



Министерство здравоохранения Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего  
образования  
«Саратовский государственный медицинский университет имени В.И.  
Разумовского»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации  
(ФГБОУ ВО Саратовский ГМУ им. В.И. Разумовского Минздрава России)

**ПРИНЯТА**

Ученым советом стоматологического и  
медико-профилактического факультета  
протокол от 12.04.18 № 5  
Председатель [подпись] Д.Е. Суетенков

**УТВЕРЖДАЮ**

и Декан стоматологического и медико-  
профилактического факультета  
[подпись] Д.Е. Суетенков  
« 1 » 06 20 18 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ГИГИЕНА ПИТАНИЯ**

(наименование учебной дисциплины )

Направление подготовки (специальность)	<u>32.05.01 медико-профилактическое дело</u>
Форма обучения	<u>очная</u> (очная, очно-заочная, заочная)
Срок освоения ОПОП	<u>6 лет</u>
Кафедра гигиены медико-профилактического факультета	

**ОДОБРЕНА**

на заседании учебно-методической  
конференции кафедры от 21.02.18 № 3  
Заведующий кафедрой [подпись] И.Н. Луцевич

**СОГЛАСОВАНА**

Начальник учебно-методического отдела  
УОКОД [подпись]  
А.В.Кулигин  
« 28 » 03 20 18 г.

Рабочая программа учебной дисциплины «Гигиена питания» разработана на основании учебного плана по специальности 32.05.01 медико-профилактическое дело, утвержденного Ученым Советом Университета, протокол № 5 от 12.04.2018 в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 32.05.01 медико-профилактическое дело, утвержденный Министерством образования и науки Российской Федерации «\_\_15\_\_» июня 2017 г. №552

## **1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**Цель:** Целью обучения студента по учебной дисциплине «Гигиена питания» для специальности «Медико-профилактическое дело» базового уровня высшего профессионального образования на кафедре гигиены медико-профилактического факультета является подготовка студентов по теоретическим и практическим вопросам гигиены питания в объеме, необходимом для исполнения своих функциональных обязанностей в соответствии с предназначением в подразделениях Роспотребнадзора и ФБУЗа «Центр гигиены и эпидемиологии»

### **Задачи:** :

- изучение профилактических эколого-гигиенических и санитарно-противоэпидемических мероприятий по охране продуктов питания на всех этапах их получения, переработки, хранения, транспортировки и реализации от загрязнения их чужеродными химическими веществами (ксенобиотиками) и биологическими контаминантами в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, Техническими регламентами, ГОСТами, и другими нормативными документами, с целью обеспечения доброкачественности и безопасности продуктов питания и предупреждения пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с их употреблением;
- осуществление контроля за организацией питания различных групп населения в соответствии с установленными требованиями и нормативами, направленными на оптимизацию рационального питания различных групп населения, а также на эффективность лечебно-профилактического питания лиц, занятых в особо вредных условиях производства;
- осуществление санитарно-эпидемиологического контроля за диетическим питанием населения в лечебно-профилактических учреждениях и по месту работы, учёбы и жительства с целью первичной и вторичной профилактики заболеваний;
- установление причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью различных групп населения;
- осуществление санитарно-эпидемиологического надзора за выпуском новых видов пищевых продуктов, биологически активных добавок, пищевых добавок, а также посуды, тары и упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов синтетических и полимерных материалов, санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции и документации ;
- организация санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли с целью снижения общей и профессиональной заболеваемости персонала на этих пищевых объектах и выпуска качественной и безопасной пищевой продукции, правоприменительная практика;
- правовые и организационные основы деятельности в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей при обороте пищевых продуктов.

## **2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ**

## Формируемые в процессе изучения учебной дисциплины компетенции

Общепрофессиональные (ОПК), профессиональные (ПК) – ОПК-8, ПК-1

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции (или ее части)
1	2
Управление рисками здоровью населениями	<b>ОПК-8.</b> Способен определять приоритетные проблемы и риски здоровью населения , разрабатывать , обосновывать медико-профилактические мероприятия и принимать управленческие решения , на правленные на сохранение популяционного здоровья
<p><b>знать</b> ранжирования факторов риска для здоровья населения, выбирать и обосновывать оптимальные меры для минимизации и устранения риска здоровью</p> <p><b>уметь</b> определять приоритетные проблемы и риски здоровью населения, разрабатывать, обосновывать медико-профилактические мероприятия и принимать управленческие решения, направленные на сохранение популяционного здоровья</p> <p><b>владеть</b> оценкой характеристик здоровья населения и факторов среды обитания</p>	
	<b>ПК-1</b> Деятельность по осуществлению федерального государственного контроля (надзора) и предоставлению государственных услуг
<p><b>знать</b> цели, задачи, содержание и методы работы по коммунальной гигиене, организационно-правовые основы деятельности в органах и учреждениях Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека; нормативно-правовые документы и законодательные акты по коммунальной гигиене;</p> <p><b>уметь</b> использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по коммунальной гигиене и в сфере защиты прав потребителей.</p> <p><b>владеть</b> навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией (СанПиНами, ГОСТами, Техническим регламентами, ГН и др.) в пределах профессиональной деятельности специалиста Территориального управления Роспотребнадзора и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».</p>	

### 3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Гигиена питания» Б1.Б.31 относится к обязательным дисциплинам базовой части блока 1 Рабочего учебного плана по специальности 32.05.01 медико-профилактическое дело.

