмом оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил.</p>	<p>питания различных возрастных и профессиональных групп;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы оценки пищевого статуса - принципы нормирования пищевых веществ и энергии, - нарушение функций организма при дисбалансе поступления пищевых веществ -гигиенические основы организации лечебного и лечебно-профилактического питания - методы изучения питания населения -методы оценка качества и безопасности пищевых продуктов -методику обследования пищевых объектов -знать нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов. <p>Уметь: прослеживать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний алиментарного характера;</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценить фактическое питание; -оценить пищевой статус организма; -разработать комплекс корректирующих мероприятий направленных на оптимизацию питания населения с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний и преодоления дефицита макро- и микронутриентов; - оформить заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения; - уметь оформить заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов, -уметь оформить акт обследования и санэпидзаключение по результатам проведенного
---	---	---

		<p>обследования пищевых объектов</p> <p>Владеть: методикой сбора информации о состоянии питания населения;</p> <ul style="list-style-type: none">-современными методами оценки фактического питания населения и определения пищевого статуса организма с применением компьютерных технологий;- алгоритмом оценки фактического питания населения;-алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов;- алгоритмом оценки пищевого статуса;- алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции;- алгоритмом оценки соответствия пищевых объектов требованиям санэпидправил и др . нормативно-правовым документам с последующим разработкой мер по профилактике заболеваний, алиментарного характера.
--	--	---

<p style="text-align: center;">ПК – 14 Способность и готовность к выполнению государственных функций в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия человека и в сфере защиты прав потребителей.</p>	<p>Индикаторы достижения компетенции: ПК-14.1. Владеть алгоритмом осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления предпринимательской деятельности и организации проверок поднадзорных объектов в соответствии с законодательством Российской Федерации. ПК-14.2. Владеть алгоритмом проведения административных расследований и оформления процессуальных документов ПК-14.3. Владеет алгоритмом рассмотрения обращений граждан, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ПК-14.4. Уметь оформлять материалы по результатам проверки поднадзорных объектов (акт проверки, предписания об устранении выявленных нарушений, протокол об административном правонарушении, постановления по делу об административном правонарушении и др.). ПК-14.5. Уметь оформлять экспертное заключение о соответствии /несоответствии продукции, предметов, объектов, условий деятельности, оборудования, инвентаря обязательным санитарным требованиям в рамках надзорных мероприятий и санитарно-эпидемиологических экспертиз и оценок, а также с целью государственной регистрации отдельных видов продукции. ПК-14.6. Уметь оценивать содержание и результаты выполнения программ производственного контроля. ПК-14.8. Владеть алгоритмом принятия мер по фактам</p>	<p>Знать: -нормативно-правовые акты, регулирующие исполнение основных полномочий Федеральной службы в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия человека и в сфере защиты прав потребителей; -административные процедуры исполнения органами Роспотребнадзора государственной функции по контролю (надзору); -права и полномочия должностных лиц Роспотребнадзора по предупреждению, выявлению и пресечению нарушений обязательных требований при осуществлении государственного контроля за выполнением требований санитарного законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей и благополучия человека; -требования к порядку исполнения государственной функции по проведению проверок выполнения требований законодательства; -основания для проведения плановой и внеплановой проверки -виды административных процедур, их структуру и взаимосвязь; -порядок производства по делам об административных правонарушениях; - требования по оформлению документов; -действия административной процедуры – оформление результатов проверки; -действия административной процедуры – принятие мер по результатам проверки;</p>
--	---	--

	<p>причинения вреда жизни и здоровью населения, связанного с приобретением и использованием некачественных товаров, работ и услуг.</p>	<p>- знать порядок рассмотрения обращений граждан, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -оформлять материалы по результатам проверки поднадзорных объектов (акт проверки, предписания об устранении выявленных нарушений, протокол об административном правонарушении, постановления по делу об административном правонарушении и др.); -оформлять экспертное заключение о соответствии /несоответствии факторов среды обитания, продукции, объектов, условий деятельности, оборудования, инвентаря обязательным санитарным требованиям в рамках надзорных мероприятий и санитарно-эпидемиологических экспертиз и оценок; -оценивать содержание и результаты выполнения программ производственного контроля. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; -методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора; методами контроля качества пищевых продуктов; -методами оценки фактического питания организованных и неорганизованных групп населения;
--	--	--

		<p>-алгоритмом осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления предпринимательской деятельности;</p> <p>-алгоритмом организации проверок поднадзорных объектов в соответствии с законодательством Российской Федерации;</p> <p>-основами разработки оптимальных управленческих решений по снижению негативного влияния пищи и нутриентов на человека;</p> <p>-алгоритмом осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления предпринимательской деятельности и организации проверок поднадзорных объектов в соответствии с законодательством Российской Федерации;</p> <p>- алгоритмом принятия мер по фактам причинения вреда жизни и здоровью населения, связанного с приобретением и использованием некачественных товаров, работ и услуг.</p>
--	--	--

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Гигиена питания» относится к Базовой части Блока 1 ОПОП специалитета по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело

Основные знания, умения и навыки, необходимые для изучения дисциплины, формируются в процессе овладения предшествующими дисциплинами:

Правовые основы деятельности врача

Знания: основные нормативные правовые документы; социальную значимость совей будущей профессии, обладать достаточным уровнем профессионального правосознания.

