

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

УТВЕРЖДЕНО
учебно-методическим советом
« 31 » августа 2021 г.,
протокол № 10

Проректор по учебной работе,
председатель учебно-методического совета
профессор В.И. Орел

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине

«Гигиена питания»

(наименование дисциплины)

Для
специальности

«Медико-профилактическое дело» 32.05.01

(наименование и код специальности)

Факультет

Лечебное дело

(наименование факультета)

Кафедра

Общей гигиены

(наименование кафедры)

Объем дисциплины и виды учебной работы

№№ п./п.	Вид учебной работы	Всего часов	Семестр			
			8 с.	9 с.	10 с.	11 с.
1	Общая трудоемкость дисциплины в часах	360	72	108	108	72
1.1	Общая трудоемкость дисциплины в зачетных единицах	10	2	3	3	2
2	Контактная работа, в том числе:	216	48	72	72	24
2.1	Лекции	60	12	24	24	-
2.2	Лабораторные занятия	-	-	-	-	-
2.3	Практические занятия	156	36	48	48	24
2.4	Семинары	-	-	-	-	-
3	Самостоятельная работа	108	24	36	36	12
4	Контроль	36	-	-	-	36
5	Вид итогового контроля:	экзамен	-	-	-	экз.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра общей гигиены
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине	«Гигиена питания» (наименование дисциплины)
По специальности	«Медико-профилактическое дело» 32.05.01 (наименование и код специальности)

ОГЛАВЛЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ:

1. Раздел «РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ»
 - 1.1. Титульный лист с обратной стороной (1 лист.)
 - 1.2. Рабочая программа (стр.)
 - 1.3. Листы дополнений и изменений в рабочей программе(стр.)
2. Раздел «КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРОЙ»
 - 2.1. Карта обеспеченности на 2018/2019 год (стр.)
3. Раздел «ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ. БАНК КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ И ВОПРОСОВ ПО ОТДЕЛЬНЫМ ТЕМАМ И В ЦЕЛОМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ»
 - 3.1. Тесты (стр.)
4. Раздел «ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ, ВЫНОСИМЫХ НА ЭКЗАМЕН»(стр.)
5. Раздел «ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДИЧЕСКИХ УКАЗАНИЙ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ФОРМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ».....(стр.)
6. Раздел «ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДИЧЕСКИХ УКАЗАНИЙ ОБУЧАЕМЫМ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ»(стр.)
7. Раздел «МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ» .. (стр.)
8. Раздел «ИННОВАЦИИ В ПРЕПОДАВАНИИ» (стр.)
9. Раздел «ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНИКОВ И УЧЕБНЫХ ПОСОБИЙ, ИЗДАННЫХ СОТРУДНИКАМИ КАФЕДРЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ»(стр.)

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель дисциплины – подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.

1.2. Задачи дисциплины:

- 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. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина «Гигиена питания» относится к базовым дисциплинам Блока 1 ФГОС ВО по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело.

3.ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

- Способен подготовить и применять научную, научно-производственную, проектную, организационно-управленческую и нормативную документацию, а также нормативные правовые акты в системе здравоохранения (ОПК-11);
- Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей (ПК-1);
- Выдача санитарно-эпидемиологических заключений (ПК-2);
- Осуществление лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность (ПК-3);
- Осуществление государственной регистрации потенциально-опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции (ПК-4);
- Осуществление приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности (ПК-5);
- Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок (ПК-6);
- Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки воздействия факторов среды обитания на здоровье человека (ПК-7);
- Организация обеспечения полномочий в сфере федерального государственного контроля (надзора) (ПК-9);
- Организация, контроль, планирование и анализ деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность (ПК-10);
- Взаимодействие с подразделениями и представителями вышестоящих организаций, органами государственной власти, органами местного самоуправления, гражданами (ПК-11);
- Обеспечение развития деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность (ПК-12);
- Обеспечение координации и полномочий в области федерального государственного контроля (надзора) (ПК-13).

№ п/п	Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:			
			Знать	Уметь	Владеть	Оценочные средства
1	2	3	4	5	6	7
1.	ОПК-11	Способен подготовить и применять научную, научно-производственную, проектную, организационно-управленческую и нормативную документацию, а также	- основы профилактической медицины, организацию профилактических мероприятий, направленных на укрепление здо-	-применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, защиты прав потребителей в	-навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах	Тестовый контроль: Входящий, Текущий, промежуточный

		нормативные правовые акты в системе здравоохранения	ровья населения, повышения работоспособности, prolongation активной жизни человека, сущность и меры первичной, вторичной и третичной профилактики;	своей профессиональной деятельности	профессиональной деятельности	
2.	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей. Выдача санитарно-эпидемиологических заключений. Осуществление лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность. Осуществление государственной регистрации потенциально-опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции. Осуществление приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности. Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, исследований, испытаний и	— основы законодательства РФ в области гигиены питания;	— работать с законодательными и нормативно-методическими документами по гигиене питания; — самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы	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»;	Тестовый контроль: Входящий, Текущий, промежуточный

		иных видов оценок. Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки воздействия факторов среды обитания на здоровье человека.				
3.	ПК-9 ПК-10 ПК-11	Организация обеспечения полномочий в сфере федерального государственного контроля (надзора); Организация, контроль, планирование и анализ деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность. Взаимодействие с подразделениями и представителями вышестоящих организаций, органами государственной власти, органами местного самоуправления, гражданами	теоретические основы и научные принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп населения. Нормы потребления пищевых веществ и энергии для различных групп населения; санитарно-эпидемиологические требования к пищевым добавкам, биологически активным добавкам к пище, пищевым продуктам из генетически модифицированных организмов; порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции, виды санитарно-эпидемиологических заключений; основные принципы организации санитарной охраны пищевых продуктов от контаминации чужеродными соединениями химической и биологической	Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище; проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами; осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли; оформлять акты по результатам контрольно-надзорных мероприятий пищевых объектов, составлять документы по мерам административных взысканий; расследовать	методами отбора проб пищевых продуктов для лабораторных исследований; методикой взятия смывов для санитарно-бактериологического контроля при производстве и обороте пищевой продукции; оценкой качества пищевых продуктов по результатам органолептических и лабораторных исследований – санитарно-химических, микробиологических, радиологических, паразитологических; методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов; методикой санитарно-эпидемиологического обследования и проведения проверок предприятий общественного питания, продовольственной торговли, предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности;	Решение ситуационных задач. Тестовый контроль: Входящий, Текущий, промежуточный

			природы, эколого-гигиеническую концепцию питания; классификацию, этиологию, эпидемиологию, клинику, лабораторную диагностику пищевых отравлений; методику расследования пищевых отравлений, разработку профилактических мероприятий; болезни расстройства питания, избыточное и недостаточное питание, алиментарно-зависимые заболевания; нутрициологические факторы риска их возникновения; основные алиментарные дисбалансы; макро- и микроэлементозы; основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человека; социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью пищевых продуктов во взаимосвязи с состоянием здоровья населения; основы алиментарной адаптации, организация питания насе-	вспышки пищевых отравлений, разрабатывать мероприятия по предупреждению пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, обусловленных неблагоприятными факторами питания; осуществлять контроль за организацией лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях с особо вредными условиями труда; оценивать состояние и осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за организацией лечебного (диетического) питания в ЛПУ, по месту работы, учебы и жительства; проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу проектов пищевых объектов и материалов по отводу земельных участков под их строительство; проводить социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью питания и состоянием здо-	составлением документации по результатам проверки пищевого объекта;	
--	--	--	--	---	--	--

			ния, проживающего в условиях экологического неблагополучия, в т.ч. радиационной нагрузки; гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания на предприятиях с особо вредными условиями труда, виды лечебно-профилактического питания; лечебное питание; характеристика диет, применяемых в лечебно-профилактических и санаторно-курортных учреждениях; санитарно-эпидемиологические требования к организации диетического питания в ЛПУ, на предприятиях общественного питания по месту работы, учебы и жительства; санитарно-противоэпидемические требования к организации производственного контроля на пищевых объектах; порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы и государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок,	ния; изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания; проводить санпросветработу среди населения по вопросам рационального питания. анализировать результаты лабораторных исследований пищевых продуктов; давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевых продуктов, возможности использования пищевых продуктов в питании населения; разрабатывать и осуществлять мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов; осуществлять надзор за соблюдением санитарных правил и норм, Технических регламентов при производстве, хранении, транспортировке, переработке и реализации пищевых продуктов; разрабатывать и осуществлять мероприятия по санитарной		
--	--	--	--	---	--	--

			биологически активных добавок к пище, пищевых продуктов из генетически модифицированных организмов, пестицидов и агрохимикатов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами;	охране пищевых продуктов от загрязнения химическими и биологическими контаминантами;		
4.	ПК-12, ПК-13	Обеспечение развития деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность. Обеспечение координации и полномочий в области федерального государственного контроля (надзора)	методику проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства и реконструкции пищевых объектов; основы санитарно-просветительной работы по рациональному питанию среди населения, принципы организации гигиенического обучения работников пищевых объектов. санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и продовольственной торговли; цель, задачи и методика проведения санитарно-эпидемиологического обследования пищевых объектов, контрольно-надзорных мероприятий, использование	анализировать и оценивать состояние здоровья населения и вероятность неблагоприятного влияния на него питания; пользоваться учебной, научной, нормативной и справочной литературой, сетью Интернет, вести поиск и уметь использовать полученную информацию для решения профессиональных задач; — анализировать вопросы гигиены питания и оценивать современные теоретические концепции и направления в медицине; — самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы	— методами проведения лабораторно-инструментальных исследований вредных производственных факторов, проведения и оценки тяжести и напряженности трудового процесса; — методами предупреждения воздействия вредных факторов производственной среды на организм человека; — методикой изучения состояния здоровья работающих. методикой санитарно-эпидемиологического обследования и проведения проверок предприятий общественного питания, продовольственной торговли, предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности; составлением документации по результатам	Тестовый контроль: Входящий, Текущий, промежуточный

			правопримени- тельной прак- тики; порядок прове- дения санитар- но- эпидемиологи- ческой экспер- тизы пищевой продукции, виды санитар- но- эпидемиологи- ческих заклю- чений;		проверки пи- щевых объек- та; алгоритмом санитарно- эпидемиологи- ческой экспер- тизы проект- ных материа- лов по пище- вым объектам и материалам по отведению зе- мельного уча- стка под строи- тельство; методами оп- ределения по- требности ор- ганизма чело- века в энергии и основных пищевых веще- ствах; методами изу- чения питания населения и методами оценки статуса питания; методами вы- явления факто- ров риска забо- леваний во взаимосвязи с характером питания; методами нут- рициологиче- ской коррекции питания насе- ления; — мето- дами проведе- ния лаборатор- но- инструмен- тальных иссле- дований пита- ния населения; — методами предупрежде- ния воздейст- вия питания на организм чело- века; — методикой изучения со- стояния здоро- вья населения	
--	--	--	--	--	---	--

Обучающийся должен

ЗНАТЬ:

- цели, задачи, содержание и методы работы по гигиене питания, 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 гигиене питания;
- понятие качества пищевых продуктов: безопасность, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;
- теоретические основы и научные принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп населения. Нормы потребления пищевых веществ и энергии для различных групп населения;
- санитарно-эпидемиологические требования к пищевым добавкам, биологически активным добавкам к пище, пищевым продуктам из генетически модифицированных организмов;
- порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции, виды санитарно-эпидемиологических заключений;
- основные принципы организации санитарной охраны пищевых продуктов от контаминации чужеродными соединениями химической и биологической природы, экологогигиеническую концепцию питания;
- классификацию, этиологию, эпидемиологию, клинику, лабораторную диагностику пищевых отравлений;
- методику расследования пищевых отравлений, разработку профилактических мероприятий;
- болезни расстройства питания, избыточное и недостаточное питание, алиментарно-зависимые заболевания; нутрициологические факторы риска их возникновения; основные алиментарные дисбалансы; макро- и микроэлементозы;
- основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человека;
- социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью пищевых продуктов во взаимосвязи с состоянием здоровья населения;
- основы алиментарной адаптации, организация питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, в т.ч. радиационной нагрузки;
- гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания на предприятиях с особо вредными условиями труда, виды лечебно- профилактического питания;
- лечебное питание; характеристика диет, применяемых в лечебно- профилактических и санаторно-курортных учреждениях; санитарно- эпидемиологические требования к организации диетического питания в ЛПУ, на предприятиях общественного питания по месту работы, учебы и жительства;
- санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и продовольственной торговли;
- цель, задачи и методика проведения санитарно-эпидемиологического обследования пищевых объектов, контрольно-надзорных мероприятий, использование правоприменительной практики;
- санитарно-противоэпидемические требования к организации производственного контроля на пищевых объектах;
- порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы и государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, пищевых продуктов из генетически модифицированных организмов, пестицидов и агрохимикатов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами;
- методику проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства и реконструкции пищевых объектов;

- основы санитарно-просветительной работы по рациональному питанию среди населения, принципы организации гигиенического обучения работников пищевых объектов.

