

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Кемеровский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации
(ФГБОУ ВО КемГМУ Минздрава России)

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе
к.б.н., доцент В.В. Большаков

« 14 » 04 20 26 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Специальность

32.05.01 «Медико-
профилактическое дело»

Квалификация выпускника

врач по общей гигиене, по
эпидемиологии

Форма обучения

очная

Факультет

медико-профилактический


Кафедра-разработчик рабочей программы

гигиена

Семестр	Трудоем- кость		Лек- ций, ч.	Лаб. прак- тику м, ч.	Пра кт. зан яти й, ч.	Клини- ческих п ракт. занятий , ч.	Сем ина ров, ч.	СР С, ч.	КР	Экза мен, ч	Форма промежут очного контроля (экзамен / зачет с оценкой / зачет)
	зач. ед.	ч.									
VIII	2	72	8		40			24			зачет
IX	3	108	12		60			36			
X	4	144	12		60			36		36	экзамен
Итого	9	324	32		160			96		36	экзамен


Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 32.05.01 «Медико-профилактическое дело», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №552 от «15» июня 2017г. (регистрационный номер 47305 от «05» июля 2017 г).

Рабочую программу разработал (-и) доцент кафедры гигиены, к.м.н., доцент. О.П. Власова, заведующая кафедрой, к.м.н., доцент Л.В. Попкова., к.м.н., доцент кафедры гигиены Е.М. Ситникова, старший преподаватель кафедры гигиены Е.Ю. Титоренко, ассистент кафедры гигиены А.Н. Челышков..

Рабочая программа согласована с научной библиотекой  О.Н. Самотоева
« 27 » 03 20 26 г.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гигиены протокол № 8 от «27» марта 2026 г.

Рабочая программа согласована с учебно-методической комиссией в области специальностей медико-профилактического дела

Председатель: к.м.н., доцент  О.И. Пивовар
протокол № 2 от « 13 » 04 20 26 г.

Рабочая программа согласована с деканом медико-профилактического факультета, д.м.н. доцент

 Л.А. Леванова
« 13 » 04 20 26 г.

Рабочая программа зарегистрирована в учебно-методическом отделе

Регистрационный номер 3881

Руководитель УМО  д.ф.н., профессор Н.Э. Коломиец

« 14 » 04 20 26 г.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цели и задачи освоения дисциплины

1.1.1. Целями освоения дисциплины «Гигиена питания» являются овладение теоретическими и методическими основами гигиены питания, профилактики наиболее распространенных алиментарно-зависимых массовых неинфекционных и инфекционных заболеваний, алгоритмом осуществления деятельности по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области создания здорового и безопасного питания, сохранения и укрепления здоровья.

Задачи дисциплины: стимулирование интереса к выбранной профессии; развитие практических навыков; формирование целостного представления о гигиене питания, фактическом питании и мерах оптимизации пищевого поведения; обучение приемам управления алиментарными рисками; выработка умений, практических навыков работы с нормативными правовыми актами, регулирующими общественные отношения в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, приобретение знаний и теоретических положений гигиены питания; усвоение методических и организационных основ гигиены питания; знание современных средств и методов гигиены питания с доказательными данными об их потенциальной и фактической эффективности; ознакомление с основными принципами проведения и организации профилактики алиментарно-зависимых массовых неинфекционных и инфекционных заболеваний; овладение методологией государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области обеспечения санитарно-эпидемиологических требований к питанию населения, процессам производства пищевых продуктов, оборудованию, хранению, реализации и медицинской профилактике алиментарно-зависимых заболеваний; освоение общих принципов государственного регулирования в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, включая методологию гигиенического нормирования контаминантов, государственное лицензирование отдельных видов деятельности, сертификацию отдельных видов продукции, работ и услуг и государственную регистрацию веществ и продукции, представляющих потенциальную опасность для человека; овладение общей методологией проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок в гигиене питания, основанных на принципах и методах научной доказательности, в том числе гигиенической экспертизы пищевых продуктов, оценки и управления рисками, оценке соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям проектов строительства и реконструкции пищевых объектов и программ производственного контроля, освоение методов решения экспертных, управленческих, информационных и научных задач в области гигиены питания, а также профилактики алиментарно-зависимых заболеваний у различных групп населения, овладение практическими навыками планирования, организации и проведения мероприятий по государственному санитарно-эпидемиологическому надзору за соблюдением санитарного законодательства в области гигиены питания, приобретение знаний и практических навыков консультирования, информирования, гигиенического воспитания и обучения работников и специалистов по вопросам гигиены питания, включая разработку и оценку эффективности оздоровительных программ и программ производственного контроля, овладение практическими навыками правоприменительной практики в работе специалиста отдела надзора за питанием населения, правовыми и организационными основами деятельности в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей, формирование умений изучения научной литературы, статей и других источников медицинской информации.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

1.2.1. Дисциплина относится к обязательной части, формируемой участниками образовательных отношений.

1.2.2. Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами/практиками:

Биология, введение в специальность «Гигиена», основы доказательной медицины, история медицины, нормальная и патологическая физиология, биохимия, философия, биоэтика,

латинский язык, фармакология, микробиология, информатика, медицинская информатика, правовые основы госсанэпиднадзора, гигиена; практика - помощник среднего медицинского персонала в сфере СЭБ населения.

1.2.3. Изучение дисциплины необходимо для получения знаний, умений и навыков, формируемых последующими дисциплинами/практиками: *социально-гигиенический мониторинг, технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора, научно-исследовательская работа, практики: организационно-управленческая в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, помощник врача в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, первичная аккредитация специалистов «медико-профилактического дела».*

В основе преподавания данной дисциплины лежат следующие типы профессиональной деятельности:

1. профилактический;
2. диагностический.

1.3. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

1.3.1. Профессиональные компетенции

Профессиональный стандарт		Код компетенции	Наименование профессиональной компетенции	Индикаторы достижения профессиональных компетенции	Технология формирования
Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция				
3.2. Деятельность по обеспечению Безопасности среды обитания для здоровья человека Код В Уровень квалификации 7	3.2.1. Проведение Санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок В/01.7	ПК-3	Способность и готовность проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, испытаний и иных видов оценок.	ИД-3 ПК-3 Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Лекция Доклад с презентацией Практические занятия Самостоятельная работа
				ИД-6 ПК-3 Уметь оформлять акт расследования случаев пищевого отравления.	Лекция Доклад с презентацией Практические занятия Самостоятельная работа
		ПК-7	Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Лекция Доклад с презентацией Практические занятия Самостоятельная работа
				ИД-2 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.	Лекция Доклад с презентацией Практические занятия Самостоятельная работа

				ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.	Лекция Доклад с презентацией Практические занятия Самостоятельная работа
				ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Лекция Доклад с презентацией Практические занятия Самостоятельная работа
				ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Лекция Доклад с презентацией Практические занятия Самостоятельная работа
				ИД-6 ПК-7 Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-	Лекция Доклад с презентацией Практические занятия Самостоятельная работа

				эпидемиологическим и правилами и нормативами.	
				ИД-7ПК7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Лекция Доклад с презентацией Практические занятия Самостоятельная работа

1.3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Трудоемкость, всего		Семестры		
		в зачетных единицах (ЗЕ)	в академических часах (ч)	VIII	IX	X
				Трудоемкость по семестрам (ч)		
				1	2	3
Аудиторная работа , в том числе:		5,3	192	48	72	72
Лекции (Л)		0,9	32	8	12	12
Лабораторные практикумы (ЛП)						
Практические занятия (ПЗ)		4,4	160	40	60	60
Клинические практические занятия (КПЗ)						
Семинары (С)						
Самостоятельная работа студента (СРС) , в том числе НИРС		2,7	96	24	36	36
Промежуточная аттестация: (оставить нужное)	зачет (З)	-	-			
	экзамен (Э)	1,0	36			36
	зачёт с оценкой	-	-			экзамен
ИТОГО		9	324	72	108	108

2. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость модуля дисциплины составляет 9 зачетных единиц, 324 ч.

