

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Павлов Валентин Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 31.03.2022 17:01:40

Уникальный программный ключ:

a562210a8a161d1bc9a54c4a0a3e820ac76b9d73665849a646db2e5a4c71d6ec

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(ФГБОУ ВО БГМУ Минздрава России)**



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.Н. Павлов

2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»  
(адаптационный модуль)**

Уровень подготовки кадров высшей квалификации по специальности  
32.08.11 Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы

ФОРМА ОБУЧЕНИЯ: очная

СРОК ОСВОЕНИЯ ООП: 2 года

КУРС: 2

СЕМЕСТР: 3

Лекции – 4 часа

Практические занятия – 34 часа

Семинары – 10 часов

Зачет – 3 семестр

Всего 72 час/2 зачётные единицы

Самостоятельная работа – 24 часа

Уфа

## Содержание рабочей программы

1.	Пояснительная записка	4
2.	Вводная часть	5
3.	Основная часть	9
	3.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	9
	3.2. Разделы учебной дисциплины и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении	10
	3.3. Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля	12
	3.4. Название тем лекций и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины	12
	3.5. Название тем практических занятий и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины	13
	3.6. Название тем семинаров и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины	13
	3.7. Самостоятельная работа обучающегося	14
	3.8. Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения учебной дисциплины	14
	3.9. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины	16
	3.10. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины	19
	3.11. Образовательные технологии	19
	3.12. Разделы учебной дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами	19
4.	Методические рекомендации по организации изучения дисциплины	20
5.	Протоколы согласования рабочей программы дисциплины с другими дисциплинами специальности Протоколы утверждения Рецензии	21

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Гигиена питания» (адаптационный модуль) по направлению подготовки 32.08.11 Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы представляет собой систему документов, разработанную сотрудниками кафедры на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Проблема сохранения и укрепления здоровья населения являлась и продолжает оставаться одной из самых важных и актуальных в гигиене. При этом приоритетными задачами в работе врачей по общей гигиене являются рационализация питания, основанная на данных по изучению состояния, структуры питания и оценки его влияния на здоровье; контроль за безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов на этапах производства, транспортирования, хранения, реализации, потребления; выпуск качественных безопасных продуктов питания, оптимальная работа объектов направлена на предупреждение инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний, связанных с питанием.

В связи с изменениями, происходящими в структуре и организации работы учреждений госсанэпиднадзора, возникает необходимость в подготовке высококвалифицированных специалистов, чему должно способствовать изучение данной дисциплины при обучении в ординатуре по специальности 32.08.11 Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы.

Рабочая программа включает: цель и задачи освоения учебной дисциплины, её место в структуре ООП специальности, требования к результатам её освоения, объем дисциплины и виды учебной работы, оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины, её учебно-методическое, информационное и материально-техническое обеспечение, образовательные технологии. В рабочей программе представлены разделы учебной дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами, а также методические рекомендации по организации изучения дисциплины.

## 2. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

### 2.1. Цель и задачи освоения дисциплины

**Цель** – подготовка квалифицированного врача по социальной гигиене и организации госсанэпидслужбы, обладающего системой профессиональных компетенций (ПК), способного и готового для самостоятельной профессиональной деятельности в области профилактической медицины.

**Задачи** дисциплины «Гигиена питания»:

1. Сформировать обширный и глубокий объем базовых, фундаментальных медицинских знаний, формирующих профессиональные компетенции врача по социальной гигиене и организации госсанэпидслужбы, способного успешно решать свои профессиональные задачи.
2. Сформировать и совершенствовать профессиональную подготовку врача по социальной гигиене и организации госсанэпидслужбы в области гигиены питания, обладающего гигиеническим мышлением, хорошо ориентирующегося в вопросах гигиены питания.
3. Сформировать умения в освоении новейших технологий и методик в сфере своих профессиональных интересов.
4. Подготовить врача по социальной гигиене и организации госсанэпидслужбы к самостоятельной профессиональной деятельности, умеющего установить связь между характером питания и состоянием здоровья организма, разработать профилактические мероприятия и программы по сохранению жизни и здоровья населения; способного успешно решать свои профессиональные задачи.
5. Подготовить врача по социальной гигиене и организации госсанэпидслужбы, владеющего навыками изучения питания и оценки состояния здоровья различных коллективов.