УМЕТЬ:

- использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания и в сфере защиты прав потребителей;
- изучать и оценивать состояние питания различных групп населения;
- оценивать показатели здоровья населения в связи с фактором питания, разрабатывать мероприятия по профилактике расстройства болезней питания и алиментарно-зависимых заболеваний;
- проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов; анализировать результаты лабораторных исследований пищевых продуктов; давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевых продуктов, возможности использования пищевых продуктов в питании населения; разрабатывать и осуществлять мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов;
- осуществлять надзор за соблюдением санитарных правил и норм, технических регламентов при производстве, хранении, транспортировке, переработке и реализации пищевых продуктов;
- разрабатывать и осуществлять мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения химическими и биологическими контаминантами;
- контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при применении пищевых добавок, генетически модифицированных организмов, биологически активных добавок к пище;
- контролировать соблюдение гигиенических требований при использовании пестицидов и агрохимикатов, минеральных удобрений при получении сельскохозяйственной продукции;
- проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище;
- проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами;
- осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
- оформлять акты по результатам контрольно-надзорных мероприятий пищевых объектов, составлять документы по мерам административных взысканий; расследовать вспышки пищевых отравлений, разрабатывать мероприятия по предупреждению пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, обусловленных неблагоприятными факторами питания; осуществлять контроль организаций лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях с особо вредными условиями труда;
- оценивать состояние и осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за организацией лечебного (диетического) питания в ЛПУ, по месту работы, учебы и жительства;
- проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу проектов пищевых объектов и материалов по отводу земельных участков под их строительство;
- проводить социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью питания и состоянием здоровья населения;
- изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания;
- проводить санпросветработу среди населения по вопросам рационального питания.

ВЛАДЕТЬ:

- навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией (СанПиНами, ГОСТами, Техническими регламентами, ГН и др.) в пределах профессиональной деятельности специалиста Территориального управления Роспотребнадзора и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»; методами отбора проб пищевых продуктов для лабораторных исследований;

- методикой взятия смывов для санитарно-бактериологического контроля при производстве и обороте пищевой продукции;
 - оценкой качества пищевых продуктов по результатам органолептических и лабораторных исследований – санитарно-химических, микробиологических, радиологических, паразитологических;
 - методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов; методикой санитарно-эпидемиологического обследования и проведения проверок предприятий общественного питания, продовольственной торговли, предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности;
 - составлением документации по результатам проверки пищевого объекта; алгоритмом санитарно-эпидемиологической экспертизы проектных материалов по пищевым объектам и материалов по отведению земельного участка под строительство;
 - методами определения потребности организма человека в энергии и основных пищевых веществах;
 - методами изучения питания населения и методами оценки статуса питания; методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания;
 - методами нутрициологической коррекции питания населения;
 - методикой расследования пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с пищевыми продуктами, разработкой мероприятий по их профилактике;
 - оценкой организации и эффективности лечебно-профилактического питания на предприятиях с особо вредными условиями труда;
 - оценкой организации и эффективности лечебного (диетического) питания; методикой санитарно-химической оценки посуды, тары, упаковки из полимерных и синтетических материалов;
 - методикой оценки энергетической ценности и химического состава блюд и рационов питания;
- методами пропаганды рационального и профилактического питания, как основы здорового образа жизни и охраны здоровья населения.

4. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Семестры			
		8	9	10	11
1	2	3	4	5	6
Аудиторные занятия (всего), в том числе:	216	48	72	72	24
Лекции (Л)	60	12	24	24	-
Практические занятия (ПЗ),	156	36	48	48	24
Контроль самостоятельной работы (КСР)	-	-	-	-	-
Семинары (С)	-	-	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа (СР), в том числе:	108	24	36	36	12
<i>История болезни (ИБ)</i>	-	-	-	-	-
<i>Курсовая работа (КР)</i>	-	-	-	-	-
<i>Тестовые и ситуационные задачи</i>	-	-	-	-	-

Расчетно-графические работы (РГР)		-	-	-	-	-
Подготовка к занятиям (ПЗ)		51	12	18	18	3
Подготовка к текущему контролю (ПТК)	-	51	12	18	18	3
	Подготовка к промежуточному контролю (ППК)	6	-	-	-	6
Вид промежуточной аттестации						
ИТОГО: Общая трудоемкость	зачет (З)	-	-	-	-	-
	экзамен (Э)	36	-	-	-	36
	час.	360	72	108	108	72
	ЗЕТ	10	2	3	3	2

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Разделы учебной дисциплины (модуля) и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении

№ п/п	№ компетенции	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах (темы разделов)
1	2	3	4
1.	ОПК-11; ПК-1.2,3, 4,5,6,7,9, 10,11,12, 13	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 Гипократа, 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 Доброслави-на 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. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов			
2.1	ОПК-11; ПК-1.2,3,	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых	2.1.1. Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов.

.	4,5,6,7,9, 10,11,12, 13	продуктов растительного и животного происхождения	Энергетические затраты организма и энергетический обмен. Энергетический баланс. Болезни энергетического дисбаланса. Нерегулируемые траты энергии – основной обмен, специфически-динамическое действие пищи. Регулируемые траты энергии – расход энергии на умственную и физическую деятельность. Коэффициент физической активности (КФА) для различных групп интенсивности труда. Методы изучения суточных затрат и энергетической потребности организма. 2.1.2. Белки как основа полноценного питания. Белки животные и растительные Аминокислоты (заменимые 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. 2.1.3 Жиры и их значение в питании. 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). 2.1.4 Углеводы и их значение в питании. 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 пищевых волокон (клетчатки, пектина, целлюлозы и др.) в профилактике ряда заболеваний. Взаимосвязь обмена углеводов и жиров. Болезни, связанные с избыточным потреблением углеводов. 2.1.5 Витамины и их значение в жизнедеятельности организма. Классификация витаминов. Коферментная роль витаминов. Роль витаминов в обмене веществ и адаптационно-защитных механизмах. Продукты – источники жирорастворимых витаминов. Витаминная недостаточность и её профилактика. Принципы нормирования витаминов в различных условиях жизни и деятельности человека. Витаминная недостаточность (авитаминозы, гиповитаминозы). Гипервитаминозы. 2.1.6 Минеральные вещества и их значение в питании. 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 минеральных
---	-------------------------------	---	--

			элементов. Нормы физиологических потребностей в минеральных элементах, связанные с дефицитом и избытком минеральных элементов в питании. 2.1.7 Теория рационального питания. Гигиенические требования к рациональному питанию человека. Адекватность и сбалансированность пищевого рациона по содержанию основных пищевых веществ. Значение режима и условий питания.
2.2	ОПК-11; ПК-1.2,3, 4,5,6,7,9, 10,11,12, 13	Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов	2.2.1 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. 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 (бактерии, прионы, 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. 2.2.2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов растительного происхождения. 2.2.2.1. Зерновые продукты. 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. 2.2.2.2. Значение овощей, фруктов и ягод в питании. 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. 2.2.3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов животного происхождения. 2.2.3.1. Значение молока и молочных продуктов в питании взрослого трудоспособного населения, детей и пожилых людей. Пищевая и биоло-

			гическая 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. Витамины, ферменты молока. Кисломолочные продукты, обогащенные молочные продукты (витаминизированные, обогащенные пре- и пробиотиками) и их значение в питании. Санитарно-эпидемиологическая роль молока в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (сибирская язва, ящур, бруцеллез, туберкулез и др.). Роль молока в формировании чужеродной нагрузки химическими контаминантами на организм человека. 2.2.3.2. Мясо и мясные продукты и их значение в питании. Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса. Мясо и мясные продукты как источник полноценных белков. Жиры мяса и мясoproductов, 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, сальмонеллез). Биогельминтозы, связанные с потреблением мяса (тениидоз, трихинеллез). Контаминация мяса чужеродными химическими соединениями (токсичными элементами, пестицидами, антибиотиками, гормонами, радионуклидами). 2.2.3.3. Рыба и рыбопродукты как источники полноценного белка. 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. 2.2.3.4. Яйца и яичные продукты и их значение в питании. Яйца как источник высокоценного белка. Витамины яиц (А, Д, В2). Липиды яиц, лецитин. Санитарно-эпидемиологическая роль яиц и яичных продуктов. 2.2.4. Консервированные продукты и их роль в питании населения. Виды консервов. Классификация методов консервирования пищевых продуктов и их гигиеническая оценка. Консервирование высокой температурой (стерилизация, пастеризация, уперизация). Консервирование низкой температурой (охлаждение, заморажи-
--	--	--	--

			вание). 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). Консервирование антибиотиками (низин). Комбинированные методы консервирования (пресервирование, копчение). Санитарно-эпидемиологическая роль консервов в возникновении пищевых отравлений (ботулизм, отравление солями олова и хрома). 2.2.5. Продукты с измененным химическим составом. 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.
2.3	ОПК-11; ПК-1.2,3, 4,5,6,7,9, 10,11,12, 13	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	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). Технические регламенты, их характеристика. 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.
3. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания			
3.1	ОПК-11; ПК-1.2,3, 4,5,6,7,9, 10,11,12, 13	Организационные и правовые основы государственного надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	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 благополу-

			чия населения. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения на федеральном, региональном и местном уровнях 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. 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. Порядок применения мер административного взыскания, приостановления работы пищевого объекта.
3.2	ОПК-11; ПК-1.2,3, 4,5,6,7,9, 10,11,12, 13	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов	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. 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. Методика проведения санитарно-эпидемиологической оценки проекта обоснования санитарно-защитной зоны пищевого объекта. 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.
3.3	ОПК-11; ПК-1.2,3, 4,5,6,7,9, 10,11,12, 13	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли	3.3.1. Предприятия общественного питания. Типы предприятий общественного питания, их 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 общест-

		венного 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. 3.3.2 Предприятия продовольственной торговли 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. 3.3.3. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности. 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), 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. Организация производственного контроля за соблюдением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Критические контрольные точки производственного процесса. Контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Санитарно-эпидемиологические требования к
--	--	--

