

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Павлов Валентин Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 14.06.2024 14:54:44

Уникальный программный ключ:

a562210a8a161d1bc9a54c4a0a5e820ac76b9d75665849e66d6bb2e5a4e71d6ee

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Кафедра гигиены



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Валицин Д.А.

2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ГИГИЕНА ПИТАНИЯ**

Уровень образования

Высшее – специалитет

Специальность

32.05.01 Медико-профилактическое дело

Квалификация

Врач по общей гигиене, по эпидемиологии

Форма обучения

Очная

Для приема: 2024


Уфа – 2024

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО 3 по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №552 от «15» июня 2017 г.;
- 2) Учебный план по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело, утвержденный Ученым советом ФГБОУ ВО БГМУ Минздрава России от «30» мая 2024 г., протокол №5;
- 3) Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ №399 от «25» июня 2015 г. «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела».

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры гигиены от «19» апреля 2024 г., протокол № 12.

Заведующий кафедрой

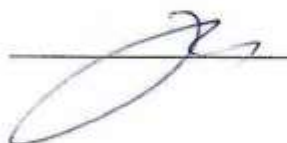
  
/Мочалкин П.А.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена УМС по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело от «24» апреля 2024 г., протокол № 7.

**Председатель УМС**

по специальности

32.05.01 Медико-профилактическое дело

  
/Галимов Ш.Н.

**Разработчики:**

Зулькарнаев Т.Р., д.м.н., профессор кафедры гигиены

Поварго Е.А., к.м.н., доцент кафедры гигиены

Агафонов А.И., к.м.н., доцент кафедры гигиены

## СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ:

	стр.
1. Пояснительная записка	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций	4
2. Требования к результатам освоения учебной дисциплины	5
2.1. Типы задач профессиональной деятельности	5
2.2. Перечень компетенций и индикаторов достижения компетенций с указанием соотнесенных с ними запланированных результатов обучения по дисциплине	6
3. Содержание рабочей программы	9
3.1. Объем учебной дисциплины (модуля) и виды учебной работы	9
3.2. Перечень разделов учебной дисциплины и компетенций с указанием соотнесенных с ними тем разделов дисциплины	9
3.3. Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля	10
3.4. Название тем лекций и количество часов по семестрам учебной дисциплины (модуля)	11
3.5. Название тем практических занятий и количество часов по семестрам учебной дисциплины (модуля)	12
3.6. Лабораторный практикум	13
3.7. Самостоятельная работа обучающегося	13
4. Оценочные материалы для контроля успеваемости и результатов освоения учебной дисциплины (модуля)	17
4.1. Перечень компетенций и индикаторов достижения компетенций с указанием соотнесенных с ними запланированных результатов обучения по дисциплине. Описание критериев и шкал оценивания результатов обучения по дисциплине.	18
4.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценивания результатов обучения по учебной дисциплине (модуля), соотнесенных с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций	24
5. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины (модуля)	25
5.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения учебной дисциплины (модуля)	25
5.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения учебной дисциплины (модуля)	27
6. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по учебной дисциплине (модуля)	27
6.1. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по учебной дисциплине (модуля)	27
6.2. Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы	27
6.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	28

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Гигиена питания» относится к обязательной части.

Дисциплина изучается на 5-6 курсах в X-XII семестрах.

Цели изучения дисциплины: формирование системы знаний и умений, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, осуществление санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием фактического питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов путем разработки комплекса медико-профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей характера питания и состояния здоровья населения.

### 1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по учебной дисциплине
ОПК-4. Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины	ОПК-4.1. Владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования медицинских технологий, специализированного оборудования и медицинских изделий при решении профессиональных задач	Знать алгоритм применения и оценки результатов использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов Уметь применять и оценивать результаты использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов Владеть алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов
ПК-1. Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) ме-	ПК-1.1. Знает основы организации профилактических и противоэпидемических мероприятий в том числе программ иммунопрофилактики, способы оценки их	Знать меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности.

роприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), профессиональных заболеваний, к осуществлению противоэпидемической защиты населения	эффективности.	
	ПК-1.2. Умеет разрабатывать и внедрять планы профилактических и противоэпидемических мероприятий, в том числе программ иммунопрофилактики.	Уметь разрабатывать и внедрять профилактические мероприятия, направленные на снижение алиментарно-зависимой патологии
	ПК-1.3. Владеет алгоритмом принятия управленческих решений для проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий.	Владеть алгоритмом внедрения процедуры ХАССП на пищевых предприятиях, предприятиях общественного питания в целях обеспечения качества пищевой продукции как важнейшей составляющей укрепления здоровья населения
ПК-10. Способность и готовность к осуществлению федерального государственного контроля (надзора) в области коммунальной гигиены, гигиены питания, гигиены труда, гигиены детей и подростков, радиационной гигиены	ПК-10.1. Знает основы коммунальной гигиены, гигиены питания, гигиены труда, гигиены детей и подростков, радиационной гигиены	Знать методы оценки фактического питания населения, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов, оценки пищевого статуса
	ПК-10.2. Умеет проводить комплекс санитарно-гигиенических и медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижение неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения	Уметь составлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний
	ПК-10.3. Владеет методами оценки факторов среды обитания человека	Владеть алгоритмами гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, методикой оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил с использованием проверочных листов

## 2. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

### 2.1. Типы задач профессиональной деятельности

Задачи профессиональной деятельности, которые лежат в основе преподавания учебной дисциплины:

- профилактический,
- диагностический.