### 2.2. Место учебной дисциплины в структуре ООП специальности

Учебная дисциплина «Гигиена питания» (адаптационный модуль) относится к блоку Б1.В.ДВ.01.03 «Дисциплины по выбору» ООП ординатуры по специальности «Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы», предназначена для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

2.2.2. Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

#### **Общая гигиена:**

**Знать:** основные законодательные и иные нормативно-правовые документы по вопросам охраны здоровья и обеспечения санэпидблагополучия населения, гигиены окружающей среды; основные принципы организации и деятельности государственной санитарно-эпидемиологической службы, ее роль в охране и укреплении здоровья населения России; вопросы организации, проведения и использования данных социально-гигиенического мониторинга в решении актуальных проблем обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; основы методологии оценки риска влияния неблагоприятных факторов среды обитания на здоровье населения.

**Уметь:** применять нормативно-правовую базу в обосновании принципов жизнедеятельности и санитарно-эпидемиологического благополучия населения; осуществлять работу в учреждениях госсанэпиднадзора по выполнению мероприятий, необходимых для проведения федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля в сфере защиты прав потребителей; анализировать и оценивать воздействие антропогенных факторов окружающей среды по данным: качества атмосферного воздуха населенных мест и питьевой воды; по показателям микроклимата, инсоляции, естественного и искусственного освещения, чистоты воздуха и эффективности вентиляции; и др.

**Владеть:** методикой данных сбора социально-гигиенической информации, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровья населения; интерпретацией результатов

лабораторных и инструментальных методов диагностики; навыками организации и осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора с целью профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с неблагоприятным воздействием факторов среды обитания и условий жизнедеятельности человека; методами оценки и прогнозирования состояния здоровья населения в связи с состоянием среды его обитания; навыками проведения обследования объекта в целях проверки соблюдения санитарного законодательства и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, оформления акта обследования объекта.

Сформировать следующие компетенции: ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-8.

#### **Общественное здоровье и здравоохранение:**

Знать: Конституционные основы Российской Федерации и Республики Башкортостан; законодательство в сфере охраны здоровья; права граждан в области охраны здоровья;

виды, формы и условия оказания медицинской помощи в Российской Федерации и Республике Башкортостан, порядок оказания медицинской помощи населению, методы медицинской статистики; методики исследования здоровья взрослого и детского населения с целью его сохранения, укрепления и восстановления; методики определения влияния факторов окружающей среды на здоровье населения или отдельных его групп; формы и методы организации гигиенического образования и воспитания населения; принципы организации программ профилактики; особенности первичной, вторичной и третичной профилактики хронических неинфекционных заболеваний.

Уметь: использовать информацию о здоровье взрослого и детского населения в деятельности медицинских организаций; анализировать информацию о состоянии здоровья населения; составлять перечень мероприятий, направленных на повышение качества и эффективности профилактической помощи населению и формированию ЗОЖ.

Владеть: методикой исследования здоровья взрослого и детского населения с целью его сохранения, укрепления и восстановления; методикой расчета основных показателей здоровья населения; методами организации гигиенического образования и воспитания населения; методикой формирования и реализации профилактических программ.

Сформировать следующие компетенции: ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11.

### **2.3. Требования к результатам освоения**

#### **учебной дисциплины «Гигиена питания» (адаптационный модуль)**

##### **2.3.1. Виды профессиональной деятельности, которые лежат в основе преподавания дисциплины «Гигиена питания» (адаптационный модуль):**

###### *1. производственно-технологическая деятельность:*

- осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, связанных с питанием населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;
- проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);
- проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, связанных с питанием населения;
- проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;
- оценка состояния здоровья населения;
- проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия различных групп населения;

**2.3.2. Изучение дисциплины «Гигиена питания» (адаптационный модуль) направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных (ПК) компетенций:**