Умения: толковать различные правовые акты; осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления и правовой культуры.

Навыки: владеть профессиональными знаниями в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; применение нормативно-правовых актов в соответствии с профилем совей профессиональной деятельности; разработка нормативно-правовых актов в соответствии с профилем совей профессиональной деятельности.

Биоэтика

Знания: учение о здоровье человека и населения, методы его сохранения; взаимоотношения «врач- среда»; выдающихся деятелей медицины и здравоохранения; принципы врачебной этики и деонтологии; морально-этические нормы.

Умения: использовать положения и категории этики и биоэтики для оценивания и анализа различных тенденций, фактов и явлений в системе здравоохранения.

Навыки: ведения дискуссии и полемики, публичной речи и письменного аргументированного изложения своей собственной точки зрения по актуальным биоэтическим проблемам.

Латинский язык

Знания: основную медицинскую терминологию на латинском языке.

Умения: использовать не менее 900 терминологических единиц и терминологических элементов.

Навыки: навыками чтения и письма на латинском языке клинических и фармацевтических терминов.

Иностранный язык

Знания: лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера

Умения: использовать не менее 900 терминологических единиц и терминологических элементов.

Навыки: иностранным языком в объеме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников.

Физика, математика

Знания: математические методы решения интеллектуальных задач и их применение в медицине; основные физические явления и закономерности, лежащие в основе процессов, протекающих в организме человека; характеристики воздействия физических факторов на организм; физические основы функционирования медицинской аппаратуры; правила техники безопасности и работы в физических лабораториях с приборами.

Умения: пользоваться физическим оборудованием.

Навыки: владеть базовым физико-математическим аппаратом для решения медико-биологических задач.

Информатика, медицинская информатика и статистика

Знания: порядок сбора, хранения, поиска, обработки, преобразования, распространения информации в медицинских и биологических системах, использования информационных компьютерных систем в медицине и здравоохранении;

Умения: пользоваться учебной, научной, научно-популярной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности; проводить статистическую обработку экспериментальных данных.

Навыки: базовыми технологиями преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет.

Общая, биологическая и биоорганическая химия

Знания: физико-химические аспекты важнейших биохимических процессов и различных видов гомеостаза в организме: теоретические основы биоэнергетики, факторы, влияющие на смещение равновесия биохимических процессов; закономерности протекания физико-химических процессов в живых системах; роль биогенных элементов и их соединений в живых системах.

Умения: определять осуществимость того или иного процесса в условиях организма; относить вещества к определенным классам химических соединений, выделять функциональные группы, кислотный и основной центры, прогнозировать их химическое поведение в условиях организма; прогнозировать результаты физико-химических процессов, протекающих в живых системах, опираясь на теоретические положения;

Навыки: производить физико-химические измерения, характеризующие те или иные свойства растворов, смесей и других объектов, моделирующих внутренние среды организма, определять – массовую долю, кислотность, буферную емкость и др.

Биология, экология

Знания: закономерности наследственности и изменчивости в индивидуальном развитии как основы понимания патогенеза и этиологии наследственных и мультифакторных заболеваний; феномен паразитизма и биоэкологические заболевания.

Умения: пользоваться биологическим оборудованием; работать с увеличительной техникой (микроскопами, оптическими и простыми лупами).

Навыки: владеть простейшими медицинскими инструментами.

Нормальная и патологическая физиология

Знания: роль причин, условий и реактивности организма в возникновении, развитии и исходе болезней; причины, механизмы и основные (важнейшие) проявления типовых нарушений функций органов и физиологических систем организма; причины и механизмы типовых патологических процессов, их проявления и значение для организма при развитии различных заболеваний; значение экспериментального метода (моделирования болезней и болезненных состояний на животных) в изучении патологических процессов; его возможности, ограничения и перспективы.

Умения: планировать и проводить (с соблюдением соответствующих правил) эксперименты на животных, обрабатывать и анализировать результаты опытов, правильно понимать значение эксперимента для изучения клинических форм патологии.

Навыки: применения полученных знаний при изучении клинических дисциплин и в последующей профессиональной деятельности; планирования и проведения (с соблюдением соответствующих правил) экспериментов на животных, обработки и анализа результатов опытов, правильного понимания значения эксперимента.

Микробиология, вирусология, иммунология

Знания: классификацию, морфологию и физиологию микроорганизмов и вирусов, их влияние на здоровье человека, методы микробиологической диагностики; применение основных антибактериальных, противовирусных и биологических препаратов; структуру и функции иммунной системы человека, ее возрастные особенности, механизмы развития и функционирования.

