

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Павлов Валентий Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 20.05.2021

Уникальный программный идентификатор:

a562210a8a161d1bc9a34c4a0a3e820ac76b9d73665849e6d6db2e5a4e71d6ee

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БАШКИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
КАФЕДРА ГИГИЕНЫ С КУРСОМ МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ДЕЛА ИДПО



УТВЕРЖДАЮ

/ Павлов В.Н./

05 20 21 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

Специальность: 32.05.01 Медико-профилактическое дело
Форма обучения: очная
Срок освоения ООП: 6 лет

Курс V-VI	Семестр X, XI, XII
Контактная работа - 264 час.	Экзамен — 36 часов (XII семестр)
Лекции - 80 час.	Всего - 432 часа (12 зачетных единиц)
Практические занятия - 184 час.	
Самостоятельная работа - 132 час.	

Уфа
2021

При разработке рабочей программы учебной дисциплины «Гигиена питания» в основу положены:




- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования специалитет - по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ № 552 от 15 июня 2017 года;
- 2) Учебный план по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело, утвержденный Ученым советом ФГБОУ ВО БГМУ Минздрава России 25.05.2021 г., протокол № 6.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры гигиены с курсом медико-профилактического дела ИДПО от 25 05 2021 г. № 15
И.о. зав. кафедрой  Мочалкин П.А.

Рабочая программа одобрена Учебно-методическим советом по специальностям 32.05.01 Медико-профилактическое дело, 30.05.01 Медицинская биохимия и направлению подготовки 34.03.01 Сестринское дело от 25 05 2021 г., протокол № 8.

Председатель УМС

Разработчики:
д.м.н., профессор
к.м.н., доцент

 Галимов Ш.Н.
 Зулкарнаев Т.Р.
 Поварго Е.А.

Рецензенты

Заместитель руководителя Управления Роспотребнадзора по Республике Башкортостан
Пермина Г.Я.

Декан медико-профилактического факультета ФГБОУ ВО «Казанский государственный медицинский университет» Минздрава России д.м.н., профессор Хузиханов Ф.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Пояснительная записка	5
2	Вводная часть	6
3	Основная часть	15
3.1	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	15
3.2	Разделы учебной дисциплины и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении	16
3.3	Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля	17
3.4	Название тем лекций и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины	17
3.5	Название тем практических занятий и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины	19
3.6	Лабораторный практикум	20
3.7	Самостоятельная работа обучающегося	21
3.8	Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения учебной дисциплины	21
3.9	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины	24
3.10	Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины	26
3.11	Образовательные технологии	26
3.12	Разделы учебной дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами	26
4	Методические рекомендации по организации изучения дисциплины	27
5	Протоколы согласования рабочей программы дисциплины с другими дисциплинами специальности	28
6	Протоколы утверждения	31
7	Рецензии	34

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебной дисциплины «Гигиена питания» по направлению подготовки 32.05.01 Медико-профилактическое дело представляет собой систему документов, разработанную сотрудниками кафедры на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Одним из основных разделов гигиены как профилактической медицины является дисциплина гигиена питания, которая призвана заниматься изучением свойств пищевых продуктов и их влияния на здоровье населения.

Конечная цель обучения по дисциплине «Гигиена питания» – 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.

Дисциплина изучается на 5-6 курсе обучения по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело. Обучение складывается из контактной работы (264 часа), включающей лекционный курс (80 часов) и практические занятия, и самостоятельной работы (132 часа). Основное учебное время выделяется на практические занятия (184 часа).

При изучении учебной дисциплины необходимо использовать знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами, а также сформировать профессиональные компетенции (УК-1, УК-3, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-2, ПК-5, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-20).

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

2. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

2.1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины «Гигиена питания» освоение студентами научных основ гигиены питания и методов гигиенических исследований объектов пищевой промышленности, общественного питания и продовольственной торговли.

При этом **задачами** дисциплины «Гигиена питания» являются

- приобретение студентами знаний в области гигиены питания;
- изучение организации работы лаборатории по гигиене питания и освоение методов гигиенической экспертизы продуктов питания, продовольственного сырья и готовых блюд.
- изучение принципов рационального, лечебного (диетического) и лечебно-профилактического питания, разработка профилактических мероприятий для предупреждения нарушений в области питания и в деятельности объектов пищевой индустрии.
- освоение принципов гигиенического нормирования вредных веществ в продуктах питания.

2.2. Место учебной дисциплины в структуре ООП специальности

2.2.1. Учебная дисциплина «Гигиена питания» относится к **блоку 1 «Дисциплины (модули)»**, изучается в X-XII семестре, по дисциплине предусмотрен экзамен в XII семестре.

2.2.2. Для изучения данной дисциплины обучающийся должен по дисциплине

Общая гигиена:

Знать: законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; принципы и подходы к классификации факторов окружающей среды; классификацию и теоретические основы применения различных методов диагностики средовых факторов.

Уметь: проводить дифференциальную диагностику и выбор адекватных средств и методов оценки воздействия факторов окружающей среды на здоровье человека; планировать и осуществлять мероприятия по гигиеническому обучению и воспитанию населения.

Владеть: навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией; способами и методами оценки воздействия факторов окружающей среды на население; способностью и готовностью к формулировке, оценке и проверке гипотез, объясняющих причину, условия и механизм возникновения заболеваний, и их распространения; современными методиками сбора и обработки информации о состоянии здоровья населения, анализа информации в целях разработки научно-обоснованных мер по улучшению и сохранению здоровья населения.