п/№	Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны			Перечень практических навыков	Оценочные средства
			Знать	Уметь	Владеть		
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	ПК-1	готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	законы и нормативы, согласно которым осуществляется деятельность органов и учреждений здравоохранения и санэпидслужбы, в том числе по разделу гигиены питания; вопросы санитарно-эпидемиологического надзора и производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли пищевыми продуктами; вопросы организации медицинских осмотров лиц, поступающих на работу и периодических медицинских осмотров	применять изученный материал для оценки причин и условий возникновения и развития инфекционных и неинфекционных заболеваний человека; организовать мероприятия, направленные на устранение причин и условий возникновения и распространения инфекционных, паразитарных заболеваний, а также массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).	методами оценки организации питания в развитии заболеваний человека; основами профилактических и противоэпидемических мероприятий по предупреждению заболеваемости населения; методиками изучения питания организованной группы населения и неорганизованной группы населения	осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора, направленного на обеспечение государственной политики в области здорового питания населения; осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора за деятельностью пищевых объектов, обеспечивающих производство, хранение, транспортировку и реализацию продуктов питания	ТЗ, СО, СЗ
2.	ПК-3	готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболева-	вопросы рационального, лечебно-профилактического и диетического питания; вопросы классификации, этиологии, патогенеза, эпидемиологии, лаборатор-	провести мониторинг за состоянием фактического питания населения на подведомственной территории, проанализировать его результаты и дать рекомендации по его	методиками изучения питания организованной группы населения и неорганизованной группы населения.	изучение, оценка и прогнозирование состояния здоровья населения, связанного со структурой питания; ведение социально-гигиенического мо-	ТЗ, СО, СЗ

		ний	ной диагностики и профилактики пищевых отравлений, острых кишечных инфекций, паразитарных инвазий, передающихся через пищевые продукты; вопросы санитарно-эпидемиологического надзора и производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли пищевыми продуктами.	улучшению; провести расследование пищевого отравления, острой кишечной инфекции и принять меры по прекращению распространения этих заболеваний и профилактике эпидемии.		нитинга качества и безопасности пищевых продуктов	
3.	ПК-4	готовность к санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья	вопросы гигиенического обучения персонала пищевых предприятий и санитарного просвещения населения	проводить гигиеническое воспитание по санитарно-гигиеническим вопросам, осуществлять поиск решений различных задач в нестандартных ситуациях	принципами гигиенического воспитания по санитарно-гигиеническим вопросам, что может использоваться для самостоятельной разработки программ и проектов; принципами гигиенического обучения работников пищевых предприятий и населения.	организация и проведение работы по гигиеническому воспитанию населения в области гигиены питания; организация и проведение работы по гигиеническому обучению и воспитанию работников пищевых объектов	ТЗ, СО, СЗ

### 3. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

#### 3.1. Объем учебной дисциплины «Гигиена питания» (адаптационный модуль) и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Учебный год			
		1 учебный год		2 учебный год	
		Семестры			
		I	II	I	II
		часов	часов	часов	часов
<b>Контактная работа (всего), в том числе:</b>	48/1,3	-	-	48	-
Лекции (Л)	4/0,1	-	-	4	-
Практические занятия (ПЗ)	34/0,9	-	-	34	-
Семинары	10/0,3	-	-	10	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СРО), в том числе:</b>	24/0,7	-	-	24	-
<b>Вид промежуточной аттестации</b>	зачет (З)	-	-	3	-
	экзамен (Э)	-	-	-	-
<b>ИТОГО: Общая трудоемкость</b>	час.	72			
	ЗЕТ	2			