2.1. Структура дисциплины

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРС
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
	Раздел 1. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения	8	72	8		40			24
1.	Тема 1. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи различных групп населения.	8	9	1		5			3
2.	Тема 2. Гигиеническое значение макроэлементов (белков, жиров, углеводов) в питании различных групп населения.	8	9	1		5			3
3.	Тема 3. Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения.	8	9	1		5			3

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРС
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
4.	Тема 4. Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения.	8	9	1		5			3
5.	Тема 5. Гигиеническая оценка состояния питания и здоровья различных групп населения.	8	9	1		5			3
6.	Тема 6. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания работающих во вредных и опасных условиях труда.	8	9	1		5			3
7.	Тема 7. Гигиенические требования к организации лечебного (диетического) питания в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность.	8	9	1		5			3
8	Тема 8. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения (<i>коллоквиум</i>).	8	9	1		5			3
	Раздел 2. Пищевые отравления и их профилактика	9	34	4		20			10
9	Тема 1. Пищевые отравления микробной этиологии (пищевые токсикоинфекции) их профилактика.	9	8	1		5			2
10	Тема 2. Пищевые отравления микробной этиологии (токсикозы) их профилактика.	9	8	1		5			2
11	Тема 3. Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.	9	10	1		5			4
12	Тема 4. Основные направления профилактики и расследование пищевых отравлений (<i>коллоквиум</i>).	9	8	1		5			2
	Раздел 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции.	8	74	8		40			26
13	Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и	9	9	1		5			3

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРС
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
	пищевой продукции растительного происхождения (зерно и зерновые продукты).								
14	Тема 2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (овощи, фрукты).	9	9	1		5			3
15	Тема 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и молочной продукции).	9	9	1		5			3
16	Тема 4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукции).	9	9	1		5			3
17	Тема 5. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции).	9	9	1		5			3
18	Тема 6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза консервированной пищевой продукции.	9	9	1		5			3
19	Тема 7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции нового вида.	9	10	1		5			4
20	Тема 8. Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при оценке их качества и безопасности (коллоквиум).	9	10	1		5			4

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРС
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
	Раздел 4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор (ГСЭН) в области гигиены питания.	10	60	7		35			21
21	Тема 1. Правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.	10	9	1		5			3
22	Тема 2. ГСЭН за действующими предприятиями молочной промышленности.	10	9	1		5			3
23	Тема 3. ГСЭН за действующими предприятиями мясной промышленности.	10	9	1		5			3
24	Тема 4. ГСЭН за действующими предприятиями хлебопекарной промышленности и кондитерскими.	10	9	1		5			3
25	Тема 5. ГСЭН за действующими предприятиями рыбообработывающей промышленности.	10	9	1		5			3
26	Тема 6. ГСЭН за предприятиями общественного питания и торговли.	10	9	1		5			3
27	Тема 7 ГСЭН за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли (коллоквиум).	10	9	1		5			3
	Раздел 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции.	10	45	5		25			15
28	Тема 1. ГСЭН за применением пестицидов, агрохимикатов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.	10	9	1		5			3
29	Тема 2. ГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах.	10	9	1		5			3
30	Тема 3. ГСЭН за применением полимерных материалов, контактирующими с пищевыми продуктами.	10	9	1		5			3

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРС
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
31	Тема 4. ГСЭН за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности.	10	9	1		5			3
32	Тема 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции (коллоквиум).	10	9	1		5			3
	Экзамен / зачёт	10	36						
	Итого	8- 9- 10	324	32		160			96

2.2. Тематический план лекционных (теоретических) занятий

№ п/п	Наименование раздела, тема лекции	Кол- во часов	Семестр	Результат обучения в виде формируемых компетенций
Раздел 1. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения		8	8	<i>ПК-7 (ИД-1, ИД-2, ИД-4)</i>
1	Тема 1. Энергетические затраты энергетическая ценность пищи различных групп населения.	1	8	
2	Тема 2. Гигиеническое значение макроэлементов (белков, жиров, углеводов) в питании различных групп населения.	1		
3	Тема 3. Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения.	1		
4	Тема 4. Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения.	1		
5	Тема 5. Гигиеническая оценка состояния питания и здоровья различных групп населения.	1		
6	Тема 6. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания работающих во вредных и опасных условиях труда.	1		
7	Тема 7. Гигиенические требования к организации лечебного (диетического) питания в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность.	1		
8	Тема 8. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения	1		
Раздел 2. Пищевые отравления (ПО) и их профилактика		4	9	<i>ПК-7 (ИД-1, ИД-4)</i>
9	Тема 1. Пищевые отравления микробной этиологии (пищевые токсикоинфекции) их профилактика.	1	9	
10	Тема 2. Пищевые отравления микробной этиологии (токсикозы) их профилактика.	1		
11	Тема 3. Пищевые отравления	1		

№ п/п	Наименование раздела, тема лекции	Кол-во часов	Семестр	Результат обучения в виде формируемых компетенций
	немикробной природы и их профилактика.			
12	Тема 4. Основные направления профилактики и расследование пищевых отравлений.	1	9	
Раздел 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции.		8	9	ПК-7 (ИД-5, ИД-7)
13	Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (зерно и зерновые продукты).	1	9	
14	Тема 2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (овощи, фрукты).	1		
15	Тема 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и молочной продукции).	1		
16	Тема 4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукции).	1		
17	Тема 5. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции).	1		
18	Тема 6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза консервированной пищевой продукции.	1		
19	Тема 7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции нового вида.	1		
20	Тема 8. Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при оценке их качества и безопасности	1		
Раздел 4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор (ГСЭН) в области гигиены питания.		7	10	ПК-7 (ИД-6, ИД-7)
21	Тема 1. Правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.	1	10	
22	Тема 2. ГСЭН за действующими предприятиями молочной промышленности.	1		
23	Тема 3. ГСЭН за действующими предприятиями мясной промышленности.	1		
24	Тема 4. ГСЭН за действующими предприятиями хлебопекарной промышленности и кондитерскими.	1		
25	Тема 5. ГСЭН за действующими предприятиями рыбообработывающей промышленности.	1		
26	Тема 6. ГСЭН за предприятиями общественного питания и торговли.	1		
27	Тема 7. ГСЭН за действующими предприятиями	1		

№ п/п	Наименование раздела, тема лекции	Кол-во часов	Семестр	Результат обучения в виде формируемых компетенций
	пищевой промышленности, общественного питания и торговли			
Раздел 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции.		5	10	ПК-3 (ИД-3), ПК-7 (ИД-5, ИД-6, ИД-7)
28	Тема 1. ГСЭН за применением пестицидов, агрохимикатов и остаточными количествами их в пищевых продуктах	1	10	
29	Тема 2. ГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах.	1		
30	Тема 3. ГСЭН за применением полимерных материалов, контактирующими с пищевыми продуктами.	1		
31	Тема 4. ГСЭН за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности.	1		
32	Тема 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции.	1		
Итого:		32	8, 9, 10	

2.3. Тематический план практических занятий

№ п/п	Наименование раздела, тема занятия	Вид занятия (ПЗ, С, КПЗ, ЛП)	Кол-вочасов		Семестр	Результат обучения в виде формируемых компетенций
			Аудитор.	СРС		
Раздел 1. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения		ПЗ	40		8	ПК-3 (ИД-3), ПК-7 (ИД-1, ИД-2, ИД-3, ИД-4, ИД-5)
1	Тема 1. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи различных групп населения.	ПЗ	5		8	
2	Тема 2. Гигиеническое значение макронутриентов (белков, жиров, углеводов) в питании различных групп населения.		5			
3	Тема 3. Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения.		5			
4	Тема 4. Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения.		5			
5	Тема 5. Гигиеническая оценка состояния питания и здоровья различных групп населения.		5			
6	Тема 6. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания работающих в вредных и опасных условиях труда.		5			
7	Тема 7. Гигиенические требования к организации лечебного (диетического) питания в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность.		5			
8	Тема 8. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения (коллоквиум).		5			
Раздел 2. Пищевые отравления и их профилактика		ПЗ	20		9	ПК-3 (ИД-6), ПК-7 (ИД-1, ИД-3, ИД-4)
8	Тема 1. Пищевые отравления микробной этиологии (токсикозы) их профилактика.	ПЗ	5		9	
9	Тема 2. Пищевые отравления микробной этиологии (токсикоинфекции) их профилактика.		5			
10	Тема 3. Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.		5			
11	Тема 4. Основные направления профилактики и расследование пищевых отравлений (коллоквиум).		5			
Раздел 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза (СЭЭ) продовольственного сырья и пищевой продукции.		ПЗ	40		9	ПК-3 (ИД-3), ПК-7 (ИД-5, ИД-7)