Сформировать компетенции: УК-1, ОПК-3, ОПК-4, ПК-11, ПК-12.

Организация госсанэпидслужбы:

Знать: правовое обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия и деятельности госсанэпидслужбы; принципы и порядок осуществления госсанэпиднадзора; права, обязанности, полномочия, ответственность должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор, порядок обжалования их действий (бездействий); виды ответственности за нарушение санитарного законодательства; производство по делам об административных правонарушениях;

Уметь: осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор; провести обследование объекта в целях проверки соблюдения санитарного законодательства и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, составить акт обследования объекта; организовывать и проводить санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, исследования, испытания и токсикологические, гигиенические и иные виды оценок и на основании их результатов давать санитарно-эпидемиологические заключения; выявлять нарушения санитарного законодательства; привлекать к ответственности граждан, должностных лиц или юридических лиц за нарушения

санитарного законодательства; осуществлять производство по делам об административных правонарушениях.

Владеть: принципами организации и порядком проведения, оформления результатов санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок.

Сформировать компетенции: ОПК-3, ПК-12.

Санитарно-гигиенические лабораторные исследования:

Знать: законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; организацию, формы и методы работы лабораторных подразделений учреждений госсанэпидслужбы; принципы организации и проведения лабораторных исследований среды обитания человека в лабораторных условиях и на объектах; санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы, стандарты, правила и рекомендации, применяемые в деятельности испытательных подразделений; принципы санитарно-эпидемиологического нормирования; требования к компетентности лабораторных подразделений и правила их контроля и оценки.

Уметь: планировать работы по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям; организовать отбор проб, консервацию и доставку в лабораторию; выбрать соответствующий поставленной задаче метод испытаний; определить необходимые средства испытаний и средства измерений, подобрать методику испытаний; определить необходимые условия проведения испытаний, исследований, измерений, выполнить работу на соответствующем испытательном оборудовании с применением необходимых средств измерений с соблюдением техники безопасности; подготовить пробу, подготовить к работе средства испытаний и измерений и провести испытания (исследования, измерения) в соответствии с установленной методикой; обработать полученные результаты испытаний, исследований, измерений и оформить их установленным образом.

Владеть: навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией; методикой оценки и написания заключения по результатам проведенных лабораторно-инструментальных методов исследований среды обитания;

принципами оценки соответствия санитарным правилам и нормам материалов, веществ, продуктов (продовольственного сырья, пищевых продуктов, изделий товаров детского ассортимента, других товаров и оказываемых услуг, а также, технологических процессов их производства);

Сформировать компетенции: УК-1, ОПК-4, ПК-11.

Организация медицинской профилактики и гигиеническое воспитание:

Знать: законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; методы и средства гигиенического воспитания.

Уметь: проводить мероприятия по гигиеническому воспитанию, направленные на оздоровление среды обитания и условий жизнедеятельности населения в соответствии с требованиями санитарного законодательства; проводить профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

Владеть: навыками организации и проведения мероприятий по гигиеническому обучению и воспитанию населения, пропаганде медицинских и гигиенических знаний с учетом показателей состояния здоровья отдельных групп населения и санитарно-эпидемиологических особенностей территорий; методиками, направленными на сохранение и укрепление здоровья, формирование здорового образа жизни.

Сформировать компетенции: УК-1, ПК-5, ПК-10.

Эпидемиология:

Знать: нормативно-правовую базу по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия и охраны, укрепления здоровья разных контингентов населения; основные теории эпидемического процесса и особенности применения их в различных областях профилактической и противоэпидемической деятельности; суть концепции механизма передачи возбудителей инфекции, его компоненты и классификации основных инфекционных болезней по механизму передачи их возбудителей; оценку риска окружающей среды на здоровье населения и соответствия санитарным правилам и нормам; меры по профилактике кишечных, воздушно-капельных и кровяных инфекций; профилактику инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи; этиологию, эпидемиологию, диагностику и меры профилактики наиболее часто встречающихся инфекционных (паразитарных) заболеваний; постановку эпиддиагноза при основных группах инфекционных заболеваний; алгоритм эпидемиологического надзора за инфекционными заболеваниями; тактику проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий при основных группах инфекций.

Уметь: проводить эпидемиологическое обследование очагов инфекционных заболеваний и делать заключение об источниках, путях и факторах передачи возбудителей в очаге; осуществлять комплекс профилактических и противоэпидемических мероприятий в отношении различных групп инфекций; осуществлять мероприятия, отраженные в планах, а также вытекающие из нормативно-регламентирующих документов; использовать статистические методы для оценки эпидемиологической ситуации на территории и ее прогноза.

Владеть: методикой проведения эпидемиологического надзора при различных группах инфекций; определением сроков госпитализации и продолжительности режимно-ограничительных мероприятий при различных нозоформах, порядком диспансерного наблюдения за переболевшими и подвергшимися риску инфицирования, порядком их лабораторного обследования и интерпретации результатов исследований, порядком допуска к работе лиц декретированных профессий; правилами и умением организовывать проведение текущей и заключительной дезинфекции, дератизации и дезинсекции объектов; знаниями руководящих документов и умением организовать выполнение обязательных правил предстерилизационной обработки и стерилизации изделий медицинского назначения (в т.ч. эндоскопической техники); знаниями современных средств и методов дезинфекции и стерилизации, использовать их в практике; знаниями схем иммунизации, принятых в РФ; методикой организации контроля за проведением массовой иммунизации, методами оценки коллективного иммунитета, оценки целесообразности, качества и эффективности специфической иммунопрофилактики в конкретной эпидемиологической ситуации; методикой эпидемиологического обследования очага инфекционных заболеваний; заполнение карты эпидрасследования случая инфекционного заболевания; оценка результатов микробиологических и санитарно-гигиенических исследований объектов окружающей среды; отбор проб для лабораторных исследований в очагах инфекционных заболеваний и объектов окружающей среды.