## 2.2. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и индекса трудовой функции

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

п/№	Номер/ индекс компетенции (или его части) и ее содержание	Номер индикатора компетенции (или его части) и его содержание	Индекс трудовой функции и ее содержание	Перечень практических навыков по овладению компетенцией	Оценочные средства
1	2	3	4	5	6
1.	ОПК-4. Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины	ОПК-4.1. Владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования медицинских технологий, специализированного оборудования и медицинских изделий при решении профессиональных задач	А/01.7 Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Применение и оценка результатов использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседование
2.	ПК-1. Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), профессиональных заболеваний, к осуществлению противоэпидемической защиты населения	ПК-1.1. Знает основы организации профилактических и противоэпидемических мероприятий в том числе программ иммунопрофилактики, способы оценки их эффективности.	А/01.7 Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей С/01.7 Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Применение мер профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседование
		ПК-1.2. Умеет разрабатывать и внедрять планы профилактических и противоэпидемических мероприятий, в том числе программ иммунопрофилактики.	Разработка и внедрение профилактических мероприятий, направленных на снижение алиментарно-зависимой патологии	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседование	

		ПК-1.3. Владеет алгоритмом принятия управленческих решений для проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий.		Разработка и внедрение процедуры ХАССП на пищевых предприятиях, предприятиях общественного питания в целях обеспечения качества пищевой продукции как важнейшей составляющей укрепления здоровья населения	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседование
3.	ПК-10. Способность и готовность к осуществлению федерального государственного контроля (надзора) в области коммунальной гигиены, гигиены питания, гигиены труда, гигиены детей и подростков, радиационной гигиены	ПК-10.1. Знает основы коммунальной гигиены, гигиены питания, гигиены труда, гигиены детей и подростков, радиационной гигиены	С/01.7 Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Оценка фактического питания населения, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов питания, оценка пищевого статуса	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседование
		ПК-10.2. Умеет проводить комплекс санитарно-гигиенических и медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижение неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения	С/01.7 Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Оформление экспертных заключений по результатам оценки состояния питания различных групп населения	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседование
		ПК-10.3. Владеет методами оценки факторов среды обитания человека	А/01.7 Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Гигиеническая оценка качества и безопасности пищевой продукции	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседование

### 3. Содержание рабочей программы

#### 3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Семестры		
		X	XI	XII
		часов	часов	часов
<b>Контактная работа (всего), в том числе:</b>	<b>264/7,3</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>120</b>
Лекции (Л)	80/2,2	20	20	40
Практические занятия (ПЗ)*	184/5,1	52	52	80
<b>Самостоятельная работа обучающихся, в том числе:</b>	<b>132/3,7</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>60</b>
<i>Подготовка к занятиям</i>	57	18	18	21
<i>Подготовка к текущему контролю</i>	57	18	18	21
<i>Подготовка к промежуточному контролю</i>	18	-	-	18
<b>Вид промежуточной аттестации</b>	зачет (З)	-	-	-
	экзамен (Э)	36	-	36
<b>ИТОГО: Общая трудоемкость</b>	час.	<b>432</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
	ЗЕТ	<b>12</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

\* - в том числе практическая подготовка

#### 3.2. Перечень разделов учебной дисциплины и компетенций с указанием соотнесенных с ними тем разделов дисциплины

№ п/п	№ компетенции	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах (темы разделов)
1	2	3	4
1.	ОПК-4, ПК-1, ПК-10	Введение	Введение. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы развития гигиены питания. Организационные и правовые основы государственного эпидемиологического надзора в Российской Федерации в области питания населения.
2.	ОПК-4, ПК-1, ПК-10	Рациональное питание. Оценка питания различных групп населения. Лечебно-профилактическое и диетическое (лечебное) питание	Значение питания. Виды питания. Рациональное питание. Значение белков, жиров и углеводов в питании здорового и больного человека. Болезни, обусловленные их недостатком, избытком или некачественным составом. Профилактика.
3.	ОПК-4, ПК-1, ПК-10	Гигиеническая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	Гигиеническая характеристика пищевой и биологической ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения. Законодательная и нормативная база. Лабораторные методы контроля качества пищи.



4.	ОПК-4, ПК-1, ПК-10	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	Организационные и правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания. Законодательная и нормативно-методическая база для осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми объектами и питанием населения.
----	-----------------------	---	--

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

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ЛР	ПЗ, ПП*	СР	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	X	Введение	4		-	-	4	ТЗ, СО
2.	X	Рациональное питание. Оценка питания различных групп населения. Лечебно-профилактическое и диетическое (лечебное) питание	16	-	52	36	104	ТЗ, СЗ, СО
3.	XI	Гигиеническая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	20	-	52	36	108	ТЗ, СЗ, СО
4.	XII	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	40	-	80	60	180	ТЗ, СЗ, СО
5.	XII	Экзамен	-	-	-	-	36	ТЗ, СЗ, СО
<b>ИТОГО:</b>			<b>80</b>	<b>-</b>	<b>184</b>	<b>132</b>	<b>432</b>	