			предприятиям пищевой промышленности различного профиля – молочной промышленности, мясной и мясоперерабатывающей промышленности, рыбообрабатывающей промышленности, хлебопекарной промышленности, кондитерским фабрикам. 3.3.4. Госсанэпиднадзор за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности. 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.
3.4	ОПК-11; ПК-1.2,3, 4,5,6,7,9, 10,11,12, 13	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции	Цели и задачи, методика проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Понятие «товароведческая экспертиза», ее цели и задачи. 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 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.
3.5	ОПК-11; ПК-1.2,3, 4,5,6,7,9, 10,11,12, 13	Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, пищевых добавок, БАДов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами	3.5.1. Понятие «новые пищевые продукты» и «новые пищевые технологии». 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 исследова-

			ний (испытаний) образцов продукции. Санитарно-эпидемиологическое обследование условий производства. Оформление результатов исследований. 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. 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. Генетически модифицированные источники пищи. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных организмов (медико-биологическая, медико-генетическая и технологическая оценка). Государственная регистрация пищевых продуктов, полученных с использованием генно-инженерно-модифицированных (трансгенных) организмов. Требования к маркировке данной группы продуктов.
4. Алиментарно-зависимые заболевания. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.			
4.1	ОПК-11; ПК-1.2,3, 4,5,6,7,9, 10,11,12, 13	Алиментарно-зависимые заболевания, являющиеся следствием нарушений и дисбалансов питания	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».
4.2	ОПК-11; ПК-1.2,3, 4,5,6,7,9, 10,11,12, 13	Заболевания, обусловленные инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей.	Особо опасные и острые кишечные инфекции, передающиеся с пищей. Причины возникновения и профилактика. Сальмонеллез, листериоз. Прионные инфекции. Пищевые продукты – факторы передачи. Биогельминтозы (дифиллоботриоз, описторхоз, трихинеллез, тенидоз). Причины возникновения, симптомы заболевания, профилактика.
4.3	ОПК-11; ПК-1.2,3, 4,5,6,7,9, 10,11,12, 13	Пищевые отравления.	Определение. Отличительные признаки пищевых отравлений. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной и немикробной природы. 4.3.1. Пищевые токсикоинфекции. 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.

		4.3.2. Пищевые бактериальные токсикозы. 4.3.2.1. Ботулизм. Причины возникновения ботулизма. Свойства споровых форм. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов <i>Clostridium botulinum</i>. Этиология и патогенез. Роль отдельных продуктов в возникновении ботулизма. Действие ботулинического токсина на организм человека. Клинические симптомы заболевания. Лабораторная диагностика. Лечение ботулизма. Использование антиботулинической сыворотки. Профилактика ботулизма. 4.3.2.2. Стафилококковый токсикоз. Свойства <i>Stafylococcus aureus</i> и его токсина. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов. Носительство стафилококков у людей и животных (пиодермии, тонзиллиты и др., маститы у молочного скота). Причины возникновения стафилококковых токсикозов. Роль отдельных пищевых продуктов в их возникновении. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек стафилококковых токсикозов. Лабораторная диагностика. Профилактика. 4.3.2.3. Пищевые микотоксикозы. Этиология и патогенез. Распространенность. Афлотоксикозы. Свойства афлатоксинов и их действие на организм человека (токсическое и канцерогенное). Причины возникновения афлатоксикозов и их профилактика. Фузариотоксикозы. Этиология. Свойства фузариотоксинов. Действие фузариотоксинов на организм. Алиментарно-токсическая алейкия, отравления «пьяным» хлебом, эрготизм. Охратоксины, их действие на организм человека. Профилактические мероприятия. 4.3.3. Пищевые отравления немикробной этиологии. 4.3.3.1. Отравления продуктами растительного происхождения. Отравления ядовитыми грибами (бледная поганка, строчки, мухоморы) и условно-съедобными грибами. Отравления ядовитыми растениями (белена, дурман, болиголов и др.). Клиника, профилактика. Отравления семенами сорных растений, загрязняющих злаковые культуры (триходесмотоксикоз, гелиотропный токсикоз и др.). 4.3.3.2. Отравления животными продуктами, ядовитыми по своей природе и при определенных условиях. Отравления ядовитыми рыбами (маринка, фугу, усач и др.). Пищевые отравления, связанные с накоплением биотоксинов (скомбротоксины и цигуатоксины) в тканях рыб. Отравления маринотоксинами, связанные с употреблением моллюсков и ракообразных. 4.3.4. Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками). Отравления тяжелыми металлами, пестицидами, нитратами, полихлорированными бифенилами, антибиотиками, пищевыми добавками, гистамином). 4.3.4.1. Отравления тяжелыми металлами и мышьяком. Пути поступления тяжелых металлов в пищевые продукты. Механизм действия токсичных элементов(свинца, кадмия, ртути,
--	--	---

		цинка, мышьяка) на организм человека. Клинические симптомы пищевых отравлений, вызванных тяжелыми металлами. Причины возникновения массовых пищевых отравлений - болезнь Минамато, итай-итай. Гигиенические регламенты содержания токсичных элементов в пищевых продуктах. Профилактика отравлений тяжелыми металлами. 4.3.4.2. Отравления пестицидами. Классификации пестицидов (химическая, производственная, гигиеническая.). Гигиенические требования к пестицидам. Гигиеническая характеристика основных групп пестицидов (хлорорганические соединения, фосфорорганические соединения, карбаматы, ртутьсодержащие, синтетические пиретроиды). Механизм действия основных групп пестицидов на организм человека. Клиника и основные симптомы отравлений хлорорганическими, фосфорорганическими и ртутьсодержащими пестицидами. Санитарно-эпидемиологический надзор за безопасным обращением пестицидов и агрохимикатов в сельском хозяйстве. Принципы нормирования допустимых остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах. Гигиенические регламенты максимально допустимых уровней содержания пестицидов в пищевых продуктах. Методы контроля остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах. Пути реализации пищевой продукции, содержащей остаточные количества пестицидов выше максимально допустимых уровней. Профилактика отравлений пестицидами. 4.3.4.3. Отравления нитратами и нитритами. Нитрозамины. Причины накопления нитратов в растительной продукции. Основные продукты - источники поступления нитратов в организм человека. Механизм превращения нитратов в нитриты в организме человека. Алиментарная нитритная метгемоглобинемия, клиника, диагностика, лечение и профилактика. Последствия нитратной и нитритной нагрузки на организм. Нитрозамины, канцерогенное действие на организм, основные пищевые источники, пути образования в организме и в пищевых продуктах. Максимально-допустимые уровни содержания нитратов в продукции. Пути реализации условно-пригодной и непригодной растительной продукции, содержащей повышенный уровень нитратов. 4.3.5 Расследование пищевых отравлений. Цели и задачи расследования пищевых отравлений. Порядок проведения и методика расследования вспышки пищевого отравления. Экстренное извещение о пищевом отравлении. Сбор пищевого анамнеза у пострадавших. Выявление общего пищевого продукта, послужившего причиной пищевого отравления. Проведение лабораторных исследований подозреваемого продукта и материалов от заболевших. Подтверждение диагноза пищевого отравления. Обследование пищевого объекта, с которым связано пищевое
--	--	---

			отравление. Выявление и установление причин и условий возникновения пищевых отравлений. Расшифровка механизма приобретения продуктом патогенных или токсических свойств. Принятие оперативных мер по ликвидации пищевого отравления. Оформление результатов санитарно-эпидемиологического расследования пищевого отравления (акта расследования). Разработка профилактических мероприятий. Наложение мер административного (уголовного) воздействия на виновных.
4.4	ОПК-11; ПК-1.2,3, 4,5,6,7,9, 10,11,12, 13	Эколого-гигиеническая концепция питания	Эколого-гигиенические аспекты охраны продовольственного сырья и пищевых продуктов от контаминации чужеродными соединениями химической и биологической природы. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов и состояния здоровья населения. Цели и задачи проведения социально-гигиенического мониторинга. Унифицирование системы сбора и анализа информации. Отбор ведущих загрязняющих веществ по видам продовольственного сырья и территориям. Выбор ведущих показателей нарушения здоровья населения. Ранжирование основных источников и путей контаминации пищевых продуктов. Разработка профилактических мероприятий.
5. Требования к организации и оценка питания различных групп населения			
5.1	ОПК-11; ПК-1.2,3, 4,5,6,7,9, 10,11,12, 13	Теории и концепции питания человека	Теория сбалансированного и адекватного питания человека. Концепция оптимального питания. Научно-практическая концепция питания здорового и больного человека. Гигиеническая оценка и критика альтернативных представлений о питании (теории раздельного питания, диеты по группе крови, вегетарианство, голодание и др.).
5.2	ОПК-11; ПК-1.2,3, 4,5,6,7,9, 10,11,12, 13	Рациональное питание отдельных групп населения	5.2.1. Гигиеническая оценка состояния питания различных групп населения. 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. 5.2.2. Оценка состояния здоровья во взаимосвязи с состоянием питания. Статус питания. Методика изучения 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. 5.2.3. Оценка состояния фактического питания и разработка рекомендаций по его коррекции. Анализ данного состояния 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. 5.2.4. Питание отдельных групп населения. Санитарно-эпидемиологический надзор за питанием организованных коллективов. 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.
5.3	ОПК-11; ПК-1.2,3, 4,5,6,7,9, 10,11,12, 13	Лечебно-профилактическое питание	5.3. Алиментарная профилактика профессиональных заболеваний у лиц, работающих во вредных и особо вредных условиях труда. Научно-теоретические основы лечебно-профилактического питания и алиментарные пути первичной профилактики заболеваний, связанных с воздействием вредных химических и физических факторов производственной среды. Цели и задачи лечебно-профилактического питания. Виды лечебно-профилактического питания (горячие завтраки, молоко или кисломолочные продукты, витаминные препараты, пектиновые вещества). Основные нормативные и законодательные документы по лечебно-профилактическому питанию. Перечень производств, профессий, должностей, работы в которых дают право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда. Порядок на-

			значения лечебно-профилактического питания (ЛПП). Правила выдачи ЛПП. Характеристика рационов ЛПП – рацион №1, рацион №2 и 2а, рацион №3, рацион №4, 4а, 4б, рацион №5. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания. Санитарно-эпидемиологический контроль организации лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях с особо вредными условиями труда. Оценка эффективности лечебно-профилактического питания.
5.4	ОПК-11; ПК-1.2,3, 4,5,6,7,9, 10,11,12, 13	Диетическое (лечебное) питание	5.4. Научные основы диетологии. Понятие о профилактических (диетических) и функциональных пищевых продуктах. Значение диетического (лечебного) питания в комплексной терапии и профилактике заболеваний. Основные направления диетической коррекции патологических блоков болезни (ферментной, биохимической, гормональной, антиоксидантной, эндокологической, иммунологической и структурно-функциональной блокады). Принципы лечебного питания – этиопатогенетической сбалансированности рациона; принцип механического, химического и термического щажения; принцип строгого соблюдения режима питания.). Контрастные (разгрузочные) дни и диеты. Принцип «зигзагов». Требования к организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях и санаторно-курортных учреждениях. Система стандартных диет. Характеристика стандартных диет (ОВД, ЩД, ВБД, НБД, НКД). Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и санитарно-гигиеническому режиму на пищеблоках ЛПУ и санаторно-курортных учреждений. Контроль организации и эффективности лечебного питания. Диетическое питание в системе общественного питания по месту работы, учебы и места жительства. Цели и задачи. Санитарно-эпидемиологические требования к его организации. Санитарно-эпидемиологический контроль организации диетического питания по месту работы, учёбы и жительства.
5.5	ОПК-11; ПК-1.2,3, 4,5,6,7,9, 10,11,12, 13	Питание населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия.	5.5. 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.