Материал дисциплины опирается на ранее приобретенные студентами знания по дисциплинам:

- ОБЩАЯ ГИГИЕНА
- СОЦИАЛЬНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ МОНИТОРИНГ
- САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА

### 4. ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ КОНТАКТНОЙ РАБОТЫ

Вид работы	Всего часов	Кол-во часов в семестре		
		№ А	№В	№ С
1	2	3	4	5

<b>Контактная работа (всего), в том числе:</b>		<b>194</b>	<b>68</b>	<b>62</b>	<b>64</b>
<b>Аудиторная работа</b>					
Лекции (Л)		42	16:	16	10
Практические занятия (ПЗ),		152	42	62	48
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)					
<b>Внеаудиторная работа</b>					
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО)</b>		<b>130</b>	<b>23</b>	<b>57</b>	<b>50</b>
<b>Вид промежуточной аттестации</b>	зачет (З)				
	экзамен (Э)	<b>36</b>			<b>36</b>
<b>ИТОГО: Общая трудоемкость</b>	час.	<b>360</b>			
	ЗЕТ	<b>10</b>	<b>2,25</b>	<b>3,75</b>	<b>4,0</b>

## 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1 Разделы учебной дисциплины и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении

№ п/п	Индекс компетенции	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела
1	2	3	4
1	ПК-1 ОПК-8	Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания	Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Связь гигиены питания с другими науками. Введение в предмет. Содержание предмета. Методы гигиены питания. Основные этапы и пути развития гигиены питания. Эмпирический период. Представления ученых и философов древнего мира и средних веков по отдельным вопросам «Диететики». Учение Гиппократ, Аристотеля, Авиценны. История гигиены питания и зарождение ее как науки в России. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки о питании (Ломоносов В.М., Хотовицкий С.В., Либих Ю.). Основные направления и заслуги отдельных ученых в разработке гигиены питания (М.Петтенкофер, К.Фойт, А.Я Данилевский, М.Рубнер, Н.И.Лунин, Г.В.Хлопин и др.). Вклад в развитие гигиены питания Эрисмана Ф.Ф. и Доброславина А.П. Вклад в развитие гигиены питания советских ученых (Шатерников М.Н., Будагян Ф.Е., Штенберг А.И., К.С.Петровский, З.М.Аграновский, А.А.Покровский, А.П.Уголев, А.В.Рейслер, А.В.Хрусталева и др.). Современный период развития гигиены питания. Основные направления гигиены питания (В.А.Тутельян, А.К.Батулин, В.Б.Спиричев, И.М.Скурихин, С.А.Хотимченко, М.Г.Гаппаров и др.)

2	ПК-1 ОПК-8	Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	<p>Энергетические затраты организма и энергетический обмен. Энергетический баланс. Болезни энергетического дисбаланса. Нерегулируемые траты энергии – основной обмен, специфически-динамическое действие пищи.</p> <p>Регулируемые траты энергии – расход энергии на умственную и физическую деятельность. Коэффициент физической активности (КФА) для различных групп интенсивности труда. Методы изучения суточных затрат и энергии организма.</p>	
			<p>Белки животные и растительные Аминокислоты (заменяемые и незаменимые) и их значение. Показатели биологической ценности белка. Рекомендуемые нормы потребности в белке и аминокислотах. Факторы, влияющие на потребность в белке и аминокислотах. Болезни недостаточного и избыточного белкового питания. Гигиеническая оценка традиционных, нетрадиционных и новых источников белка в питании</p>	
			<p>Биологическая роль жиров (липидов). Состав и свойства жиров. Жиры животные и растительные. Потребность в жирах (НЖК, МНЖК, ПНЖК) и их нормирование. Полиненасыщенные жирные кислоты различных семейств (омега-3 и омега-6) и их значение в питании. Источники жиров и ПНЖК в питании. Болезни, связанные с качественным и количественным дисбалансом жиров в питании (атеросклероз, ожирение, сахарный диабет).</p>	
			<p>Углеводы как основной источник энергии. Гигиеническая характеристика отдельных групп углеводов – моносахаридов (глюкоза, фруктоза), дисахаридов (сахароза, лактоза), полисахаридов (крахмала и пищевых волокон). Источники простых и сложных углеводов в питании. Потребность в углеводах. Физиологическое значение (клетчатки, пектина, целлюлозы и др.) в профилактике ряда заболеваний. Взаимосвязь обмена углеводов и жиров. Болезни, связанные с избыточным потреблением углеводов.</p>	зн
			<p>Классификация витаминов. Коферментная роль витаминов. Роль витаминов в обмене веществ и адаптационно-защитных механизмах. Продукты – источники жирно- и водорастворимых витаминов. Витаминная недостаточность и её профилактика. Принципы нормирования витаминов в различных условиях жизни и деятельности человека. Витаминная недостаточность (авитаминозы, гиповитаминозы). Гипервитаминозы.</p>	
<p>Классификация минеральных элементов. Роль макроэлементов (кальций, магний, калий, натрий, фосфор) и микроэлементов (железо, медь, цинк, селен, йод, фтор, марганец и др.) в жизнедеятельности организма . Основные пищевые источники, усвояемость</p>				