№ п/п	Наименование раздела, тема занятия	Вид занятия (ПЗ, С, КПЗ, ЛП)	Кол-вочасов		Семестр	Результат обучения в виде формируемых компетенций
			Аудитория	СРС		
12	Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения(зерновые продукты).	ПЗ	5		9	
13	Тема 2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (бобовые, овощи, фрукты, зелень).		5			
14	Тема 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и молочной продукции).		5			
15	Тема 4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукции).		5			
16	Тема 5. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции).		5			
17	Тема 6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза консервированной пищевой продукции.		5			
18	Тема 7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции нового вида.		5			
19	Тема 8. Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при оценке их качества и безопасности (коллоквиум).		5			
Раздел 4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор (ГСЭН) в области гигиены питания.			ПЗ	35		
20	Тема 1. Правовые основы ГСЭН в области гигиены питания.	ПЗ	5		10	
21	Тема 2. ГСЭН за действующими предприятиями молочной промышленности.		5			
22	Тема 3. ГСЭН за действующими предприятиямимясной промышленности		5			
23	Тема 4. ГСЭН за действующими предприятиями рыбообработывающей		5			

№ п/п	Наименование раздела, тема занятия	Вид занятия (ПЗ, С, КПЗ, ЛП)	Кол-вочасов		Семестр	Результат обучения в виде формируемых компетенций
			Аудитор.	СРС		
	промышленности.					
24	Тема 5. ГСЭН за действующими предприятиями хлебопекарной промышленности и кондитерскими фабриками.		5			
25	Тема 6. ГСЭН за предприятиями общественного питания и торговли.		5			
26	Тема 7. ГСЭН за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли (<i>коллоквиум</i>)		5			
27	Раздел 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции.		25		10	ПК-7 (ИД-3, ИД-5, ИД-6, ИД-7)
28	Тема 1. ГСЭН за применением пестицидов, агрохимикатов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.		5		10	
29	Тема 2. ГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах.		5			
30	Тема 3. ГСЭН за применением полимерных материалов, контактирующими с пищевыми продуктами.		5			
31	Тема 4. ГСЭН за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности.		5			
32	Тема 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции (<i>коллоквиум</i>).		5			
	Итого:		160		8, 9, 10	

2.4. Содержание дисциплины

Раздел 1. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения

Тема 1. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи различных групп населения.

Содержание темы:

1. Теория рационального питания.
2. Принцип энергетической адекватности (изокалорийности).

3. Принцип пластической адекватности (сбалансированности).
4. Принцип биоритмологической адекватности (режим питания).
5. Принцип энзиматической адекватности.
6. Принцип биотической адекватности.
7. Научно-обоснованные виды питания.
8. Гигиенические требования к рациональному питанию человека.
9. *Практическое занятие № 1: «Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи различных групп населения».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 2. Гигиеническое значение макронутриентов (белков, жиров, углеводов) в питании различных групп населения.

Содержание темы:

1. Белки и их значение в питании.
2. Жиры и их значение в питании.
3. Углеводы и их значение в питании.
4. Причины возникновения дисбаланса поступления нутриентов.
5. Признаки дисбаланса поступления нутриентов.
6. Основные направления профилактики алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний.
7. *Практическое занятие №2: «Гигиеническое значение макронутриентов (белков, жиров, углеводов) в питании различных групп населения».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 3. Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения

Содержание темы:

1. Классификация витаминов.
2. Биологическая роль.
3. Продукты источники.
4. Суточная потребность.
5. Признаки дисбаланса поступления.
6. Направления профилактики гиповитаминозов, гипervитаминозов, авитаминозов.
7. Витамины С, А, Е, В1, В2, В6, D, РР, К.
8. *Практическое занятие №3: «Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 4. Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения.

Содержание темы:

1. Классификация минеральных веществ.
2. Причины дисбаланса.
3. Основные пищевые источники.
4. Нормы физиологической потребности и биомаркеры пищевого статуса.
5. Кальций, фосфор, железо, магний, йод, хром, цинк, калий, натрий, селен, фтор.
6. *Практическое занятие №4: «Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 5. Гигиеническая оценка состояния питания и здоровья различных групп населения.

Содержание темы:

1. Состояние питания как гигиенический показатель.
2. Методы оценки фактического питания (социально-экономические и социально-гигиенические).
3. Балансовый и бюджетный методы изучения фактического питания населения.
4. Оценка организованного питания (анализ меню-раскладок).
5. Оценка неорганизованного питания (методы записи)
6. Методы изучения адекватности питания по пищевому статусу и анализу структуры заболеваемости (связанной с питанием).
7. Характеристика методов воспроизведения при изучении фактического питания на групповом и индивидуальном уровнях.
8. Методика изучения и оценки пищевого статуса. Оценка данных физического развития.
9. Диагностика клинических проявлений витаминной и минеральной недостаточности (симптомы, биохимические маркеры).
10. Лабораторная диагностика алиментарных дисбалансов (белковый, жировой, углеводный и минеральный обмены).
11. *Практическое занятие №5: «Гигиеническая оценка состояния питания и здоровья различных групп населения».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 6. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания (ЛПП), работающих во вредных и опасных условиях труда.

Содержание темы:

1. Определение понятия «лечебно-профилактическое питание» (ЛПП).
2. Виды ЛПП.
3. Правовая основа организации и выдачи ЛПП.
4. Порядок выдачи ЛПП.
5. Оценка эффективности применения ЛПП.
6. Порядок выдачи ЛПП
7. *Практическое занятие №6: «Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания работающих во вредных и опасных условиях труда».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 7. Гигиенические требования к организации лечебного (диетического) питания в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность.

Содержание темы:

1. Принципы лечебного питания.
2. Характеристика стандартных вариантов диет.
3. Правила назначения лечебного, диетического питания.
4. Гигиенические требования к организации лечебного, диетического питания.
5. Правовая основа организации лечебного и диетического питания.

6. *Практическое занятие №7: «Гигиенические требования к организации лечебного (диетического) питания в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 8. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения

Содержание темы:

1. Правовая основа организации фактического питания различных групп населения.
2. Особенности организации питания беременных и кормящих.
3. Особенности организации питания лиц пожилого возраста.
4. Особенности питания лиц, проживающих в условиях экологического неблагополучия.
5. Государственная политика в области здорового питания.
6. *Практическое занятие (коллоквиум) №8. «Гигиенические требования к организации питания различных групп населения».*
7. **Коллоквиум по разделу 1.**

Вопросы для обсуждения:

1. Современная концепция рационального питания.
2. Основные направления профилактики алиментарно-зависимых массовых неинфекционных заболеваний.
3. Гигиеническое значение белков в питании различных групп населения.
4. Гигиеническое значение жиров в питании различных групп населения.
5. Гигиеническое значение углеводов в питании различных групп населения.
6. Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения.
7. Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения.
8. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания работающих во вредных и опасных условиях труда.
9. Гигиенические требования к организации лечебного (диетического питания).
10. Государственная политика в области здорового питания.

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания, ситуационные задачи.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Раздел 2. Пищевые отравления и их профилактика

Тема 1. Пищевые отравления микробной этиологии (токсикозы) их профилактика.

Содержание темы:

1. Определение понятия пищевое отравление.
2. Классификация.
3. Основные характерные признаки пищевых отравлений микробной этиологии.
4. Токсикозы (бактериальные – ботулизм, стафилококковый токсикоз, микотоксикозы – афлотоксикозы, фузариотоксикозы, эрготизм).
5. Основные направления профилактики.
6. *Практическое занятие №9: «Пищевые отравления микробной этиологии (токсикозы) их профилактика».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 2. Пищевые отравления микробной этиологии (пищевые токсикоинфекции) их профилактика.

Содержание темы:

1. Пищевые отравления: определение понятия, характерные признаки, классификация.
2. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые колиформами, бактериями рода *Proteus*, энтерококками, *Clostridium perfringens*, *Bacillus cereus*, *Vibrio parahaemolyticus*.
3. Этиология, инкубационный период, «виновные» продукты, синдромы, лабораторная диагностика.
4. Основные направления профилактики.
5. *Практическое занятие №10 «Пищевые отравления микробной этиологии (пищевые токсикоинфекции) их профилактика».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 3. Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.