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

№ п/п	Название тем лекций учебной дисциплины	Семестры		
		X	XI	XII
1	2	3	4	5
1.	Введение. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы развития гигиены питания.	2		
2.	Организационные и правовые основы государственного эпидемиологического надзора в Российской Федерации в области питания населения.	2		
3.	Основные направления и задачи государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации. Понятие о рациональном питании.	2		
4.	Значение белков, жиров и углеводов в питании здорового и больного человека. Профилактика заболеваний, обусловленных их недостатком, избытком или некачественным составом.	2		
5.	Значение витаминов и минеральных веществ в питании здорового и больного человека. Профилактика заболеваний, обусловленных их недостатком, избытком или нарушением соотношений.	2		
6.	Лечебно-профилактическое питание работающих в неблагоприятных условиях труда. Гигиенические основы организации питания в особых условиях.	2		

7.	Гигиенические основы организации диетического (лечебного) питания. Понятие о функциональном питании и нетрадиционных видах питания.	2		
8.	Особенности питания различных возрастных и профессиональных групп населения.	2		
9.	Гигиенические требования к питанию детей и подростков.	2		
10.	Гигиенические требования к питанию беременных и кормящих грудью женщин, спортсменов, работников умственного и физического труда.	2		
11.	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов.		2	
12.	Гигиеническая характеристика пищевой и биологической ценности зерновых продуктов и продуктов переработки зерна (мука, крупы).		2	
13.	Гигиеническая характеристика пищевой и биологической ценности овощей и зелени.		2	
14.	Гигиеническая характеристика пищевой и биологической ценности фруктов, плодов и ягод.		2	
15.	Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов.		2	
16.	Гигиенические требования к качеству яиц и яичных продуктов.		2	
17.	Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясопродуктов.		2	
18.	Пищевая и биологическая ценность рыбы. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов.		2	
19.	Гигиеническая характеристика пищевой и биологической ценности баночных консервов, пресервов, пищевых концентратов.		2	
20.	Методы консервирования продуктов питания. Влияние консервирования на пищевую и биологическую ценность продуктов.		2	
21.	Пищевые отравления, классификация. Пищевые отравления микробной этиологии, их профилактика.			4
22.	Пищевые отравления немикробной природы, их профилактика.			2
23.	Нормативно-правовая основа санитарной охраны пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции. Стандартизация пищевых продуктов, ее гигиеническое и правовое значение.			2
24.	Гигиенические требования к транспортировке продуктов питания и транспортным средствам.			2
25.	Гигиенические требования к охране труда работников пищевых предприятий. Гигиеническое обучение населения.			2
26.	Госсанэпиднадзор за проектированием, реконструкцией, модернизацией, изменением профиля деятельности предприятий пищевой промышленности.			4
27.	Госсанэпиднадзор за проектированием, реконструкцией, модернизацией предприятий общественного питания и торговли			4

28.	Госсанэпиднадзор за выпуском новых видов пищевых продуктов, посуды, тары, материалов и изделий, контактирующих с продуктами питания.			4
29.	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности. Организация производственного контроля.			4
30.	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания. Организация производственного контроля.			4
31.	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями торговли. Организация производственного контроля.			4
32.	Принципы коррекции основных алиментарных дисбалансов, характерных для питания населения, причины и последствия их развития.			4
	<b>Итого</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>40</b>

### 3.5. Название тем практических занятий, в том числе практической подготовки, и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины.

№ п/п	Название тем практических занятий учебной дисциплины	Семестр		
		X	XI	XII
1.	Гигиенические требования к организации рационального питания и методы определения потребности организма в пищевых веществах и энергии	6		
2.	Белки, жиры и углеводы и их значение в питании населения	6		
3.	Витамины и минеральные вещества и их значение в питании населения	6		
4.	Гигиенические принципы питания различных групп населения	6		
5.	Лечебное питание и формы его организации в лечебно-профилактических учреждениях. Госсанэпиднадзор за пищеблоками ЛПУ	6		
6.	Гигиенические требования к организации питания при острых и хронических заболеваниях, гигиенические требования к организации диетического питания в системе общественного питания	6		
7.	Госсанэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда	6		
8.	Оценка статуса питания.	10		
9.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности молока и молочных продуктов		6	
10.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности мяса и мясных продуктов.		6	
11.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности рыбы и рыбных продуктов, яиц и яичных продуктов.		6	
12.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности пищевых жиров.		6	
13.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества зерновых продуктов.		6	
14.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности кондитерских изделий.		6	
15.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества овощей и фруктов.		6	

16.	Консервирование пищевых продуктов, пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности консервированных продуктов		10	
17.	Пищевые отравления микробной этиологии, их профилактика.			6
18.	Пищевые отравления немикробной этиологии, их профилактика.			6
19.	Госсанэпиднадзор за использованием продукции, полученной из/ или с применением генноинженерно-модифицированных организмов.			5
20.	Госсанэпиднадзор за использованием биологически активных добавок к пище (БАД).			5
21.	Госсанэпиднадзор за применением пестицидов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.			6
22.	Госсанэпиднадзор за применением пищевых и кормовых добавок в пищевой промышленности и животноводстве и содержанием их в продуктах питания.			6
23.	Госсанэпиднадзор за содержанием в пище металлов, металлосоединений и других химических примесей			6
24.	Госсанэпиднадзор за предприятиями общественного питания			6
25.	Госсанэпиднадзор за предприятиями торговли пищевыми продуктами.			6
26.	Госсанэпиднадзор за предприятиями молокоперерабатывающей промышленности			6
27.	Госсанэпиднадзор за предприятиями мясной промышленности			6
28.	Госсанэпиднадзор за предприятиями хлебопекарной промышленности			6
29.	Лабораторный контроль в работе врача по гигиене питания. Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях. Санитарно-микологический контроль пищевых продуктов			5
30.	Организационные и правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания			5
<b>Итого</b>		<b>52</b>	<b>52</b>	<b>80</b>

