

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Павлов Валентин Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 21.03.2022 16:34:17

Уникальный программный ключ:

a562210a8a161d10e9a94c4005e820ac760947586584e6d06c2e5b4d7166e

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



УТВЕРЖДАЮ

Ректор

В.Н. Павлов

2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Гигиена питания»**

Направление подготовки (специальность, код): 32.08.06 Коммунальная гигиена

Форма обучения: очная

Срок освоения ООП: 2 года

Курс II

Семестр III

Контактная работа - 48 час.

Зачет — III семестр

Лекции - 4 час.

Всего - 108 часов
(3 зачетные единицы)

Практические занятия - 34 час.

Семинары – 10 часов

Самостоятельная работа - 60 час.

Уфа

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 Пояснительная записка
- 2 Вводная часть
- 3 Основная часть
 - 3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
 - 3.2 Разделы учебной дисциплины и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении
 - 3.3 Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля
 - 3.4 Название тем лекций и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины
 - 3.5 Название тем практических занятий и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины
 - 3.6 Название тем семинаров и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины
 - 3.7 Самостоятельная работа обучающегося
 - 3.8 Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения учебной дисциплины
 - 3.9 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины
 - 3.10 Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины
 - 3.11 Образовательные технологии
- 4 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Гигиена питания» по направлению подготовки 32.08.06 Коммунальная гигиена представляет собой систему документов, разработанную сотрудниками кафедры и утвержденную ректором с учетом потребностей регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

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

В связи с изменениями, происходящими в структуре и организации работы учреждений госсанэпиднадзора, возникает необходимость в подготовке высококвалифицированных специалистов, чему должно способствовать изучение данной дисциплины при обучении в ординатуре по коммунальной гигиене.

Программа состоит из введения, основной части, методических рекомендаций по организации изучения дисциплины. Основная часть рабочей программы определяет объем учебной дисциплины.

2. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

2.1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель – подготовка квалифицированного врача по общей гигиене, обладающего системой универсальных (УК) и профессиональных компетенций (ПК), способного и готового для самостоятельной профессиональной деятельности в области профилактической медицины.

Задачи дисциплины «Гигиена питания»:

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

2.2. Место учебной дисциплины в структуре ООП специальности

Учебная дисциплина «Гигиена питания» относится к вариативной части ООП ординатуры по специальности 32.08.06 Коммунальная гигиена.

Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: общественное здоровье и здравоохранение, микробиология, коммунальная гигиена.

2.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины «Гигиена питания»

2.3.1. Виды профессиональной деятельности, которые лежат в основе преподавания дисциплины «Гигиена питания»:

производственно-технологическая деятельность:

готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к потенциально опасным для человека химическим, биологическим веществам и отдельным видам продукции (ПК-2);

готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к питьевой воде, а также к питьевому и хозяйственно-бытовому водоснабжению (ПК-5);

готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере (ПК-11).

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

п/№	Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны			Оценочные средства
			Знать	Уметь	Владеть	
1	2	3	4	5	6	7
1.	ПК-2	готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к потенциально опасным для человека химическим, биологическим веществам и отдельным видам продукции	методы осуществления комплекса противозидемических мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения заболеваний и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	применять изученный материал для оценки причин и условий возникновения и развития инфекционных и неинфекционных заболеваний человека; для оценки природных и социальных факторов среды в развитии заболеваемости у человека; проводить санитарно-просветительную работу по санитарно-гигиеническим вопросам, осуществлять поиск решений различных задач в нестандартных ситуациях	методами оценки природных и социальных факторов среды в развитии заболеваний человека; основами профилактических и противозидемических мероприятий по предупреждению заболеваемости населения; принципами санитарно-просветительной работы по санитарно-гигиеническим вопросам, что может использоваться для самостоятельной разработки программ и проектов	ТЗ, СО, СЗ
2.	ПК-5	готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к питьевой воде, а также к питьевому и хозяйственно-бытовому водоснабжению	методологию изучения состояния здоровья населения в связи с влиянием факторов среды обитания; гигиену питьевого водоснабжения.	определять приоритетные показатели для введения для ведения социально-гигиенического мониторинга, создавать базы данных; анализировать результаты; анализировать и оценивать состояние здоровья населения и вероятность неблагоприятного влияния на него природных, социальных, антропогенных факторов окружающей среды по данным качества питьевой воды.	методами анализа социально-значимых проблем и процессов, природных и медико-социальных факторов среды обитания, производственных факторов в развитии болезней; способов их коррекции; проведения профилактических мероприятий по предупреждению инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний	ТЗ, СО, СЗ