5.2. Разделы учебной дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы контроля

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)						Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ЛР	ПЗ	КСР	СР	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	8 с.	Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания	2	-	-	-	-	2	индивидуальные задания, тестовый контроль
2.	8,9 с.	Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	10	-	36	-	24	70	индивидуальные задания, тестовый контроль
3.	9 с.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	4	-	44	-	36	84	индивидуальные задания, тестовый контроль
4.	9,10 с.	Алиментарно-зависимые заболевания. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.	20	-	40	-	36	96	индивидуальные задания, тестовый контроль
5.	10,11 с.	Требования к организации и оценка питания различных групп населения	24	-	36	-	12	72	индивидуальные задания, тестовый контроль
Итого:			60	-	156	-	108	324	экзамен (36)

5.3. Название тем лекций и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины (модуля)

№ п/п	Название тем лекций учебной дисциплины (модуля)	Объем по семестрам			
		8 с.	9 с.	10 с.	11 с.

1	2	3	4	5	6
1.	Гигиена питания - как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания. Задачи науки и практики гигиены питания.	2	-	-	-
2.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в гигиене питания. Основные направления деятельности, формы и методы работы.	2	-	-	-
3.	Питание и здоровье населения. Основные направления профилактики алиментарно – зависимых заболеваний	2	-	-	-
4.	Гигиеническое значение основных питательных веществ в питании населения.	2	-	-	-
5.	Сбалансированность витаминов и минеральных веществ в питании как одного из условий рационального питания и повышения устойчивости организма к неблагоприятным факторам внешней среды.	2	-	-	-
6.	Теоретические основы рационального питания. Теория сбалансированного, адекватного питания, как основа рационального питания. Анализ «модных» теорий питания.	2	-	-	-
7.	Нормативно-правовая основа санитарной охраны пищевых продуктов. Гигиенические принципы нормирования чужеродных химических веществ в пищевых продуктах	-	2	-	-
8.	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов	-	2	-	-
9.	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения.	-	4	-	-
10.	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения.	-	4	-	-
11.	Консервы. Гигиеническая оценка методов консервирования	-	4	-	-
12.	Санитарно-эпидемиологическая роль пищи. Проблема пищевых отравлений. Пищевые токсикоинфекции, пищевые бактериальные токсикозы, их профилактика.	-	4	-	-
13.	Микотоксикозы как гигиеническая проблема. Пищевые отравления немикробной природы. Расследование и профилактика пищевых отравлений.	-	4	-	-
14.	Добавки к пищевым продуктам как гигиеническая проблема. Гигиенический контроль за их применением в пищевой промышленности	-	-	4	-
15.	Диетическое питание.	-	-	4	-
16.	Гигиенические принципы и организация лечебно - профилактического питания при особо вредных условиях труда.	-	-	4	-
17.	Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, материалов и изделий.	-	-	4	-
18.	Госсанэпиднадзор за проектированием, реконструкцией и модернизацией предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли.	-	-	4	-
19.	Организация и методика проведения проверок выполнения требований санитарно – эпидемиологических правил и норм пищевых предприятий.	-	-	4	-
Итого:		12	24	24	-

5.4. Название тем практических занятий и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины (модуля)

№ п/п	Название тем практических занятий базовой части дисциплины (модуля) по ФГОС ВО и формы контроля	Объем по семестрам			
		8 с.	9 с.	10 с.	11 с.
1	2	3	4	5	6
1.	Основные направления государственного санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы.	4	-	-	-
2.	Пищевая, биологическая и энергетическая ценность питания (семинарское занятие).	4	-	-	-
3.	Гигиенические требования к организации рационального питания	4	-	-	-
4-5	Методы изучения фактического питания на индивидуальном и популяционном уровне.	8	-	-	-
6-7.	Оценка здоровья населения в связи с характером питания. Показатели пищевого статуса	8	-	-	-
8-9.	Гигиеническая оценка питания, разработка мероприятий по его рационализации. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика. Итоговое занятие	8	-	-	-
10-11.	Нормативно правовая основа санитарной охраны пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	-	8	-	-
12-13.	Гигиенические критерии качества и безопасности хлеба и хлебобулочных изделий. Микологический контроль пищевых продуктов.	-	8	-	-
14-15.	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения (мясо, рыба).	-	8	-	-
16-17.	Исследование молока и молочных продуктов на соответствие нормативным документам.	-	8	-	-
18.	Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве и остаточном содержании их в пищевых продуктах.	-	4	-	-
19.	Санитарно-гигиенический контроль за содержанием в пищевых продуктах химических веществ антропогенного происхождения (тяжелых металлов, нитратов, нитритов).	-	4	-	-
20.	Разбор случаев гигиенической экспертизы партий пищевых продуктов.	-	4	-	-
21.	Оценка риска здоровью населения в зависимости от содержания вредных примесей в продуктах питания.	-	4	-	-
22.	Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях.	-	-	4	-
23-24.	Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Разбор и расследование случаев пищевых отравлений различной этиологии.	-	-	8	-
25.	Экспертиза проектов пищевых предприятий.	-	-	4	-
26-27.	Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо вредными условиями труда. Разновидности лечебно-	-	-	8	-

	профилактического питания. Характеристика рационов (рационы № 1, 2, 3, 4, 5).				
28.	Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием на промышленных предприятиях.	-	-	4	-
29-30.	Диетическое питание как лечебный и профилактический фактор. Характеристика основных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях и в системе предприятий общественного питания.	-	-	8	-
31-32.	Государственный санитарный надзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания, торговли. Программы производственного контроля.	-	-	8	-
33.	Санитарно-гигиенический контроль за пищеблоками лечебно-профилактических учреждений.	-	-	4	-
34-35.	Изучение и оценка питания в лечебно-профилактических учреждениях (учебно-исследовательская работа).	-	-	-	8
36-37.	Санитарный надзор за пищевыми предприятиями (молочный завод и хлебозавод).	-	-	-	8
38.	Пропаганда медицинских и гигиенических знаний по рациональному питанию.	-	-	-	4
39.	Итоговое занятие	-	-	-	4
Итого:		36	48	48	24

5.5. Лабораторный практикум не предусмотрен.

5.6. Семинары не предусмотрены

6 . ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, интерактивная работа обучающихся

7. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ, ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫЕ И ПРОГРАММНЫЕ СРЕДСТВА

Использование мультимедийного комплекса в сочетании с лекциями и практическими занятиями, обсуждение рефератов, сбор «портфолио». Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет не менее 30 % от аудиторных занятий.

8. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

Тестовый контроль, дискуссия, рефераты, ситуационные задачи, портфолио.

9. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Экзамен

**10. РАЗДЕЛЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫЕ СВЯЗИ С ДИСЦИПЛИНАМИ**

№ п/п	Название последующих дисциплин	Разделы данной дисциплины, необходимые для изучения последующих дисциплин				
		№1	№2	№3	№4	№5
1.	Коммунальная гигиена	+	+	+	+	+
2.	Гигиена детей и подростков	+	+	+	+	+
3.	Общая гигиена. Социально–гигиенический мониторинг	+	+	+	+	+
4.	Радиационная гигиена	+	+	+	+	+
5.	Гигиена труда	+	+	+	+	+
6.	Эпидемиология, военная эпидемиология	+	+	+	+	+
7.	Военная гигиена	+	+	+	+	+
8.	Экстремальная медицина, безопасность жизнедеятельности	+	+	+	+	+

ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
на 2018 /2019 учебный год

В рабочую программу по дисциплине:

«Гигиена питания»
(наименование дисциплины)

для специальности «Медико-профилактическое дело» 32.05.01
(наименование специальности, код)

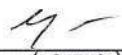
Внесены изменения в карту обеспеченности учебно-методической литературой на 2018 – 2019 учебный год.

Дополнения и изменения внес

Составитель:

к.м.н., доцент

(должность, ученое звание, степень)


(подпись)

Васильева И.В.

(Фамилия И.О., расшифровка)

Заведующая кафедрой

к.м.н., профессор

(должность, ученое звание, степень)

общей гигиены



Львов С.Н.

(расшифровка)

« 30 » августа 20 18 года.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра общей гигиены

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРОЙ
на 2021-2022 учебный год

По дисциплине

Гигиена питания

(наименование дисциплины)

По специально-
сти

Медико-профилактическое дело, 32.05.01

(наименование и код специальности)

Код направ- правления подго- товки	Курс	Семестр	Число студентов	Список литературы	Кол-во экземпляров	Кол-во экз. на одного обу- чаю- щегося
32.05.01	4,5,6	8,9, 10, 11	49	Основная литература: Гигиена питания. Руководство для врачей / А. А. Королев. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. Гигиена. Compendium: учебное пособие / В. И. Архангельский, П. И. Мельниченко. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 392 с. Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям [Электронный ресурс]: учебное пособие / Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015. Питание здорового ребенка: руководство / Р. Р. Кильдиярова. 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 192 с.	ЭБС Конс. студ. ЭБС Конс. студ. ЭБС Конс. студ. ЭБС Конс. студ.	
	Всего студентов		49	Всего экземпляров		
				Дополнительная литература: Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие / Под ред. В.Р. Кучмы. 2012. - 560 с. Руководство к практическим занятиям по военной гигиене [Электронный ресурс]: учебное пособие / Архангельский В.И., Бабенко О.В. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015. Королев А. А. Гигиена питания: учебник для студентов вузов / А. А.Королев. - Москва: Академия, 2007. - 528 с.	ЭБС Конс. студ. ЭБС Конс. студ. ЭБС Конс. студ.	

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра общей гигиены

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРОЙ
на 2020-2021 учебный год

По дисциплине	Гигиена питания (наименование дисциплины)
По специальности	Медико-профилактическое дело, 32.05.01 (наименование и код специальности)

Код направ- правления подго- товки	Курс	Семестр	Число студентов	Список литературы	Кол-во экземпляров	Кол-во экз. на одного обу- чаю- щегося
32.05.01	4,5,6	8,9, 10, 11	49	Основная литература: 1. Гигиена питания. Руководство для врачей / А. А. Королев. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. 2. Гигиена. Compendium: учебное пособие / В. И. Архангельский, П. И. Мельниченко. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 392 с. 3. Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям [Электронный ресурс] : учебное пособие / Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015. 4. Питание здорового ребенка : руководство / Р. Р. Кильдиярова. 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 192 с.	ЭБС Конс. студ. ЭБС Конс. студ. ЭБС Конс. студ. ЭБС Конс. студ.	
	Всего студентов		49	Всего экземпляров		
				Дополнительная литература: 1. Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие / Под ред. В.Р. Кучмы. 2012. - 560 с. 2. Руководство к практическим занятиям по военной гигиене [Электронный ресурс] : учебное пособие / Архангельский В.И., Бабенко О.В. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015.	ЭБС Конс. студ. ЭБС Конс. студ.	

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра общей гигиены

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРОЙ
на 2019-2020 учебный год

По дисциплине Гигиена питания
(наименование дисциплины)

По специальности Медико-профилактическое дело, 32.05.01
(наименование и код специальности)

Код на- правле- ния подго- товки	Курс	Семестр	Число студентов	Список литературы	Кол-во экземпляров	Кол-во экз. на одного обу- чаю- щегося
32.05.01	4,5,6	8,9, 10, 11	36	Основная литература: 1. Гигиена. Compendium: учебное пособие / В. И. Архангельский, П. И. Мельниченко. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 392 с. 2. Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям [Электронный ресурс] : учебное пособие / Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015. 3. Питание здорового ребенка : руководство / Р. Р. Кильдиярова. 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 192 с.	ЭБС Конс. студ. ЭБС Конс. студ. ЭБС Конс. студ.	
	Всего студентов		36	Всего экземпляров		
				Дополнительная литература: 1. Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие / Под ред. В.Р. Кучмы. 2012. - 560 с. 2. Руководство к практическим занятиям по военной гигиене [Электронный ресурс] : учебное пособие / Архангельский В.И., Бабенко О.В. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015.	ЭБС Конс. студ. ЭБС Конс. студ.	