			<p>минеральных элементов. Нормы физиологических потребностей .</p>	
			<p>Гигиенические требования к рациональному питанию человека. Адекватность и сбалансированность пищевого рациона по содержанию основных пищевых веществ. Значение режима и условий питания минеральных элементах, связанные с дефицитом и избытком минеральных элементов в питании.</p>	
			<p>Классификация пищевых продуктов (продукты массового потребления, детские пищевые продукты, диетические, обогащенные, в т.ч. витаминизированные пищевые продукты). Санитарные нормы и правила, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов. Микробиологическая безопасность пищевых продуктов (вирусы, простейшие, гельминты, биотоксины). Санитарно-химическая безопасность пищевых продуктов (токсичные элементы, пестициды, радионуклиды, нитраты, нитрозамины, антибиотики и др.). Классификация ксенобиотиков. Общие принципы нормирования ксенобиотиков в пищевых продуктах. Мониторинг за содержанием ксенобиотиков биологической и химической природы в пищевых продуктах.</p>	<p>продукты</p>
			<p>Значение зерновых в питании. Строение зерна и его пищевая и биологическая ценность. Зерновые продукты как основной источник энергии, углеводов и белка в питании. Зерновые продукты – источник витаминов группы В, минеральных веществ и пищевых волокон. Продукты переработки зерна (мука, крупа), их пищевая и биологическая ценность. Влияние технологии переработки зерна на их пищевую и биологическую ценность. Значение хлебобулочных продуктов в питании населения. Гигиенические требования к качеству хлеба. Загрязнение зерна растительными примесями, токсигенными штаммами грибов, химическими примесями и их влияние на организм человека.</p>	
			<p>Растительные продукты как основной источник витамина С, Р, бета-каротина, биофлавоноидов. Органические кислоты, минеральные вещества растительных продуктов. Пищевые волокна растительных продуктов. Контаминация плодов и овощей пестицидами, нитратами, токсичными элементами, радионуклидами и др. чужеродными веществами.</p>	
			<p>. Пищевая и биологическая ценность, усвояемость молока и молочных продуктов. Молоко и молочные продукты как источники полноценного белка. Особенности структуры и аминокислотного состава белка молока. Жиры и углеводы молока. Минеральные вещества молока. Молоко как основной источник кальция в питании. Вит</p> <p>Кисломолочные продукты, обогащенные молочные</p>	<p>Вит</p>

			<p>продукты (витаминизированные, обогащенные пре- и пробиотиками) и их значение в питании.</p> <p>Санитарно-эпидемиологическая роль молока при возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (сибирская язва, ящур, бруцеллез, туберкулез и др.). Роль молока в формировании чужеродной нагрузки химическими контаминантами на организм человека.</p>	
			<p>Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса . Мясо и мясные продукты как источник полноценных белков. Жиры мяса и мясопродуктов, их жирнокислотный состав. Минеральные вещества и витамины мяса. Мясо птицы и его использование в детском и диетическом питании. Колбасные изделия, субпродукты и их роль в питании. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (туберкулез, бруцеллез, ящур, сибирская язва, сап). Биогельминтозы, связанные с потреблением мяса (тениидоз, трихинеллез). Контаминация мяса чужеродными химическими соединениями (токсичными элементами, пестицидами, а радионуклидами).</p>	
			<p>Пищевая и биологическая ценность рыбы. Жиры рыб, особенности жирнокислотного состава. Рыба и рыбопродукты как источник ПНЖК семейства омега-3 . Особенности витаминного и минерального состава рыбы и морепродуктов (витамины А, Д, микроэлементы йод, селен и др.). Санитарно-эпидемиологическая роль рыбы и рыбопродуктов в возникновении пищевых отравлений (ботулизм, стафилококковый токсикоз, листериоз, отравление биотоксинами) и паразитарных заболеваний (описторхоз, дифиллоботриоз). Контаминация рыбы химическими соединениями (метилртуть, полихлорированные бифенилы). Причины отравления гистамином.</p>	
			<p>Яйца как источник высокоценного белка. Витамины яиц (А, Д, В2). Липиды яиц, лецитин.</p> <p>Санитарно-эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов.</p>	
			<p>Виды консервов. Классификация методов консервирования гигиеническая оценка. Консервирование высокой температурой (стерилизация, пастеризация, уперизация). Консервирование низкой температурой (охлаждение, замораживание). Консервирование обезвоживанием, сушка (естественная, искусственная, вакуумная, сублимационная). Консервирование повышением осмотического давления (введение соли, сахара). Консервирование повышением концентрации водородных ионов (маринование, квашение). Консервирование пищевыми добавками (консерванты и антиокислители).</p>	

			<p>Консервирование антибиотиками (низин). Комбинированные методы консервирования (пресервирование, копчение). Санитарно-эпидемиологическая роль консервов в возникновении пищевых отравлений (ботулизм, отравление солями олова и хрома).</p> <p>. Низкожировые продукты. Обогащенные пищевые продукты. Цели обогащения пищевых продуктов. Значение обогащенных пищевых продуктов в питании населения. Классификация обогащенных пищевых продуктов ( продукты, обогащенные витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами, ПНЖК, белком, пре- и пробиотиками и др.). Требования к информации для потребителя о пищевой ценности обогащенных продуктов.</p> <p>Правовое регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Федеральные законы « О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ, «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ. Разделение полномочий органов государственного надзора и контроля в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека, Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору, Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии). Стандартизация пищевых продуктов. Федеральный закон «О техническом регулировании» № 184-ФЗ. Виды нормативно-технических документов на пищевые продукты (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ). Санитарно-эпидемиологическое нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы, гигиенические нормативы. Требования к информации для потребителя о качестве и безопасности пищевых продуктов.</p>	
3	ПК-1 ОПК-8	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли	<p>Федеральная законодательная и нормативно-методическая база для осуществления надзора за пищевыми объектами и питанием населения. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ, «О качестве и безопасности пищевых продуктов» № 29-ФЗ, Закон РФ «О защите прав потребителей» и др. Структура Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения на федеральном, региональном и местном уровнях</p>	Tex

			<p>власти. Направления работы Роспотребнадзора по разделу гигиены питания. Содержание, методы и формы работы по гигиене питания в учреждениях Роспотребнадзора. Порядок и правила проведения мероприятий по контролю при осуществлении госсанэпиднадзора. Делопроизводство в учреждениях Роспотребнадзора по разделу надзора за питанием населения. Основная документация.</p> <p>Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей. Ответственность (административная, дисциплинарная, уголовная) за нарушение законодательства в сфере санэпидблагополучия населения и защиты прав потребителей.</p> <p>Порядок применения мер административного взыскания, приостановления работы пищевого объекта.</p>
	ПК-1 ОПК-8	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли	<p>Цель, основные задачи и этапы санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов пищевых объектов. Методика проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов пищевых объектов. Значение и место санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной документации на пищевые объекты при осуществлении Государственного строительного надзора.</p> <p>Санитарно-эпидемиологический надзор на стадии отвода земельного участка под строительство пищевых объектов. Требования к генеральному и ситуационному планам, геолого-морфологической и рельефной характеристикам земельного участка, материалам по оценке физических, химических, радиологических и др. факторов, необходимых для санитарно-эпидемиологической оценки участка.</p> <p>Методика проведения санитарно-эпидемиологической оценки проекта обоснования санитарно-защитной зоны пищевого объекта.</p> <p>Основные санитарно-эпидемиологические требования к проектным материалам в части архитектурные и технологические решения, внутренние сети водопровода и канализации, системы отопления и вентиляции пищевого объекта, разделу проекта по охране окружающей среды.</p>
	ПК-1	Предприятия	Типы предприятий общественного питания, их