### 3.2. Разделы учебной дисциплины и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении

№ п/п	№ компетенции	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах (темы разделов)
1	2	3	4
1.	ПК-1, ПК-3, ПК-4	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения	Теоретические основы рационального питания. Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания населения. Государственная политика в области питания населения. Биологически активные добавки и санитарно-эпидемиологический надзор за их безопасностью. Лечебно-профилактическое и диетическое питание.
2.	ПК-1, ПК-3, ПК-4	Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	Химическая безопасность пищевых продуктов. Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека. Генноинженерные модифицированные организмы (ГМО) и микроорганизмы (ГММ), санэпиднадзор за их применением. Чужеродные вещества, поступающие в продукты питания из окружающей среды и образующиеся при их технологической обработке и хранении.
3.	ПК-1, ПК-3, ПК-4	Пищевые отравления и их профилактика	Современная классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной природы. Пищевые отравления немикробной природы. Расследование пищевых отравлений.
4.	ПК-1, ПК-3, ПК-4	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями молочной промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями мясной промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями консервной промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями масложировой промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями хлебопекарной промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями кондитерской промышленности.
5.	ПК-1, ПК-3, ПК-4	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	Организация экспертизы пищевых продуктов. Цели и задачи гигиенической экспертизы. Задачи санитарно-эпидемиологической службы по повышению качества и безопасности пищевых продуктов. Разграничение функций между различными ведомствами. Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Последовательные этапы проведения гигиенической экспертизы. Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов и пищевого сырья, поступающего по импорту. Оформление заключения по результатам гигиенической экспертизы.
6.	ПК-1, ПК-3, ПК-4	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания	Гигиенические требования к предприятиям общественного питания. Гигиенические требования к технологии приготовления пищи на предприятиях общественного питания. Санитарный режим на предприятиях общественного питания. Гигиенические требования к предприятиям торговли пищевыми продуктами. Санитарный режим на предприятиях торговли.

### 3.3. Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ПЗ	С	СРО	всего	
1.	III	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания детского населения	2	6		3	11	ТЗ, СО
2.	III	Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия загрязнителей пищи на организм человека		6	4	6	16	ТЗ, СЗ, СО
3.	III	Пищевые отравления и их профилактика	2	6	4	3	16	ТЗ, СЗ, СО
4.	III	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов		6		3	9	ТЗ, СЗ, СО
5.	III	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов		4	2	6	12	ТЗ, СЗ, СО
7.	III	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания		6		3	9	ТЗ, СЗ, СО
		<b>ИТОГО:</b>	4	34	10	24	72	

### 3.4. Название тем лекций и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины

№ п/п	Название тем лекций учебной дисциплины	Учебный год			
		1 учебный год		2 учебный год	
		Семестры			
		I	II	III	IV
1	2	3	4	5	6
1.	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания детского населения	-	-	2	-
2.	Пищевые отравления и их профилактика	-	-	2	-
3.	Итого	-	-	4	-

**3.5. Название тем практических занятий и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины**

№ п/п	Название тем практических занятий учебной дисциплины	Учебный год			
		1 учебный год		2 учебный год	
		Семестры			
		I	II	III	IV
1.	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания детского населения	-	-	6	-
2.	Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	-	-	6	-
3.	Пищевые отравления и их профилактика	-	-	6	-
4.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов	-	-	6	-
5.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	-	-	4	-
6.	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания	-	-	6	-
	<b>ИТОГО</b>	-	-	34	-

**3.6. Название тем семинаров и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины**

№ п/п	Название тем семинаров учебной дисциплины	Учебный год			
		1 учебный год		2 учебный год	
		Семестры			
		I	II	III	IV
1.	Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	-	-	4	-
2.	Пищевые отравления и их профилактика	-	-	4	-
3.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	-	-	2	-
	<b>ИТОГО</b>	-	-	10	-

### 3.7. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

#### 3.7.1. Виды СРО

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды СРО	Всего часов
1	2	3	4	5
1.	III	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания детского населения	Подготовка к ПЗ, ТК, ПК, УИРС	3
2.	III	Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	- « -	6
3.	III	Пищевые отравления и их профилактика	- « -	3
4.	III	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов	- « -	3
5.	III	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	- « -	6
6.	III	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания	- « -	3
<b>ИТОГО часов в семестре:</b>				<b>24</b>

#### 3.7.2. Примерная тематика учебно-исследовательской работы ординаторов

1. Основные положения Федерального закона №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (1999) в сфере охраны здоровья и обеспечения санэпидблагополучия детского населения.
2. Физиологические потребности детей и подростков в пищевых веществах и энергии.
3. Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания в организованных детских коллективах.
4. Биологически активные добавки и санитарно-эпидемиологический надзор за их безопасностью
5. Генно-инженерные модифицированные организмы (ГМО) и микроорганизмы (ГММ), санэпиднадзор за их применением.