Умения: работать с увеличительной техникой (микроскопами, оптическими и простыми лупами).

Навыки: информацией о принципах стерилизации, дезинфекции и антисептической обработки инструментов при взятии смывов.

Общая гигиена

Знания: основы законодательства РФ, основные нормативно–технические документы по охране здоровья детского и взрослого населения; основы законодательства о здравоохранении и санитарно–эпидемиологическом благополучии населения; нормативные, нормативно–технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов в продовольственном сырье и пищевых продуктах; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания; показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе СГМ; методы установления причинно–следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; цели, задачи, содержание и методы социально–гигиенического мониторинга объектов окружающей среды; понятия планирования и организации проверок объектов; принципы проведения санитарно–эпидемиологической экспертизы;

Умения: производить основные физические измерения, проводить отбор проб пищевых продуктов и продовольственного сырья на различные виды исследований; определять показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды на человека или среду; выявлять факторы риска, способствующие возникновению и распространению заболеваний, в том числе инфекционных и разрабатывать мероприятия по их профилактике; оценивать санитарное состояние объектов санитарно–эпидемиологического надзора.

Навыки: методы предупреждения воздействия факторов окружающей среды на организм человека; методика сбора социально–гигиенической информации; информации о здоровье населения; методология оценки риска здоровью населения; анализ результатов инструментальных, лабораторных исследований, экспертизы проектной документации.

Общественное здоровье и здравоохранение

Знания: основные показатели здоровья населения; критерии комплексной оценки состояния здоровья пациента.

Умения: применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения в своей профессиональной деятельности; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.

Навыки: работы с нормативной, нормативно–технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; владеть методикой сбора социально–гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения.

Внутренние болезни, общая физиотерапия, эндокринология

Знания: этиологию, патогенез и меры профилактики наиболее часто встречающихся заболеваний; применение информативных методов и вычислительной техники в профилактике различных заболеваний; принципы диспансеризации населения.

Умения: проводить мероприятия по первичной и вторичной профилактике наиболее часто встречающихся заболеваний терапевтического профиля.

Навыки: общения, относящиеся к основным навыкам клинической компетентности.

Акушерство, гинекология

Знания: основные принципы организации питания в родильных домах.

Умения: оценить роль питания в патологии беременности, заболевании плода и новорожденных.

Навыки: общения, относящиеся к основным навыкам клинической компетентности.

Онкология, лучевая терапия

Знания: принципы организации онкологической помощи населению России; современные классификации при основных локализациях злокачественных опухолей; патогенез развития наиболее частых злокачественных процессов; положения по формированию групп риска с целью раннего выявления опухолевых заболеваний.

Умения: собрать и проанализировать информацию об онкологических больных в плане ее статистической обработки;

Навыки: общения, относящиеся к основным навыкам клинической компетентности.

Эпидемиология, военная эпидемиология

Знания: эпидемиологию неинфекционных заболеваний; методы эпидемиологического анализа; основы доказательной медицины;

Умения: самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия;

Навыки: владеть методикой проведения ретроспективного и оперативного эпидемиологического анализа заболеваемости населения и обследования очагов неинфекционных заболеваний; оценкой эффективности противоэпидемических мероприятий.

Инфекционные болезни

Знания: классификацию инфекционных болезней, клинические симптомы, синдромы инфекционных заболеваний; профилактики инфекционных болезней.

Умения: определить проявления инфекционного заболевания, объяснить причины, механизм развития, исход и оценить их значение.

Навыки: владеть сбором материала для диагностики заболеваний.

Профессиональные болезни

Знания: влияние условий труда на развитие профессиональных заболеваний; клиника проявлений, профессиональных заболеваний и роли питания в профилактике профессиональных заболеваний.

Умения: определить признаки хронических проявлений действия профессиональных вредностей, объяснить причины, механизм развития, прогноз.

Навыки: оказать медицинскую помощь при острых интоксикациях и неотложных состояниях.

Коммунальная гигиена

Знания: влияние факторов среды обитания на здоровье человека. Заболеваемость населения, обусловленная воздействием факторов природной и техногенной среды; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно–эпидемиологического надзора, осуществляемого Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека на объектах в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия.

Умения: использовать нормативно–правовую и законодательную документацию при осуществлении надзорных мероприятий органами Роспотребнадзора, проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу с последующим оформлением экспертных и санитарно-эпидемиологических заключений проектов предприятий; оценивать данные социально–гигиенического мониторинга состояния объектов окружающей среды человека;

Навыки: работы с нормативной, законодательной технической документацией в пределах профессиональной деятельности специалиста Роспотребнадзора.

Гигиена труда

Знания: – характер действия на организм человека вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса, особенности этого действия на организм женщин;

– методы установления причинно–следственных связей между состоянием производственной среды и здоровьем работающего населения/

Умения: – определить показатели и провести анализ влияния отдельных факторов промышленного производства на человека и окружающую среду;

– собирать, статистически и логически обрабатывать информацию о состоянии здоровья работающих и факторов его определяющих/

Навыки:– методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах производственной среды и информации о состоянии здоровья работающего населения;

– методами и формами проведения санитарно-просветительной работы на предприятиях.