Сформировать компетенции: УК-1, УК-3, ОПК-2, ОПК-3, ОПК--4, ПК-2, ПК-5, ПК-10, ПК-20.

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

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

- профилактическая деятельность,
- диагностическая деятельность,
- научно-исследовательская деятельность.

2.3.2. Изучение дисциплины «Гигиена питания» направлено на формирование у обучающихся следующих универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

п/№	Номер компетенции с содержанием компетенции/трудовой функции	Номер индикатора компетенции с содержанием (или ее части)	Индекс трудовой функции и ее содержание	Перечень практических навыков по овладению компетенцией	Оценочные средства
1	2	3	4	5	7
1.	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1. Умеет осуществлять поиск и интерпретировать информацию по профессиональным научным проблемам		владение гигиеническим понятийным аппаратом	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседования
2.	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегией для достижения поставленной цели	УК-3.2. Умеет выработать командную стратегию, формировать команду для выполнения практических задач		выработка командной стратегии, формирования команды для выполнения практических задач	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседования
3.	ОПК-2. Способен распространять знания о здоровом образе жизни, направленные на повышение санитарной культуры и профилактику заболеваний населения	ОПК-2.1. Умеет планировать и применять наиболее эффективные методы и средства информирования населения о здоровом образе жизни, повышения его грамотности в вопросах профилактики заболеваний	А/01.7 Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	выбор действующих нормативных документов, методов, форм и средств гигиенического воспитания	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседования
4.	ОПК-3. Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов	ОПК-3.2. Умеет интерпретировать результаты физико-химических, математических и иных естественнонаучных исследований при решении профессиональных задач.	В/01.7 Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок	выбор действующих нормативных документов для оценки санэпидблагополучия детского населения, проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и гигиенических оценок документации продукции, работ и услуг	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседования

5.	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	В/01.7 Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок	выбор действующих нормативных документов для проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и гигиенических оценок документации продукции, работ и услуг	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседования
6.	ПК-2. Способность и готовность к организации приема, учета, регистрации инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); к проведению эпидемиологической диагностики, в том числе инфекций, связанных с оказанием медицинской помощи.	ПК-2.4. Умеет проводить расследование случаев массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), установление причин и факторов риска их возникновения.	В/01.7 Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок	расследование случаев пищевых отравлений и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), установление причин и факторов риска их возникновения	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседования
7.	ПК-5. Способность и готовность к проведению гигиенического воспитания и обучения граждан, к проведению профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников	ПК-5.1. Владеет алгоритмом проведения гигиенического воспитания и обучения граждан, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников	А/01.7 Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	организация и проведение мероприятий по гигиеническому обучению и воспитанию граждан, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседования
		ПК-5.2. Умеет оценивать правильность оформления личной медицинской книжки	А/01.7 Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	оценка правильности оформления личной медицинской книжки	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседования
		ПК-5.3. Умеет готовить материал для гигиенического воспитания и обучения декретированных групп	А/01.7 Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	подготовка материала для гигиенического воспитания и обучения декретированных групп	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседования
8.	ПК-10. Способность и готовность к	ПК-10.2. Умеет проводить	А/01.7	пропаганда медицинских и	Тестовые

	организации и проведению мероприятий по определению факторов риска развития неинфекционных заболеваний	краткое индивидуальное и (или) углубленное профилактическое консультирование (индивидуальное, групповое) профилактическое	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	гигиенических знаний с учетом показателей состояния здоровья, навыков рационального питания	задания, ситуационные задачи, собеседования
9.	ПК-11. Способность и готовность к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических, эпидемиологических, в том числе микробиологических, и иных видов оценок	ПК-11.1. Владеет навыками изучения факторов среды обитания человека, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг, анализа различных видов документации, результатов лабораторных исследований, их оценке установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям и прогнозу влияния на здоровье человека (населения)	В/01.7 Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок	проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенической оценки проектной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления и предотвращения вредного воздействия характера питания на здоровье населения	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседования
10.	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	ПК-12.1. Владеет алгоритмом оценки фактического питания, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов	В/01.7 Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок	оценка фактического питания, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседования
		ПК-12.2. Владеет алгоритмом оценки пищевого статуса	В/01.7 Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок	оценка пищевого статуса	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседования
		ПК-12.3. Умеет оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	В/01.7 Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок	оформление гигиенического заключения по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседования
		ПК-12.4. Владеет алгоритмами гигиенической оценки качества и	В/01.7 Проведение санитарно-	гигиеническая оценка качества и безопасности пищевой	Тестовые задания,

		безопасности пищевой продукции	эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок	продукции	ситуационные задачи, собеседования
		ПК-12.5. Владеет алгоритмом оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил	А/01.7 Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	оценка соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседования
11.	ПК-20. Способность и готовность к участию в решении научно-исследовательских задач; к публичному представлению результатов в виде публикаций и участия в научных конференциях.	ПК-20.2. Умеет работать с научной и справочной литературой, электронными научными базами (платформами)	А/01.7 Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Выбор ведущих показателей нарушения здоровья детей и подростков для слежения в системе социально-гигиенического мониторинга; определение методов и методик выполнения исследований и измерений	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседования

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

Вид учебной работы		Всего часов/ зачетных единиц	Семестры		
			X	XI	XII
			часов	часов	часов
Контактная работа (всего), в том числе:		264/7,3	72	72	120
Лекции (Л)		80/2,2	20	20	40
Практические занятия (ПЗ)		184/5,1	52	52	80
Самостоятельная работа обучающихся (СРО), в том числе:		132/3,7	36	36	60
<i>Подготовка к занятиям</i>		57	18	18	21
<i>Подготовка к текущему контролю</i>		57	18	18	21
<i>Подготовка к промежуточному контролю</i>		18	-	-	18
Вид промежуточной аттестации	зачет (З)	-	-	-	-
	экзамен (Э)	-	-	-	36
ИТОГО: Общая трудоемкость	час.	432	108	108	216
	ЗЕТ	12	3	3	6

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.	УК-1, УК-3, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-2, ПК-5, ПК-10, ПК-12	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.	УК-1, ОПК-2, ОПК-4, ПК-2, ПК-5, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-20	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.	УК-3, ОПК-3, ОПК-4, ПК-2, ПК-5, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-20	Гигиеническая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	Гигиеническая характеристика пищевой и биологической ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения. Законодательная и нормативная база. Лабораторные методы контроля качества пищи.
4.	УК-3, ОПК-4, ПК-10, ПК-11, ПК-12, ПК-20	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	СРО	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	2		

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

25.	Гигиенические требования к охране труда работников пищевых предприятий. Гигиеническое обучение населения.			2
26.	Госсанэпиднадзор за проектированием, реконструкцией, модернизацией, изменением профиля деятельности предприятий пищевой промышленности.			4
27.	Госсанэпиднадзор за проектированием, реконструкцией, модернизацией предприятий общественного питания и торговли			4
28.	Госсанэпиднадзор за выпуском новых видов пищевых продуктов, посуды, тары, материалов и изделий, контактирующих с продуктами питания.			4
29.	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности. Организация производственного контроля.			4
30.	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания. Организация производственного контроля.			4
31.	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями торговли. Организация производственного контроля.			4
32.	Принципы коррекции основных алиментарных дисбалансов, характерных для питания населения, причины и последствия их развития.			4
	Итого	20	20	40

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	Объем по семестрам		
		X	XI	XII
1.	Гигиенические требования к организации рационального питания и методы определения потребности организма в пищевых веществах и энергии	6		
2.	Белки, жиры и углеводы и их значение в питании населения	6		
3.	Витамины и минеральные вещества и их значение в питании населения	6		
4.	Гигиенические принципы питания различных групп населения	6		
5.	Лечебное питание и формы его организации в лечебно-профилактических учреждениях. Госсанэпиднадзор за пищеблоками ЛПУ	6		
6.	Гигиенические требования к организации питания при острых и хронических заболеваниях, гигиенические требования к организации диетического питания в системе общественного питания	6		
7.	Госсанэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда	6		

8.	Оценка статуса питания.	10		
9.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности молока и молочных продуктов		6	
10.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности мяса и мясных продуктов.		6	
11.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности рыбы и рыбных продуктов, яиц и яичных продуктов.		6	
12.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности пищевых жиров.		6	
13.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества зерновых продуктов.		6	
14.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности кондитерских изделий.		6	
15.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества овощей и фруктов.		6	
16.	Консервирование пищевых продуктов, пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности консервированных продуктов		10	
17.	Пищевые отравления микробной этиологии, их профилактика.			6
18.	Пищевые отравления немикробной этиологии, их профилактика.			6
19.	Госсанэпиднадзор за использованием продукции, полученной из/или с применением генноинженерно-модифицированных организмов.			5
20.	Госсанэпиднадзор за использованием биологически активных добавок к пище (БАД).			5
21.	Госсанэпиднадзор за применением пестицидов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.			6
22.	Госсанэпиднадзор за применением пищевых и кормовых добавок в пищевой промышленности и животноводстве и содержанием их в продуктах питания.			6
23.	Госсанэпиднадзор за содержанием в пище металлов, металлосоединений и других химических примесей			6
24.	Госсанэпиднадзор за предприятиями общественного питания			6
25.	Госсанэпиднадзор за предприятиями торговли пищевыми продуктами.			6
26.	Госсанэпиднадзор за предприятиями молокоперерабатывающей промышленности			6
27.	Госсанэпиднадзор за предприятиями мясной промышленности			6
28.	Госсанэпиднадзор за предприятиями хлебопекарной промышленности			6
29.	Лабораторный контроль в работе врача по гигиене питания. Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях. Санитарно-микологический контроль пищевых продуктов			5
30.	Организационные и правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания			5
31.	Итого	52	52	80

3.6. Лабораторный практикум не предусмотрен.

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.	X	Введение	Подготовка дополнительного материала к ПЗ, подготовка к ТЗ, СЗ, УИРС	3
2.		Рациональное питание. Оценка питания различных групп населения. Лечебно-профилактическое и диетическое (лечебное) питание.	- « -	33
ИТОГО часов в семестре:				36
1.	XI	Гигиеническая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	- « -	36
ИТОГО часов в семестре:				36
2.	XII	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания		60
ИТОГО часов в семестре:				60

3.7.2. Примерная тематика рефератов, контрольных вопросов.