	общественного питания	<p>классификация. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению (территории) предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-техническому состоянию предприятий (водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция, освещение). Санитарно-эпидемиологические требования к набору и планировке помещений предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу (транспортировке, приему, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции) в предприятиях общественного питания. Санитарные требования к содержанию помещений. Требования к мытью и дезинфекции посуды. Дезинфекционно-дератизационные мероприятия. Медицинские осмотры работников общественного питания. Контроль за состоянием здоровья, условиями труда и соблюдением личной гигиены работниками предприятий общественного питания. Гигиеническое обучение работников предприятий общественного питания. Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания. Методика санитарно-эпидемиологического обследования (проверки) предприятия общественного питания</p>
	ПК-1 ОПК-8	<p>Характеристика различных форм, видов торговли и торговых предприятий. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-техническому оснащению продовольственных магазинов. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, внутренней планировке, отделке, оборудованию и инвентарю продовольственных магазинов. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке, приему и хранению, условиям реализации пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к организации мелкорозничной и оптовой торговли. Организация производственного контроля.</p>
ПК-1 ОПК-8	Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности.	<p>Санитарно-эпидемиологические требования к размещению и территории предприятий пищевой промышленности. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, канализованию, отоплению, вентиляции, освещению, обеспечению холодом пищевых предприятий. Санитарно-эпидемиологические требования к производственным, складским, бытовым и вспомогательным помещениям, их планировке, отделке, оборудованию и т.д. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу получения пищевых продуктов (переработки продовольственного сырья),</p>

			<p>правил использования пищевых добавок. Контроль за состоянием здоровья, условиями труда и соблюдением личной гигиены работниками предприятий пищевой промышленности. Гигиеническое обучение работников. Дезинсекция и дератизация на пищевых предприятиях, удаление отходов.</p> <p>Организация производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Критические контрольные точки производственного процесса. Контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности различного профиля – молочной промышленности, мясной и мясоперерабатывающей промышленности, рыбообработывающей промышленности, хлебопекарной промышленности, кондитерским фабрикам.</p>
	ПК-1 ОПК-8	. Госсанэпиднадзор за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности.	<p>Классификация пищевых добавок. Пищевые добавки, улучшающие органолептические свойства пищевых продуктов (пищевые красители, ароматизаторы, подсластители, усилители вкуса и аромата, улучшители консистенции). Пищевые добавки, продлевающие сроки хранения продуктов (антиокислители, консерванты). Пищевые добавки, оптимизирующие технологический процесс производства (фиксаторы окраски, регуляторы кислотности, эмульгаторы, загустители, влагоудерживающие агенты, ускорители технологического процесса, улучшители муки и хлеба и др.). Гигиенические требования к пищевым добавкам. Санитарные правила по применению пищевых добавок.</p>
	ПК-1 ОПК-8	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции	<p>Цели и задачи, методика проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Понятие «товароведческая экспертиза», ее цели и задачи.</p> <p>Плановая и внеплановая санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Сопроводительная документация на партию пищевых продуктов. Требования к маркировке. Порядок отбора проб для проведения органолептических, физико-химических, санитарно-химических и бактериологических лабораторных исследований пищевых продуктов в соответствии с требованиями стандартов и других нормативно-технических документов. Правила проведения органолептических исследований проб пищевых</p>

		<p>продуктов. Сроки проведения лабораторных исследований, методы исследований, порядок оформления результатов лабораторных исследований. Требования к составлению определения на экспертизу и экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Условия реализации продукции, имеющей отклонения от стандартных характеристик качества. Порядок утилизации и уничтожения партии продуктов непригодной для целей питания.</p>
	<p>Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, пищевых добавок, БАДов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами</p>	<p>Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы новых видов (впервые разрабатываемых и внедряемых) пищевых продуктов, биологически активных добавок (БАД) к пище и пищевых добавок. Экспертиза нормативно-технических документов (технических условий, технологических инструкций, рецептур) на новые виды продукции. Оценка результатов лабораторных исследований (при необходимости токсикологических, гигиенических и др. видов исследований (испытаний) образцов продукции). Санитарно-эпидемиологическое обследование условий производства. Оформление результатов исследований.</p> <p>Перечень пищевых продуктов, подлежащих государственной регистрации. Свидетельство о государственной регистрации пищевых продуктов. Положение о реестре свидетельств о регистрации. Особенности проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы импортируемой продукции.</p> <p>Основные полимерные и синтетические материалы, применяемые для изготовления посуды, тары, оборудования, упаковочных материалов и их гигиеническая характеристика. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы изделий из полимерных и синтетических материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.</p> <p>Генетически модифицированные источники пищи. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (медико-биологическая</p>