**3.6. Лабораторный практикум не предусмотрен учебным планом.**

**3.7. Самостоятельная работа обучающегося**

**3.7.1. Виды СР (АУДИТОРНАЯ РАБОТА) не предусмотрена**

**3.7.2. Виды СР (ВНЕАУДИТОРНАЯ РАБОТА)**

№ п/п	№ семестра	Тема СР	Виды СР	Всего часов
1	2	3	4	5
1.	Х	Гигиенические требования к организации рационального питания и методы определения потребности организма в пищевых веществах и энергии	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	6
2.	Х	Белки, жиры и углеводы и их значение в питании населения	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
3.	Х	Витамины и минеральные вещества и их значение в питании населения	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы	4

			туры, текстов лекций	
4.	X	Гигиенические принципы питания различных групп населения	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
5.	X	Лечебное питание и формы его организации в лечебно-профилактических учреждениях. Госсанэпиднадзор за пищеблоками ЛПУ	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
6.	X	Гигиенические требования к организации питания при острых и хронических заболеваниях, гигиенические требования к организации диетического питания в системе общественного питания	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
7.	X	Госсанэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	
8.	X	Оценка статуса питания.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	6
<b>ИТОГО часов в семестре:</b>				36
9.	XI	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности молока и молочных продуктов	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	6
10.	XI	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности мяса и мясных продуктов.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	6
11.	XI	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности рыбы и рыбных продуктов, яиц и яичных продуктов.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
12.	XI	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности пищевых жиров.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
13.	XI	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества зерновых продуктов.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
14.	XI	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности кондитерских изделий.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
15.	XI	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества овощей и фруктов.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
16.	XI	Консервирование пищевых продуктов, пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности консервированных продуктов	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4

<b>ИТОГО часов в семестре:</b>				<b>36</b>
17.	ХП	Пищевые отравления микробной этиологии, их профилактика.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	5
18.	ХП	Пищевые отравления немикробной этиологии, их профилактика.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	5
19.	ХП	Госсанэпиднадзор за использованием продукции, полученной из/ или с применением генноинженерно-модифицированных организмов.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
20.	ХП	Госсанэпиднадзор за использованием биологически активных добавок к пище (БАД).	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
21.	ХП	Госсанэпиднадзор за применением пестицидов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
22.	ХП	Госсанэпиднадзор за применением пищевых и кормовых добавок в пищевой промышленности и животноводстве и содержанием их в продуктах питания.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
23.	ХП	Госсанэпиднадзор за содержанием в пище металлов, металлосоединений и других химических примесей	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
24.	ХП	Госсанэпиднадзор за предприятиями общественного питания	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
25.	ХП	Госсанэпиднадзор за предприятиями торговли пищевыми продуктами.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
26.	ХП	Госсанэпиднадзор за предприятиями молокоперерабатывающей промышленности	работа с электронными ресурсами; оформление мультимедийных презентаций	4
27.	ХП	Госсанэпиднадзор за предприятиями мясной промышленности	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами	4
28.	ХП	Госсанэпиднадзор за предприятиями хлебопекарной промышленности	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами	4
29.	ХП	Лабораторный контроль в работе врача по гигиене питания. Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях. Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами	5
30.	ХП	Организационные и правовые основы государственного санитарно-	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ре-	5

	эпидемиологического надзора в области гигиены питания	курсами	
<b>ИТОГО часов в семестре:</b>			<b>60</b>

### 3.7.3. Примерная тематика контрольных вопросов

#### Семестр № 1.

1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Теоретические основы рационального питания. Теория сбалансированного, адекватного питания.
2. Гигиенические требования к организации рационального питания и методы определения потребности организма в пищевых веществах и энергии.
3. Белки, жиры и углеводы - основа полноценного питания.
4. Белки, жиры и углеводы и их значение в питании населения.
5. Сбалансированность витаминов в питании как одно из условий рационального питания и повышения устойчивости организма к неблагоприятным факторам внешней среды
6. Значение минеральных веществ в питании человека. Пищевые продукты - источники минеральных веществ.
7. Особенности питания человека в современных условиях. Биологически активные добавки (БАД). Классификация, особенности биологического действия. Санитарно-гигиенический контроль за использованием БАД.
8. Методические подходы к изучению фактического питания населения и показателей пищевого статуса.
9. Оценка состояния здоровья населения в связи с характером питания и разработка мероприятий по его рационализации.