Содержание темы:

1. Отравление грибами.
2. Отравления ядовитыми растениями.
3. Отравления семенами сорных растений, загрязняющих злаковые культуры.
4. Отравления животными продуктами, ядовитыми по своей природе, при определенных обстоятельствах.
5. Отравления химическими веществами (ксенобиотиками).
6. *Практическое занятие №11 «Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 4. Основные направления профилактики и расследование пищевых отравлений.

Содержание темы:

1. Алгоритм расследования пищевых отравлений.
2. Порядок внутриведомственного взаимодействия при расследовании вспышек пищевых отравлений.
3. Порядок межведомственного взаимодействия при расследовании вспышек пищевых отравлений.
4. Основные направления профилактики пищевых отравлений микробной этиологии.
5. Основные направления профилактики пищевых отравлений немикробной этиологии
6. *Практическое занятие №12 «Основные направления профилактики и расследование пищевых отравлений».*

7. Коллоквиум по разделу 2

Вопросы для обсуждения:

1. Ботулизм: этиология, инкубационный период, виновные продукты, клиника, диагностика, профилактика.
2. Стафилококковый токсикоз: этиология, инкубационный период, виновные продукты, клиника, диагностика, профилактика.
3. Эрготизм: этиология, инкубационный период, виновные продукты, клиника, диагностика, профилактика.

4. Пищевые токсикоинфекции: этиология, инкубационный период, виновные продукты, клиника, диагностика, профилактика.
5. Пищевые отравления немикробной природы: этиология, виновные продукты, клиника, диагностика, профилактика.
6. Порядок расследования вспышек пищевых отравлений.
7. Основные направления профилактики вспышек пищевых отравлений.

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания, ситуационные задачи.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Раздел 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции.

Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения.

Содержание темы:

1. Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов растительного происхождения (зерновые продукты, бобовые, овощи, зелень, фрукты, плоды и ягоды, грибы, орехи, семена и масличные культуры).
2. Пищевая ценность и показатели химической, микробиологической и радиационной безопасности.
3. Роль в формировании чужеродной нагрузки.
4. Правовая база.
5. Этапы и методы СЭЭ.
6. Алгоритм гигиенической оценки качества и безопасности по результатам исследований отобранных проб.
7. *Практическое занятие №13 «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (зерновые продукты)».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (бобовые, овощи, фрукты).

Содержание темы:

1. Бобовые.
2. Овощи, зелень, фрукты, плоды и ягоды.
3. Грибы. Орехи, семена и масличные культуры.
4. Показатели качества и безопасности.
5. Роль продуктов в возникновении заболеваний.
6. Этапы и методы СЭЭ.
7. Алгоритм гигиенической оценки качества и безопасности по результатам исследований отобранных проб.
8. Нормативные документы, регламентирующие показатели качества и безопасности.
9. Проект экспертного заключения по результатам СЭЭ.
10. *Практическое занятие №14 «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (бобовые, овощи, фрукты)».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и молочной продукции).

Содержание темы:

1. Пищевая и биологическая ценность молока и молочной продукции.
2. Роль в возникновении заболеваний человека.
3. Этапы и методы СЭЭ.
4. Приоритетные показатели качества и безопасности.
5. Алгоритм гигиенической оценки качества и безопасности по результатам исследований отобранных проб.
6. Проект экспертного заключения по результатам СЭЭ.
7. *Практическое занятие №15 «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и молочной продукции)».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукции).

Содержание темы:

1. Пищевая и биологическая ценность мяса и мясной продукции.
2. Роль в возникновении заболеваний человека.
3. Приоритетные показатели качества и безопасности.
4. Этапы и методы СЭЭ.
5. Алгоритм гигиенической оценки качества и безопасности по результатам исследований отобранных проб.
6. Проект экспертного заключения по результатам СЭЭ.
7. *Практическое занятие №16 «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукции)».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 5. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции).

Содержание темы:

1. Пищевая и биологическая ценность рыбы и рыбной продукции.
2. Роль в возникновении заболеваний человека.
3. Приоритетные показатели качества и безопасности.
4. Этапы и методы СЭЭ.
5. Алгоритм гигиенической оценки качества и безопасности по результатам исследований отобранных проб.
6. Проект экспертного заключения по результатам СЭЭ.

7. Практическое занятие №17 «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции)».

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза консервированной пищевой продукции.

Содержание темы:

1. Пищевая и биологическая ценность консервированной продукции.
2. Роль в возникновении заболеваний человека.
3. Приоритетные показатели качества и безопасности.
4. Этапы и методы СЭЭ.
5. Алгоритм гигиенической оценки качества и безопасности по результатам исследований отобранных проб.
6. Проект экспертного заключения по результатам СЭЭ.
7. *Практическое занятие №18 «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза консервированной пищевой продукции».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции нового вида.

Содержание темы:

1. Пищевая и биологическая ценность пищевой продукции нового вида.
2. Роль в возникновении заболеваний человека.
3. Приоритетные показатели качества и безопасности.
4. Этапы и методы СЭЭ.
5. Алгоритм гигиенической оценки качества и безопасности по результатам исследований отобранных проб.
6. Проект экспертного заключения по результатам СЭЭ.
7. *Практическое занятие №19 «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции нового вида».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 8. Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при оценке их качества и безопасности (коллоквиум).

Содержание темы:

1. Планирование, организация, правила, этапы, методы, методики и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при оценке их качества и безопасности.
2. Правоприменительная практика при проведении СЭЭ.
3. Алгоритмы гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.
4. Проекты экспертных заключений по результатам СЭЭ.
5. *Практическое занятие №20 «Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при оценке их качества и безопасности».*

6. Коллоквиум по разделу 3.

Вопросы для обсуждения:

1. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции.
2. Методы идентификация продовольственного сырья и пищевой продукции.
3. Пищевая и биологическая ценность молока и молочной продукции.
4. Роль молока и молочной продукции в возникновении заболеваний человека.
5. Показатели безопасности молока и молочной продукции.
6. Методы аналитической идентификации показателей безопасности молока и молочной продукции.
7. Назовите перечень документов, которые оформляют специалисты органов и учреждений Роспотребнадзора при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции.
8. Правовая основа проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции.

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания, ситуационные задачи.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет

Раздел 4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор (ГСЭН) в области гигиены питания.

Тема 1. Правовые основы ГСЭН в области гигиены питания.

Содержание темы:

1. Определение понятия «государственный санитарно-эпидемиологический надзор» (ГСЭН).
2. Содержание ГСЭН в области гигиены питания.
3. Виды контрольно-надзорных мероприятий за пищевыми объектами.
4. Правовая основа государственного регулирования в области безопасности пищевой продукции.
5. Виды ответственности за нарушение требований санитарного законодательства.
6. Внутри и межведомственное взаимодействие при ГСЭН в области гигиены питания.
7. *Практическое занятие №21 «Правовые основы ГСЭН в области гигиены питания».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 2. ГСЭН за действующими предприятиями молочной промышленности.

Содержание темы:

1. Правовая основа ведения ГСЭН за предприятиями молочной промышленности.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к производству пищевой продукции.
3. Критические контрольные точки производства.
4. Требования к территории, водоснабжению и канализации, освещению, отоплению и вентиляции, бытовым помещениям, к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка.
5. Соблюдение правил транспортировки сырья и полуфабрикатов.
6. Требования к обработке сырья.
7. Соблюдение поточности производственного процесса.
8. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми.
9. Гигиена труда, личная и производственная гигиена персонала.

10. Практическое занятие №22 «ГСЭН за действующими предприятиями молочной промышленности».

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 3. ГСЭН за действующими предприятиями мясной промышленности.

Содержание темы:

1. Правовая основа ведения ГСЭН за предприятиями мясной промышленности.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к производству мяса и мясной продукции.
3. Критические контрольные точки производства.
4. Зонирование производства и поточность технологического процесса.
5. Система санитарной обработки технологического оборудования.
6. Приемка поступающего сырья.
7. Организация лабораторного контроля.
8. Оценка соответствия.
9. *Практическое занятие №23 «ГСЭН за действующими предприятиями мясной промышленности».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 4. ГСЭН за действующими предприятиями рыбообработывающей промышленности.