1. Основные положения Федерального закона №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (1999) в сфере охраны здоровья и обеспечения санэпидблагополучия населения.
2. Биогеохимические провинции.
3. Сельское хозяйство как источник загрязнения продуктов питания.
4. Проблема загрязнения продуктов питания свинцом и кадмием.
5. Гигиенические требования к планировке, санитарно-техническому оборудованию и эксплуатации предприятий общественного питания.

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

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.	X XII	ТК	Введение	ТЗ	5	5
		ПК		ТЗ	2	6
2.	X	ВК	Рациональное питание. Оценка питания различных групп населения. Лечебно-профилактическое и диетическое (лечебное) питание	ТЗ	5	10
		ТК		ТЗ	5	10
				СЗ	5	10
				ТЗ	50	10
		ПК		СЗ	5	25
		ВС	3	25		
3.	XI XII	ВК	Гигиеническая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	ТЗ	5	10
		ТК		СЗ	5	10
				ТЗ	10	6
				СЗ	5	4
		ПК		ВС	3	25

3.8.2. Примеры оценочных средств

для входного контроля ТЗ	ОСНОВНАЯ ЗАДАЧА ЛЕЧЕБНОГО ПИТАНИЯ
	<ol style="list-style-type: none"> 1. содействие лечебным мероприятиям 2. экономия лекарственных препаратов 3. укрепление общего состояния организма 4. сокращение сроков лечения
СЗ	<p>Хронометражно-табличным методом установлено, что в течение суток студент университета (20 лет, рост — 171 см, масса тела — 68 кг) на следующие виды деятельности затрачивает определенное время, в минутах:</p> <ul style="list-style-type: none"> – утренняя физзарядка и туалет — 20; – ходьба — 90; – езда в городском общественном транспорте (стоя) — 150; – посещение лекций и занятий в лабораториях (сидя) — 480; – занятия в спортивной секции (баскетбол) — 80; – прием пищи (сидя) — 65; – деятельность по самообслуживанию (уборка постели, стирка белья и др.) — 90; – сон — 480. <p>Определите суточные энерготраты студента, потребность его в нутриентах.</p>
для текущего контроля ТЗ	ДЛЯ ОЦЕНКИ УДЕЛЬНОГО ВЕСА МОЛОКА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ
	<ol style="list-style-type: none"> 1. компрессориум 2. кататермометр 3. лактоденсиметр 4. аналитические весы 5. анемометр
СЗ	<p>В августе в загородном оздоровительном лагере завода вычислительной техники отдыхали дети рабочих завода. Утром, в период с 7.00 до 9.00 ч, в медицинский пункт лагеря обратилось шестеро детей с жалобами на появившиеся тошноту, рвоту, многократный жидкий стул, головную боль, повышение температуры тела. Заболевшие были помещены в изолятор медпункта, где им назначили лечение. В</p>

	<p>9.00 работниками медпункта послано экстренное извещение в ФБУЗ Центр гигиены и эпидемиологии.</p> <p>При опросе пострадавших детей установлено, что все они из одного отряда. Накануне, после завтрака, отряд отправился на экскурсию в г. п. З-ль, откуда вернулся в лагерь во второй половине дня. Обедали они уже в 17.00. В меню обеда были салат из свежей капусты, суп рисовый на курином бульоне, котлеты мясные с макаронами, компот из свежих яблок.</p> <p>До потребления суп и котлеты хранились на пищеблоке более 3 ч на отключенном мармите, салат — в холодильнике, компот — в котле с закрытой крышкой.</p> <p>В период пребывания детей на экскурсии, некоторые из них приобретали в павильоне напитков «Дюшес» и заварные пирожные.</p> <p>Какова последовательность действий врача-гигиениста и эпидемиолога в очаге пищевого отравления? Проведите расследование пищевого отравления.</p>
<p>для промежуточного контроля ТЗ</p>	<p>СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ ГОТОВОЙ ПИЩИ В ЛПУ ОСТАВЛЯЮТСЯ ЕЖЕДНЕВНО В КОЛИЧЕСТВЕ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. одной порции каждого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение двух суток 2. одной порции каждого первого блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение одних суток 3. одной порций первого блюда и одной порции второго блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение трёх суток 4. двух порций каждого второго блюда и хранятся в отдельном холодильнике в течение одних суток
<p>СЗ</p>	<p>Инструкция: ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ</p> <p>Основная часть</p> <p>В ходе проведения внеплановых мероприятий по надзору в отношении ООО «Гарант», установлено, что предприятие осуществляет деятельность по производству кулинарной продукции для сети предприятий общественного питания. Проверка проведена на основании жалобы жильцов в связи с организацией загрузки со стороны двора жилого дома, наличия сильных запахов, шума от шахты вытяжной вентиляции и транспортного шума в ночное время, размещения площадки для сбора мусора на расстоянии 10 м от дома, что привело к ухудшению условий проживания людей.</p> <p>В ходе проведения проверки установлено: цех располагается в одноэтажном встроенно-пристроенном к 5-этажному жилому дому помещении. Работает круглосуточно. Загрузочная площадка организована со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры.</p> <p>Приемка продукции осуществляется в основном в утренние часы с 9:00 до 11:00, с 15:00 до 17:00, доставка хлеба в 4:00 утра. На предприятии оборудована общая приточно-вытяжная система вентиляции, локальная вытяжная система отсутствует. Шахта вытяжной вентиляции выступает над поверхностью плоской кровли пристроя на высоту 0,5 м, располагается на расстоянии 3 метров от окон жилых квартир.</p> <p>Площадка для сбора мусора и пищевых отходов не имеет ограждения, размещена на расстоянии 11 метров от жилого дома. На</p>

ЭБ	<p>момент проверки контейнеры переполнены, не закрыты крышками.</p> <p>Вопросы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте гигиеническую оценку нарушений условий проживания людей, связанных с деятельностью предприятия. 2. Укажите возможность и целесообразность применения инструментальных методов контроля шума. 3. Дайте гигиеническую оценку организации удаления мусора и пищевых отходов на предприятии. 4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности. 5. Укажите меры по устранению нарушений.
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Лабораторные методы контроля их качества, порядок отбора проб, сроки и правила исследования. Виды гигиенического заключения 2. Гигиенические требования к питанию населения, основанные на принципах сбалансированности и адекватности физиологическим потребностям. Понятие о пищевом статусе, виды пищевого статуса, методы определения. 3. ГОСТ Р 54004-2010 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний».