### 3.8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.8.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля	Наименование раздела учебной дисциплины	Оценочные средства		
				Форма	Кол-во вопросов в задании	К-во независимых вариантов
1	2	3	4	5	6	7
1.	3	ТК ПА	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания детского населения	ТЗ	5	5
				ТЗ	5	5
2.	3	ВК ТК ПК	Санитарно-эпидемиологический надзор за чужеродными веществами, поступающими в продукты питания из окружающей среды или образующимися при технологической обработке и хранении	ТЗ	5	5
				ТЗ	5	5
				СЗ	3	5
				ТЗ	50	5
				СЗ	3	5
				ВС	3	3

3.	3	ВК ТК ПК	Пищевые отравления и их профилактика	ТЗ	5	5
				СЗ	1	5
				ТЗ	5	5
				СЗ	1	4
				ВС	3	3
4.	3	ВК ТК ПК	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов	ТЗ	5	5
				СЗ	1	5
				ТЗ	11	5
				ВС	3	3
5.	3	ВК ТК ПК	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	ТЗ	5	5
				СЗ	1	4
				ТЗ	24	5
				СЗ	1	5
				ВС	5	5
6.	3	ВК ТК ПК	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания	ТЗ	5	5
				СЗ	1	5
				ТЗ	6	5
				СЗ	1	5
				ВС	6	5

### 3.8.2. Примеры оценочных средств

для входного контроля	<p><b>ДЛЯ РАЗДЕЛКИ ПРОДУКТОВ (МЯСА, РЫБЫ, ОВОЩЕЙ И ДР.) НЕ ОБХОДИМО ИМЕТЬ НЕ МЕНЕЕ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК И НОЖЕЙ</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6 шт.</li> <li>9 шт.</li> <li>12 шт.</li> <li>24 шт.</li> </ol>
для текущего контроля	<p><b>«ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ» – ЭТО:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>концентраты натуральных или идентичных натуральным биологически активных веществ (включая эссенциальные пищевые вещества), предназначенные для непосредственного приема и/или введения в состав пищевых продуктов</li> <li>природные или синтезированные вещества, соединения, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью сохранения и/или придания им заданных свойств</li> <li>специализированные пищевые продукты, по своему качеству отвечающие физиологическим особенностям различных возрастных групп</li> <li>естественные компоненты продуктов</li> <li>природные ингредиенты пищи (витамины, ПНЖК, некоторые минеральные вещества и микроэлементы, отдельные аминокислоты, пищевые волокна)</li> </ol>
для промежуточного контроля	<p><b>ЧТОБЫ ИДЕНТИФИЦИРОВАТЬ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО НЕОБХОДИМО ПРОВЕСТИ СЛЕДУЮЩИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>показатели окислительной порчи (кислотное число)</li> <li>определение содержания гистамина, состава жирных кислот</li> <li>содержание токсичных элементов, пестицидов, антибиотиков, афлатоксин М1, микробиологические показатели</li> <li>содержание и состав сложных эфиров, жирных кислот</li> <li>содержание жирных кислот</li> <li>содержание и состав жирных кислот</li> </ol>

### 3.9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.9.1. Основная литература

п/№	Наименование	Автор(ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров	
				в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	7	8
1.	Общая гигиена: Учебное пособие	Большаков А.М, Маймулов В.Г.	М.: ГЕОТАР - Медиа, 2009. – 832 с.		
2.	Гигиена питания [Текст] : учебник	Королев, А. А	М. : Академия, 2006. - 528 с. - (Высшее проф. образование. Медицина).	5	-