4	ПК-1 ОПК-8	Алиментарно-зависимые заболевания. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика	Причины возникновения. Питание и профилактика болезней избыточного и недостаточного питания. Питание и профилактика сердечно-сосудистых заболеваний, сахарного диабета II типа, онкологических заболеваний, остеопороза и других болезней «цивилизации».
		Пищевые отравления.	<p>Определение понятия. Этиология и патогенез. Общая характеристика вспышек. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые колиформами, Proteus, энтерококками, спорообразующими бактериями и др. Роль отдельных продуктов в возникновении токсикоинфекций. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек. Лабораторная диагностика. Профилактика.</p> <p>Пищевые отравления микробной этиологии Токсикоинфекции, пищевые токсикозы, пищевые микотоксикозы.</p> <p>Пищевые отравления немикробной этиологии Отравления продуктами растительного происхождения. Отравления продуктами животного происхождения ядовитые по своей природе и при определенных условиях</p> <p>· Пищевые отравления вызванные химическими веществами (ксенобиотиками, тяжелыми металлами, нитратами и нитритами, пестицидами) Расследование пищевых отравлений</p>
5.	1. ПК-1 ОПК-8	Требования к организации и оценка питания различных групп населения	
		Теории и концепции питания человека	<p>Теория сбалансированного и адекватного питания человека. Концепция оптимального питания. Научно-практическая концепция питания здорового и больного человека.</p> <p>Гигиеническая оценка и критика альтернативных представлений о питании (теории раздельного питания, диеты по группе крови, вегетарианство, голодание и др.).</p>

	<p>Гигиеническая оценка состояния питания различных групп населения.</p>	<p>Основные этапы изучения и анализа состояния питания. Методы оценки фактического питания (социально-экономические и социально-гигиенические). Балансовый и бюджетный методы изучения фактического питания. Оценка организованного питания (анализ меню-раскладок, лабораторный метод). Учёт потерь основных пищевых веществ при кулинарной обработке. Оценка неорганизованного питания (анкетный метод, метод 24-часового воспроизведения, метод частоты использования пищевых продуктов и др.). Использование компьютерных программ при оценке фактического питания.</p>
	<p>Оценка состояния здоровья во взаимосвязи с состоянием питания. Статус питания.</p>	<p>Методика изучения и оценки статуса питания. Виды статуса питания (обычный, избыточный, недостаточный, оптимальный). Энергетический пищевой статус и его оценка (индекс массы тела, толщина кожно-жировых складок). Диагностика клинических проявлений витаминной и минеральной недостаточности (клинические симптомы и биохимические маркеры). Лабораторная диагностика параметров статуса питания. Биохимические маркеры алиментарных дисбалансов (белкового, жирового, углеводного, витаминного и минерального). Функциональные пробы и тесты оценки статуса питания. Оценка экологического статуса в условиях чужеродной нагрузки.</p>
5.	<p>Оценка состояния фактического питания и разработка рекомендаций по его коррекции..</p>	<p>Анализ данных о состоянии фактического питания и статусе питания. Определение основных дисбалансов нутриентов в питании и причинах их возникновения. Сбор и анализ пищевого анамнеза. Основные направления и способы коррекции дисбалансов макро- и микронутриентов</p>

		<p>. Питание отдельных групп населения. Санитарно-эпидемиологический надзор за питанием организованных коллективов</p>	<p>. Нормы физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии для различных групп взрослого трудоспособного населения в зависимости от уровня физической активности. Коэффициент физической активности. Гигиенические требования к организации рационального питания лиц умственного труда, студентов, строительных рабочих, шахтеров, сельскохозяйственных рабочих, рабочих химического производства. Гигиенические требования к рациональному питанию лиц, проживающих в условиях Крайнего Севера. Гигиенические требования к организации питания спортсменов. Санитарно-эпидемиологический контроль организации питания трудящихся. Особенности организации питания и гигиенические требования к рациональному питанию детей и подростков в детских дошкольных и детских образовательных учреждениях. Особенности организации рационального питания лиц престарелого и старческого возраста. Гигиенические требования к питанию беременных и кормящих женщин. Осуществление санитарно-эпидемиологического контроля питания этих контингентов. Проведение лабораторного контроля питания в организованных коллективах. Контроль витаминизации блюд и напитков.</p>
		<p><b>Питание населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия.</b></p>	<p>Основы алиментарной адаптации. Защитно-адаптационные механизмы организма человека. Научные основы алиментарной регуляции биотрансформации ксенобиотиков. Роль отдельных нутриентов и биологически активных веществ в адаптации организма к неблагоприятным факторам внешней среды. Биомаркеры адаптации. Гигиенические требования к организации питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, в том числе радиоактивной нагрузки. Санитарно-эпидемиологический контроль состояния и организации питания данных контингентов.</p>

## 5.2 Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы текущего контроля

п/№	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ЛР	ПЗ	СРС	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9

1	А	Гигиена питания	16		42	23	81	Рефераты;
2		Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания.	8		21	12	41	тестирование, Рефераты;
3		Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	8		21	11	40	тестирование; Рефераты;
	В		16		62	57	135	
		. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	4		7	6	17	Тестирование, ситуационные задачи, Рефераты;
		Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний.	4		27	27	58	Тестирование, ситуационные задачи, Рефераты
		Пищевые отравления и их профилактика	4		14	12	30	Тестирование, ситуационные задачи, Рефераты
		Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	4		7	6	17	Тестирование, ситуационные задачи, Рефераты
		Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли	4		7	6	17	Тестирование, ситуационные задачи, Рефераты
		Всего	16		48	50	114	
	С	Требования к организации и оценка питания различных групп населения	4		12	12	28	Тестирование, ситуационные задачи, Рефераты

	Теории и концепции питания человека	4	12	12	28	Тестирование, ситуационные задачи, Рефераты
	Оценка состояния фактического питания и разработка рекомендаций по его коррекции..	4	12	14	30	Тестирование, ситуационные задачи, Рефераты
	. Питание отдельных групп населения. Санитарно-эпидемиологический надзор за питанием организованных коллективов	4	12	12	28	Тестирование, ситуационные задачи, Рефераты
	<b>ИТОГО:</b>	42	152	130	324	