Гигиена детей и подростков

Знания: методы изучения, анализа и прогнозирования состояния здоровья детей и подростков со связи с факторами среды их обитания. Современные подходы к мотивированию здоровья детей и подростков; особенности питания детей и подростков.

Умения: оценить питание ребенка и подростка в организованных коллективах;

Навыки: изучить питание ребенка и подростка в организованных коллективах.

2)указываются дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее.

- Современные аспекты питания населения

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Трудоемкость дисциплины: в з.е. 10/ 360 час.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр			
		9	10	11	
Контактная работа	174	54	54	66	
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	18	6	6	6	
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	156	48	48	60	
Семинары (С)					
Самостоятельная работа (всего)	150	54	54	42	
В том числе:	-	-	-	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	91	34	30	27	
Самостоятельное изучение тем	59	20	24	15	
Реферат					
...					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	36	зачет	зачет	Экзамен 36	
Общая трудоемкость	час.	360	108	108	144
	з.е.	10	3	3	4

4. Содержание дисциплины

4.1 Контактная работа

Лекции

№ раздела	№ лекции	Темы лекций	Кол-во часов
Семестр 1			
I	1	Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Теоретические основы рационального питания. Теории сбалансированного и адекватного питания.	2
I	2	Питание в профилактике алиментарных заболеваний. Болезни и синдромы недостаточного и избыточного питания.	2
II	3	Гигиенические требования к организации лечебного питания в больничных и оздоровительных учреждениях. Госсанэпиднадзор за организацией лечебного питания.	2
Семестр 2			
IV-V	1	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Пищевая и биологическая ценность муки и хлебобулочных изделий. Болезни хлеба и их профилактика.	2
IV-V	2	Пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов. Гигиенические требования к качеству и технологическому процессу производства, условиям реализации мяса и мясопродуктов.	2
IV-V	3	Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Гигиенические требования к качеству и технологическому процессу производства, условиям реализаций молока и молочных продуктов.	2
Семестр 3			
VI	1	Современное состояние учения о пищевых отравлениях. Методика расследования пищевых отравлений. Микробиологический и микологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарный режим на пищевых предприятиях.	2
VI	2	Чужеродные вещества в пищевых продуктах как эколого-гигиеническая проблема. Гигиенические принципы регламентации химических веществ в продуктах питания и продовольственном сырье.	2
VI-VII	3	Госсанэпиднадзор за предприятиями общественного питания. Система НАССП при производстве и реализации пищевых продуктов.	2

Семинары, практические работы

№ раздела	№ семинара, ПР	Темы семинаров, практических занятий	Кол-во часов	Формы текущего контроля
Семестр 1				
I, VII	1	Основные направления государственного санитарно-эпидемиологического надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы.	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
I	2	Гигиенические требования к построению рационального питания и методы определения потребностей организма в энергии и пищевых веществах.	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
I	3	Методы изучения фактического питания и оценка пищевого статуса и питания населения.	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
I	4	Гигиеническая оценка состояния питания (учебно-исследовательская работа).	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
II	5	Питание как лечебный и профилактический фактор. Основные диеты, применяемые в ЛПУ.	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
II	6-7	Санитарно-гигиенические требования к пищеблоку больницы	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
II	8	Изучение и оценка питания в ЛПУ (лабораторный контроль).	8	Оценка знаний в соответствии с заданиями

№ раздела	№ семинара, ПР	Темы семинаров, практических занятий	Кол-во часов	Формы текущего контроля
				комплекта оценочных средств
III	9	Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда.	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
III	10	Санитарно-гигиенический контроль за организацией лечебно-профилактического питания	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
I	11	Пропаганда гигиенических знаний среди населения и работников пищевых объектов.	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
I	12	Питание отдельных групп населения.	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
		Семестр 2		
IV	1	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
IV	2	Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов.	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
IV	3	Гигиеническая оценка качества и безопасности молока и молочных продуктов.	4	Оценка знаний в соответствии

№ раздела	№ семинара, ПР	Темы семинаров, практических занятий	Кол- во часов	Формы текущего контроля
				с заданиями комплекта оценочных средств
V	4	Гигиена производства и переработки молока и госсанэпиднадзор за предприятиями молочной промышленности.	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
IV	5	Гигиеническая оценка качества и безопасности мяса и колбасных изделий.	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
V	6	Гигиена производства мяса и мясопродуктов и госсанэпиднадзор за мясоперерабатывающими предприятиями.	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
IV	7	Гигиеническая оценка качества и безопасности рыбы и рыбных продуктов.	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
IV	8	Гигиеническая оценка качества и безопасности муки и хлебобулочных изделий.	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
V	9	Гигиена производства хлеба и госсанэпиднадзор за предприятиями хлебопекарной промышленности.	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
V	10	Госсанэпиднадзор за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности.	4	Оценка знаний в соответствии