#### 3.9.2. Дополнительная литература

п/№	Наименование	Автор(ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров на 1 обучающегося	
				в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	7	8
1.	Организация и гос-санэпиднадзор за питанием в лечебно-профилактических учреждениях и диетстоловых [Текст] : учебное пособие	В. А. Тутельян, Б. П. Суханов, М. М. Гаппаров [и др.]	М. : ГЭОТАР-Медиа, 2005. - 239 с.	1 экз.	-
2.	Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Текст] : рек. МО и науки РФ в кач-ве учебного пособия для студ. вузов, обуч. по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по области применения)". - 2-е изд., стереотип 4-му.	В. М. Позняковский	Новосибирск : Сибирск. унив. изд-во, 2009. - 526 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).	5 экз.	-
3.	Позняковский, В. М. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность [Текст] : доп. МО и науки РФ в кач-ве уч. пособия для студ. вузов, обуч. по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по области применения)" /.	В. М. Позняковский, И. Ю. Резниченко, А. М. Попов ; под ред. В. М. Позняковского	Новосибирск : Сибирск. унив. изд-во, 2010. - 224 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).	5 экз.	-
4.	Экспертиза грибов. Качество и безопасность [Текст] : рек. МО и науки РФ в кач-ве уч. пособия для студ. вузов, обуч. по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по области применения)" ред. В. М. Позняковский. - 2-е изд., испр. и доп.	И. Э. Цапалова [и др.]	Новосибирск : Сибирск. унив. изд-во, 2007. - 254 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).	5 экз.	-

5.	Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Текст] учебное пособие : рек. УМО по образованию в области товароведения и товарной экспертизы для студ. вузов, обуч. по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по области применения)" / - 4-е изд., стереотип 3-му.	Е. П. Корнена [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского.	Новосибирск : Сибирск. унив. изд-во, 2010. - 382 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).	4 экз.	-
6.	Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность [Текст] : рек. МО и науки РФ в качестве уч. пособия для студ. вузов, обуч. по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по области применения)" /. - 5-е изд., стереотип. 4-му.	И. Э. Цапалова [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского	Новосибирск : Сибирск. унив. изд-во, 2010. - 214 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).	5 экз.	-
7.	Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Текст] : рек. УМО по образованию в области товароведения и товарной экспертизы в качестве уч. пос. для студ. вузов, обуч. по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по области применения)" / - 2-е изд., стереотип 1-му.	Е. П. Корнена [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского.	Новосибирск : Сибирск. унив. изд-во, 2009. - 269 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).	1 экз.	-
8.	Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Текст] : рек. УМО по образованию в области товароведения и товарной экспертизы в качестве учебного пособия для студ. вузов, обуч. по спец. "Товароведение и экспертиза товаров" - 3-е изд., стереотип 2-му.	Н. И. Дунченко [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского.	Новосибирск : Сибирск. унив. изд-во, 2010. - 474 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).	5 экз.	-
9.	Экспертиза напитков. Качество и безопасность [Текст] : рек. МО и науки РФ в кач-ве уч. пособия для студ. вузов, обуч. по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по области применения)" . - 2-е изд., стереотип 7-му. -	В. М. Позняковский [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского	Новосибирск : Сибирск. унив. изд-во, 2009. - 405 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).	5 экз.	-
10.	Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей. Качество и безопасность [Текст] : допущено МО и науки РФ в кач-ве уч. пособия для студ. ву-	И. Э. Цапалова [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского.	Новосибирск : Сибирск. унив. изд-во, 2010. - 333 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и про-	5 экз.	-

	зов, обуч. по спец. – «Товароведение и экспертиза товаров» и другим технологическим специальностям пищевого профиля - 5-е изд., стереотип 4-му.		довольственного сырья).		
11.	Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность [Текст] : рек. Советом УМО по образованию в области товароведения и товарной экспертизы в кач-ве уч. пособия для студ. вузов, обуч. по спец. - "Товароведение и экспертиза товаров" (по областям применения) - 3-е изд., стереотип 2-му. -	Е. Б. Ивашевская [и др.].	Новосибирск : Сибирск. унив. изд-во, 2010. - 206 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).	5 экз.	-
12.	Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность [Текст] : доп. МО и науки РФ в качестве уч. пособия для вузов, обуч. по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" /. - 3-е изд., стереотип 2-му.	В. М. Позняковский [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского	Новосибирск : Сибирск. унив. изд-во, 2009. - 309 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).	5 экз.	-
13.	Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Текст] : доп. МО и науки РФ в кач-ве уч. пособия для студ. вузов, обуч. по спец. "Товароведение и экспертиза товаров (по области применения)" / - 3-е изд., испр. и доп.	А. С. Романов [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского.	Новосибирск : Сибирск. унив. изд-во, 2009. - 278 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).	5 экз.	-