### 5.3 Название тем лекций с указанием количества часов

п/№	Название тем лекций учебной дисциплины	Семестры		
		А	В	С
1	2			
	10 семестр			
1.	Гигиена питания как наука и область практической деятельности	2		
2.	Государственная политика в области здорового питания населения.	2		
3.	Рациональное питание и основные гигиенические требования к его построению.	2		
4.	Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи	2		
5.	Белки и их значение в питании.	2		
6.	Аминокислотный состав белков животного и растительного происхождения.	2		
7.	Жиры и их значение в питании	2		
8.	Углеводы и их значение в питании	2		
9	Всего	16		
	11 семестр			
1.	Витамины и их роль и значение в питании. Часть 1, 2.		4	
2	Минеральные вещества и их значение в питании. Часть 1, 2.		4	
3	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения. Часть 1, 2.		4	
4	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения. Молоко и молочные продукты. Часть 1, 2.		4	

5	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения. Яйца и яичные продукты. Мясо и мясные продукты. Рыба, рыбные продукты и морепродукты.		2	
6	Консервирование пищевых продуктов. Экспертиза баночных консервов.		2	
	Всего		16	
12 семестр				
1	Питание отдельных групп населения. Санитарно-эпидемиологический надзор за питанием организованных коллективов населения.			2
2	Пищевые отравления. Часть 1, 2.			4
3	Фактическое питание населения и методы его изучения			2
4	Пищевой статус и состояние здоровья			2
	Всего			10
	Итого		42	

#### 5.4. Название тем практических занятий с указанием количества часов

п/№	Название тем практических занятий базовой части дисциплины по ФГОС и формы контроля	Объем по семестрам		
		А	В	С
1	2			
1.	Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Часть 1, 2.	4		
2.	Витамины и их значение в питании. Исследование С-витаминной ценности продуктов питания растительного происхождения. Часть 1-3.	6		
3.	Определение пищевого статуса здорового и больного человека и методы его коррекции. Часть 1-3.	6		
4.	Питание отдельных групп населения. Санитарно-эпидемиологический надзор за питанием организованных коллективов населения. Часть 1, 2.	4		
5.	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения. Часть 1, 2.	4		
6.	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения. Молоко и молочные продукты. Часть 1, 2.	4		
7.	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения. Яйца и яичные продукты. Мясо и мясные продукты. Рыба, рыбные продукты и морепродукты. Часть 1-3.	6		
8.	Консервирование пищевых продуктов. Экспертиза баночных консервов. Часть 1-3.	6		

9.	Пищевые отравления микробной этиологии. Часть 1-3.	6		
10.	Пищевые отравления не микробной этиологии. Часть 1-6.		12	
11.	Диетическое питание в системе предприятий общественного питания и лечебное питание в стационарах. Часть 1-4.		8	
12.	Государственный санитарный надзор в гигиене питания (предупредительный надзор). Часть 1-3.		6	
13.	Государственный санитарный надзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и здоровья (текущий надзор). Часть 1-3.		6	
14.	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям продовольственной торговли. Часть 1-3.		6	
15.	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности. Часть 1-4.		8	
16.	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности. Нормативно-правовая основа санитарной охраны пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Часть 1-5.		10	
17.	Питание, физическая активность и спорт. Часть 1-3.		6	
22.	Основы эпидемиологии питания. Часть 1-6.			12
23.	Биологически активные не алиментарные компоненты пищи. Часть 1-3.			6
24.	Пищевые продукты с измененным химическим составом. Часть 1-3.			6
25.	Обогащение пищевых продуктов. Часть 1-3.			6
26.	Методы изучения фактического потребления пищи. Часть 1-3.			6
27.	Пищевая ценность продуктов питания. Определении фальсификации. Часть 1-3.			6
28.	Аналитические методики для контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья. Часть 1-3.			6
	<b>Итого</b>	42	62	48

### 5.5. Лабораторный практикум

Проведение лабораторного практикума не предусмотрено рабочим учебным планом по специальности 32.05.01 медико-профилактическое дело.

### 5.6. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды СР	Всего часов
1	2	3	4	5

1	А	Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания	Подготовка реферата или доклада.	2
2	А	Рациональное питание и основные гигиенические требования к его построению.	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме.	2
3	А	Рациональное питание и основные гигиенические требования к его построению.	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме.	2
4	А	Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	4
5	А	Белки и их значение в питании.	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	4
6	А	Определение пищевого статуса здорового и больного человека и методы его коррекции.	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	4
7	А	Гигиеническая оценка качества и безопасности пищевых продуктов..	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	5

		Всего		23
8	В	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения. Молоко и молочные продукты.	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	17
9	В	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения. Яйца и яичные продукты. Мясо и мясные продукты. Рыба, рыбные продукты и морепродукты.	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	16
10	В	Государственный санитарный надзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и здоровья (текущий надзор).	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	6
11	В	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям продовольственной торговли.	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	6
12	В	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности. Нормативно-правовая основа санитарной охраны пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	6
	В	Питание, физическая активность и спорт	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	6

13	С	Основы эпидемиологии питания	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	14
14	С	Биологически активные не алиментарные компоненты пищи	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	6
15	С	Пищевые продукты с измененным химическим составом	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	6
16	С	Обогащение пищевых продуктов	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	6
17	С	Методы изучения фактического потребления пищи	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	6
18	С	Пищевая ценность продуктов питания. Определении фальсификации	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	6
<b>ИТОГО часов:</b>				<b>130</b>

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

2. Комплект тем рефератов.
3. Методические указания по выполнению домашних заданий.

## **7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Гигиена питания»» в полном объеме представлен в приложении 1.**

### **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.**

В соответствии с рабочим учебным планом по специальности 32.05.01 медико-профилактическое дело в конце изучения учебной дисциплины **ГИГИЕНА ПИТАНИЯ** проводится аттестация в форме экзамена в семестре С, за который студенты получают минимум 70, максимум 100 баллов. Сумма баллов за экзамен складывается из результатов текущей успеваемости на практических занятиях, результатов тестирования, а также результатов экзаменационного собеседования, согласно Положению о балльно-рейтинговой системе кафедры гигиены МПФ.

