

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Павлов Валентин Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 19.05.2026 16:13:58

Уникальный программный ключ:

a562210a8a161d1bc9a34c4a0a5e820ac76b9d73665849e6d6db2e5a4e71d0ee

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

Кафедра гигиены



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

В.Е. Изосимова

2026 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

Год начала подготовки: *2026*

Уфа – 2026

При разработке рабочей программы учебной дисциплины (модуля) в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «15» июня 2017 г. №552;
- 2) Профессиональный стандарт «Специалист в области медико-профилактического дела», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «25» июня 2015 г. №399;
- 3) Учебный план по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело, утвержденный Ученым советом ФГБОУ ВО БГМУ Минздрава России «25» ноября 2025 г., протокол №10.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры гигиены от «27» Октября 2025 г., протокол № 3.

Заведующий кафедрой


 / П.А. Мочалкин

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена УМС по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело от «19» ноября 2025 г., протокол №3.

Председатель УМС

по специальности

32.05.01 Медико-профилактическое дело

 / Ш.Н. Галимов

Разработчики:

Агафонов Артем Иванович, к.м.н., доцент кафедры гигиены

Поварго Елена Анатольевна, 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, в том числе практической подготовки, 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)	16
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.	17
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	22
5.	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины (модуля)	23
5.1.	Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения учебной дисциплины (модуля)	23
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)	28
6.2.	Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы	29
6.3.	Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства	30

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)	ПК-1.1. Знает основы организации профилактических и противоэпидемических мероприятий в том числе программ иммунопрофилактики, спосо-	Знать меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности.

мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), профессиональных заболеваний, к осуществлению противоэпидемической защиты населения	бы оценки их 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	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	Применение мер профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседование
		ПК-1.2. Умеет разрабатывать и внедрять		Разработка и внедрение профилактических меро-	Тестовые задания, ситуа-

	заболеваний, к осуществлению противоэпидемиологической защиты населения	планы профилактических и противоэпидемиологических мероприятий, в том числе программ иммунопрофилактики.	(профилактических) мероприятий	приятных, направленных на снижение алиментарно-зависимой патологии	ционные задачи, собеседование
		ПК-1.3. Владеет алгоритмом принятия управленческих решений для проведения профилактических и противоэпидемиологических 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-противоэпидемиологических (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	С/01.7 Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий	Оформление экспертных заключений по результатам оценки состояния питания различных групп населения	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседование

		населения			
		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	
1	2	3	4		
Контактная работа (всего), в том числе:	264/7,3	72	72	120	
Лекции (Л)	80/2,2	20	20	40	
Практические занятия (в т.ч. в форме практической подготовки)	184/5,1	52	52	80	
Практическая подготовка	61/1,7	17	17	27	
Семинары (С)	-	-	-	-	
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-	
Самостоятельная работа обучающегося, в том числе:	132/3,7	36	36	60	
<i>Подготовка к занятиям (ПЗ)</i>	57	18	18	21	
<i>Подготовка к текущему контролю (ПТК)</i>	57	18	18	21	
<i>Подготовка к промежуточному контролю (ППК)</i>	18	-	-	18	
Вид промежуточной аттестации	зачет (З)	-	-	-	
	экзамен (Э)	36/1,0	-	36	
ИТОГО: Общая трудоемкость	час.	432	108	108	216
	ЗЕТ	12	3	3	6

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	Гигиеническая характеристика пищевой и биологической ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов

		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
ИТОГО:			80	-	184	132	432	

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 мясopодуков.		2	
18.	Пищевая и биологическая ценность рыбы. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза рыбы, рыбных продуктов и морепродуков.		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			2

	продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции. Стандартизация пищевых продуктов, ее гигиеническое и правовое значение.			
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
	Итого	20	20	40

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-микробиологический контроль пищевых продуктов			5
30.	Организационные и правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания			5
Итого		52	52	80

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.	X	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.	X	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.	X	Витамины и минеральные вещества и их значение в питании населения	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
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 пищевыми блоками 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
ИТОГО часов в семестре:				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	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	6

		качества и безопасности мяса и мясных продуктов.	ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	
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
ИТОГО часов в семестре:				36
17.	XII	Пищевые отравления микробной этиологии, их профилактика.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	5
18.	XII	Пищевые отравления немикробной этиологии, их профилактика.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	5
19.	XII	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.	XII	Госсанэпиднадзор за использованием биологически активных добавок к пище (БАД).	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
21.	XII	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.	XII	Госсанэпиднадзор за применением	подготовка к практическим за-	4