№ раздела	№ семинара, ПР	Темы семинаров, практических занятий	Кол-во часов	Формы текущего контроля
				с заданиями комплекта оценочных средств
IV	11	Госсанэпиднадзор за выпуском новых полимерных и других материалов, изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
V	12	Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов.	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
Семестр 3				
VI	1	Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Расследование и профилактика пищевых отравлений.	6	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
VI	2	Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарный режим на пищевых предприятиях. Санитарно-микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов.	6	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
VI	3	Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве и остаточным их содержанием в продуктах питания.	6	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
VI	4	Санитарно-гигиенический контроль за качеством сельскохозяйственных культур, выращенных при использовании минеральных удобрений и орошении сточными водами животноводческих комплексов, промышленных предприятий. Пути поступления	6	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств

№ раздела	№ семинара, ПР	Темы семинаров, практических занятий	Кол-во часов	Формы текущего контроля
		металлов и металлосоединений в пищу и санитарно-гигиенический контроль за их содержанием в продуктах питания.		
VII	5-6	Гигиеническая экспертиза проектов предприятия общественного питания.	12	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
VII	7-8	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания.	12	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
VII	9	Госсанэпиднадзор за предприятиями торговли и торговско-складской сети.	6	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
IV - VI	10	Социально-гигиенический мониторинг в гигиене питания.	6	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1 Самостоятельная работа обучающихся

п/п	№ семестра	Наименование раздела/темы учебной дисциплины	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
	2	3	4	5	6
<p>Раздел 1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Теоретические основы рационального питания. Питание отдельных групп населения. Питание в профилактике алиментарных заболеваний. Пропаганда гигиенических знаний среди населения о здоровом питании – 38 час.</p>					
1		Основные направления государственного	Проработка нормативно-	4	Оценка знаний в

	9	санитарно-эпидемиологического надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы.	правовых материалов, лекции, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям		соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
2	9	Гигиенические требования к построению рационального питания и методы определения потребностей организма в энергии и пищевых веществах.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
3	9	Белки, жиры, углеводы и их значение в жизнедеятельности организма	Проработка учебной литературы, подготовка к рубежному контролю	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
4	9	Витамины и минеральные вещества и их значение в жизнедеятельности организма	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к рубежному контролю	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
5	9	Гигиеническая оценка состояния питания	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
6	9	Методы изучения питания населения	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
7	9	Оценка состояния здоровья во взаимосвязи с состоянием питания. Статус питания.	Проработка материалов учебной литературы, подготовка к самостоятельным занятиям по оформлению УИРС	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
	9	Питание отдельных групп	Проработка	4	Оценка

8		населения. Санитарно-эпидемиологический надзор за питанием организованных коллективов.	материалов учебной литературы, подготовка к итоговому занятию		знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
9	9	Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды	Проработка материалов учебной литературы, подготовка к итоговому занятию	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
10	9	Пропаганда гигиенических знаний среди населения	Проработка материалов учебной литературы, подготовка санбюллетеня	6	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
Раздел 2. Гигиенические требования к организации лечебного питания в больничных и оздоровительных учреждениях. Госсанэпиднадзор за организацией лечебного питания -8 час.					
11	9	Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания. Лечебное (диетическое) питание	Проработка лекции, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
12	9	Диетическое (лечебное) питание	Проработка учебной литературы, подготовка к итоговому занятию	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
Раздел 3. Лечебно-профилактическое питание рабочих, контактирующих с производственными вредностями. Государственный санэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания рабочих-6 час.					
11	9	Лечебно-профилактическое питание	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	8	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
ИТОГО часов в семестре				54	

.1.	10	Раздел 4. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов – 31 час.			
.2.	10	Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
3	10	Исследование молока и молочных продуктов на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
4	10	Исследование мяса и колбасных изделий на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
5	10	Исследование рыбы и рыбных продуктов на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
6	10	Исследование муки и хлеба на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
.7	10	Гигиенические требования к качеству и безопасности яиц и яичных продуктов.	Самостоятельно е изучение тем, подготовка к итоговому занятию	2	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
8.	10	Консервированные продукты и их роль в питании населения.	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому	2	Оценка знаний в соответствии с заданиями

			занятию		комплекта оценочных средств
9	10	Продукты с повышенной пищевой ценностью.	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	2	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
10	10	Значение овощей, фруктов и ягод в питании.	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	2	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
11	10	Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	3	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
Раздел 5. Госсанэпиднадзор за предприятиями пищевой промышленности -21 час.					
11.	10	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к занятиям	5	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
12	10	Госсанэпиднадзор за применением пищевых добавок на пищевых объектах	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
13	10	Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами	Самостоятельное изучение тем, подготовка к практическому занятию	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
14	10	Госсанэпиднадзор за применением нанотехнологий в	Самостоятельное изучение тем, подготовка к	4	Оценка знаний в соответствии