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: учебник для студентов, обучающихся по спец. "Медико-профилактическое дело"	А. А. Королев	М. : Академия, 2007. - 528 с.	50	-

Дополнительная литература

п/№	Наименование	Автор(ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров	
				в библиотеке	на кафедре
1	2	3	4	7	8
1.	Альбом порций продуктов и блюд школьного питания [Текст] : учебное пособие для аудит. и внеаудит. работы студ., обуч. по спец. "Медико-профилактическое"	под ред. Т. Р. Зулькарнаева	ГБОУ ВПО БГМУ МЗ РФ. - Уфа : Изд-во ГБОУ ВПО БГМУ Минздравсоцразвития России, 2012. -	100	5

	дело"		109 с.		
2.	Альбом порций продуктов и блюд школьного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие - Электрон. текстовые дан. - - on-line. - Режим доступа: БД «Электронная учебная библиотека» http://library.bashgmu.ru/elibdoc/elib425.pdf	/ Т. Р. Зулькарнаев [и др.]	ГБОУ ВПО БГМУ МЗ РФ. - Уфа : Изд-во ГБОУ ВПО БГМУ Минздравсоцр азвития России, 2012. - 109 с.	неограни- ченный доступ	-
3.	Методы изучения фактического питания и оценки пищевого статуса: руководство к самостоятельной работе студентов, обучающихся по специальности "Медико-профилактическое дело"	под ред. Т. Р. Зулькарнаева	ГБОУ ВПО БГМУ МЗ РФ. - Уфа : Изд-во ГБОУ ВПО БГМУ Минздравсоцр азвития России, 2012. - 96 с.	50	5
4.	Методы изучения фактического питания и оценки пищевого статуса [Электронный ресурс] : руководство к самостоятельной работе / - on-line. - Режим доступа: БД «Электронная учебная библиотека» http://library.bashgmu.ru/elibdoc/elib269.doc	Т. Р. Зулькарнаев [и др.] ; сомп. А. И. Салимгареева.	ГОУ ВПО БГМУ ; - Электрон. текстовые дан. - Уфа, 2010.	неограни- ченный доступ	-
5.	Гигиена питания [Электронный ресурс] : руководство к практическим занятиям / - on-line. - Режим доступа: БД «Электронная учебная библиотека» http://library.bashgmu.ru/elibdoc/elib222.doc	Т. Р. Зулькарнаев [и др.].	Баш. гос. мед. ун-т ; сост. - Электрон. текстовые дан. - Уфа, 2010.	неограни- ченный доступ	-
6.	Химический состав и калорийность российских продуктов питания [Текст] : справочник	В. А. Тутельян	М. : ДеЛи плюс, 2012. - 283 с.	20	-

7.	Клиническая диетология [Электронный ресурс]: руководство / - - on-line. - Режим доступа: ЭБС «Консультант студента» http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970418000.html	В. П. Шевченко ; под ред. В. Т. Ивашкина.	Электрон. текстовые дан. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2010.	1200 доступов	-
8.	Электронно-библиотечная система «Консультант студента» для ВПО - www.studmedlib.ru				
9.	База данных «Электронная учебная библиотека» - http://library.bashgmu.ru				
10.	Электронно-библиотечная система eLIBRARY. Коллекция российских научных журналов по медицине и здравоохранению - http://elibrary.ru				

3.10. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений	Оснащенность специальных помещений и помещений	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>ФГБОУ ВО БГМУ Минздрава России, Республика Башкортостан, 450008, г. Уфа, корпус №1 (ул. Ленина, 3) Компьютерный класс № 318 (площадь 48,87 м²)</p> <p>Уфа, ул. Пушкина, д. 96, корп. 98, лит. И, аудитория № 620</p>	<p>Учебная мебель на 36 рабочих мест. Оборудование: компьютеры – Asus 10, Acer 2, мультимедийный проектор, экран для мультимедиа, ноутбук Lenovo. Мебель: парты, стулья, доска учебная меловая. Учебная мебель на 21 рабочих мест.</p> <p>Парта аудиторная 3-х местная – 7 шт., стол ученический 2-х местный – 5 шт., стул ученический – 2 шт., доска учебная меловая, стол компьютерный с выкатной тумбой – 1шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 2 шт, шкаф для одежды – 1 шт, шкаф специальный – 1 шт., многофункциональное устройство Canon i-Sensys MF4018 – 1 шт., компьютер в комплекте USN Business SL240 DualCore – 1 шт., компьютер в комплекте: процессор DualCore E5300, мышь, клавиатура, монитор TFT Acer– 1 шт., сборники нормативных документов, мультимедиа проектор EPSON EB-S6 – 1 шт., ноутбук HP 550 T5270 – 1 шт</p>	<p>- ОС Microsoft Windows (Договор № 670 от 4 декабря 2015 г. (ЗАО Софт Лайн Трейд)), - пакет офисных программ Microsoft Office (Договор № 670 от 4 декабря 2015 г. (ЗАО Софт Лайн Трейд)) - антивирус Касперского (Договор № 670 от 4 декабря. 2015 г. (ЗАО Софт Лайн Трейд)), - антивирус Dr. Web (Договор № 670 от 4 декабря 2015 г. (ЗАО Софт Лайн Трейд)) - инструменты Microsoft для разработки и дизайна для студентов и аспирантов (Договор № 670 от 4 декабря 2015 г. (ЗАО Софт Лайн Трейд)) - пакет для статистического анализа данных Statistica Base for Windows v.12 English / v.10 Russian Academic (Договор № 874 от 17 декабря 2013 г. (ЗАО Софт Лайн Трейд))</p>