#### Семестр № 2.

1. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания животного и растительного происхождения, их эколого-гигиеническая и эпидемиологическая характеристика.
2. Медико-биологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Гигиеническая сертификация пищевых продуктов.
3. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества зерновых продуктов.
4. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества молока и молочных продуктов.
5. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества мяса и мясных продуктов.
6. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов, яиц и яичных продуктов.
7. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества пищевых жиров, кондитерских изделий, овощей и плодов.
8. Консервирование пищевых продуктов. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества пищевых концентратов, баночных консервов, напитков.
9. Пищевые отравления, понятие, классификация. Пищевые отравления микробной природы и их профилактика.
10. Пищевые отравления немикробной и неутонченной природы и их профилактика. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования случаев пищевых отравлений.
11. Чужеродные химические вещества в пищевых продуктах. Гигиенические принципы нормирования чужеродных химических веществ в продуктах питания.
12. Охрана продуктов питания от вредных химических веществ. Гигиенические аспекты применения пестицидов и удобрений в сельском хозяйстве

13. Добавки к пищевым продуктам и кормам как гигиеническая проблема. Санитарно-гигиенический контроль за их применением в пищевой промышленности и животноводстве.
14. Оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
15. Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.
16. Санитарно-гигиенический контроль за содержанием в пище металлов, металлосоединений и других химических примесей.
17. Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых и кормовых добавок в пищевой промышленности и животноводстве и содержанием их в продуктах питания.
18. Санитарно-гигиенический контроль за использованием биологически активных добавок к пище (БАД).

### **Семестр № 3.**

1. Основные направления санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы.
2. Лабораторный контроль в работе врача по гигиене питания. Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях. Санитарно-микологический контроль пищевых продуктов.
3. Санитарный надзор за предприятиями общественного питания и торговли пищевыми продуктами.
4. Санитарный надзор за предприятиями общественного питания и торговли пищевыми продуктами.
5. Санитарный надзор за предприятиями молокоперерабатывающей и хлебопекарной промышленности.
6. Санитарный надзор за предприятиями мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности.
7. Понятия лечебного питания и формы его организации в лечебно-профилактических учреждениях (ЛПУ). Санитарно-гигиенический контроль за пищеблоками ЛПУ.
8. Гигиенические требования к организации питания при острых и хронических заболеваниях. Гигиенические требования к организации диетического питания в системе общественного питания.
9. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания.

### **4. Оценочные материалы для контроля успеваемости и результатов освоения учебной дисциплины**



#### 4.1. Перечень компетенций и индикаторов достижения компетенций с указанием соотношенных с ними запланированных результатов обучения по дисциплине. Описание критериев и шкал оценивания результатов обучения по дисциплине.

Код и формулировка компетенции: ОПК-4. Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
		2 («Не удовлетворительно»)	3 («Удовлетворительно»)	4 («Хорошо»)	5 («Отлично»)
ОПК-4.1. Владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования медицинских технологий, специализированного оборудования и медицинских изделий при решении профессиональных задач	Знать: алгоритм применения и оценки результатов использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	обучающийся не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики применения и оценки результатов использования специализированного оборудования и/или допускает грубые ошибки).	обучающийся обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения применения и оценки результатов использования специализированного оборудования, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем)	обучающийся обладает теоретическими знаниями (знает алгоритм применения и оценки результатов использования специализированного оборудования, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет)	обучающийся обладает системными теоретическими знаниями (знает алгоритм применения и оценки результатов использования специализированного оборудования)
	Уметь: применять и оценивать результаты использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	обучающийся не может самостоятельно продемонстрировать практические умения при применении и оценке результатов использования специализированного оборудования или выполняет их, допуская грубые ошибки.	обучающийся демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки при применении и оценке результатов использования специализированного оборудования, которые может исправить при коррекции их преподавателем)	обучающийся самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений при применении и оценке результатов использования специализированного оборудования, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые	обучающийся самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений при применении и оценке результатов использования специализированного оборудования

	ментов		вателем	торые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	
	Владеть: алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	обучающийся не владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования или допускает грубые ошибки.	обучающийся владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	обучающийся владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	обучающийся уверенно владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования

Код и формулировка компетенции: ПК-1. Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), профессиональных заболеваний, к осуществлению противоэпидемической защиты населения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
		2 («Не удовлетворительно»)	3 («Удовлетворительно»)	4 («Хорошо»)	5 («Отлично»)
ПК-1.1. Знает основы организации профилактических и противоэпидемических мероприятий в том числе программ иммунопрофилактики, способы оценки их эффективности.	Знать меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности.	обучающийся не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности и/или допускает грубые	обучающийся обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности., допуская некоторые ошибки, кото-	обучающийся обладает теоретическими знаниями (знает меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности, допуская некоторые неточности (малосущественные	обучающийся обладает системными теоретическими знаниями (знает меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности)

		ошибки)	рые может исправить при коррекции их преподавателем)	ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет)	
ПК-1.2. Умеет разрабатывать и внедрять планы профилактических и противоэпидемических мероприятий, в том числе программ иммунопрофилактики.	Уметь разрабатывать и внедрять профилактические мероприятия, направленные на снижение алиментарно-зависимой патологии	обучающийся не может разрабатывать планы профилактических и противоэпидемических мероприятий или делает это, допуская грубые ошибки.	обучающийся проводит разрабатывает планы профилактических и противоэпидемических мероприятий, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	обучающийся разрабатывает планы профилактических и противоэпидемических мероприятий, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	обучающийся самостоятельно разрабатывает планы профилактических и противоэпидемических мероприятий
ПК-1.3. Владеет алгоритмом принятия управленческих решений для проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий.	Владеть алгоритмом внедрения процедуры ХАССП на пищевых предприятиях, предприятиях общественного питания в целях обеспечения качества пищевой продукции как важнейшей составляющей укрепления здоровья населения	обучающийся не владеет алгоритмом внедрения процедуры ХАССП в целях обеспечения качества пищевой продукции, или допускает грубые ошибки.	обучающийся владеет алгоритмом внедрения процедуры ХАССП в целях обеспечения качества пищевой продукции, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	обучающийся владеет алгоритмом внедрения процедуры ХАССП в целях обеспечения качества пищевой продукции, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	обучающийся уверенно владеет алгоритмом внедрения процедуры ХАССП в целях обеспечения качества пищевой продукции