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра общей гигиены

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРОЙ
на 2018-2019 учебный год

По дисциплине

Гигиена питания

(наименование дисциплины)

По специальности

Медико-профилактическое дело, 32.05.01

(наименование и код специальности)

Код направления подготовки	Курс	Семестр	Число студентов	Список литературы	Кол-во экземпляров	Кол-во экз. на одного обучающегося
32.05.01	4,5,6	8,9,10,11	36	Основная литература: 1. Гигиена. Compendium: учебное пособие / В. И. Архангельский, П. И. Мельниченко. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 392 с. 2. Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям [Электронный ресурс] : учебное пособие / Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015.	ЭБС Конс. студ. ЭБС Конс. студ.	
	Всего студентов		36	Всего экземпляров		
				Дополнительная литература: 1. Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие / Под ред. В.Р. Кучмы. 2012. - 560 с. 2. Руководство к практическим занятиям по военной гигиене [Электронный ресурс] : учебное пособие / Архангельский В.И., Бабенко О.В. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015.	ЭБС Конс. студ. ЭБС Конс. студ.	

ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Перечень лицензионного программного обеспечения

2021 – 2022 учебный год

1. Windows Server Standard 2012 Russian OLP NL Academic Edition 2 Proc;
2. Windows Remote Desktop Services CAL 2012 Russian OLP NL Academic Edition Device CAL (10 шт.);
3. Desktop School ALNG Lic SAPk MVL A Faculty (300 шт.);
4. Dream Spark Premium Electronic Software Delivery (1 year) Renewal (1 шт.);
5. Dr. Web Desktop Security Suite Комплексная защита с централизованным управлением – 450 лицензий;
6. Dr. Web Desktop Security Suite Антивирус с централизованным управлением – 15 серверных лицензий;
7. Lync Server 2013 Russian OLP NL Academic Edition. Срок действия лицензии: бессрочно;
8. Lync Server Enterprise CAL 2013 Single OLP NL Academic Edition Device Cal (20 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
9. ABBYY Fine Reader 11 Professional Edition Full Academic (10 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
10. ABBYY Fine Reader 11 Professional Edition Full Academic (20 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
11. ABBYY Fine Reader 12 Professional Edition Full Academic (10 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
12. Chem Office Professional Academic Edition. Срок действия лицензии: бессрочно;
13. Chem Craft Windows Academic license (10 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
14. Chem Bio Office Ultra Academic Edition. Срок действия лицензии: бессрочно;
15. Statistica Base for Windows v.12 English / v. 10 Russian Academic (25 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно.
16. Программный продукт «Система автоматизации библиотек ИРБИС 64» Срок действия лицензии: бессрочно.
17. Программное обеспечение «АнтиПлагат» с 07.07.2021 г. по 06.07.2022 г.

ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Перечень лицензионного программного обеспечения

2020 – 2021 учебный год

1. Windows Server Standard 2012 Russian OLP NL Academic Edition 2 Proc;
2. Windows Remote Desktop Services CAL 2012 Russian OLP NL Academic Edition Device CAL (10 шт.);
3. Desktop School ALNG Lic SAPk MVL A Faculty (300 шт.);
4. Dream Spark Premium Electronic Software Delivery (1 year) Renewal (1 шт.);
5. Dr. Web Desktop Security Suite Комплексная защита с централизованным управлением – 450 лицензий;
6. Dr. Web Desktop Security Suite Антивирус с централизованным управлением – 15 серверных лицензий;
7. Lync Server 2013 Russian OLP NL Academic Edition. Срок действия лицензии: бессрочно;
8. Lync Server Enterprise CAL 2013 Single OLP NL Academic Edition Device Cal (20 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
9. ABBYY Fine Reader 11 Professional Edition Full Academic (10 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
10. ABBYY Fine Reader 11 Professional Edition Full Academic (20 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
11. ABBYY Fine Reader 12 Professional Edition Full Academic (10 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
12. Chem Office Professional Academic Edition. Срок действия лицензии: бессрочно;
13. Chem Craft Windows Academic license (10 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
14. Chem Bio Office Ultra Academic Edition. Срок действия лицензии: бессрочно;
15. Statistica Base for Windows v.12 English / v. 10 Russian Academic (25 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно.
16. Программный продукт «Система автоматизации библиотек ИРБИС 64» Срок действия лицензии: бессрочно.
17. Программное обеспечение «АнтиПлагат» с 07.07.2020 г. по 06.07.2021 г..

ЛИСТ ДОПОЛНЕНИЙ И ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Перечень лицензионного программного обеспечения

2019 – 2020 учебный год

1. Windows Sarver Standard 2012 Russian OLP NL Academic Edition 2 Proc;
2. Windows Remote Desktop Services CAL 2012 Russian OLP NL Academic Edition Device CAL (10 шт.);
3. Desktop School ALNG Lic SAPk MVL A Faculty (300 шт.);
4. Dream Spark Premium Electronic Software Delivery (1 year) Renewal (1 шт.);
5. Dr. Web Desktop Security Suite Комплексная защита с централизованным управлением – 450 лицензий;
6. Dr. Web Desktop Security Suite Антивирус с централизованным управлением – 15 серверных лицензий;
7. Lync Server 2013 Russian OLP NL Academic Edition. Срок действия лицензии: бессрочно;
8. Lync Server Enterprise CAL 2013 Single OLP NL Academic Edition Device Cal (20 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
9. ABBYY Fine Reader 11 Professional Edition Full Academic (10 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
10. ABBYY Fine Reader 11 Professional Edition Full Academic (20 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
11. ABBYY Fine Reader 12 Professional Edition Full Academic (10 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
12. Chem Office Professional Academic Edition. Срок действия лицензии: бессрочно;
13. Chem Craft Windows Academic license (10 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
14. Chem Bio Office Ultra Academic Edition. Срок действия лицензии: бессрочно;
15. Statistica Base for Windows v.12 English / v. 10 Russian Academic (25 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно.
16. Программный продукт «Система автоматизации библиотек ИРБИС 64» Срок действия лицензии: бессрочно.
17. Программное обеспечение «АнтиПлагиат» с 07.07.2019 г. по 06.07.2020 г..

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Перечень лицензионного программного обеспечения

2018 – 2019 учебный год

1. Windows Sarver Standard 2012 Russian OLP NL Academic Edition 2 Proc;
2. Windows Remote Desktop Services CAL 2012 Russian OLP NL Academic Edition Device CAL (10 шт.);
3. Desktop School ALNG Lic SAPk MVL A Faculty (300 шт.);
4. Dream Spark Premium Electronic Software Delivery (1 year) Renewal (1 шт.);
5. Dr. Web Desktop Security Suite Комплексная защита с централизованным управлением – 450 лицензий;
6. Dr. Web Desktop Security Suite Антивирус с централизованным управлением – 15 серверных лицензий;
7. Lync Server 2013 Russian OLP NL Academic Edition. Срок действия лицензии: бессрочно;
8. Lync Server Enterprise CAL 2013 Single OLP NL Academic Edition Device Cal (20 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
9. ABBYY Fine Reader 11 Professional Edition Full Academic (10 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
10. ABBYY Fine Reader 11 Professional Edition Full Academic (20 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
11. ABBYY Fine Reader 12 Professional Edition Full Academic (10 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
12. Chem Office Professional Academic Edition. Срок действия лицензии: бессрочно;
13. Chem Craft Windows Academic license (10 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно;
14. Chem Bio Office Ultra Academic Edition. Срок действия лицензии: бессрочно;
15. Statistica Base for Windows v.12 English / v. 10 Russian Academic (25 шт.). Срок действия лицензии: бессрочно.
16. Программный продукт «Система автоматизации библиотек ИРБИС 64» Срок действия лицензии: бессрочно.
17. Программное обеспечение «АнтиПлагат» с 07.07.2018 г. по 06.07.2019 г..

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра общей гигиены

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

БАНК КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ И ВОПРОСОВ ПО ОТДЕЛЬНЫМ ТЕМАМ И В ЦЕЛОМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине	«Гигиена питания» (наименование дисциплины)
По специальности	«Медико-профилактическое дело» 32.05.01 (наименование и код специальности)

ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13

3.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства		
				Форма	Кол-во вопросов в задании	Кол-во независимых вариантов
1.	2	3	4	5	6	7
1.	8	ВК.ТК.ПК	Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания	Тесты, задачи	10	4
2.	9	ВК.ТК.ПК	Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Тесты, задачи	6	4
3.	10	ВК.ТК.ПК	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	Тесты, задачи	10	5
4.	10	ВК.ТК.ПК	Алиментарно-зависимые заболевания. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.	Тесты, задачи	10	4
5.	11	ВК.ТК.ПК	Требования к организации оценки питания различных групп .	Тесты, задачи	10	5

3.2. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ

ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13

1. Принципы организации лечебно–профилактического питания рабочих, занятых на производствах с вредными и особо вредными условиями труда.
2. Научные принципы и теоретические основы лечебно–профилактического питания.
3. Особенности организации лечебного питания в лечебно–профилактических учреждениях при различных заболеваниях.
4. Роль питания в профилактике заболеваний обмена веществ (сердечно–сосудистых, эндокринных, онкологических заболеваний).
5. Влияние загрязнения продуктов питания чужеродными веществами химической и биологической природы на формирование алиментарнозависимых форм заболеваний населения.
6. Пищевые отравления (ботулизм, стафилококковый токсикоз и др.) и их профилактика.
7. Санитарно–эпидемиологическая оценка условий труда на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания.
8. Обогащенные и функциональные продукты питания, пре– и пробиотики.
9. Основные принципы и методы осуществления мониторинга за содержанием чужеродных химических веществ в пищевых продуктах.
10. Особенности санитарно–эпидемиологической оценки продуктов, содержащих ГМО.

3.3. ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13

1. Физиолого-гигиеническая оценка питания различных групп населения (трудящихся, студентов, лиц пожилого возраста, беременных и кормящих женщин и др.).
2. Оценка организации лечебного питания в лечебно–профилактическом учреждении.
3. Оценка организации диетического питания по месту учебы (работы).
4. Санитарно–эпидемиологическая оценка организации лечебно–профилактического питания на предприятиях с особо вредными условиями труда.
5. Санитарно–эпидемиологическая экспертиза проектов перепланировки предприятий пищевой промышленности (общественного питания, продовольственной торговли).
6. Санитарно–эпидемиологическая оценка новых видов диетических (лечебно–профилактических) продуктов питания.

3.4. ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ ПРИ РЕШЕНИИ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ, ПРОБЛЕМНЫХ СИТУАЦИЙ, РАССМОТРЕНИИ ПРОЕКТОВ И ДР.

ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13

1. Провести расчет суточных энерготрат, используя хронометражно–табличный метод.
2. Оценить пищевой статус (по антропометрическим показателям и симптомам витаминной обеспеченности организма).
3. Изучить фактическое питание студента методом 24-часового воспроизведения питания (анкетно–опросным методом, частотным методом).
4. Рассчитать химический состав и калорийность рациона питания, используя справочник или компьютерную программу.
5. Составить экспертное заключение по проекту перепланировки предприятия общественного питания (продовольственной торговли).
6. Составить экспертное заключение по проекту реконструкции пищевого промышленного предприятия.
7. Дать санитарно–эпидемиологическое заключение по результатам санитарно–химического исследования полимерных изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.
8. Оценить правильность выполнения меню–раскладки блюд лечебного питания по результатам лабораторных исследований.