3.11. Образовательные технологии

Количество тем, преподаваемых с использованием активных методов обучения, составляют 30 %.

Примеры интерактивных форм и методов проведения занятий: деловая игра, решение ситуационных задач.

3.12. Разделы учебной дисциплины и связь с государственной итоговой аттестацией

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

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Обучение складывается из контактной работы (264 часа), включающей лекционный курс (80 часов) и практические занятия, и самостоятельной работы (132 часа). Основное учебное время выделяется на практические занятия (184 часа).

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

На практических занятиях проводятся устный опрос, тестирование, решение ситуационных задач, выполнение практических работ, демонстрация мультимедийных презентаций по изучаемым темам, наглядных пособий.

Во время изучения учебной дисциплины обучающиеся под руководством преподавателя проводят исследования пищевых объектов и продуктов питания, оформляют заключения по результатам исследований и представляют их на проверку преподавателю. Выполнение данных исследований способствует формированию практических навыков.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО в учебном процессе широко используются активные формы проведения занятий; их удельный вес составляет 30%.

Самостоятельная работа обучающихся подразумевает подготовку к практическим занятиям, промежуточному контролю и включает работу с основной и дополнительной литературой, интернет ресурсами, разработку компьютерных программ, мультимедийных презентаций учебного материала, подготовку рефератов, создание макетов, фотоальбомов, таблиц и др.

Работа с учебной литературой рассматривается как вид учебной работы по дисциплине и выполняется в пределах часов, отводимых на её изучение (в разделе СРО). Самостоятельная работа способствует приобретению навыков работы с литературными источниками, компьютерными технологиями.


Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечным фондам Университета и кафедры. По каждому разделу учебной дисциплины сотрудниками кафедры разработаны методические указания для студентов, методические рекомендации для преподавателей, методические разработки лекций.



Исходный уровень знаний определяется тестированием, текущий контроль усвоения предмета - устным опросом в ходе занятий, решением типовых ситуационных задач и тестовых заданий.


В конце изучения учебной дисциплины проводится промежуточный контроль в виде экзамена с использованием тестового контроля, проверкой практических навыков и решением ситуационных задач.

Вопросы по учебной дисциплине включены в государственную итоговую аттестацию выпускников.

5. Протоколы согласования рабочей программы дисциплины «Гигиена питания» с другими дисциплинами

Наименование предшествующей кафедры	Наименование предшествующей учебной дисциплины	Знания, полученные при изучении предшествующей дисциплины	Умения, приобретенные при изучении предшествующей дисциплины	Навыки, приобретенные при изучении предшествующей дисциплины	Компетенции, приобретенные при изучении предшествующей дисциплины	Подпись заведующего кафедрой
1	2	3	4	5	6	7
Эпидемиологии	Эпидемиология	нормативно-правовую базу по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия и охраны, укрепления здоровья разных контингентов населения; тактику проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий при основных группах инфекций	проводить эпидемиологическое обследование очагов инфекционных заболеваний и делать заключение об источниках, путях и факторах передачи возбудителей в очаге; осуществлять комплекс профилактических и противоэпидемических мероприятий в отношении различных групп инфекций	методикой проведения эпидемиологического надзора при различных группах инфекций; методикой организации контроля за проведением массовой иммунизации; методикой эпидемиологического обследования очага инфекционных заболеваний	УК-1, УК-3, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ПК-2, ПК-5, ПК-10, ПК-20	зав.кафедрой эпидемиологии, д.м.н. Мухаметзянов А.М.
Гигиены с курсом медико-профилактического дела ИДПО	Общая гигиена	законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; классификацию и теоретические основы применения различных методов диагностики средовых факторов.	проводить дифференциальную диагностику и выбор адекватных средств и методов оценки воздействия факторов питания на здоровье человека; планировать и осуществлять мероприятия по гигиеническому обучению и воспитанию населения.	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией; способами и методами оценки воздействия питания на население; способностью и готовностью к формулировке; современными методиками сбора и обработки информации о состоянии здоровья населения, анализа информации в целях разработки научно-обоснованных мер по улучшению и сохранению здоровья населения.	УК-1, ОПК-3, ОПК-4, ПК-11, ПК-12	И.о.зав. кафедрой гигиены с курсом МПД ИДПО, к.м.н., доцент Мочалкин П.А. 