Повышение рейтингового балла возможно за счет написания рефератов, оцениваемых аналогично контрольной работе.

**ИТОГОВЫЙ РЕЙТИНГОВЫЙ БАЛЛ** промежуточной аттестации (экзамен) по дисциплине переводится в итоговую оценку, которая проставляется в зачетку (таблица 3).

Итоговый рейтинговый балл переводится в 5-балльную систему в соответствии с данными утвержденной переводной таблицы.

Таблица 3.

#### **Перевод рейтингового балла в итоговую оценку.**

Итоговый рейтинговый балл	Итоговая оценка
0 – 50	Неудовлетворительно
51 - 70	Удовлетворительно
71 - 85	Хорошо
86 - 100	Отлично

## **8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **8.1. Основная литература**

#### **Печатные источники:**

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1.	Гигиена питания Учебник Королев А.А. М. Из- во «Академия», 2014	50
2.	Аналитические методики для контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья. Пищевая ценность. Определение	20

	фальсификации Быковский С.Н. , М. Из- во «Академия», 2014	
3.	Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям. Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. М. : "ГЭОТАР-Медиа", 2010. - 288 с.: ил.	4

#### Электронные источники

№	Издания
1	2
	Архангельский В.И. Гигиена с основами экологии человека [Электронный ресурс]: учебное пособие/ под редакцией Мельниченко П.И – М: ГЭОТАР-Медиа, 2013. – Режим доступа: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970426425.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970426425.html</a>

#### 8.2. Дополнительная литература

##### Печатные источники:

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1.	Система социально-гигиенического мониторинга – структура и методология И.Н. Луцевич, Логашова Н.Б., Жуков В.В., Мальцев М.С., Каракотина И.А. 2013, Саратов	145
2.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Учебно- методическое пособие И.Н. Луцевич, В.В.Жуков, И.В.Мясникова 2009, Саратов	10 (каф)
3.	Оценка риска здоровью городского населения в системе социально-гигиенического мониторинга соединений тяжелых металлов Ю.Ю. Елисеев, И.Н. Луцевич, М.Н. Иванченко Саратов, 2012	145

##### Электронные источники

№	Издания
1	2

#### 9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

№ п/п	Сайты
1.	<a href="http://www.studmedlib.ru">www.studmedlib.ru</a>
2.	«Консультант плюс» <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
3.	«Гарант» <a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a>

4.	<a href="http://64.rospotrebnadzor.ru/">http://64.rospotrebnadzor.ru/</a>
5.	Отечественный Интернет–ресурс по Окружающей среде и оценке риска <a href="http://erh.ru/index.php">http://erh.ru/index.php</a>
6.	<a href="https://fmza.ru/">https://fmza.ru/</a>
7.	<a href="http://rosomed.ru/documents">http://rosomed.ru/documents</a>

## 10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины представлены в приложении 2.

## 11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Электронно-библиотечные системы, рекомендованные обучающимся для использования в учебном процессе.

Адрес страницы кафедры: <http://el.sgm.ru/course/view.php?id=308>

ЭБС «IPRbooks» <http://www.iprbookshop.ru/>.

ЭБС «BookUP» <http://books-up.ru/>.

Обзор прессы <http://www.polpred.com/>.

Библиотека Wiley <http://onlinelibrary.wiley.com/> (на английском).

Оксфордские Журналы <http://www.oxfordjournals.org> (на английском).

ЭБС «Университетская библиотека он-лайн». URL: <http://biblioclub.ru/>.

ЭБС «Книгафонд». URL: <http://www.knigafund.ru/>.

ЭБС «Айбукс». URL: <https://ibooks.ru/>.

### Используемое программное обеспечение

Перечень лицензионного программного обеспечения	Реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Windows	40751826, 41028339, 41097493, 41323901, 41474839, 45025528, 45980109, 46073926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 62041790, 64238801, 64238803, 64689895, 65454057, 65454061, 65646520, 69044252
Microsoft Office	40751826, 41028339, 41097493, 41135313, 41135317, 41323901, 41474839, 41963848, 41993817, 44235762, 45015872, 45954400, 45980109, 46033926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 49569639, 49673030, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 61970472, 62041790, 64238803, 64689898, 65454057
Kaspersky Endpoint Security, Kaspersky Anti-Virus	1356-170911-025516-107-524

Разработчики:

Доцент

занимаемая должность

подпись

В.В.Жуков

инициалы, фамилия

---

*анимаемая должность*

---

*подпись*

---

*инициалы, фамилия*

**Лист регистрации изменений в рабочую программу**

Учебный год	Дата и номер извещения об изменении	Реквизиты протокола	Раздел, подраздел или пункт рабочей программы	Подпись регистрирующего изменения
20__-20__				
20__-20__				
20__-20__				
20__-20__				

**Сведения о материально-техническом обеспечении,  
необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине  
«Гигиена питания»**