		производстве пищевых продуктов и упаковочных материалов	итоговому занятию		с заданиями комплекта оценочных средств
15	10	Генетически модифицированные источники пищи.	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	6	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
ИТОГО часов в семестре				54	
1	11	Раздел 6. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении пищевых отравлений. Методика расследования пищевых отравлений. Микробиологический и микологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарный режим на пищевых предприятиях--30 час.			
2	11	Пищевые отравления микробной этиологии.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	3	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
3	11	Пищевые микотоксикозы	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
4	11	Микробиологический и микологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
5	11	Пищевые отравления немикробной этиологии.	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	6	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
6	11	Заболевания, связанные с инфекционными агентами и паразитами,	Самостоятельное изучение тем, подготовка к	3	Оценка знаний в соответствии

		передающиеся с пищей	итоговому занятию		с заданиями комплекта оценочных средств
7	11	Отравления примесями химических веществ (тяжелыми металлами и мышьяком).	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	6	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
8	11	Отравления пестицидами и другими агрохимическими средствами	Проработка материалов учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
9	11	Отравления нитратами и нитритами. Нитрозамины, полихлорированные бифенолы.	Проработка материалов учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
10	11	Эколого-гигиеническая концепция питания	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	2	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
Раздел 7. Госсанэпиднадзор в области гигиены питания - 12 час.					
11	11	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов предприятия общественного питания	Проработка материалов учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
12	11	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
13	11	Производственный контроль на пищевых объектах. Система	Проработка материалов лекций, учебной	2	Оценка знаний в соответствии

		НАССП при производстве и реализации пищевых продуктов	литературы, подготовка к практическим занятиям		с заданиями комплекта оценочных средств
14	11	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями торговли и мелкорозничной сети	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
ИТОГО часов в семестре				42	
Всего				146	

6. Обеспечение достижений запланированных результатов обучения

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

п/п	Контролируемые разделы дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой компетенции (или её части)	Наименование оценочного средства
1.	Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Теоретические основы рационального питания. Питание отдельных групп населения. Питание в профилактике алиментарных заболеваний. Пропаганда гигиенических знаний среди населения о здоровом питании.	ОПК-2 (ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3) ПК-3 (ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3) ПК-6 (ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3) ПК-7 (ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3 ПК-7.4 ПК-7.5) ПК-14 (ПК-14.1 ПК-14.2 ПК-14.3 ПК-14.4 ПК-14.5 ПК-14.6 ПК-14.8)	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
2.	Гигиенические требования к организации лечебного питания в больничных и оздоровительных учреждениях. Госсанэпиднадзор за организацией лечебного питания.	ОПК-2 (ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3) ПК-6 (ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3) ПК-7 (ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3 ПК-7.4 ПК-7.5) ПК-14 (ПК-14.1 ПК-14.2 ПК-14.3 ПК-14.4 ПК-14.5 ПК-14.6 ПК-14.8)	Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств
3	Лечебно-профилактическое питание рабочих, контактирующих с	ОПК-2 (ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3)	Оценка знаний в соответствии с

	<p>производственными вредностями. Государственный санэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания рабочих.</p>	<p>ПК-6 (ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3) ПК-7 (ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3 ПК-7.4 ПК-7.5) ПК-14 (ПК-14.1 ПК-14.2 ПК-14.3 ПК-14.4 ПК-14.5 ПК-14.6 ПК-14.8)</p>	<p>заданиями комплекта оценочных средств</p>
4.	<p>Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов</p>	<p>ОПК-2 (ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3) ПК-3 (ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3) ПК-7 (ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3 ПК-7.4 ПК-7.5) ПК-14 (ПК-14.1 ПК-14.2 ПК-14.3 ПК-14.4 ПК-14.5 ПК-14.6 ПК-14.8)</p>	<p>Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств</p>
5.	<p>Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности. Контроль за применением пищевых добавок и выпуском новых полимерных и других материалов, изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Нанотехнологии в производстве пищевых продуктов.</p>	<p>ОПК-2 (ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3) ПК-3 (ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3) ПК-6 (ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3) ПК-7 (ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3 ПК-7.4 ПК-7.5) ПК-14 (ПК-14.1 ПК-14.2 ПК-14.3 ПК-14.4 ПК-14.5 ПК-14.6 ПК-14.8)</p>	<p>Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств</p>
6.	<p>Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении пищевых отравлений. Методика расследования пищевых отравлений. Микробиологический и микологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарный режим на пищевых предприятиях. Чужеродные вещества в продуктах питания как эколого-гигиеническая проблема</p>	<p>ОПК-2 (ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-2.3) ПК-3 (ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3) ПК-6 (ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3) ПК-7 (ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3 ПК-7.4 ПК-7.5) ПК-14 (ПК-14.1 ПК-14.2 ПК-14.3 ПК-14.4 ПК-14.5 ПК-14.6 ПК-14.8)</p>	<p>Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств</p>
7.	<p>Госсанэпиднадзор в области гигиены питания. Госсанэпиднадзор за действующими пищевыми предприятиями и на стадии внедрения, за выпуском новых пищевых продуктов.</p>	<p>ПК-3 (ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3) ПК-6 (ПК-6.1 ПК-6.2 ПК-6.3) ПК-7 (ПК-7.1 ПК-7.2 ПК-7.3 ПК-7.4 ПК-</p>	<p>Оценка знаний в соответствии с заданиями комплекта оценочных средств</p>