### 3.9.3. Электронные ресурсы

1. Общая гигиена [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.М. Большаков [и др.]; под ред. А.М. Большакова, В.Г. Маймулова. – М., 2009. - 832 с. – Режим доступа: <http://www.studmedlib.ru/ru/book/ISBN9785970412442.html>

### 3.10. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Гигиена питания	450000, Республика Башкортостан, г. Уфа, Кировский р-н, ул. Пушкина, д. 96, корп. 98, лит. И, аудитория № 620	Парта аудиторная 3-х местная – 7 шт., стол ученический 2-х местный – 5 шт., стул ученический – 2 шт., стол компьютерный с выкатной тумбой – 1шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 2 шт, шкаф для одежды – 1 шт, шкаф специальный – 1 шт., многофункциональное устройство Canon i-Sensys MF4018 – 1 шт., компьютер в комплекте USN Business SL240



			DualCore – 1 шт., компьютер в комплекте: процессор DualCore E5300, мышь, клавиатура, монитор TFT Acer– 1 шт., мультимедиа проектор EPSON EB-S6 – 1 шт., ноутбук HP 550 T5270 – 1 шт. обучающие компьютерные программы; видеофильмы, мультимедийное сопровождение лекций и практических занятий, электронные пособия; наглядные пособия; приборы; таблицы; стенды, планшеты; комплекты тестовых заданий и ситуационных задач по изучаемым темам.
--	--	--	---

### 3.11. Образовательные технологии

Лекции читаются с применением современных средств демонстрационных ММ-презентаций, часть лекций проводится в интерактивной форме взаимодействия с обучающимися. Получение профессиональных знаний осуществляется путем изучения предусмотренных учебным планом разделов образовательной программы не только на лекциях, но и семинарских и практических занятиях в рамках отведенных учебным планом и программой часов

Семинарские занятия проводятся в интерактивной форме, ординаторы готовят презентации, доклады, обмениваются мнением по проблематике семинара. Предусматривается самостоятельная работа с литературой.

Используемые образовательные технологии при изучении данной дисциплины: имитационные технологии: ролевые и деловые игры; неимитационные технологии: проблемные лекции и визуализация, дискуссия, программированное обучение. Количество тем, преподаваемых с использованием активных методов обучения составляют 25%.

Примеры интерактивных форм и методов проведения занятий: при оценке фактического питания применяется компьютерная программа.

### 3.12. Разделы учебной дисциплины и связь с государственной итоговой аттестацией

№ п/п	Связь с государственной итоговой аттестацией	Разделы данной дисциплины, имеющие связь с государственной итоговой аттестацией						
		1	2	3	4	5	6	7
1.	Разделы гигиены питания	+	+	+	+	+	+	+

#### **4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Обучение складывается из контактной работы (48 часов), включающей лекционный курс (4 часа), практические занятия (34 часа) и семинары (10 часов), и самостоятельной работы (24 часа). Основное учебное время выделяется на практическую работу по изучению нормативных документов и соблюдению гигиенических требований к условиям питания населения.

При изучении учебной дисциплины необходимо использовать знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, сформировать профессиональные компетенции и освоить практические умения.

Практические занятия проводятся в виде разбора основных положений изучаемой темы, демонстрации приборов, использования наглядных пособий и обучающих компьютерных программ, решения ситуационных задач, ответов на тестовые задания, оформления актов обследования и предписаний.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО в учебном процессе широко используются активных и интерактивных формы проведения занятий (имитационные технологии: ролевые и деловые игры, компьютерная симуляция; неимитационные технологии: проблемные лекции и визуализация, дискуссия, программированное обучение. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет не менее 25% контактной работы.

Самостоятельная работа ординаторов подразумевает подготовку к практическим занятиям, промежуточному контролю и включает работу с основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами, разработку мультимедийных презентаций, подготовку рефератов и др.