		пищевых и кормовых добавок в пищевой промышленности и животноводстве и содержанием их в продуктах питания.	нениям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	
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-эпидемиологического надзора в области гигиены питания	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами	5
ИТОГО часов в семестре:				60

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 - источни-

ки 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 неуточненной 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, металлов соединений 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-микробиологический 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 соотнесенных 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 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	обучающийся не может самостоятельно продемонстрировать практические умения при применении и оценке результатов использования специализированного оборудования или вы-	обучающийся демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки при применении и оценке результатов использования специализированного оборудования, кото-	обучающийся самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений при применении и оценке результатов использования специализированного оборудования, допуская	обучающийся самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений при применении и оценке результатов использования специализированного оборудования

	требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	полняет их, допуская грубые ошибки.	рые может исправить при коррекции их преподавателем	некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые 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	Знать меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы	обучающийся не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает меры профилак-	обучающийся обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные меры	обучающийся обладает теоретическими знаниями (знает меры профилактики алиментарно-	обучающийся обладает системными теоретическими знаниями (знает меры профилактики

числе программ иммунопрофилактики, способы оценки их эффективности.	оценки их эффективности.	тики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности и/или допускает грубые ошибки)	профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности., допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем)	зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности, допуская некоторые неточности (малозначительные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет)	алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их 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	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 (малозначительные 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	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 ис-	обучающийся владеет алгоритмом внедрения процедуры ХАССП в целях обеспечения качества пищевой продукции, допуская некоторые неточности (малозначитель-	обучающийся уверенно владеет алгоритмом внедрения процедуры ХАССП в целях обеспечения качества пищевой продукции

	укрепления здоровья населения		править при коррекции их преподавателем	ственные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет
--	-------------------------------	--	---	---

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	Уметь составлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывать рекомен-	обучающийся не может оформить гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различ-	обучающийся оформляет гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания	обучающийся самостоятельно проводит оформляет гигиеническое заключение по результатам оценки	обучающийся самостоятельно оформляет гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания

мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижение неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения	дации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	ных групп населения, разработать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний или выполняет, допуская грубые ошибки.	различных групп населения, разработывает рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	состояния питания различных групп населения, разработывает рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	различных групп населения, разработывает 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	обучающийся не владеет алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции	обучающийся владеет алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	обучающийся владеет алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	обучающийся уверенно владеет алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции
	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, до-	обучающийся владеет алгоритмом оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и пра-	обучающийся уверенно владеет алгоритмом оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм

			пуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	вил, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	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	Владеть алгоритмом внедрения процедуры ХАССП на пищевых предприятиях, предприятиях общественного питания в целях	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные во-

мероприятий.	обеспечения качества пищевой продукции как важнейшей составляющей укрепления здоровья населения	просы
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	Тестовые задания Ситуационные задачи 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

	Основная литература	
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 : https://www.books-up.ru/ru/book/aktualnye-voprosy-gigieny-pitaniya-naseleniya-v-2-ch-ch-1-12462506/	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 : https://www.books-up.ru/ru/book/aktualnye-voprosy-gigieny-pitaniya-naseleniya-v-2-ch-ch-2-12462829/	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
	Дополнительная литература	
1.	Гудина М. В. Гигиена питания : справочные материалы / М. В. Гудина. - Томск : Издательство СибГМУ, 2015. - 116 с. - ISBN	Неограниченный доступ

	9685005000320. - Текст : электронный // ЭБС "Букап" : [сайт]. - URL : https://www.books-up.ru/ru/book/gigiena-pitaniya-4988045/	
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: http://library.bashgmu.ru/elibdoc/elib425.pdf	Неограниченный доступ
4.	Калинина Н. И. Сборник учебных пособий по гигиене питания Ч. 2 / Н. И. Калинина. - Екатеринбург : УГМУ, 2017. - 216 с. - ISBN 9785898958428. - Текст : электронный // ЭБС "Букап" : [сайт]. - URL : https://www.books-up.ru/ru/book/sbornik-uchebnyh-posobij-po-gigiene-pitaniya-ch-2-14969145/	Неограниченный доступ
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 : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970448724.html	Неограниченный доступ
8.	Гигиена питания [Электронный ресурс] : руководство к практическим занятиям / Баш. гос. мед. ун-т ; сост. Т. Р. Зулькарнаев [и др.]. - Электрон. текстовые дан. - Уфа, 2010. - Текст: электронный // БД «Электронная учебная библиотека». – URL: http://library.bashgmu.ru/elibdoc/elib222.doc	Неограниченный доступ
9.	Методы изучения фактического питания и оценки пищевого статуса [Текст] : руководство к самостоятельной работе / ГОУ ВПО БГМУ ; сост. Т. Р. Зулькарнаев [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. Зулькарнаев [и др.] ; сопр. А. И. Салимгареева. - Электрон. текстовые дан. - Уфа, 2010. - Текст: электронный // БД «Электронная учебная библиотека». – URL: http://library.bashgmu.ru/elibdoc/elib269.doc	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 :	Неограниченный доступ