3.	ПК-11	готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	<p>основы законодательства Российской Федерации по охране здоровья граждан и обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в стране; нормативные документы, регламентирующие проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, испытаний и токсикологических оценок проектной документации</p> <p>продукции, работ и услуг</p>	<p>пользоваться действующими нормативно-правовыми актами, регламентирующими деятельность по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия и защите прав потребителей; проводить санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления и предотвращения вредных факторов среды обитания на население</p>	<p>алгоритмом проведения всех нормативных процедур в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;</p> <p>методикой проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, испытаний и токсикологических оценок документации, работ и услуг</p>	ТЗ, СО, СЗ
----	-------	---	--	--	---	------------

3. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

3.1. Объем учебной дисциплины «Гигиена питания» и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов/ зачет- ных единиц	Учебный год			
		1 учебный год		2 учебный год	
		Семестры			
		I	II	I	II
		часов	часов	часов	часов
Контактная работа (всего), в том числе:	48/1,3	-	-	48	-
Лекции (Л)	4/0,1	-	-	4	-
Практические занятия (ПЗ)	34/0,9	-	-	34	-
Семинары (Сем)	10/0,3	-	-	10	-
Самостоятельная работа обучающихся (СРС), в том числе:	60/1,7	-	-	60	-
Вид промежу- точной атте- стации	зачет (З)	-	-	3	-
	экзамен (Э)	-	-	-	-
ИТОГО: Об- щая трудоем- кость	час.	108			
	ЗЕТ	3			

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

№ п/п	№ компе- тении	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах (темы разделов)
1	2	3	4
1.	ПК-2, ПК-5, ПК-11	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания детского населения	Теоретические основы рационального питания. Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания детского населения. Государственная политика в области питания детского населения. Биологически активные добавки и санитарно-эпидемиологический надзор за их безопасностью. Лечебно-профилактическое и диетическое питание.
2.	ПК-2, ПК-5, ПК-11	Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	Химическая безопасность пищевых продуктов. Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека. Генноинженерные модифицированные организмы (ГМО) и микроорганизмы (ГММ), санэпиднадзор за их применением. Чужеродные вещества, поступающие в продукты питания из окружающей среды и образующиеся при их технологической обработке и хранении.
3.	ПК-2, ПК-5, ПК-11	Санитарно-эпидемиологический надзор за чужеродными веществами, поступающими в продукты питания из окружающей среды и образующиеся при их технологической обработке и хранении.	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пестицидов и агрохимикатов, остаточными количествами их в пищевых продуктах. Санитарно-эпидемиологический надзор за качеством пищевых продуктов, выращенных с применением удобрений. Санитарно-эпидемиологический надзор за качеством пищевых продуктов животного происхождения, получен-

			ных с применением кормовых добавок и стимуляторов роста. Санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологический надзор за уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами.
4.	ПК-2, ПК-5, ПК-11	Пищевые отравления и их профилактика	Современная классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной природы. Пищевые отравления немикробной природы. Расследование пищевых отравлений.
4.	ПК-2, ПК-5, ПК-11	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями молочной промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями мясной промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями консервной промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями масложировой промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями хлебопекарной промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями кондитерской промышленности.
5.	ПК-2, ПК-5, ПК-11	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	Организация экспертизы пищевых продуктов. Цели и задачи гигиенической экспертизы. Задачи санитарно-эпидемиологической службы по повышению качества и безопасности пищевых продуктов. Разграничение функций между различными ведомствами. Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Последовательные этапы проведения гигиенической экспертизы. Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов и пищевого сырья, поступающего по импорту. Оформление заключения по результатам гигиенической экспертизы.
6.	ПК-2, ПК-5, ПК-11	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания	Гигиенические требования к предприятиям общественного питания. Гигиенические требования к технологии приготовления пищи на предприятиях общественного питания. Санитарный режим на предприятиях общественного питания. Гигиенические требования к предприятиям торговли пищевыми продуктами. Санитарный режим на предприятиях торговли.

