

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Павлов Валентин Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.03.2022 16:47:55
Уникальный программный ключ:
a562210a8a161d1bc9a34c4a0a3e820ac76b9d73665849e6d6db2e5a4e716bee

**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): 32.08.07 Общая 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.

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 32.08.07 Общая 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 общей 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 системной 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 общей 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 общей 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 детского населения; способного успешно решать свои профессиональные задачи.
5. Подготовить врача по общей 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 32.08.07 Общая гигиена.

Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: общественное здоровье и здравоохранение, микробиология, общая 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»:

1. производственно-технологическая деятельность:
 - осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, связанных с питанием населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;
 - проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);
 - проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, связанных с питанием населения;
 - проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;
 - оценка состояния здоровья населения;
 - проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия различных групп населения;
2. психолого-педагогическая деятельность:
 - гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;
3. организационно-управленческая деятельность:

- организация санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;
- организация труда персонала в организациях и их структурных подразделениях, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения с учетом требований техники безопасности и охраны труда;
- ведение документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- соблюдение основных требований информационной безопасности.

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-1	готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	методы осуществления комплекса противоэпидемических 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 противоэпидемических 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	

3. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

3.1. Объем учебной дисциплины «Общая гигиена» и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Учебный год			
		1 учебный год		2 учебный год	
		Семестры			
		I	II	I	II
		часов	часов	часов	часов
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 промежуточной аттестации	зачет (З)	-	-	3	-
	экзамен (Э)	-	-	-	-
ИТОГО: Общая трудоемкость	час.	108			
	ЗЕТ	3			

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

№ п/п	№ компетенции	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах (темы разделов)
1	2	3	4
1.	ПК-1	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-1	Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	Химическая безопасность пищевых продуктов. Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека. Генноинженерные модифицированные организмы (ГМО) и микроорганизмы (ГММ), санэпиднадзор за их применением. Чужеродные вещества, поступающие в продукты питания из окружающей среды и образующиеся при их технологической обработке и хранении.
3.	ПК-1	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-1	Пищевые отравления и их профилактика	Современная классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной природы. Пищевые отравления немикробной природы. Расследование пищевых отравлений.
4.	ПК-1	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями молочной промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями мясной промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями консервной промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями масложировой промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями хлебопекарной промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями кондитерской промышленности.
5.	ПК-1	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	Организация экспертизы пищевых продуктов. Цели и задачи гигиенической экспертизы. Задачи санитарно-эпидемиологической службы по повышению качества и безопасности пищевых продуктов. Разграничение функций между различными ведомствами. Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Последовательные этапы проведения гигиенической экспертизы. Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов и пищевого сырья, поступающего по импорту. Оформление заключения по результатам гигиенической экспертизы.
6.	ПК-1	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 загрязнителей 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 ПА	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания детского населения	ТЗ	5	5
				ТЗ	5	5
2.	III	ТК ПА	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	5	5
				СЗ	1	5
				ТЗ	11	5
				ВС	3	3
6.	III	ВК ТК ПК	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	ТЗ	5	5
				СЗ	1	4
				ТЗ	24	5
				СЗ	1	5
				ВС	5	5
7.	III	ВК ТК ПК	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания	ТЗ	5	5
				СЗ	1	5
				ТЗ	6	5
				СЗ	1	5
				ВС	6	5

3.8.2. Примеры оценочных средств

для входного контроля	<p>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 продукции [Текст]	В. А. Тутельян [и др.]	М. : Практическая медицина, 2014. - 158,[2] с.	3 экз.	
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.	Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность	Е. П. Корнена [и др.] ; под ред. В. М. Позняковского. - 4-е изд., стереотип 3-му.	Новосибирск :Сибирск. унив. изд-во, 2010. - 382 с.	4 экз.	-

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%.

Примеры интерактивных форм и методов проведения занятий: при оценке результатов комплексного обследования образовательных учреждений применяется компьютерная программа.

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 питания в образовательных учреждениях, 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 «Общая гигиена».