Код и формулировка компетенции: ПК-12. Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, к участию в разработке программ по оптимизации питания различных групп населения, к оценке качества и безопасности пищевой продукции и условий ее производства и оборота

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
		2 («Не удовлетворительно»)	3 («Удовлетворительно»)	4 («Хорошо»)	5 («Отлично»)

ПК-10.1. Знает основы коммунальной гигиены, гигиены питания, гигиены труда, гигиены детей и подростков, радиационной гигиены	Знать методы оценки фактического питания населения, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов, оценки пищевого статуса	обучающийся не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методы оценки фактического питания, оценки пищевого статуса и/или допускает грубые ошибки).	обучающийся обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные методы оценки фактического питания, оценки пищевого статуса, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем)	обучающийся обладает теоретическими знаниями (знает методику оценки фактического питания, оценки пищевого статуса, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет)	обучающийся обладает системными теоретическими знаниями (знает методику оценки фактического питания, оценки пищевого статуса)
ПК-10.2. Умеет проводить комплекс санитарно-гигиенических и медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижение неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения	Уметь составлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	обучающийся не может оформить гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разработать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний или выполняет, допуская грубые ошибки.	обучающийся оформляет гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывает рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	обучающийся самостоятельно проводит оформление гигиенического заключения по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывает рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	обучающийся самостоятельно оформляет гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывает рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний
ПК-10.3. Владеет методами оценки факторов среды обитания человека	Владеть алгоритмами гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, методикой оценки соответствия пищевых объектов требованиям	обучающийся не владеет алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции	обучающийся владеет алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, допуская некоторые ошибки, ко-	обучающийся владеет алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, допуская некоторые	обучающийся уверенно владеет алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции

	санитарных норм и правил с использованием проверочных листов		которые может исправить при коррекции их преподавателем	неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	
	ПК-12.4. Владеет алгоритмом оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил	обучающийся не владеет оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил	обучающийся владеет алгоритмом оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	обучающийся владеет алгоритмом оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	обучающийся уверенно владеет алгоритмом оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил

**4.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценивания результатов обучения по учебной дисциплине, соотнесенных с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций.**

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Оценочные средства
ОПК-4.1. Владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования медицинских технологий, специализированного оборудования и медицинских изделий при решении профессиональных задач	Знать алгоритм применения и оценки результатов использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
	Уметь применять и оценивать результаты использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
	Владеть алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
ПК-1.1. Знает основы организации профилактических и противоэпидемических мероприятий в том числе программ иммунопрофилактики, способы оценки их эффективности.	Знать меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности.	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
ПК-1.2. Умеет разрабатывать и внедрять планы профилактических и противоэпидемических мероприятий, в том числе программ иммунопрофилактики.	Уметь разрабатывать и внедрять профилактические мероприятия, направленные на снижение алиментарно-зависимой патологии	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
ПК-1.3. Владеет алгоритмом принятия управленческих решений для проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий.	Владеть алгоритмом внедрения процедуры ХАССП на пищевых предприятиях, предприятиях общественного питания в целях обеспечения качества пищевой продукции как важнейшей составляющей укрепления здоровья населения	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
ПК-10.1. Знает основы коммунальной гигиены, гигиены питания, гиги-	Знать методы оценки фактического питания населения, в том числе нут-	Тестовые задания Ситуационные задачи

ены труда, гигиены детей и подростков, радиационной гигиены	риентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов, оценки пищевого статуса	Контрольные вопросы
ПК-10.2. Умеет проводить комплекс санитарно-гигиенических и медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижение неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения	Уметь составлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
ПК-10.3. Владеет методами оценки факторов среды обитания человека	Владеть алгоритмами гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, методикой оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил с использованием проверочных листов	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы

## 5. Учебно-методическое обеспечение учебной дисциплины

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

	<b>Основная литература</b>	
1.	Актуальные вопросы гигиены питания населения в 2 ч. Ч. 1 : учебное пособие / И. Г. Зорина, Н. И. Макаров, В. Д. Соколов, Е. А. Сергеева. - Челябинск : ЮУГМУ, 2021. - 170 с. - Текст : электронный // ЭБС "Букап" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.books-up.ru/ru/book/aktualnye-voprosy-gigieny-pitaniya-naseleniya-v-2-ch-ch-1-12462506/">https://www.books-up.ru/ru/book/aktualnye-voprosy-gigieny-pitaniya-naseleniya-v-2-ch-ch-1-12462506/</a>	Неограниченный доступ
2.	Актуальные вопросы гигиены питания населения в 2 ч. Ч. 2 : учебное пособие / И. Г. Зорина, Н. И. Макаров, В. Д. Соколов, Е. А. Сергеева. - Челябинск : ЮУГМУ, 2021. - 202 с. - Текст : электронный // ЭБС "Букап" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.books-up.ru/ru/book/aktualnye-voprosy-gigieny-pitaniya-naseleniya-v-2-ch-ch-2-12462829/">https://www.books-up.ru/ru/book/aktualnye-voprosy-gigieny-pitaniya-naseleniya-v-2-ch-ch-2-12462829/</a>	Неограниченный доступ
3.	Королев, А. А. Гигиена питания : учебник для студентов, обучающихся по спец. 040300 "Медико-профилактическое дело" / А. А. Королев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2007. - 528 с.	97
	<b>Дополнительная литература</b>	
1.	Гудина М. В. Гигиена питания : справочные материалы / М. В. Гудина. - Томск : Издательство СибГМУ, 2015. - 116 с. - ISBN 9685005000320. - Текст : электронный // ЭБС "Букап" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.books-up.ru/ru/book/gigiena-pitaniya-4988045/">https://www.books-up.ru/ru/book/gigiena-pitaniya-4988045/</a>	Неограниченный доступ
2.	Альбом порций продуктов и блюд школьного питания [Текст] : учеб. пособие / Т. Р. Зулькарнаев [и др.] ; ГБОУ ВПО "Баш. гос. мед. ун-т МЗ РФ". - Уфа, 2012. - 109 с.	100
3.	Альбом порций продуктов и блюд школьного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. Р. Зулькарнаев [и др.] ; ГБОУ ВПО "Баш. гос. мед. ун-т МЗ РФ". - Электрон. текстовые дан. - Уфа, 2012. - Текст : электронный // БД «Электронная учебная библиотека». – URL: <a href="http://library.bashgmu.ru/elibdoc/elib425.pdf">http://library.bashgmu.ru/elibdoc/elib425.pdf</a>	Неограниченный доступ
4.	Калинина Н. И. Сборник учебных пособий по гигиене питания Ч. 2 / Н. И. Калинина. - Екатеринбург : УГМУ, 2017. - 216 с. - ISBN	Неограниченный доступ

	9785898958428. - Текст : электронный // ЭБС "Букап" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.books-up.ru/ru/book/sbornik-uchebnyh-posobij-pogigiene-pitaniya-ch-2-14969145/">https://www.books-up.ru/ru/book/sbornik-uchebnyh-posobij-pogigiene-pitaniya-ch-2-14969145/</a>	
5.	Королев, Алексей Анатольевич. Гигиена питания : руководство для врачей / А. А. Королев. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-МЕДИА, 2021. - 572, [4] с.	5
6.	Королев, А. А. Гигиена питания [Текст] : руководство к практическим занятиям : [учебное пособие рек. по спец. 32.05.01 "Медико-профилактическое дело"] / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. - Москва : ГЭОТАР-МЕДИА, 2019. - 263 с.	25
7.	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / Королев А. А. , Никитенко Е. И. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2018. - 272 с. - ISBN 978-5-9704-4872-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970448724.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970448724.html</a>	Неограниченный доступ
8.	Гигиена питания [Электронный ресурс] : руководство к практическим занятиям / Баш. гос. мед. ун-т ; сост. Т. Р. Зилькарнаев [и др.]. - Электрон. текстовые дан. - Уфа, 2010. - Текст: электронный // БД «Электронная учебная библиотека». – URL: <a href="http://library.bashgmu.ru/elibdoc/elib222.doc">http://library.bashgmu.ru/elibdoc/elib222.doc</a>	Неограниченный доступ
9.	Методы изучения фактического питания и оценки пищевого статуса [Текст] : руководство к самостоятельной работе / ГОУ ВПО БГМУ ; сост. Т. Р. Зилькарнаев [и др.]. - Уфа, 2010. - 96 с.	50
10.	Методы изучения фактического питания и оценки пищевого статуса [Электронный ресурс] : руководство к самостоятельной работе / ГОУ ВПО БГМУ ; сост. Т. Р. Зилькарнаев [и др.] ; сомп. А. И. Салимгареева. - Электрон. текстовые дан. - Уфа, 2010. - Текст: электронный // БД «Электронная учебная библиотека». – URL: <a href="http://library.bashgmu.ru/elibdoc/elib269.doc">http://library.bashgmu.ru/elibdoc/elib269.doc</a>	Неограниченный доступ
11.	Тутельян, В. А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания [Текст] : справочник / В. А. Тутельян. - М. : ДеЛи плюс, 2012. - 283 с.	20
12.	Шевченко, В. П. Клиническая диетология / Шевченко В. П. / Под ред. В. Т. Ивашкина - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2010. - 256 с. (Серия "Библиотека врача-специалиста") - ISBN 978-5-9704-1800-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418000.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418000.html</a>	Неограниченный доступ
13.	Электронно-библиотечная система «Консультант студента» для ВПО	<a href="http://www.studmedlib.ru">www.studmedlib.ru</a>
14.	База данных «Электронная учебная библиотека»	<a href="http://library.bashgmu.ru">http://library.bashgmu.ru</a>
15.	База данных электронных журналов ИВИС	<a href="https://dlib.eastview.com/">https://dlib.eastview.com/</a>
16.	ЭБС "Букап"	<a href="https://www.books-up.ru">https://www.books-up.ru</a>

## 5.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения учебной дисциплины

1. <https://www.medicinform.net/> (Медицинская информационная сеть)
2. <https://www.studentlibrary.ru/> (Консультант студента)