9. Оценить соответствие химического состава и калорийности лечебных диет их целевому назначению.
10. Дать заключение по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы партии пищевых продуктов, загрязненных чужеродными химическими веществами (нитратами, токсичными элементами, пестицидами и др.), и решить вопрос о ее реализации.
11. Дать заключение по результатам микробиологического контроля качества пищевых продуктов и санитарного режима на предприятии (на примере ситуационных задач).
12. Разработать мероприятия по профилактике пищевых отравлений (на примере предложенных ситуаций).
13. Разработать примерную программу производственного контроля для предприятия общественного питания (продовольственной торговли).
14. Разработать примерную программу производственного контроля (с указанием критических контрольных точек производственного процесса) за изготовлением различных видов пищевых продуктов (мяса и мясопродуктов, колбасных изделий, молока, хлебобулочных и кондитерских изделий).
15. Провести санитарно-эпидемиологическое обследование пищевого объекта и составить акт по результатам мероприятий по контролю на предприятиях продовольственной торговли (общественного питания, пищевой промышленности).
16. Провести расчёт суточных энерготрат, используя хронометражно-табличный метод. Оценить пищевой статус (по антропометрическим показателям и симптомам витаминной обеспеченности организма).
17. Изучить фактическое питание студента методом 24-часового воспроизведения питания (анкетно-опросным методом, частотным методом).
18. Рассчитать химический состав и калорийность рациона питания, используя справочник или компьютерную программу.
19. Составить экспертное заключение по проекту перепланировки предприятия общественного питания (продовольственной торговли).
20. Составить экспертное заключение по проекту реконструкции пищевого промышленного предприятия.
21. Дать санитарно-эпидемиологическое заключение по результатам санитарно-химического исследования полимерных изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.
22. Оценить правильность выполнения меню-раскладки блюд лечебного питания по результатам лабораторных исследований.
23. Оценить соответствие химического состава и калорийности лечебных диет их целевому назначению.
24. Дать заключение по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы партии пищевых продуктов, загрязненных чужеродными химическими веществами (нитратами, токсичными элементами, пестицидами и др.), и решить вопрос о ее реализации.
25. Дать заключение по результатам микробиологического контроля качества пищевых продуктов и санитарного режима на предприятии (на примере ситуационных задач).
26. Разработать мероприятия по профилактике пищевых отравлений (на примере предложенных ситуаций).
27. Разработать примерную программу производственного контроля для предприятия общественного питания (продовольственной торговли).
28. Разработать примерную программу производственного контроля (с указанием критических контрольных точек производственного процесса) за изготовлением различных видов пищевых продуктов (мяса и мясопродуктов, колбасных изделий, молока, хлебобулочных и кондитерских изделий).
29. Провести санитарно-эпидемиологическое обследование пищевого объекта и составить акт по результатам мероприятий по контролю на предприятиях продовольственной торговли (общественного питания, пищевой промышленности).

3.5. ТЕСТОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО, ПРОМЕЖУТОЧНОГО И ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ

ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13

Используются различные виды тестовых заданий для проведения текущего контроля по всем разделам дисциплины, а также промежуточный и итоговый тестовый контроль.

1. Возможными путями использования условно-пригодных продуктов питания являются:

- а) передача на корм животным по согласованию с органами ветеринарного надзора
- б) использование в питании после тепловой обработки (+)
- в) использование в приготовлении многокомпонентных блюд (+)
- г) направляются на техническую утилизацию

2. Реакция на обнаружение фосфатазы в молоке используется для выявления:

- а) кислотности молока
- б) термической обработки молока (+)
- в) бактериальной обсемененности молока
- г) фальсификации молока

3. Промежуточные хозяева в цикле развития дифиллоботриоза:

- а) вислоногие рачки, циклопы (+)
- б) моллюски
- в) рыбы карповых (язь, лещ и др.)
- г) хищные озерные и речные рыбы (щука, налим и др.) (+)
- д) морские породы рыб

4. Возникновение болезни «Миномата» обусловлено избыточным поступлением с пищевыми продуктами

- а) меди
- б) свинца
- в) кадмия
- г) ртути (+)

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 устанавливает гигиенические требования к содержанию в пищевых продуктах следующих радионуклидов:

- а) цезий-137 (+)
- б) стронций-90 (+)
- в) йод-131
- г) калий-40

3.6. СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ

ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13

ЗАДАЧА № 1.

В ходе проверки продовольственной базы представителями органов Роспотребнадзора установлено, что в овощехранилище находится сельхозпродукция, выращенная в открытом грунте: арбузы – 15 т, перец сладкий – 5 т, кабачки – 3 т.

В присутствии администратора овощехранилища был произведен отбор образцов от каждой партии овощной продукции в количестве, установленном Государственным стандартом, и оформлен акт отбора проб.

Результаты лабораторного исследования продукции на содержание нитратов:

арбузы - 60 мг/кг

перец сладкий - 250 мг/кг

кабачки - 465 мг/кг

Задание:

1. Используя СанПиН 2.3.2.1078 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов", дайте заключение по образцам исследованной продукции.
2. Дайте рекомендации о возможности и условиях использования в питании населения сельхозпродукции с повышенным содержанием нитратов.

ЗАДАЧА № 2.

На масложировом комбинате специалистом Роспотребнадзора в соответствии с планом проведения надзорных мероприятий был отобран и направлен в лабораторию средний обра-

зец масла сливочного коровьего, для определения уровня нормируемых токсичных элементов.

В результате лабораторного исследования установлен следующий уровень токсичных элементов (мг/кг):

свинец - 0,2

мышьяк - 0,9

кадмий - 0,035

ртуть - 0,01

Задание:

Составьте мотивированное заключение о качестве масла в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1078-01, возможности и путях его реализации.

ЗАДАЧА № 3.

При проведении плановых мероприятий по контролю на пищеблоке больницы была отобрана проба 2-го блюда (кнели куриные паровые с картофельным пюре) с целью оценки выполнения меню-раскладки в соответствии с «Методическими указаниями по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (29.12.86 г).

Проба блюда с актом отбора пробы и меню-раскладкой доставлены в санитарно-химическую лабораторию ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Санкт-Петербург».

1. Данные меню-раскладки.

Наименование блюда: Кнели куриные паровые с картофельным пюре.

Продукты	Вес – брутто, г
Курица	250
Масло сливочное	5
Мука пшеничная	5
Молоко	50
Картофель	210
Молоко	50
Масло растительное (подсолнечное)	10
Выход:	315

2. Результаты лабораторных исследований:

Вес блюда – 305 г

сухой остаток – 38 г

жир – 9 г

белок – 2 г

Задание:

Рассчитать химический состав и калорийность блюда по меню-раскладке с учетом потерь пищевых веществ при тепловой обработке.

Рассчитать процент выполнения меню-раскладки по белкам, жирам, углеводам, калорийности.

Дать заключение: оценить выполнение меню-раскладки.

ЗАДАЧА № 4.

В лабораторию ФГУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии" с молокозавода поступили на исследование в соответствии с программой производственного контроля образцы молока, взятые из цеха пастеризации, с целью проверки эффективности пастеризации.

Установлено: Реакция на фосфатазу "отрицательная", реакция на пероксидазу "положительная". КМАФАнМ – 1×10^5 КОЕ/г; БГКП – в 0,01 не обнаружены.

Задание:

1. Какое заключение можно дать по результатам лабораторных исследований об эффективности пастеризации молока и его качестве?
2. Какой режим пастеризации проводился на молокозаводе в отношении данной партии молока?

4.2.

Раздел «Гигиена водоснабжения населенных мест»

1. Санитарно–гигиеническое значение микроэлементов питьевой воды в формировании здоровья населения.
2. Токсиколого–гигиеническая характеристика современных полимерных материалов и конструкций, используемых в системах централизованного хозяйственно–питьевого водоснабжения населенных мест.
3. Сравнительная санитарно–гигиеническая характеристика реагентных методов обеззараживания воды на водопроводных станциях.
4. Санитарно–гигиеническая характеристика схем коррекции минерального состава питьевой воды.
5. Гигиеническая характеристика электрохимических методов обработки воды на водопроводных станциях.
6. Гигиеническая проблема содержания хлорорганических соединений в воде питьевой.
7. Санитарно–гигиеническая характеристика влияния солей тяжелых металлов на организм человека при использовании воды питьевой.
8. Диоксины — как гигиеническая проблема.
9. Гигиеническая оценка современных отечественных и зарубежных индивидуальных водочистительных устройств.

Раздел «Гигиенические проблемы регламентации ксенобиотиков в объектах окружающей среды».

1. Сравнительная характеристика гигиенического нормирования химических веществ в питьевой воде в Российской Федерации и за рубежом.
2. Принципы и схема гигиенического нормирования химических веществ в воде водоемов хозяйственно–питьевого и культурно–бытового использования.
3. Особенности изучения сенсibiliзирующего действия при нормировании химических веществ в водной среде.
4. Особенности изучения общетоксического при нормировании химических веществ в водной среде.
5. Особенности изучения мутагенного действия при нормировании химических веществ в водной среде.
6. Особенности изучения канцерогенного действия при нормировании химических веществ в водной среде.
7. Особенности изучения эмбриотоксического действия при нормировании химических веществ в водной среде.
8. Особенности изучения гонадотоксического действия при нормировании химических веществ в водной среде.
9. Современные экспресс — экспериментальные методы установления ПДК химических веществ в объектах окружающей среды.
10. Значение биотестирования в проблеме гигиенического нормирования химических веществ в водной среде.
11. Гигиенические проблемы трансформации химических веществ в водной среде.

Раздел «Санитарная охрана водных объектов».

1. Влияние промышленных сточных вод (ЦБП, нефтехимической промышленности) на санитарное состояние и процессы самоочищения водоемов.
2. Проблемы евтрофикации и стратификации водоемов.
3. Современные методы обезвреживания промышленных сточных вод.

4. Гигиеническая оценка компактных установок по обезвреживанию хозяйственных сточных вод.

Раздел «Гигиена почвы».

1. Принципы и схемы установления ПДК химических веществ в почве.

2. Санитарно–гигиеническая оценка методов обезвреживания промышленных токсичных отходов.

3. Санитарно–гигиеническая оценка методов обезвреживания биологически опасных отходов.

4. Влияние почвы на состояние воды, воздуха; миграция ксенобиотиков по пищевым цепям.

Раздел «Гигиенический мониторинг окружающей среды».

1. Гигиенический мониторинг состояния водных объектов и качества питьевой воды в проблеме охраны здоровья населения.

2. Гигиенический мониторинг состояния воздушной среды в проблеме охраны здоровья населения.

3. Эколого–гигиеническая проблема урбанизации.

4. Санитарно–гигиеническое состояние помещений жилых и общественных зданий и здоровье населения.

5. Гигиеническая проблема радона и ДПР.

Раздел «Физические факторы окружающей среды».

1. Влияние городского и бытового шума на здоровье населения.

2. Электромагнитное излучение и его влияние на условия проживания населения.

3. Компьютеризация как гигиеническая проблема.

4. Гигиенические подходы к оценке комплексного влияния физических и химических факторов на здоровье и условия проживания населения.