		7.5) ПК-14 (ПК-14.1 ПК-14.2 ПК-14.3 ПК-14.4 ПК-14.5 ПК-14.6 ПК-14.8)	
--	--	---	--

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы дисциплины

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

7.1.1. Основная учебная литература:

1. Королев А.А. Гигиена питания, М., ГЭОТАР-Медиа, 2024. 576с.
2. Королев А.А., Е.И. Никитенко. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие . – М.: ГЭОТАР0Медиа, 2024. – 248 с.
3. Лапкин М.М., Пешкова Г.П., Растегаева И.В. Основы рационального питания: учебное пособие (второе издание переработанное и дополненное) под ред. М.М. Лапкина. М., ГЭОТАР-Медиа, 2022. 320с.

7.1.2. Дополнительная учебная литература:

1. Гигиена питания : учебное пособие / В. С. Кавешников, Ю. А. Пфаргер, В. Н. Серебрякова [и др.]. — Томск : СибГМУ, 2018. — 132 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113544>
2. Лапкин М.М., Растегаева И.В., Пешкова Г.П. Обмен веществ и энергии организма человека и методы его исследования: учебное пособие под ред. М.М.Лапкина. Рязань, 2015, 126с.
3. Методические указания для самостоятельной подготовки студентов к практическим занятиям по гигиене питания (IX семестр), 2018, 86с.
4. Методические указания для самостоятельной подготовки студентов к практическим занятиям по гигиене питания (X семестр), 2018, 77с.
5. Методические указания для самостоятельной подготовки студентов к практическим занятиям по гигиене питания (XI семестр), 2018, 94с.

7.2. Перечень электронных образовательных ресурсов

Электронные образовательные ресурсы	Доступ к ресурсу
ЭБС «Консультант студента» – многопрофильный образовательный ресурс "Консультант студента" является электронной библиотечной системой (ЭБС), предоставляющей доступ через сеть Интернет к учебной литературе и дополнительным материалам, https://www.studentlibrary.ru/ http://www.medcollegelib.ru/	Доступ неограничен (после авторизации)
ЭБС «Юрайт» – ресурс представляет собой виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов ведущих вузов России по экономическим, юридическим, гуманитарным, инженерно-техническим и естественно-научным направлениям и специальностям, https://urait.ru/	Доступ неограничен (после авторизации)
Электронная библиотека РязГМУ – электронный каталог содержит библиографические описания отечественных и зарубежных изданий из фонда библиотеки университета, а также электронные издания, используемые для информационного обеспечения образовательного и	Доступ неограничен (после авторизации)

научно-исследовательского процесса университета, https://lib.rzgmu.ru/	
ЭМБ «Консультант врача» – ресурс предоставляет достоверную профессиональную информацию для широкого спектра врачебных специальностей в виде периодических изданий, книг, новостной информации и электронных обучающих модулей для непрерывного медицинского образования, https://www.rosmedlib.ru/	Доступ с ПК Центра развития образования
Система «КонсультантПлюс» – информационная справочная система, http://www.consultant.ru/	Доступ с ПК Центра развития образования
Официальный интернет-портал правовой информации http://www.pravo.gov.ru/	Открытый доступ
Федеральная электронная медицинская библиотека – часть единой государственной информационной системы в сфере здравоохранения в качестве справочной системы: клинические рекомендации (протоколы лечения) предназначены для внедрения в повседневную клиническую практику наиболее эффективных и безопасных медицинских технологий, в том числе лекарственных средств; электронный каталог научных работ по медицине и здравоохранению; журналы и другие периодические издания, публикующие медицинские статьи и монографии, ориентированные на специалистов в различных областях здравоохранения; электронные книги, учебные и справочные пособия по различным направлениям медицинской науки; уникальные редкие издания по медицине и фармакологии, представляющие историческую и научную ценность, https://femb.ru	Открытый доступ
MedLinks.ru – универсальный многопрофильный медицинский сервер, включающий в себя библиотеку, архив рефератов, новости медицины, календарь медицинских событий, биржу труда, доски объявлений, каталоги медицинских сайтов и учреждений, медицинские форумы и психологические тесты, http://www.medlinks.ru/	Открытый доступ
Медико-биологический информационный портал, http://www.medline.ru/	Открытый доступ
DoctorSPB.ru - информационно-справочный портал о медицине, здоровье. На сайте размещены учебные медицинские фильмы, медицинские книги и методические пособия, рефераты и историй болезней для студентов и практикующих врачей, https://doctorspb.ru/	Открытый доступ
Компьютерные исследования и моделирование – результаты оригинальных исследований и работы обзорного характера в области компьютерных исследований и математического моделирования в физике, технике, биологии, экологии, экономике, психологии и других областях знания, http://crm.ics.org.ru/	Открытый доступ
Портал научных журналов на платформе ЭКО-ВЕКТОР – доступ к электронной базе данных российских научных рецензируемых журналов организован в многопользовательском режиме, без ограничения числа одновременных подключений к ресурсу и предоставляет возможность частичного копирования данных и распечатки https://journals.eco-vector.com/index/search/category/784	Открытый доступ
БД EastView Электронная база данных периодических изданий «EastView» в рамках определенной коллекции. Полные тексты статей из журналов	Открытый доступ