	<p>Организация гос-санэпидслужбы</p>	<p>основные законодательные и иные нормативно-правовые документы по вопросам охраны здоровья и обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, гигиены окружающей среды; основные принципы организации и деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора</p>	<p>обосновать и применить санкции за нарушение санитарного законодательства, определить лиц, ответственных за нарушение санитарного законодательства, подготовить материалы для передачи в прокуратуру</p>	<p>методикой проведения гигиенического и эпидемиологического расследования, принимать соответствующие меры для решения вопросов о возмещении ущерба от вреда, причиненного здоровью; планировать и организовывать выполнение мероприятий, обеспечивающих санитарно-эпидемиологическое благополучие населения</p>	<p>ОПК-3, ПК-12.</p>	<p>И.о.зав. кафедрой гигиены с курсом МПД ИДПО, к.м.н., доцент Мочалкин П.А. </p>
	<p>Санитарно-гигиенические лабораторные исследования</p>	<p>организацию, формы и методы работы лабораторных подразделений учреждений госсанэпидслужбы; принципы организации и проведения лабораторных исследований продуктов питания в лабораторных условиях и на объектах; санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы, стандарты, правила и рекомендации, применяемые в деятельности испытательных подразделений; принципы санитарно-эпидемиологического нормирования; требования к компетентности лабораторных подразделений и правила их контроля и оценки.</p>	<p>организовать отбор проб, консервацию и доставку в лабораторию; выбрать соответствующий поставленной задаче метод испытаний; определить необходимые средства измерений, подобрать методику испытаний; подготовить к работе средства испытаний и измерений и провести испытания (исследования, измерения) в соответствии с установленной методикой; обработать полученные результаты испытаний, исследований, измерений и оформить их установленным образом.</p>	<p>методикой оценки и написания заключения по результатам проведенных лабораторно-инструментальных методов исследований продуктов питания; принципами оценки соответствия санитарным правилам и нормам материалов, веществ, продуктов (продовольственного сырья, пищевых продуктов и оказываемых услуг, а также, технологических процессов их производства.</p>	<p>УК-1, ОПК-4, ПК-11</p>	<p>И.о.зав. кафедрой гигиены с курсом МПД ИДПО, к.м.н., доцент Мочалкин П.А. </p>

	<p>Организация медицинской профилактики и гигиеническое воспитание:</p>	<p>законодательные и нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; методы и средства гигиенического воспитания.</p>	<p>проводить мероприятия по гигиеническому воспитанию, направленные на формирование здорового питания в соответствии с требованиями санитарного законодательства; проводить профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.</p>	<p>Владеть: навыками организации и проведения мероприятий по гигиеническому обучению и воспитанию населения, пропаганде медицинских и гигиенических знаний с учетом показателей состояния здоровья отдельных групп населения и санитарно-эпидемиологических особенностей территорий; методиками, направленными на сохранение и укрепление здоровья, формирование здорового образа жизни.</p>	<p>УК-1, ПК-5, ПК-10</p>	<p>И.о.зав. кафедрой гигиены с курсом МПД ИДПО, к.м.н., доцент Мочалкин П.А.</p> 
--	---	--	---	--	--------------------------	--

ВЫПИСКА

из протокола № 15 от 25 05 2021 г.

заседания кафедры гигиены с курсом медико-профилактического дела ИДПО

На основании представленных материалов кафедра подтверждает, что:

1. Рабочая программа дисциплины «Гигиена питания» для обучающихся по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело подготовлена на удовлетворительном уровне с методической и научной точек зрения.
2. Рабочая программа, методические и оценочные материалы соответствуют ФГОС ВО 3++ по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело.
3. Объём часов дисциплины соответствует учебному плану специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело.
4. На рабочую программу, методические и оценочные материалы имеются 2 положительные рецензии.

Кафедра рекомендует рабочую программу для рассмотрения на заседании цикловой методической комиссии гигиенических дисциплин.

Председатель,
к.м.н., доцент



П.А. Мочалкин

Секретарь



Э.Т. Ялаева

ВЫПИСКА

из протокола № 6 от 25 05 2021 г.
заседания цикловой методической комиссии гигиенических дисциплин

На основании представленных материалов ЦМК подтверждает, что:

1. Рабочая программа, методические и оценочные материалы дисциплины «Гигиена питания» для обучающихся по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело подготовлена на удовлетворительном уровне с методической и научной точек зрения.
2. Рабочая программа, методические и оценочные материалы соответствуют ФГОС ВО 3++ по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело.
3. Объём часов дисциплины соответствует учебному плану специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело.
4. На рабочую программу, методические и оценочные материалы имеются 2 положительные рецензии.

ЦМК гигиенических дисциплин рекомендует методические материалы к утверждению.

Председатель ЦМК,
к.м.н., доцент



П.А. Мочалкин

Секретарь
к.м.н., доцент



Е.А. Поварго

ВЫПИСКА

из протокола № 8 от 25 05 2021 г.

заседания учебно-методического совета по специальностям
32.05.01 Медико-профилактическое дело, 30.05.01 Медицинская биохимия и
направлению подготовки 34.03.01 Сестринское дело

На основании представленных материалов УМС подтверждает, что:

1. Рабочая программа дисциплины «Гигиена питания» для обучающихся по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело подготовлена на удовлетворительном уровне с методической и научной точек зрения.
2. Рабочая программа, методические и оценочные материалы соответствуют ФГОС ВО 3++ по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело.
3. Объём часов дисциплины соответствует учебному плану специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело.
4. На рабочую программу, методические и оценочные материалы имеются 2 положительные рецензии.

Учебно-методический совет рекомендует рабочую программу для рассмотрения на заседании КНМС БГМУ.

Председатель,
д.м.н., профессор



Ш.Н. Галимов

Секретарь
к.м.н.



А.И. Агафонов