## 6. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по учебной дисциплине (модуля)

### 6.1. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по учебной дисциплине (модуля)

Таблица



№ п/п	Наименование вида образования, уровня образования, профессии, специальности, направления подготовки (для профессионального образования), подвида дополнительного образования	Наименование объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования	Адрес (местоположение) объекта, подтверждающего наличие материально-технического обеспечения, (с указанием номера такого объекта в соответствии с документами по технической инвентаризации)
1	2	3	4
1	Уровень образования Высшее – специалитет Специальность 32.05.01 Медико-профилактическое дело	<p>Учебная комната №1 Учебная мебель на 30 рабочих мест. Рабочее место преподавателя (стол, стул). Оборудования: компьютеры, ноутбук, мультимедийный проектор, экран для мультимедиа.</p> <p>Учебная комната №2 Учебная мебель на 30 рабочих мест. Рабочее место преподавателя (стол, стул). Оборудования: компьютеры, ноутбук, мультимедийный проектор, экран для мультимедиа.</p> <p>Компьютерный класс Компьютерная техника (15 рабочих мест) с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в элек-тронную информационно-образовательную среду организации. Учебная мебель на 14 рабочих мест. Рабочее место преподавателя (стол, стул).15</p>	450000, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Заки Валиди, д. 47

## 6.2. Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы

1. <http://www.pubmedcentral.nih.gov> - U.S. National Institutes of Health (NIH). Свободный цифровой архив журнальных публикаций по результатам биомедицинских научных исследований.
2. <http://medbiol.ru> - Сайт для образовательных и научных целей.
3. <https://www.merlot.org/merlot/index.htm> - MERLOT - Multimedia Educational Resource for Learning and Online Teaching.
4. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru) - национальная библиографическая база данных научного цитирования (профессиональная база данных)
5. [www.scopus.com](http://www.scopus.com) - крупнейшая в мире единая реферативная база данных (профессиональная база данных)

6. [www.pubmed.com](http://www.pubmed.com) - англоязычная текстовая база данных медицинских и биологических публикаций (профессиональная база данных).

### 6.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№ п/п	Наименование	Описание	Кол-во	Поставщик	Где установлено
1.	Права на программу для ЭВМ корпоративная лицензия на специальный набор программных продуктов <b>Microsoft Desktop School ALNG LicSAPk OLVS E1Y AcademicEdition Enterprase</b>	Операционная система Microsoft Windows + офисный пакет Microsoft Office	200	ООО «Софтлайн Трейд»	Кафедры и подразделения Университета
2.	Права на программу для ЭВМ набор веб-сервисов, предоставляющих доступ к различным программам и услугам на основе платформы Microsoft Office для образования <b>Microsoft Office 365 A5 for faculty - Annually</b>	Организация ВКС Microsoft Teams	25	ООО «Софтлайн Трейд»	Лекционные аудитории Кафедры и подразделения Университета
3.	Права на программу для ЭВМ система антивирусной защиты персональных компьютеров <b>Dr.Web Desktop Security Suite</b> Комплексная защита + Центр управления	Антивирусная защита (российское ПО)	1750	ООО «Софтлайн Трейд»	Сервера, кафедры и подразделения Университета
4.	Права на программу для ЭВМ система антивирусной защиты рабочих станций и файловых серверов <b>Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 1 year Educational Renewal License</b>	Антивирусная защита (российское ПО)	450	ООО «Софтлайн Трейд»	Кафедры и подразделения Университета
5.	Права на программу для ЭВМ Офисное программное обеспечение <b>Мой Офис Стандартный</b>	Офисный пакет (российское ПО)	120	ООО «Софтлайн Трейд»	Кафедры и подразделения Университета
6.	Права на программу для ЭВМ Операционная система для образовательных учреждений <b>Астра Linux Common Edition</b>	Операционная система (российское ПО)	40	ООО «Софтлайн Трейд»	Кафедры и подразделения Университета
7.	Права на программу для ЭВМ Система контент-фильтрации <b>SkyDNS</b>	Фильтрация интернет-контента (российское ПО)	1	ООО «Софтлайн Трейд»	Сервер
8.	Права на программу для ЭВМ Система для организации и проведения веб-конференций, вебинаров, мастер-классов <b>Mirapolis Virtual Room</b>	Организации веб-конференций, вебинаров, мастер-классов (российское ПО)	1	ООО «Софтлайн Трейд»	Сервер
9.	Права на программу для ЭВМ Система дистанционного обучения <b>Русский Moodle 3KL</b>	Учебный портал (в составе ЭИОС БГМУ) (российское ПО)	1	«Софтлайн Трейд»	Хостинг на внешнем ресурсе
10.	Права на программу для ЭВМ "АИС «БИТ: Управление вузом»"	Электронный деканат (в составе ЭИОС БГМУ) (российское ПО) (российское ПО)	1	Компания «Первый БИТ»	Сервер
11.	Права на программу для ЭВМ «1С-Битрикс: Внутренний пор-	Корпоративный портал (в составе ЭИОС	1	ООО «ВэбСофт»	Сервер

	тал учебного заведения» (неогр. кол-во пользователей)	БГМУ) (российское ПО)			
12.	Права на программу для ЭВМ «1С-Битрикс: Управление сайтом - Эксперт»	Сайт ОО (в составе ЭИОС БГМУ) (российское ПО)	1	ООО «ВэбСофт»	Хостинг на внешнем ресурсе
13.	Права на программу для ЭВМ «1С-Битрикс: Сайт учебного заведения»		1	ООО «ВэбСофт»	Хостинг на внешнем ресурсе
14.	Права на программу для ЭВМ пакет для статистического анализа Statistica Basic Academic for Windows 13 Russian/13 English (сетевая)		50	ООО «Софтлайн Трейд»	Сервер