Содержание темы:

1. Правовая основа ведения ГСЭН за предприятиями рыбообработывающей промышленности.
2. Санитарно-эпидемиологические требования к производству мяса и мясной продукции.
3. Критические контрольные точки производства.
4. Зонирование производства и поточность технологического процесса.
5. Система санитарной обработки технологического оборудования.
6. Приемка поступающего сырья.
7. Организация лабораторного контроля.
8. Оценка соответствия.
9. *Практическое занятие №24 «ГСЭН за действующими предприятиями рыбообработывающей промышленности».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 5. ГСЭН за действующими предприятиями хлебопекарной промышленности и кондитерскими.

Содержание темы:

1. Правовая основа ведения и особенности ГСЭН за предприятиями хлебопекарной промышленности и кондитерскими фабриками.
2. Требования к территории, водоснабжению и канализации.
3. Требования к освещению, отоплению и вентиляции.
4. Требования к бытовым помещениям.
5. Требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка.

6. Соблюдение правил транспортировки сырья и полуфабрикатов.
7. Требования к обработке сырья.
8. Соблюдение поточности производственного процесса.
9. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми.
10. Гигиена труда, личная и производственная гигиена персонала.
11. *Практическое занятие №25: «ГСЭН за действующими предприятиями хлебопекарной промышленности и кондитерскими».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 6. ГСЭН за предприятиями общественного питания и торговли.

Содержание темы:

1. Правовая основа ведения особенностей ГСЭН за организациями общественного питания.
2. Требования к территории, водоснабжению и канализации.
3. Требования к освещению, отоплению и вентиляции.
4. Требования к бытовым помещениям.
5. Требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка.
6. Соблюдение правил транспортировки сырья и полуфабрикатов.
7. Требования к обработке сырья.
8. Соблюдение поточности производственного процесса.
9. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми.
10. Гигиена труда, личная и производственная гигиена.
11. *Практическое занятие №26: «ГСЭН за предприятиями общественного питания и торговли».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 7. ГСЭН за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли (коллоквиум).

Содержание темы:

1. Особенности ведения ФГСЭН за действующими предприятиями молочной, мясной, хлебопекарной, кондитерской, рыбообрабатывающей, соковой, масложировой и т.д. промышленности, организациями общественного питания и торговли.
2. Документооборот.
3. Правила обнаружения, пресечения и предупреждения нарушений санитарного законодательства.
4. *Практическое занятие №27 «ГСЭН за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли».*
5. **Коллоквиум по разделу 4.**

Вопросы для обсуждения:

1. Правовая основа проведения государственного санитарно-эпидемиологического надзора (ГСЭН) в области гигиены питания.
2. Виды контрольно-надзорных мероприятий за пищевыми объектами.
3. Содержание ГСЭН в области гигиены питания.
4. ГСЭН за действующими предприятиями пищевой промышленности.
5. ГСЭН за организациями общественного питания.
6. ГСЭН за организациями торговли.
7. Назовите перечень документов, которые оформляют специалисты органов и учреждений Роспотребнадзора при проведении контрольно-надзорных мероприятий.

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания, ситуационные задачи.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Раздел 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции.

Тема 1. ГСЭН за применением пестицидов, агрохимикатов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.

Содержание темы:

1. Законодательные, НТД, инструктивно-методические и другие документы, регламентирующие использование пестицидов.
2. Классификация пестицидов: производственная, химическая, эпидемиологическая.
3. Гигиенические требования, предъявляемые к пестицидам.
4. Надзор за внедрением и применением пестицидов в сельском хозяйстве.
5. Контролируемые вопросы при обследовании объекта, использующего пестициды.
6. Правила отбора проб пищевой продукции для определения пестицидов.
7. Пути и условия реализации различных групп пищевых продуктов, содержащих пестициды.
8. Унифицированная система контроля содержания пестицидов пищевых продуктов и окружающей среде.
9. *Практическое занятие №28: «ГСЭН за применением пестицидов, агрохимикатов и остаточными количествами их в пищевых продуктах».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 2. ГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах.

Содержание темы:

1. Эколого-гигиенические аспекты охраны продовольственного сырья от контаминации чужеродными соединениями.
2. Требования к изъятию из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.
3. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения.
4. *Практическое занятие №29 «ГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 3. ГСЭН за применением полимерных материалов, контактирующими с пищевыми продуктами.

Содержание темы:

1. Основные полимерные и синтетические материалы, применяемые для изготовления посуды, тары, оборудования, упаковочных материалов и их гигиеническая характеристика
2. Порядок согласования выпуска новых видов пищевой посуды, тары, оборудования упаковочных материалов.
3. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы изделий из полимерных и синтетических материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.
4. Оформление результатов исследований
5. *Практическое занятие №30 «ГСЭН за применением полимерных материалов,*

контактирующими с пищевыми продуктами».

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 4. ГСЭН за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности.

Содержание темы:

1. Мониторинг ксенобиотиков в пищевых продуктах.
2. Классификация пищевых добавок.
3. Гигиенические принципы применения пищевых добавок.
4. Контроль (надзор) за оборотом (поступлением, хранением, применением, остаточным количеством) пищевых добавок при производстве пищевой продукции.
5. *Практическое занятие №31 «ГСЭН за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности».*

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

Тема 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции (коллоквиум).

Содержание темы:

1. Пищевые цепочки миграции ЧХВ.
2. Основные положения доктрины продовольственной безопасности.
3. Кодекс алиментарииус.
4. Международная деятельность органов и учреждений Роспотребнадзора по снижению контаминирования продовольственного сырья и пищевой продукции.
5. Радикальные оперативные и стратегические мероприятия.
6. Оценка эффективности
7. *Практическое занятие №32 «Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции».*
8. **Коллоквиум по разделу 5.**

Вопросы для обсуждения:

1. ГСЭН за применением пестицидов, агрохимикатов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.
2. ГСЭН за применением полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.
3. ГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевой продукции.
4. ГСЭН за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности.
5. Порядок государственной регистрации.
6. Порядок пострегистрационного мониторинга.
7. Меры управления риском.

Форма контроля и отчетности усвоения материала: опорный конспект, контрольные вопросы, тестовые задания, ситуационные задачи.

Использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий: нет.

2.5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Наименование раздела, тема	Вид самостоятельной работы обучающегося (аудиторной и внеаудиторной)	Кол- во часов	Семестр
Раздел 1. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения		24	8
Тема 1. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи различных групп населения.	Подготовка к практическому занятию Проработка лекционного материала Подготовка к тестированию Литературный обзор	3	8
Тема 2. Гигиеническое значение макронутриентов (белков, жиров, углеводов) в питании различных групп населения.	Подготовка к практическому занятию Проработка лекционного материала Подготовка к тестированию Литературный обзор. Написание реферата. Оформление курсовой работы.	3	8
Тема 3. Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения.	Проработка лекционного материала Подготовка к собеседованию и тестированию	3	8
Тема 4. Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения.	Подготовка к практическому занятию Проработка лекционного материала Подготовка к тестированию Литературный обзор Написание реферата Оформление курсовой работы.	3	8
Тема 5. Гигиеническая оценка состояния питания и здоровья различных групп населения.	Подготовка к практическому занятию Проработка лекционного материала Подготовка к тестированию Литературный обзор Написание реферата Оформление курсовой работы.	3	8
Тема 6. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания работающих во вредных и опасных условиях труда.	Подготовка к практическому занятию Проработка лекционного материала Подготовка к тестированию Литературный обзор. Написание реферата. Оформление курсовой работы.	3	8
Тема 7. Гигиенические требования к организации лечебного (диетического) питания в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность.	Подготовка к практическому занятию Проработка лекционного материала Подготовка к тестированию Литературный обзор Написание реферата Оформление курсовой работы	3	8
Тема 8. Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при оценке их качества и	Подготовка к практическому занятию Проработка лекционного материала Подготовка к тестированию Литературный обзор Написание реферата	3	8