	представлены в форматах html, pdf. https://dlib.eastview.com/	
	ЭБС «Лань» Здесь представлены учебники, пособия, монографии, научные журналы и другой электронный контент. Читать литературу без регистрации можно с компьютеров университета. https://e.lanbook.com/	Открытый доступ
	«Большая медицинская библиотека» (БМБ) В рамках проекта сформировано единое электронное образовательное пространство медицинских вузов России и стран СНГ. Участникам проекта предоставляется безвозмездный доступ к ресурсам БМБ: учебникам и пособиям, интерактивным текстам и медиаконтенту. Издания РязГМУ и других участников проекта можно найти на «Электронных полках учебных дисциплин» . Часть изданий, размещенных в «Большой медицинской библиотеке», содержит текстовые задания для самопроверки - Книги, содержащие тесты . Учебно-методическая литература коллекции БМБ на английском, немецком и французском языках для иностранных студентов размещена в составе «Иностранной коллекции» .	Открытый доступ
	Национальная электронная библиотека (НЭБ) Это государственная информационная система, которая объединяет оцифрованные фонды российских библиотек. http://нэб.рф https://rusneb.ru/	Открытый доступ
	Коллекция медицинских учебников на французском языке ElsevierMasson. Электронные книги для корпоративных, медицинских, академических и профессиональных библиотек по всему миру. https://123library.org/user/my-library/books	Открытый доступ
	Вестник современной клинической медицины Журнал «Вестник Современной Клинической Медицины», в котором содержатся статьи медицинской направленности: оригинальные исследования, обмен опытом, обзоры, организация здравоохранения. http://vskmjournal.org/ru/vypuski-zhurnal.html	Открытый доступ
	Библиотека журналов по кардиологии и сердечно-сосудистой медицине включает архивы шести крупнейших журналов по кардиологии: артериальная гипертензия, кардиология, кардиоваскулярная терапия и профилактика, комплексные проблемы сердечно-сосудистых заболеваний, рациональная Фармакотерапия в Кардиологии, Российский кардиологический журнал. https://www.cardiojournal.online/	Открытый доступ

8. Материально-техническое обеспечение:

п\п	Наименование специальных* помещений и помещений для	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
-----	---	---

	самостоятельной работы	
1.	Лекционная аудитория медико-профилактического корпуса №312, 309 оснащенные	Проектор DLP «ACER» x 1261, портативный ПК (ноутбук) emachines E 728-452G25, компьютерные презентации лекций.
2.	Учебная аудитория для проведения практических занятий (№302.) Помещение для самостоятельной работы обучающихся (г. Рязань, ул. Высоковольтная, д. 7/1, 3 этаж)	Муляжи пищевых продуктов (мяса, колбасы, рыбы и рыбных консервов, молочно-кислой продукции, хлебобулочных изделий), проекты предприятий общественного питания и торговли, номографы химического состава пищевых продуктов, номографы по определению массы тела, калиперы, ростомер, стенды, комплекты плакатов, иллюстрационных альбомов. Видеофильмы по технологии получения пищевых продуктов и производственному контролю (мясных, молочных, хлебобулочных изделий) (
3.	Учебно-исследовательская лаборатория (№307). Помещение для самостоятельной работы обучающихся (г. Рязань, ул. Высоковольтная, д. 7/1, 3 этаж)	Микроскопы, стереомикроскоп, фотоэлектрокалориметр, нитратомер, РН-метр, аппарат Комовского, аппарат Журавлева, люминоскоп, электронные весы, торсионные весы, сушильный шкаф, термостат, компрессориум, жиरोмеры, лактоденсиметры, прибор «Рекорд», водяная баня, песочная баня, термостат, наборы реактивов для проведения практических занятий, медицинские лотки, штативы, пинцеты, бюретки, предметные стекла, лабораторная посуда.
4.	Компьютерный класс Помещение для самостоятельной работы обучающихся. (г. Рязань, ул. Высоковольтная, д. 7/1, 3 этаж)	10 компьютеров с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России
	Библиоцентр. каб. 309. 3 этаж Помещение для самостоятельной работы обучающихся. (г. Рязань, ул. Шевченко, д. 34, к.2)	20 компьютеров с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России