№ п/п	Адрес (местоположение) здания, строения, сооружения, помещения	Собственность или оперативное управление, хозяйственное ведение, аренда, субаренда, безвозмездное пользование	Наименование дисциплины	Назначение оснащенных зданий, сооружений, помещений (учебные, учебно-лабораторные, административные, подсобные, помещения для занятия физической культурой и спортом, для обеспечения обучающихся и сотрудников питанием и медицинским обслуживанием, иное), территорий с указанием площади (кв.м.)	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических, объектов физической культуры и спорта	Наименование объекта	Инвентарный номер
1	ул. Московская 155Е	Оперативное управление	Гигиена питания	учебные кабинеты-2 (50 м <sup>2</sup> ) компьютерный класс -1 (25 м <sup>2</sup> ) центр практических навыков -1 (60 м <sup>2</sup> )	центр практических навыков	Ноутбук Fujitsu Esprimo 5505 Core2Duo T8100 + Мышь A4 Tech X5-60MD	000011010401757
						многофункциональный прибор д/измер.в системах вентиляции ТезЮ 435	000011010401302
						Проектор ViewSonik P^59 (яркость2700люмен,контр.500:1,р азрешен. 1024x768)	000011010401818
						Психрометр аспирационный МВ-4-2М (диапазон:1-25..+50С, влажн. 10-100%) с футляром	000011010400586
						Весы аналитические А1.С-150(13 (AccuLab)	000011010400391
						Весы медицинские ВЭМ-150 "Масса-К"	000011010400392
						Виброметр Октава-101 ВМ	000011010400665
						Газоанализатор ЭЛАН С0/50 портативный	000011010400544
						Люксметр/пульсметр ТКА-ПКМ (мод.08)	000011010400545
						Люксметр/яркометр ТКА-ПКМ (мод.02)	000011010400546
Шумометр Октава-110А-ВА5Ю	000011010400666						

					Стол преподавателя	000210106001393
					Шкаф для документов 900*600*2000	000011010601546
					Шкаф для документов 900*600*2000	000011010601547
					Шкаф для документов со стеклом 900*600*2000	000011010601548
					Шкаф для документов со стеклом 900*600*2000	000011010601549
					Стол сборный на хром.опорах 5500*2000*750	000011010601552
					Стол преподавателя	000210106001391
					Стол преподавателя	000210106001392
					Антресоль 900*600*600	000011010601539
					Антресоль 900*600*600	000011010605301
					Антресоль 900*600*600	000011010605302
					Антресоль 900*600*600	000011010605303
					Доска аудиторная ДА-12	000011010605442
				компьютерны й класс	Компьютер (системный блок; клавиатура; мышь; монитор)	000011010400685
					Компьютер в составе: Монитор;ИБП;Процессор;...	000011010401808
					Компьютер в составе: Монитор;ИБП;Процессор;...	000011010401809
					Компьютер в составе: Монитор;ИБП;Процессор;...	000011010401810
					Компьютер в составе: Монитор;ИБП;Процессор;...	000011010401811
					Компьютер в составе: Монитор;ИБП;Процессор;...	000011010401812
					Принтер лазерный HP 1_азег Le1 P1005	000011010401724
					Секция антресольная 450*650*500	000011010605431
					Секция Антресольная 450*650*500	000011010605430
					Стенд для конференций	00210106000923
					Стол преподавателя	000210106001393

					Стол рабочий (письм.) с выкат, полкой 600*1200*750	130011010600439
					Стол рабочий (письм.) с выкат, полкой 600*1200*750	000011010605425
					Стол рабочий (письм.) с выкат, полкой 600*1200*750	000011010605426
					Стол рабочий (письм.) с выкат. ПОЛКОЙ 900*900*750	000011010601552
					Шкаф для платья двухдверный 650*600*1750	130011010605421
					Шкаф для платья двухдверный 650*600*1750	000011010600421
					Стол аудиторный 3шт	00021010600139
					Стул 16шт	20000000000141
					Стул ИЗО ЛОЗ. С 11, тк. черная	12000000000390
				Учебная комната №2	Стол аудиторный 12шт	00021010600139
					Стол преподавателя	000210106001391
					Шкаф для платья Двухдверный 650*450*1750	130011010600418
					Шкаф общего назначения 450x700x2250 с нишей	130011010600407
					Стенд для конференций	00210106006606
					Стенд для конференций	00210106006607
					Секция Антресольная 600*650*500	130011010600447
					Секция Антресольная 450*650*500	000011010600442
					Стул 25шт	120000000000141
					Доска аудиторная ДА-13	130011010600455
				Стул ИЗО ЛОЗ. С 11, тк. черная	12000000000390	
				Учебная комната №3	Секция Антресольная 450*650*500	000011010605427
					Секция антресольная 450*650*500	000011010605428

					Стол аудиторный 12шт	00021010600139
					Стул 25шт	120000000000141
					Стол преподавателя	000210106001392
					Шкаф для документов	000210106005915
					Шкаф для документации одностворч.400*400*1750	000011010605466
					Доска аудиторная ДА-13	130011010600455
					Стул ИЗО ЛОЗ. С 11, тк. Черная	120000000000390

*\* (учебные, учебно-лабораторные, административные, подсобные, помещения для занятия физической культурой и спортом, для обеспечения обучающихся и сотрудников питанием и медицинским обслуживанием, иное)*

**Приложение 4**

**Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Гигиена питания» по направлению подготовки 32.05.01 – Медико-профилактическое дело, кафедра гигиены МПФ**

ФИО преподавателя	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	Занимаемая должность, ученая степень/ученое звание	Перечень преподаваемых дисциплин согласно учебному плану	Образование (какое образовательное учреждение профессионального образования окончил, год)	Уровень образования, наименование специальности по диплому, наименование присвоенной квалификации	Объем учебной нагрузки по дисциплине (доля ставки)	Сведения о дополнительном профессиональном образовании, год		Общий стаж работы	Стаж практической работы по профилю образовательной программы в профильных организациях с указанием периода работы и должности
							спец	пед		
В.В.Жуков	штатный	к.м.н, доцент.	Гигиена питания	СГМУ 1978	Врач по специальности «Лечебное дело»	0,22	2016	2017	40	1

1. Общее количество научно-педагогических работников, реализующих основную профессиональную образовательную программу - 1 чел.
2. Общее количество ставок, занимаемых научно-педагогическими работниками, реализующими основную профессиональную образовательную программу – 0,22ст.

**Пример расчета доли ставки:** 1 ставка = 900 учебных часов. У преподавателя по данной дисциплине 135 часов. Таким образом,  $135 : 900 = 0,15$  – доля ставки