Наименование раздела, тема	Вид самостоятельной работы обучающегося (аудиторной и внеаудиторной)	Кол-во часов	Семестр
безопасности	Оформление курсовой работы		
Раздел 2. Пищевые отравления и их профилактика		10	9
Тема 1. Пищевые отравления микробной этиологии (пищевые токсикоинфекции) их профилактика.	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию	2	9
Тема 2. Пищевые отравления микробной этиологии (токсикозы) их профилактика.	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию	2	9
Тема 3. Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию	4	9
Тема 4. Основные направления профилактики и расследование пищевых отравлений (коллоквиум).	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию	2	9
Раздел 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции.		26	9
Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (зерно и продукты переработки).	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию	3	9
Тема 2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (овощи, фрукты).	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию	3	9
Тема 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и молочной продукции).	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию	3	9
Тема 4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и	3	9

Наименование раздела, тема	Вид самостоятельной работы обучающегося (аудиторной и внеаудиторной)	Кол-во часов	Семестр
пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукции).	тестированию		
Тема 5. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции).	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию	3	9
Тема 6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза консервированной пищевой продукции.	Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию Составление схемы экспертизы консервированной продукции	3	9
Тема 7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции нового вида.	Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию Составление схемы экспертизы пищевой продукции нового вида	4	9
Тема 8. Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при оценке их качества и безопасности (коллоквиум).	Подготовка к коллоквиуму Подготовка к собеседованию и тестированию	4	9
Раздел 4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор (ГСЭН) в области гигиены питания.		21	10
Тема 1. Правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.	Формирование реестра федеральных законов, международных актов (технических регламентов Евразийского экономического союза), санитарные правила и нормативы. Конспект основных положений.	3	10
Тема 2. ГСЭН за действующими предприятиями молочной промышленности.	Составление блок-схемы технологического процесса производства молочной продукции (графические, мультимедийные презентации, видеоматериал, учебные фильмы). Подготовка к собеседованию и тестированию.	3	10
Тема 3. ГСЭН за действующими предприятиями мясной промышленности.	Составление блок-схемы технологического процесса производства мясной продукции (графические, мультимедийные презентации, видеоматериал, учебные фильмы). Подготовка к собеседованию и	3	10

Наименование раздела, тема	Вид самостоятельной работы обучающегося (аудиторной и внеаудиторной)	Кол-во часов	Семестр
	тестированию.		
Тема 4. ГСЭН за действующими предприятиями хлебопекарной промышленности и кондитерскими.	Составление блок-схемы технологического процесса производства хлебобулочной продукции или кондитерских изделий (графические, мультимедийные презентации, видеоматериал, учебные фильмы). Подготовка к собеседованию и тестированию.	3	10
Тема 5. ГСЭН за действующими предприятиями рыбообработывающей промышленности.	Составление блок-схемы технологического процесса производства рыбной продукции (графические, мультимедийные презентации, видеоматериал, учебные фильмы). Подготовка к собеседованию и тестированию.	3	10
Тема 6. ГСЭН за предприятиями общественного питания и торговли.	Составление схемы обследования организаций общественного питания и торговли. Проработка лекционного материала. Подготовка к собеседованию и тестированию.	3	10
Тема 7. ГСЭН за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли (коллоквиум).	Подготовка к практическому занятию. Проработка лекционного материала Подготовка к собеседованию и тестированию. Составление схемы акта обследования пищевых объектов с выделением критических контрольных точек.	3	10
Раздел 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции.		15	10
Тема 1. ГСЭН за применением пестицидов, агрохимикатов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.	Формирование реестра федеральных законов, международных актов (технических регламентов Евразийского экономического союза), санитарные правила и нормативы. Конспект основных положений. Подготовка к практическому занятию. Проработка лекционного материала Подготовка к собеседованию и тестированию	3	10
Тема 2. ГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах.	Формирование реестра федеральных законов, международных актов (технических регламентов Евразийского экономического союза), санитарные правила и нормативы. Конспект основных положений. Подготовка к практическому занятию.	3	10

Наименование раздела, тема	Вид самостоятельной работы обучающегося (аудиторной и внеаудиторной)	Кол-во часов	Семестр
	Проработка лекционного материала Подготовка к собеседованию и тестированию.		
Тема 3. ГСЭН за применением полимерных материалов, контактирующими с пищевыми продуктами.	Формирование реестра федеральных законов, международных актов (технических регламентов Евразийского экономического союза), санитарные правила и нормативы. Конспект основных положений. Подготовка к практическому занятию. Проработка лекционного материала Подготовка к собеседованию и тестированию.	3	10
Тема 4. ГСЭН за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности.	Формирование реестра федеральных законов, международных актов (технических регламентов Евразийского экономического союза), санитарные правила и нормативы. Конспект основных положений. Подготовка к практическому занятию. Проработка лекционного материала Подготовка к собеседованию и тестированию.	3	10
Тема 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции (коллоквиум).	Подготовка к практическому занятию. Проработка лекционного материала Подготовка к собеседованию и тестированию.	3	10
<i>Всего</i>		96	8, 9, 10

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Занятия, проводимые в интерактивной форме

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид учебных занятий	Кол-во час	Формы интерактивного обучения	Кол-во час
	Раздел 1. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения		25		10
1	Тема 1. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи различных групп населения.	<i>Практическое занятие</i>	5	Метод малых групп: анализ энергопотребности различных групп населения (компьютерное моделирование) в рабочие дни и выходные	2

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид учебных занятий	Кол-во час	Формы интерактивного обучения	Кол-во час
2	Тема 2. Гигиеническое значение макронутриентов (белков, жиров, углеводов) в питании различных групп населения.	<i>Практическое занятие</i>	5	выполнение индивидуального или группового проекта, Частотный анализ оценки фактического питания с применением компьютерных программ (обзор возможностей, анализ достоверности результатов)	2
3	Тема 3. Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения.	<i>Практическое занятие</i>	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	2
4	Тема 4. Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения.	<i>Практическое занятие</i>	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	2
5	Тема 5. Гигиеническая оценка состояния питания и здоровья различных групп населения.	<i>Практическое занятие</i>	5	Компьютерное моделирование риска алиментарно-зависимых заболеваний	2
	Раздел 2. Пищевые отравления и их профилактика		10		4
6	Тема 1. Пищевые отравления микробной этиологии (пищевые токсикоинфекции), их профилактика.	<i>Практическое занятие</i>	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	2
7	Тема 2. Пищевые отравления микробной этиологии (токсикозы), их профилактика.	<i>Практическое занятие</i>	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	2
	Раздел 3. Санитарно-эпидемиологическая продовольственная и пищевая продукция.		25		10
8	Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой	<i>Практическое занятие</i>	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	2

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид учебных занятий	Кол-во час	Формы интерактивного обучения	Кол-во час
	продукции растительного происхождения.				
9	Тема 2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и молочной продукции).	<i>Практическое занятие</i>	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	2
10	Тема 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукции).	<i>Практическое занятие</i>	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	2
11	Тема 4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции).	<i>Практическое занятие</i>	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	2
12	Тема 5. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции нового вида.	<i>Практическое занятие</i>		Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	
	Раздел 4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор (ГСЭН) в области гигиены питания.		30		10
13	Тема 1. Правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены	<i>Практическое занятие</i>	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	1

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид учебных занятий	Кол-во час	Формы интерактивного обучения	Кол-во час
	питания.				
14	Тема 3. ГСЭН за действующими предприятиями молочной промышленности.	<i>Практическое занятие</i>	5	Эвристическая беседа по блокам-схемам технологического процесса производства молочной продукции.	2
15	Тема 4. ГСЭН за действующими предприятиями мясной промышленности.	<i>Практическое занятие</i>	5	Эвристическая беседа по блокам-схемам технологического процесса производства мясной продукции.	2
16	Тема 5. ГСЭН за действующими предприятиями рыбообработывающей промышленности	<i>Практическое занятие</i>	5	Эвристическая беседа по блокам-схемам технологического процесса производства рыбной продукции.	2
17	Тема 6. ГСЭН за действующими предприятиями хлебопекарной промышленности и кондитерскими.	<i>Практическое занятие</i>	5	Эвристическая беседа по блокам-схемам технологического процесса производства хлебопекарной продукции или кондитерских изделий.	2
18	Тема 7. ГСЭН за предприятиями общественного питания и торговли.	<i>Практическое занятие</i>	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	1
	Раздел 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции.		20		4
19	Тема 1. ГСЭН за применением пестицидов, агрохимикатов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.	<i>Практическое занятие</i>	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	1
20	Тема 2. ГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах.	<i>Практическое занятие</i>	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	1
21	Тема 3. ГСЭН за	<i>Практическое</i>	5	Междисциплинарное	1

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид учебных занятий	Кол-во час	Формы интерактивного обучения	Кол-во час
	применением полимерных материалов, контактирующими с пищевыми продуктами.	<i>занятие</i>		обучение Опережающая самостоятельная работа	
22	Тема 4. ГСЭН за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности.	<i>Практическое занятие</i>	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	1
		<i>Итого:</i>	90		38

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Контрольно-диагностические материалы для промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. Первый этап – тестирование. Вариант содержит 100 тестовых заданий. Второй этап – собеседование. Билет включает 1 теоретический вопрос и 1 ситуационная задача.