Работа с учебной литературой рассматривается как вид учебной работы по дисциплине «Гигиена питания» и выполняется в пределах часов, отводимых на её изучение. Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечным фондам Университета и кафедры.

По каждому разделу учебной дисциплины разработаны методические указания для ординаторов для практических занятий, контактной и внеаудиторной самостоятельной работы и методические разработки лекций и методические рекомендации к проведению практических занятий для преподавателей по всем изучаемым темам.

Обучение ординаторов способствует воспитанию у них навыков общения с юридическими лицами и населением с учетом этико-деонтологических особенностей.

Самостоятельная работа способствует формированию правильного поведения, аккуратности, дисциплинированности.

Исходный уровень знаний ординаторов определяется тестированием, текущий контроль усвоения предмета определяется устным опросом в ходе занятий, при решении типовых ситуационных задач и ответов на тестовые задания.

В конце изучения учебной дисциплины проводится промежуточный контроль знаний с использованием тестового контроля, проверкой практических умений и решением ситуационных задач.

Вопросы по учебной дисциплине включены в Государственную итоговую аттестацию выпускников по специальности 32.08.11 Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы.

### 5. Протокол согласования рабочей программы дисциплины с другими дисциплинами специальности

Наименование предшествующей кафедры	Наименование предшествующей дисциплины	Знания, приобретенные при изучении предшествующей дисциплины	Умения, приобретенные при изучении предшествующей дисциплины	Навыки, приобретенные при изучении предшествующей дисциплины	Компетенции, приобретенные при изучении предшествующей дисциплины	Подпись заведующего предшествующей кафедрой
Гигиены	Общая гигиена	основные законодательные и иные нормативно-правовые документы по вопросам охраны здоровья и обеспечения санэпидблагополучия населения, гигиены окружающей среды; основные принципы организации и деятельности государственной санитарно-эпидемиологической службы, ее роль в охране и укреплении здоровья населения России; вопросы организации, проведения и использования данных социально-гигиенического мониторинга в решении актуальных проблем обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; основы методологии оценки риска влияния неблагоприятных факторов среды обитания на здоровье населения	применять нормативно-правовую базу в обосновании принципов жизнедеятельности и санитарно-эпидемиологического благополучия населения; осуществлять работу в учреждениях госсанэпиднадзора по выполнению мероприятий, необходимых для проведения федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора и контроля в сфере защиты прав потребителей; анализировать и оценивать воздействие антропогенных факторов окружающей среды по данным: качества атмосферного воздуха населенных мест и питьевой воды; по показателям микроклимата, инсоляции, естественного и искусственного освещения, чистоты воздуха и эффективности вентиляции; и др.	методикой данных сбора социально-гигиенической информации, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровья населения; интерпретацией результатов лабораторных и инструментальных методов диагностики; навыками организации и осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора с целью профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с неблагоприятным воздействием факторов среды обитания и условий жизнедеятельности человека; методами оценки и прогнозирования состояния здоровья населения в связи с состоянием среды его обитания; навыками проведения обследования объекта в целях проверки соблюдения санитарного законодательства и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, оформления акта обследования объекта;	ПК-1, ПК-3, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8	

<p>Общественного здоровья и здравоохранение с курсом ИДПО</p>	<p>Общественное здоровье и здравоохранение</p>	<p>Конституционные основы Российской Федерации и Республики Башкортостан; законодательство в сфере охраны здоровья; права граждан в области охраны здоровья; виды, формы и условия оказания медицинской помощи в Российской Федерации и Республике Башкортостан. Порядок оказания медицинской помощи населению, методики определения влияния факторов окружающей среды на здоровье населения или отдельных его групп.</p>	<p>Организовать работу подразделения стационара, поликлиники по оказанию медицинской помощи; организовать охрану труда и техники безопасности; анализировать информацию о состоянии здоровья населения.</p>	<p>Методикой исследования здоровья взрослого и детского населения; методикой расчета основных показателей здоровья населения и деятельности медицинских организаций; методами организации гигиенического образования и воспитания населения</p>	<p>ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11</p>	
---	--	---	---	---	---------------------------------	--