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

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ПЗ	Сем	СРО	всего	
1	2	3	4	6	7	8	9	10
1.	III	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания детского населения	2	4		9	15	ТЗ, СО
2.	III	Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	2	4	2	9	17	ТЗ, СЗ, СО
3.	III	Санитарно-эпидемиологический надзор за чужеродными веществами, поступающими в продукты питания из окружающей среды и образующиеся при их технологической обработке и хранении.		6	2	12	20	ТЗ, СЗ, СО
4.	III	Пищевые отравления и их профилактика		4	2	9	15	ТЗ, СЗ, СО
5.	III	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов		4	2	9	15	ТЗ, СЗ, СО
6.	III	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов		6	2	6	14	ТЗ, СЗ, СО
7.	III	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания		6		6	12	ТЗ, СЗ, СО
		ИТОГО:	4	34	10	60	108	

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

№ п/п	Название тем лекций базовой части дисциплины по ФГОС	Курс			
		2			
		Семестр			
		1	2	3	4
1.	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения			2	
2.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов			2	
	ИТОГО			4	

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

№ п/п	Название тем практических занятий базовой части дисциплины по ФГОС	Курс			
		2			
		Семестр			
		1	2	3	4
1.	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения			5	
2.	Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека			5	
3.	Санитарно-эпидемиологический надзор за чужеродными веществами, поступающими в продукты питания из окружающей среды или образующимися при технологической обработке и хранении			5	
4.	Пищевые отравления и их профилактика			5	
5.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов			5	
6.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов			5	
7.	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания и торговли			4	
	ИТОГО			34	

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

№ п/п	Название тем семинаров базовой части дисциплины по ФГОС	Курс			
		1		2	
		Семестр			
		1	2	3	4
1.	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения			2	
2.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов			2	
3.	Санитарно-эпидемиологический надзор за чужеродными веществами, поступающими в продукты питания из окружающей среды или образующимися при технологической обработке и хранении			2	
4.	Пищевые отравления и их профилактика			2	
5.	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания и торговли			2	
	ИТОГО			10	

3.7. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

3.7.1. Виды СРО

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды СРО	Всего часов
1	2	3	4	5
1.	III	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания детского населения	Подготовка к ПЗ, ТК, ПК, УИРС	9
2.	III	Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	- « -	9

3.	III	Санитарно-эпидемиологический надзор за чужеродными веществами, поступающими в продукты питания из окружающей среды и образующиеся при их технологической обработке и хранении.	- « -	12
4.	III	Пищевые отравления и их профилактика	- « -	9
5.	III	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов	- « -	9
6.	III	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	- « -	6
7.	III	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания	- « -	6
ИТОГО часов в семестре:				60

3.7.2. Примерная тематика учебно-исследовательской работы ординаторов

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

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

3.8.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля	Наименование раздела учебной дисциплины	Оценочные средства		
				Форма	Кол-во вопросов в задании	К-во независимых вариантов
1	2	3	4	5	6	7
1.	III	ТК ПК	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания детского населения	ТЗ	5	5
				ТЗ	5	5
2.	III	ТК ПК	Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	ТЗ	5	5
				ТЗ	5	5
3.	III	ВК ТК ПК	Санитарно-эпидемиологический надзор за чужеродными веществами, поступающими в продукты питания из окружающей среды или образующимися при технологической обработке и хранении	ТЗ	5	5
				ТЗ	5	5
				СЗ	3	5
				ТЗ	50	5
				СЗ	3	5
ВС	3	3				
4.	III	ВК ТК ПК	Пищевые отравления и их профилактика	ТЗ	5	5
				СЗ	1	5
				ТЗ	5	5
				СЗ	1	4
				ВС	3	3

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

3.8.2. Примеры оценочных средств

для входного контроля	<p>ПРАВИЛЬНОЕ ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОНЯТИЯ «РАЦИОНАЛЬНОЕ ПИТАНИЕ» ДЕТЕЙ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах 2. Обеспечивающее растущий организм необходимыми для его гармоничного роста и развития энергией и пищевыми веществами в правильном соотношении и достаточном количестве 3. Разнообразие питания в сочетании с оптимальным режимом питания
для текущего контроля	<p>ОСОБЕННОСТИ ОБМЕНА ВЕЩЕСТВ У ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ</p> <p>А. Наибольшая интенсивность основного обмена Б. Наименьшая интенсивность основного обмена В. Относительно высокий расход энергии Г. Относительно низкий расход энергии Д. Преобладание анаболических процессов Е. Преобладание катаболических процессов</p> <p>Выберите правильную комбинацию ответов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Если правильны А,В,Д; 2. Если правильны Б,В,Г; 3. Если верно всё
для промежуточного контроля	<p>СРОК ХРАНЕНИЯ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ ИСЧИСЛЯЕТСЯ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. С момента поступления продукта в детское учреждение 2. С момента изготовления продукта 3. С момента поступления продукта на базу или в магазин