4.2. Оценочные средства (представлены в Приложении 1)

4.3. Критерии оценки по дисциплине в целом

Характеристика ответа	Оценка ECTS	Баллы в РС	Оценка итоговая
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знания об объекте демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	A -B	100-91	5
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. В ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя.	C-D	90-81	4
Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ.	E	80-71	3

Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.			
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	Fx- F	<70	2 Требуется пересдача/ повторное изучение материала

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Информационное обеспечение дисциплины

№ п/п	Наименование и краткая характеристика библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, в том числе электронно-библиотечных систем и электронных образовательных ресурсов (электронных изданий и информационных баз данных)
1	ЭБС: https://kemsu.ru/science/library/

5.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

№ п/п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы
	Основная литература
1	Королев, А. А. Гигиена питания : учебник для студентов, обучающихся по специальности "Медико- профилактическое дело" / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия, 2014. – 543 с. - ISBN 978-5-4468-0529-7 (в пер.). - Текст : непосредственный
	Дополнительная литература
2	Гигиена : учебник для студентов вузов: в 2 т. / Ю. П. Пивоваров, В. В. Королик, Л. С. Зиневич [и др.]. - М. : Академия. - 2014. - Текст : непосредственный. Т.1.- 315 с. - ISBN 978-5-4468-1529-6 Т.2. – 350 с.- ISBN 978-5-4468-1530-2
3	Общая гигиена : учебник / А. М. Большаков. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016.-432с. // ЭБС «Консультант студента». – URL: https://www.studentlibrary.ru . – Режим доступа: по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю. - Текст: электронный.
4	Общая гигиена. Социально-гигиенический мониторинг: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Медико-профилактическое дело" по дисциплине "Общая гигиена, социально-гигиенический мониторинг / П. И. Мельниченко, В. И. Архангельский, Н. И. Прохоров; Первый Московский государственный медицинский университет им. И. М. Сеченова. - Москва: Практическая медицина, 2015. - 511 с. - ISBN

№ п/п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы
	978-5-98811-315-7. - Текст : непосредственный
5	Общая гигиена, социально-гигиенический мониторинг. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие : [по направлению подготовки 32.05.01 "Медико-профилактическое дело"] / Первый Московский государственный медицинский университет им. И. М. Сеченова ; ред. П. И. Мельниченко. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. – 151. - ISBN 978-5-9704-5670-5 . - Текст : непосредственный.
6	Мельниченко, П.И. Гигиена с основами экологии человека: учебник / Под ред. Мельниченко П. И. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2013. - 752 с. // ЭБС «Консультант студента». – URL: https://www.studentlibrary.ru . – Режим доступа: по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю. - Текст : электронный.
7	Архангельский, В. И. Гигиена и экология человека : учебник / В. И. Архангельский, В. Ф. Кириллов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. - 176 с. // ЭБС «Консультант студента». – URL: https://www.studentlibrary.ru . – Режим доступа: по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю. - Текст: электронный.
8	Кучма, В. Р. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. — 3-е изд. , доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 528 с. // ЭБС «Консультант студента». – URL: https://www.studentlibrary.ru . – Режим доступа: по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю. - Текст: электронный.
9	Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям : учебное пособие / Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015.- 288с. // ЭБС «Консультант студента». – URL: https://www.studentlibrary.ru . – Режим доступа: по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю. - Текст: электронный.

5.3. Методические разработки кафедры

№ п/п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы
1	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания: учебно-методическое пособие для обучающихся по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе специалитета по специальности 32.05.01 «Медико-профилактическое дело» / О.П. Власова, Л.В. Попкова, Е. М. Ситникова, Л.П. Почуева, А. Н. Першин, М.Г. Биканова – Кемерово, 2024 - 248 с. // Электронные издания КемГМУ. - URL: http://www.moodle.kemsma.ru . – Режим доступа: для авторизованных пользователей. - Текст : электронный.

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Помещения:

учебные комнаты, лекционный зал, комната для самостоятельной подготовки

Оборудование:

учебные доски, столы, стулья

Средства обучения:

Технические средства:

мультимедийный комплекс (ноутбук, проектор, экран), аудиокolonки, интерактивная доска, компьютеры с выходом в интернет, МФУ, принтер, планшеты LENOVO

Демонстрационные материалы:

наборы мультимедийных презентаций

Оценочные средства на печатной основе:

тестовые задания по изучаемым темам, ситуационные задачи

Учебные материалы:

учебники, учебные пособия, раздаточные дидактические материалы

Программное обеспечение:

Microsoft Windows 7 Professional

Microsoft Office 10 Standard

Microsoft Windows 8.1 Professional

Microsoft Office 13 Standard

Приложение 1

Оценочные средства

Список вопросов для подготовки к экзамену (в полном объёме):

1. Основные положения современной концепции рационального питания.
2. Гигиеническое значение белков, жиров и углеводов в питании различных групп населения.
3. Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения.
4. Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения.
5. Основные направления оптимизации пищевого рациона.
6. Основные направления профилактики витаминной недостаточности.
7. Основные направления профилактики минеральной недостаточности.
8. Гигиенические требования к организации лечебного и диетического питания.
9. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания.
10. Гигиеническая оценка пищевого статуса различных групп населения.
11. Гигиеническая оценка состояния питания различных групп населения.
12. Пищевые отравления: понятие, классификация, основные принципы профилактики.
13. Ботулизм: этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
14. Стафилококковый токсикоз: этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
15. Пищевые токсикоинфекции: этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
16. Пищевые микотоксикозы: этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
17. Гигиенические требования к качеству и безопасности молока и молочной продукции.
18. Гигиенические требования к качеству и безопасности мяса и мясной продукции.
19. Гигиенические требования к качеству рыбы и рыбной продукции.
20. Основные направления профилактики биогельминтозов, передающихся с пищей (дифиллоботриоз, описторхоз, трихинеллез, тенидоз, фасциолез и эхинококкоз).
21. Гигиенические требования к качеству и безопасности зерновых продуктов.
22. Гигиенические требования к качеству и безопасности консервированной продукции.
23. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за действующими предприятиями пищевой промышленности.
24. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением полимерных материалов, контактирующих с пищевой продукцией и продовольственным сырьем.

25. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением пестицидов.
26. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием токсических соединений в пищевой продукции и продовольственном сырье.
27. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания.
28. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за организациями торговли.
29. Государственное регулирование в области качества и безопасности пищевых продуктов.
30. Правовая основа государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.