	https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418000.html	
13.	Электронно-библиотечная система «Консультант студента» для ВПО	www.studmedlib.ru
14.	База данных «Электронная учебная библиотека»	http://library.bashgmu.ru
15.	База данных электронных журналов ИВИС	https://dlib.eastview.com/
16.	ЭБС "Букап	https://www.books-up.ru

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	Учебная комната №1 Учебная мебель на 30 рабочих мест. Рабочее место преподавателя (стол, стул). Оборудования: компьютеры, ноутбук, мультимедийный проектор, экран для мультимедиа. Учебная комната №2 Учебная мебель на 30 рабочих мест. Рабочее место преподавателя (стол, стул). Оборудования: компьютеры, ноутбук, мультимедийный проектор, экран для мультимедиа. Компьютерный класс Компьютерная техника (15 рабочих мест) с возмож-	450000, Республика Башкортостан, г. Уфа, ул. Заки Валиди, д. 47

		ностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации. Учебная мебель на 14 рабочих мест. Рабочее место преподавателя (стол, стул).15	
--	--	---	--

6.2. Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы

<http://www.studmedlib.ru/> - многопрофильный образовательный ресурс "Консультант студента" является электронно-библиотечной системой (ЭБС), предоставляющей доступ через сеть Интернет к учебной литературе и дополнительным материалам, в том числе аудио, видео, анимации, интерактивным материалам, тестовым заданиям и др.

<http://e.lanbook.com> - электронно-библиотечная система издательства «Лань» - ресурс, включающий в себя электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы по естественным и гуманитарным наукам.

<https://www.books-up.ru/> - электронно-библиотечная система «Букап» - это новый формат библиотечной системы, в которой собраны книги медицинской тематики: электронные версии качественных первоисточников от ведущих издательств со всего мира.

<https://rusneb.ru/> - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ граждан Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры до новейших авторских произведений.

<https://www.ras.ru/> - электронные версии коллекции журналов «Российской академии наук» (РАН)

<https://dlib.eastview.com/> - коллекция журналов «Медицина и здравоохранение» на платформе компании ИВИС. В коллекцию входят журналы как за текущий год, так и архив номеров.

<http://ovidsp.ovid.com/> - полнотекстовая коллекция журналов от ведущего международного медицинского издательства LWW, в которых публикуются актуальные исследования и материалы по различным областям медицины.

<https://link.springer.com/> - полнотекстовая коллекция электронных книг и полнотекстовая политематическая коллекция журналов издательства Springer Nature на английском языке по различным отраслям знаний.

<http://onlinelibrary.wiley.com> - полнотекстовые коллекции, которые включают в себя как текущие, так и архивные выпуски из более чем 1700 журналов издательства John Wiley & Sons, Inc., охватывающие такие области как гуманитарные, естественные, общественные и технические науки, а также сельское хозяйство, медицину и здравоохранение.

<https://www.cochranelibrary.com> - базы данных Кокрейновской библиотеки предоставляют информацию и доказательства для поддержки решений, принимаемых в медицине и других областях здравоохранения, а также информируют тех, кто получает медицинскую помощь. Ресурс позволяет найти информацию о клинических испытаниях, кокрейновских обзорах, некокрейновских систематических обзорах, методологических исследованиях, технологических и экономических оценках по определенной теме или заболеванию.

<https://www.orbit.com/> - база данных патентного поиска, объединяющая информацию о

более чем 122 миллионах патентных публикаций, полученную из 120 международных патентных ведомств, включая РосПатент, Всемирную организацию интеллектуальной собственности (ВОИС), Европейскую патентную организацию.