Раздел 6
Организация и проведение надзора
за питанием человека

ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ

- 6.001. Допустимое суточное потребление холестерина по эпидемиологическим рекомендациям ФАО - ВОЗ, не более, мг
а) 100 б) 200 в) 300 г) 500
- 6.002. Оптимальным соотношением белков, жиров и углеводов в рационах взрослого трудоспособного населения является
а) 1:1:4 б) 1:0,8:5 в) 1:1,2:4,6 г) 1:0,8:3 д) 1:1:6
- 6.003. В питании взрослого населения белок животного происхождения от общего количества белка должен составлять, %
а) 35 б) 45 в) 55 г) 60
- 6.004. Рекомендуемые коэффициенты для расчета энергетической ценности пищевых продуктов
а) белки - 4 ккал/г, углеводы - 4 ккал/г, жиры - 9 ккал/г, органические кислоты - 3 ккал/г, этанол - 7 ккал/г
б) белки - 4,3 ккал/г, углеводы - 4,1 ккал/г, жиры - 9,3 ккал/г, органические кислоты - 3,75 ккал/г, этанол - 3,07 ккал/г
- 6.005. Наиболее благоприятное соотношение между солями кальция и фосфора в рационе взрослого человека
а) 1:1 б) 1:1,5 в) 1:2 г) 1:2,5
- 6.006. Допустимое суточное потребление насыщенных жирных кислот по рекомендациям ФАО - ВОЗ, не более, г
а) 15 б) 25 в) 50
- 6.007. Допустимое суточное потребление натрия в соответствии по рекомендациям ФАО - ВОЗ, не более, мг
а) 2400 (что соответствует 6,15 г пищевой соли)
б) 4800 (12,30 г пищевой соли)
в) 7200 (18, 45 г пищевой соли)
- 6.008. Остеопороз вызывается недостаточностью витамина
а) А б) В₁ в) С г) D
- 6.009. Основной источник витамина Е в питании
а) растительное масло б) зеленые овощи в) молочные продукты
- 6.010. Основной источник витамина Р в питании
а) растительные продукты б) животные продукты
- 6.011. Наименьший удельный вес белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в одноразовой порции или в 100 г (мл) пищевого продукта, который должен указываться на этикетке
а) 0,5% б) 1,0% в) 2% г) 3%
- 6.012. Основным методом изучения организованного питания является
а) лабораторный б) статистический
- 6.013. Наименьший удельный вес минеральных веществ и витаминов в одноразовой порции или в 100 г (мл) пищевого продукта, который должен приводиться на этикетке
а) 0,5% б) 1,0% в) 2% г) 5%
- 6.014. При выборе путей освобождения пищевого сырья и пищевых продуктов необходимо руководствоваться тем, что в более поздний период аварийной ситуации критическими радионуклидами будут являться
а) изотопы стронция, цезия в) все указанные изотопы
б) изотопы йода ни один из указанных изотопов
- 6.015. Более 20% белка содержат следующие растительные продукты
а) хлебные б) бобовые в) масличные
- 6.016. Периодичность производственного контроля определяется
а) технологическими условиями
б) санитарными нормами и правилами
в) программой производственного контроля
г) ГОСТами
- 6.017. Влажность муки не должна превышать, %
а) 5 б) 10 в) 15 г) 20
- 6.018. Пищевую ценность продукта характеризует содержание
а) пищевых веществ в) остатков пестицидов

- б) пищевых добавок г) воды
- 6.019. Безопасность пищевых продуктов характеризует содержание
а) пищевых веществ б) контаминантов в) воды
- 6.020. Готовые блюда в предприятиях общественного питания должны быть
реализованы в течение, час
а) 1-2 б) 2-3 в) 4-6
- 6.021. Пищевые продукты не должны иметь посторонних
а) запахов в) включений
б) привкусов г) запахов, привкусов и включений
- 6.022. Наибольшую потенциальную опасность в общественном питании
представляют нарушения
а) температурных условий хранения сырья
б) сроков реализации полуфабрикатов
в) заключительного этапа приготовления и реализации пищи

- 6.023. Продукты питания, с которыми чаще всего связано возникновение сальмонеллезов
а) кондитерские изделия с кремом
б) молочные продукты
в) мясо и мясопродукты
г) грибные консервы домашнего изготовления
- 6.024. Инкубационный период стафилококкового токсикоза, как правило, менее (час)
а) 10 б) 8 в) 6
- 6.025. Размножение стафилококков в кремовых кондитерских изделиях прекращается при концентрации сахара в водной фазе свыше, %
а) 60 б) 50 в) 40 г) 30
- 6.026. Размножение патогенных стафилококков прекращается при температуре, (°C)
а) 10-12 б) 8-10 в) 5-8 г) 4
- 6.027. Производственный контроль (в том числе лабораторные исследования и испытания) показателей безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов должны осуществлять
а) индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления, ввоза и оборота пищевых продуктов
б) органы ЦГСЭН
в) и те, и другие
- 6.028. Основной путь поступления радионуклидов в организм на загрязненной территории
а) аэрозольный в) пищевой
б) водный г) кожно-резорбтивный
- 6.029. Пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников и не содержащие ДНК и белок, в дополнительном этикетировании
а) нуждаются б) не нуждаются
- 6.030. Наиболее лабильными и меняющимися в первую очередь показателями пищевого статуса являются показатели обмена
а) белкового б) витаминного в) углеводного г) минерального
- 6.031. Для правильного определения массы порционного блюда необходимо взвесить порций
а) 3 б) 5 в) 10 г) 15
- 6.032. Данные лабораторного определения энергоценности и химического состава блюда или рациона не должны отличаться от расчетных более чем на, %
а) 3 б) 5 в) 10 г) 15
- 6.033. Удельный вес жира растительного происхождения от общего количества жира в рационе традиционного питания взрослого человека, проживающего в средней полосе России, должен составлять, (%)
а) 30 б) 50 в) 70 г) 90
- 6.034. Пищевое отравление, связанное с употреблением свежеприготовленного блюда, подвергшегося термической обработке (кипячению)
а) ботулизм
б) отравление вызванное бактериями группы *Proteus*
в) отравление вызванное токсином *Staphylococcus aureus*
- 6.035. Пробы продуктов и блюд, смывы для микробиологического анализа должны быть доставлены в бактериологическую лабораторию не позднее, (час)
а) 1 б) 2 в) 3
- 6.036. Укажите наиболее правильное определение понятия «диетическое» питание
а) диетическим называется питание, которое предназначено для лечения больных в лечебно-профилактических учреждениях
б) диетическим называется питание, которое предназначено для лечения хронических больных в условиях трудовой и бытовой деятельности без помещения в лечебный стационар
в) диетическим называется такое питание, которое предназначено для

- лечения больных с помощью специальных диет
- 6.037. С гигиенической точки зрения лучшими шприцами для наполнения колбасных оболочек фаршем можно считать
 а) механические в) пневматические
 б) гидравлические и вакуумные
- 6.038. Маркировка на инвентаре и оборудовании необходима для предупреждения
 а) загрязнения продуктов микроорганизмами в процессе их изготовления
 б) пищевых отравлений немикробной природы, обеспечения высоких органолептических показателей качества кулинарных изделий
- 6.039. Режим ручного мытья столовой посуды на предприятиях общественного питания
 а) удаление остатков пищи, мытье в теплой воде (40°C) с добавлением моющих средств, мытье в горячей воде с добавлением моющих средств в 2 раза меньшем количестве, чем в предыдущую ванну, ополаскивание посуды горячей проточной водой (не ниже 65°C), просушивание посуды на стеллажах, дезинфекция в конце рабочего дня
 б) удаление остатков пищи, мытье в холодной воде, мытье в горячей воде (65°C и выше), ополаскивание водой, дезинфекция в 0,5% растворе хлорной извести, просушивание
 в) удаление остатков пищи, мытье в горячей воде с добавлением моющих средств, ополаскивание водой, дезинфекция в 0,5% растворе хлорной извести, просушивание на стеллажах
- 6.040. Для пищевых продуктов из генетически модифицированных источников (ГМИ) обязательна информация в России (на 2003г.) при содержании компонентов ГМИ более
 а) 1% б) 2% в) 3% г) 5%
- 6.041. Требования, предъявляемые к хранению хлеба на предприятиях общественного питания
 а) хлеб хранят на стеллажах, в шкафах в специальном помещении; дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции; при уборке шкафов следует сметать с полок крошки и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать 1 % раствором уксусной кислоты; ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно
 б) хлеб хранят в таре с плотно закрывающимися крышками
- 6.042. От предприятия торговли, от окон и дверей жилых домов мусоросборники должны располагаться на расстоянии, м
 а) не менее 25 б) более 35 в) не более 10
- 6.042. От предприятия торговли, от окон и дверей жилых домов мусоросборники должны располагаться на расстоянии, м
 а) не менее 25 б) более 35 в) не более 10
- 6.043. Распределение энергоценности рациона по приемам пищи, рекомендуемое при четырехкратном питании
 а) 15%, 50%, 20%, 15% б) 30%, 40%, 15%, 5%
 в) 25%, 25%, 25%, 25% г) 25%, 35%, 15%, 25%
- 6.044. Официальное определение понятия "пищевое отравление" - это
 а) заболевания, связанные с принятием пищи, в которой содержатся вредные для организма контаминанты
 б) заболевания, связанные с употреблением пищи, массивно обсемененной микроорганизмами
 в) острые, редко хронические, неконтагиозные заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсемененной определенными видами микроорганизмов или содержащей токсические вещества микробной или немикробной природы
- 6.045. Особенность пищевого отравления, отличающая его от инфекционного заболевания
 а) внезапное начало заболевания б) короткий инкубационный период
 в) связь заболевания с приемом пищи г) неконтагиозность
- 6.046. Принцип построения существующей классификации пищевых отравлений
 а) клинический б) эпидемиологический в) этиопатогенетический

- 6.047. Решающим фактором, способствующим возникновению пищевых отравлений микробной природы, является
- а) наличие источника заболевания
 - б) обсеменение пищевого продукта специфическим возбудителем
 - в) недостаточная тепловая обработка сырья или полуфабрикатов
 - г) наличие благоприятных условий для размножения возбудителя в готовой пище
- 6.048. В профилактике пищевых отравлений ядовитыми растениями ведущим направлением является
- а) санитарно-просветительная работа среди населения
 - б) соблюдение установленных санитарных режимов при изготовлении пищевых продуктов
 - в) соблюдение технологических требований при изготовлении пищи
 - г) организация лабораторного контроля
- 6.049. Оформление удостоверения качества и безопасности на пищевые продукты общественного питания
- а) требуется
 - б) не требуется
- 6.050. Санитарный врач перед началом расследования пищевого отравления прежде всего обязан
- а) установить связь с лечащим врачом для выяснения общих клинических симптомов у заболевших
 - б) выявить продукт, общий для всех пострадавших
 - в) установить источник заболевания
 - г) установить причину заболевания
- 6.051. Ведущим направлением в профилактике отравлений токсичными металлами является
- а) санитарно-просветительная работа
 - б) контроль за выполнением санитарных режимов при изготовлении пищевых продуктов
 - в) контроль за выполнением технологических режимов при изготовлении пищевых продуктов
 - г) организация лабораторного контроля за соблюдением допустимого уровня содержания токсичных металлов в пищевых продуктах
- 6.052. Изготовление пищевых продуктов, произведенное в соответствии с нормативными и техническими документами, должно подтверждаться изготовителем следующим документом
- а) заключением лаборатории о соответствии продуктов требованиям официальных документов
 - б) паспортом
 - в) удостоверением о качестве продуктов
 - г) удостоверением качества и безопасности
- 6.053. При неудовлетворительных результатах лабораторного исследования продукции необходимо
- а) повторно исследовать удвоенное количество образцов
 - б) проводить дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды, воздуха, санитарной одежды, рук работников
 - в) контролировать санитарно-гигиеническое состояние всех рабочих помещений
- 6.054. Периодичность производственного контроля определяется
- а) технологическими условиями
 - б) санитарными нормами и правилами
 - в) программой производственного контроля
 - г) ГОСТами
- 6.055. Критические значения индекса массы тела (индекс Кетле), предложенного ВОЗ для недостаточной массы тела