Тестовые задания (примеры разных типов с ключами ответов):

1. ДОЛЯ ЖИВОТНЫХ БЕЛКОВ В ПИТАНИИ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ ОТ ОБЩЕГО БЕЛКА (%)

- А) 10
- Б) 30
- В) 50**
- Г) 70

2. ДОЛЯ ЖИВОТНОГО ЖИРА ОТ ОБЩЕГО НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ

- А) 2/3**
- Б) 3/4
- В) 1/2
- Г) 1/4

3. ДОЛЯ НЖК В ЭНЕРГОЦЕННОСТИ РАЦИОНА НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ (%)

- А) 10**
- Б) 20
- В) 30
- Г) 40

Тестовые задания текущего контроля:

1. НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩЕНЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЯЙЦА

- А) утиные**
- Б) куриные диетические
- В) перепелиные
- Г) куриные столовые

2. НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ ИМЕЕТ СПЕЦИАЛЬНУЮ МАРКИРОВКУ В ЦЕЛЯХ

- А) предупреждения перемешивания разнородной продукции
- Б) предупреждения пищевых отравлений**
- В) удобства его использования персоналом
- Г) количественного учета используемого инвентаря

3. НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИЗГОТОВЛЕНИЕ

- А) мясного студня
- Б) блинчиков с мясной начинкой**

В) макарон по-флотски

Г) рыбного заливного

4. В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОСТАВЛЯТЬ НАСЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

А) горячие первые блюда

Б) свежие фрукты и овощи

В) компоты

Г) картофельное пюре

Ситуационные задачи (примеры разных типов задач с эталонами ответов):

Ситуационная задача №1

Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:

Среди жителей одного из микрорайонов города с 16 часов 8 марта начались массовые заболевания. Всего заболело 36 человек. Симптомы заболевания выражались в форме острого гастроэнтерита (тошнота, сильная многократная рвота, боли в эпигастриальной области), головной боли. Температура тела у заболевших была в норме. Выздоровление у большинства заболевших наступило через 2–3 дня. Из опроса заболевших было выяснено, что они употребляли в пищу продукты, купленные в супермаркете, расположенном в центре микрорайона. Среди приобретенных в данном магазине продуктов были мясные, колбасные и рыбные изделия, консервы, молочные продукты, соки, напитки, кондитерские изделия, в том числе кремовые торты. Заболели только те лица, кто употреблял торты с кремом собственного производства организации торговли. При санитарно-эпидемиологическом обследовании супермаркета было установлено, что торты собственного производства были изготовлены в кондитерском цехе магазина, где часть готовой продукции (кремовые торты), вследствие недостаточного объема холодильного оборудования, хранилась при комнатной температуре в течение 12 часов до момента реализации. Документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления кондитерских изделий (товарно-транспортные накладные, декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства; журнал органолептической оценки качества кулинарных изделий предприятия – бракеражный), оформлены в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» проведен отбор проб пищевой продукции, прежде всего тортов с кремом, воды централизованного водоснабжения из водопроводного крана кондитерского цеха, смывов с оборудования, инвентаря, рабочей одежды, рук работников данного цеха для микробиологического исследования. Сотрудники супермаркета, имеющие отношение к изготовлению и реализации тортов, направлены на медосмотр для проведения анализов на бактерионосительство. По результатам лабораторных испытаний в пробах тортов, отобранных в магазине, в рвотных массах, промывных водах, заболевших и в мазке из зева работницы кондитерского цеха (обсеменение $7,5 \times 10^3$) был выделен идентичный штамм золотистого стафилококка (с фагоформулой 6/42/E/47/75 III группы).

Вопросы:

1. Укажите диагноз пострадавших.
2. Дайте обоснование диагноза.
3. Укажите источник стафилококка, путь передачи и механизм приобретения «виновным» продуктом (торты с кремом) токсичных свойств.
4. Определите оперативные меры по ликвидации данной вспышки пищевого отравления.
5. Разработайте все возможные меры профилактики пищевых отравлений стафилококковой природы.

Эталон ответов к ситуационной задаче №1

1. Подтвержденный диагноз: «острое пищевое отравление микробной природы, стафилококковый токсикоз».
2. Диагноз установлен на основании следующих данных: одномоментность, массовость, короткий инкубационный период (от 2 до 18 часов), характерная клиническая картина, данные эпидемиологической обстановки, связь с приёмом пищи, наличие «виновного продукта» (выявление содержания *S.aureus* в тортах с кремом выше допустимого уровня), лабораторные данные (выделение из материалов заболевших и зева работницы кондитерского цеха идентичного с пробой из продукции штамма микроорганизма).
3. Источником стафилококка является работница кондитерского цеха, бактерионоситель с активным выделением патогенного штамма золотистого стафилококка. Загрязнение продукта произошло аэрогенным путём передачи. Нарушение температурного режима хранения готовых кондитерских изделий способствовало размножению стафилококков и токсинообразованию.
4. Для оперативной ликвидации данной вспышки пищевого отравления необходимо изъять из продажи и утилизировать данную партию кремовых тортов, которые хранились в ненадлежащих температурных условиях; обеспечить температурный режим хранения кондитерских изделий с кремом в соответствии с требованиями нормативных документов (4 ± 2 °C); отстранить от работы сотрудницу кондитерского цеха, как выявленного бактерионосителя патогенного штамма *S.aureus* для санации и лечения.
5. Профилактика стафилококкового токсикоза включает: - своевременное выявление лиц с воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей и гнойничковыми поражениями кожи и отстранение их от условий приготовления пищи или контакта с готовыми блюдами; - санирование работников пищевых объектов, своевременное лечение заболеваний зубов и носоглотки, а также осуществление профилактики простудных заболеваний; - строгое соблюдение правил производственной и личной гигиены; - строгое соблюдение технологии приготовления пищи (режимов тепловой обработки), а также безусловное обеспечение температурных условий хранения и сроков реализации скоропортящихся продуктов.

Ситуационная задача №2

Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы: Планируется внеплановая выездная проверка ООО «Хлеб» на предмет выполнения требований санитарного законодательства по гигиене питания. *Вопросы:*

1. Укажите нормативные документы, регламентирующие обязательные требования на предприятиях по производству хлеба и хлебобулочной продукции.
2. Укажите, что является основанием для проведения внеплановой выездной проверки.
3. Укажите, кто является ответственным за осуществление организации обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Эталон ответов к ситуационной задаче №2

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
2. Внеплановая выездная проверка проводится по жалобе граждан, при возникновении чрезвычайных ситуаций (пищевые отравления). Основанием для проведения внеплановой выездной проверки в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей является Распоряжение (приказ) органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля о проведении плановой проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя за подписью руководителя (заместителя) Управления Роспотребнадзора с указанием сроков, должностных лиц, осуществляющих проверку, а так же должностных лиц и структурных подразделений учреждений Роспотребнадзора, привлекаемых к проверке. Проверка согласовывается с органами прокуратуры.

Составляется уведомление руководства объекта пищевой промышленности о проведении проверки в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3. Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны (п.2, 1ст. глава 3Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

Список тем рефератов с оформлением презентаций (в полном объеме):

1. Анализ результатов социально-гигиенического мониторинга за состоянием фактического питания различных групп населения.
2. Основные тенденции пищевого поведения современного человека.
3. Научная оценка теорий и концепций нетрадиционных методов питания.
4. Современные подходы к анализу питания с использованием компьютерной техники.
5. Гигиеническое значение алиментарных эссенциальных веществ для различных групп населения.
6. Гигиеническое значение биоритмологической адекватность для различных групп населения.
7. Гигиеническое значение аминокислотного фонда.
8. Гигиеническая характеристика здорового жирно-кислотного состава пищевого рациона для различных групп населения.
9. Гигиеническая характеристика защищенного звена углеводного компонента питания и его значение для жизнедеятельности организма человека.
10. Роль условий приема пищи при построении рационального питания.
11. Болезни недостаточного содержания пищевых веществ в рационе питания индивидуума.
12. Обзор нетрадиционных и новых источников белка для питания человека
13. Характеристика социально-экономических методов изучения фактического населения.
14. Характеристика социально-гигиенических методов изучения организованного питания различных групп населения.
15. Характеристика социально-гигиенических методов изучения питания неорганизованных групп населения.
16. Анализ пищевых отравлений по России, территориям, возрастным группам.
17. Определение химического состава и энергетической ценности готовых блюд лабораторным методом.
18. Система управления рисками распространенности алиментарно-зависимой неинфекционной заболеваемости.
19. Анализ несоответствий, допускаемых при расследованиях пищевых отравлений.
20. Унифицированная система контроля за содержанием контаминантов в продовольственном сырье и пищевой продукции.
21. Система управления рисками в целях безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Методика составления программ производственного контроля.
22. Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
23. Результаты контрольно-надзорной деятельности за организацией питания населения.

Лист изменений и дополнений РП

Дополнения и изменения в рабочей программе практики на 2025 - 2026 учебный год.

Перечень дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу	РП актуализирована на заседании кафедры:	
	Дата	Номер протокола заседания кафедры
Актуализация ЭБС. Введение дополнительной формы промежуточного контроля в 8 семестре (зачет)	29.01.2026	№6