<http://search.ebscohost.com/> - полнотекстовая коллекция, которая включает 144 электронные книги от ведущих научных и университетских издательств и охватывает все дисциплины, изучаемые в медицинском вузе.

<https://nmal.nucleusmedicalmedia.com/home> - база изображений Nucleus Medical Art Library (NMAL). Созданная Nucleus Medical Art, NMAL содержит растущую коллекцию высококачественных иллюстраций и анимаций, изображающих анатомию, физиологию, хирургию, патологию, болезни, состояния, травмы, эмбриологию, гистологию и другие медицинские темы.

www.jaypeedigital.com - комплексная платформа медицинских ресурсов для студентов, преподавателей, научных и медицинских работников охватывает более 60 медицинских специальностей, включая смежные области – стоматологию, уход за больными, физиотерапию, фармакологию. Цифровой контент JAYPEE DIGITAL содержит клиническую диагностику, лабораторные исследования, современные хирургические процедуры, клинические методы от лучших специалистов отрасли по всему миру.

<https://eduport-global.com/> - электронная библиотека медицинской литературы от CBS Publishers & Distributors Pvt. Ltd., одного из ведущих издательств на Индийском субконтиненте, известного своими качественными учебниками по медицинским наукам и технологиям.

<http://cnit.ssau.ru/kadis/ocnovset> - Физическая культура студента. Электронный учебник. Содержание учебника соответствует программе дисциплины «Физическая культура» для высших учебных заведений.

<http://sportlaws.infosport.ru> - Спортивное право. База данных, содержащая нормативные и законодательные акты, регулирующие правовые, организационные, экономические и социальные отношения в сфере физической культуры и спорта.

<http://lib.sportedu.ru> - Центральная отраслевая библиотека по физической культуре и спорту РФ.

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 система антивирусной защиты персональных компьютеров Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита + Центр управления	Антивирусная защита (российское ПО)	2500	ООО «Софтлайн Трейд»	Сервера, кафедры и подразделения Университета
2.	Права на программу для ЭВМ система антивирусной защиты рабочих станций и файловых серверов Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian	Антивирусная защита (российское ПО)	600	ООО «Софтлайн Трейд»	Кафедры и подразделения Университета

	Edition. 500-999 Node 1 year Educational Renewal License				
3.	Права на программу для ЭВМ Офисное программное обеспечение МойОфис Стандартный	Офисный пакет (российское ПО)	1500	ООО «Софтлайн Трейд»	Кафедры и подразделения Университета
4.	Права на программу для ЭВМ Операционная система для образовательных учреждений Астра Linux Special Edition	Операционная система (российское ПО)	1500	ООО «Софтлайн Трейд»	Кафедры и подразделения Университета
5.	Права на программу для ЭВМ Система контент-фильтрации SkyDNS	Фильтрация интернет-контента (российское ПО)	1	ООО «Софтлайн Трейд»	Сервер
6.	Права на программу для ЭВМ Система для организации и проведения веб-конференций, вебинаров, мастер-классов Mirapolis Virtual Room	Организации и веб-конференций, вебинаров, мастер-классов (российское ПО)	1	ООО «Софтлайн Трейд»	Сервер
7.	Права на программу для ЭВМ Система дистанционного обучения Русский Moodle 3KL	Учебный портал (в составе ЭИОС БГМУ) (российское ПО)	1	«Софтлайн Трейд»	Хостинг на внешнем ресурсе
8.	Права на программу для ЭВМ "АИС «БИТ: Управление вузом»"	Электронный деканат (в составе ЭИОС БГМУ) (российское ПО) (российское ПО)	1	Компания «Первый БИТ»	Сервер
9.	Права на программу для ЭВМ «1С-Битрикс: Внутренний портал учебного заведения» (неогр. кол-во пользователей)	Корпоративный портал (в составе ЭИОС БГМУ) (российское ПО)	1	ООО «ВэбСофт»	Сервер

		ПО)			
10.	Права на программу для ЭВМ «1С-Битрикс: Управление сайтом - Эксперт»	Сайт ОО (в составе ЭИОС БГМУ)	1	ООО «ВэбСофт»	Хостинг на внешнем ресурсе
11.	Права на программу для ЭВМ «1С-Битрикс: Сайт учебного заведения»	(российское ПО)	1	ООО «ВэбСофт»	Хостинг на внешнем ресурсе
12.	Права на программу для ЭВМ "Информационная система управления вузом" (ИСУУ)	в составе ЭИОС БГМУ	1	ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный морской технический университет»	Кафедры и подразделения Университета