3.9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

п/№	Наименование	Автор(ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров	
				в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	7	8
1.	Гигиена питания [Текст] руководство для врачей	А. А. Королев.	М. : ГЭОТАР-МЕДИА, 2016. - 612,[12] с	2 экз.	
2.	Детское питание [Текст] руководство для врачей	В. А. Тутельян, И. Я. Конь.	М. : МИА, 2009. - 952 с.	3 экз.	
3.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продук-	В. А. Тутельян [и др.]	М. : Практическая медицина, 2014. -	3 экз.	

	ции [Текст]		158,[2] с.		
4.	Химический состав и калорийность российских продуктов питания [Текст]	В. А. Тутельян	М. :ДеЛи плюс, 2012. - 283 с.	20 экз.	
5.	Клиническая диетология [Текст]	В. П. Шевченко ; под ред. В. Т. Ивашкина.	М. :Гэотар Медиа, 2009. - 256 с.	3 экз.	

Дополнительная литература

п/№	Наименование	Автор(ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров на 1 обучающегося	
				в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	7	8
1.	Общая гигиена [Электронный ресурс]: учеб. пособие – Электрон.текстовые дан.– on-line. – Режим доступа: ЭБС «Консультант студента» http://www.studmedlib.ru/ru/book/ISBN9785970412442.html	А.М. Большаков [и др.]; под ред. А.М. Большакова, В.Г. Маймулова	М., 2009.	неограниченный доступ	-

3.10. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Гигиена питания	450000, Республика Башкортостан, г. Уфа, Кировский р-н, ул. Пушкина, д. 96, корп. 98, лит. И, аудитория № 620	Парта аудиторная 3-х местная – 7 шт., стол ученический 2-х местный – 5 шт., стул ученический – 2 шт., стол компьютерный с выкатной тумбой – 1 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 2 шт, шкаф для одежды – 1 шт, шкаф специальный – 1 шт., многофункциональное устройство Canon i-Sensys MF4018 – 1 шт., компьютер в комплекте USN Business SL240 DualCore – 1 шт., компьютер в комплекте: процессор DualCore E5300, мышь, клавиатура, монитор TFT Acer– 1 шт., мультимедиа проектор EPSON EB-S6 – 1 шт., ноутбук HP 550 T5270 – 1 шт. обучающие компьютерные программы; видеофильмы, мультимедийное сопровождение лекций и практических занятий, электронные пособия; наглядные пособия; приборы; таблицы; стенды, планшеты; комплекты тестовых заданий и ситуационных задач по изучаемым темам.

3.11. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Используемые образовательные технологии при изучении данной дисциплины: имитационные технологии: ролевые и деловые игры, компьютерная симуляция; неимитационные технологии: проблемные лекции и визуализация, дискуссия, программированное обучение. Количество тем, преподаваемых с использованием активных методов обучения составляют 30%.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Обучение складывается из контактной работы (48 часов), включающей лекционный курс (4 часа), семинарские (10 часов) и практические занятия (34 часа), и самостоятельной работы (60 часов). Основное учебное время выделяется на практическую работу по изучению нормативных документов и соблюдению гигиенических требований.

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

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

В соответствии с требованиями ФГОС ВО в учебном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий (имитационные технологии: ролевые и деловые игры, компьютерная симуляция; неимитационные технологии: проблемные лекции и визуализация, дискуссия, программированное обучение. Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет не менее 30% от контактной работы.

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

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

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

Во время изучения учебной дисциплины ординаторы самостоятельно проводят обследование предприятий общественного питания, оформляют акты обследования и предписания по устранению выявленных недостатков. Это способствует формированию необходимых навыков (умений).

Работа ординатора в группе формирует чувство коллективизма и коммуникабельность.

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

Самостоятельная работа способствует формированию правильного поведения, аккуратности, дисциплинированности.

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

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

Вопросы по учебной дисциплине включены в Государственную итоговую аттестацию выпускников по специальности 32.08.06 Коммунальная гигиена.