- а) менее 18,5 б) 18,5-24,9 в) 25,0 – 29.9 г) 30,0 – 39,9
- 6.056. Критические значения индекса массы тела (индекс Кетле), предложенного ВОЗ для нормальной массы тела
а) 18,5 – 24,9 б) 25,0 – 29,9 в) 30,0 – 39, 9
- 6.057. Для установления норм питания взрослого, трудоспособного населения учитываются
а) возраст и пол
б) возраст, рост, масса тела и пол
в) профессиональная деятельность, возраст и пол
- 6.058. Критические значения индекса массы тела (индекс Кетле), предложенного ВОЗ для избыточной массы тела
а) менее 18,5 в) 25,0-29,9 д) более 40
б) 18,5 –24,9 г) 30,0 – 39, 9
- 6.059. Группы, на которые подразделяют пищевые отравления по этиологическому принципу в принятой классификации
а) микробные, химического и животного происхождения
б) микробные, химического, животного и растительного происхождения
в) микробные, немикробные и не установленной этиологии
- 6.060. Профилактика профессиональных заболеваний является одной из задач предупредительного санитарно-гигиенического надзора на пищевых объектах
а) да б) нет в) в отдельных случаях
- 6.061. Обезвреживание токсинов бледной поганки возможно одним из следующих методов
а)высушивание г)отваривание с удалением отвара
б)консервирование д)невозможно никаким из указанных методов
в) обжариванием
- 6.062. Расследование пищевых отравлений должно начинаться
а) немедленно после получения извещения
б) после установления окончательного диагноза «пищевое отравление»
в) после представления в службу дополнительных сведений о характере заболеваний

- 6.063. Цель предупредительного санитарно-гигиенического надзора на пищевых объектах - создание условий, обеспечивающих
- а) строительство пищевого объекта
 - б) сохранение здоровья людей
 - в) проверку качества пищевого продукта
- 6.064. Состояние воздушной среды производственного помещения оказывать влияние на качество пищевого продукта
- а) может
 - б) не может
 - в) может в случаях, оговоренных технологическими требованиями
- 6.065. Пищевые отравления микробной природы по патогенетическому признаку подразделяются на группы
- а) инфекции, токсикоинфекции и токсикозы
 - б) токсикоинфекции, токсикозы и микотоксикозы
 - в) токсикоинфекции, токсикозы и смешанного патогенеза
 - г) инфекции, токсикоинфекции и смешанной этиологии
- 6.066. При проведении гигиенической экспертизы проекта оценка естественного освещения производственных помещений пищевого объекта проводится по материалам раздела проекта
- а) электротехнического
 - б) санитарно-технического
 - в) архитектурно-строительного
- 6.067. От энергоемкости суточного рациона белки должны составлять, (%)
- а) 10
 - б) 10 – 13
 - в) 18 – 20
 - г) 21 – 25
- 6.068. По аминокислотному составу к идеальному белку наиболее приближены белки
- а) мяса
 - б) молока
 - в) яиц
 - г) риса
- 6.069. Суточная потребность в витамине С взрослого человека, мг
- а) 50 - 60
 - б) 70 -100
 - в) 150 – 200
- 6.070. Лечебно-профилактическое питание применяется для
- а) лечения тяжелобольных
 - б) реабилитации здоровья после перенесенных профессиональных заболеваний
 - в) предупреждения нарушений здоровья работающих во вредных условиях труда
 - г) предупреждения нарушений здоровья работающих во вредных и особо вредных условиях труда и для повышения общей сопротивляемости организма
- 6.071. Основное условие, необходимое для возникновения стафилококкового токсикоза
- а) наличие источника токсигенных стафилококков
 - б) обсеменение стафилококками пищи
 - в) размножение стафилококков в пище
 - г) накопление в пище стафилококкового энтеротоксина
 - д) несоблюдение установленных режимов тепловой обработки пищи
- 6.072. При поступлении в организм значительных количеств кадмия с пищей и водой возникает заболевание
- а) гипертоническая болезнь
 - б) «итай-итай»
 - в) гастрит
 - г) гепатит

ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЕ ОТВЕТЫ

- 6.073 . Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов включают следующие группы микроорганизмов
- а) санитарно - показательные (КМАФАнМ, БГКП, бактерии семейства Enterobacteriaceae, энтерококки)
 - б) условно - патогенные микроорганизмы (E. Coli, S. Aureus, бактерии рода Proteus, B. Cereus и сульфитредуцирующие клостридии, Vibrio parahaemolyticus)
 - в) патогенные микроорганизмы (сальмонеллы и Listeria monocytogenes, бактерии рода Yersinia)
 - г) микроорганизмы порчи (дрожжи, плесневелые грибы, молочно-кислые микроорганизмы)
 - д) микроорганизмы заквасочной микрофлоры и пробиотические микроорганизмы
- 6.074 . Соответствие пищевых продуктов требованиям безопасности и пищевой ценности осуществляется следующими видами контроля
- а) производственный контроль
 - б) государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль
 - в) налоговый контроль
- 6.075 . Производственный контроль на пищевых предприятиях предполагает следующие мероприятия
- а) ознакомления с программой производственного контроля
 - б) контроля критических контрольных точек на этапах производства
 - в) лабораторного анализа сырья, продукции
 - г) организации досуга
- 6.076 . Целями производственного контроля являются
- а) сохранение здоровья населения
 - б) выпуск доброкачественной и безопасной продукции
 - в) охрана окружающей среды
 - г) сопровождение продукции качественной рекламой
- 6.077 . **Величина остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах зависит от**
- а) объема урожая
 - б) формы и концентрации примененного препарата
 - в) времени последней обработки и снятия урожая
 - г) вида обрабатываемой культуры
 - д) свойств пестицидов
- 6.078 . На предприятиях торговли и общественного питания необходимо контролировать
- а) отсутствие общих, встречных, перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции
 - б) выполнение производственного плана
 - в) соблюдение поточности технологического процесса
 - г) соблюдение поточности движения посетителей, исключение пересечения их с потоком сырья

- 6.079. В программу производственного контроля входят контроль
- а) наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов
 - б) осуществления лабораторных испытаний на производстве
 - в) дисциплины
 - г) организации медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц
- 6.080. Технический спирт сорта «Экстра» и этиловый (питьевой) высшей очистки отличаются содержанием
- а) альдегидов и сложных эфиров
 - в) жирных кислот
 - б) сивушных масел и сухого остатка
- 6.081. Лабораторные исследования при производственном контроле должны проводиться
- а) на границе санитарно - защитной зоны и в зоне влияния предприятия
 - б) на высоте 50м над предприятием
 - в) на территории и на рабочих местах
 - г) сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации
- 6.082. Мониторинг качества, безопасности пищевых продуктов и здоровья населения – это система
- а) наблюдения, анализа, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевой продукцией
 - б) наблюдения, анализа, оценки качества и безопасности питания
 - в) наблюдения, анализа, оценки здоровья населения
 - г) наблюдения образа жизни работающих
- 6.083. Понятие "пищевые добавки" включает
- а) вещества, которые вносят в продукты для улучшения их внешнего вида, вкусовых свойств
 - б) зуботики
 - в) естественные и синтетические вещества, которые преднамеренно вводятся в пищевые продукты в процессе их производства с целью придания им определенных качественных показателей
 - г) химические или натуральные вещества, прибавляемые в пищевые продукты для предотвращения их микробной и окислительной порчи
- 6.084. Разрешается использовать синтетические красители для
- а) хлебобулочных изделий
 - в) напитков
 - б) кондитерских изделий
 - г) мясных и молочных продуктов
- 6.085. Социально-гигиенический мониторинг питания населения предполагает исследования
- а) баланса продовольствия
 - б) потребления пищи населением и характеристики пищевого статуса
 - в) анализ заболеваемости населения
 - г) режима работы пищевых предприятий
- 6.086. При невозможности обеспечения потребности человека в микроэлементах за счет пищевых продуктов необходимо использовать следующие мероприятия
- а) массовый прием продуктов, содержащих микроэлементы и витамины
 - б) прием витаминно-минеральных комплексов (БАДов- нутрицевтиков)
 - в) уменьшение потребления жирных животных продуктов
- 6.087. Основные отличия БАД – парафармацевтиков от лекарств
- а) эффект реализуется путем инициации универсальных механизмов адаптационно-приспособительных реакций организма на воздействие раздражителей различной природы
 - б) количественные изменения параметров функционирования систем и органов организма лежат в пределах их физиологической нормы
 - в) широкий диапазон используемых доз, при которых БАДы оказывают свое нормализующее и корректирующее действие при отсутствии токсичных и побочных эффектов
 - г) вызывают некоторое токсическое действие на организм

- 6.088. Текущий санитарно-гигиенический надзор за применением полимерных материалов в гигиене питания включает надзор за
- а) пищевыми объектами, где применяются полимерные материалы для контакта с пищевыми продуктами
 - б) промышленными предприятиями по производству полимерных материалов для контакта с пищевыми продуктами
 - в) продажей посуды и тары, изготовленной из полимерных материалов
 - г) режимом труда на предприятиях, вырабатывающих полимерные изделия
- 6.089. Санитарный врач перед началом расследования пищевого отравления прежде всего обязан
- а) установить связь с лечащим врачом для выяснения общих клинических симптомов у заболевших
 - б) выявить продукт, общий для всех пострадавших
 - в) установить источник и причину заболевания
 - г) провести карантинные мероприятия
- 6.090. Санитарно – эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции включает
- а) проведение экспертизы документации
 - б) проведение лабораторных и инструментальных исследований и испытаний
 - в) принятие решения по результатам экспертизы продукции
 - г) проведение экспертизы маркетинга продукции
- 6.091. Санитарно-эпидемиологической экспертизе подлежит продукция
- а) производимая в РФ при постановке продукции на производство
 - б) производимая в РФ при изменении состава, комплектации, конструкции, технологического процесса производства, нормативной или технической документации на продукцию
 - в) ввозимая на территорию РФ
 - г) производимая на предприятиях общественного питания
- 6.092. Для оценки продовольственного сырья растительного происхождения обязательна информация о
- а) пестицидах, использованных при возделывании сельскохозяйственных культур, фумигации помещений, тары для их хранения, борьбы с вредителями продовольственных запасов
 - б) дате последней обработки ими
 - в) плане сельскохозяйственных работ
- 6.093. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции с обследованием условий производства включает
- а) прием и регистрацию заявки на проведение экспертизы
 - б) определение объема и стоимости работ, заключение договора с заявителем на проведение работ по экспертизе продукции с обследованием производства
 - в) проведение обследования производства и определение объема санитарно-эпидемиологической экспертизы образцов продукции в организации-заявителе
 - г) принятие решения по результатам экспертизы продукции и обследования производства
 - д) оформление, выдача заключения и внесение его в Реестр санитарно-эпидемиологических заключений на продукцию, прошедшую экспертизу

- 6.094. В центре гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора подлежат санитарно - эпидемиологической экспертизе
- а) пищевые продукты, обогащенные макро- и микронутриентами
 - б) биологически активные добавки к пище
 - в) пищевые продукты, полученные из генетически модифицированных источников
 - г) пищевые продукты, в т.ч. продовольственное сырье, изготовленное по новым технологиям и/или из ранее не используемых видов сырья и других компонентов
 - д) кондитерская продукция
 - е) материалы и изделия, контактирующие с пищевыми продуктами
- 6.095. Санитарными правилами запрещено использование для целей питания молока, полученного от животных с клиническим проявлением:
- а) бруцеллеза
 - б) туберкулеза
 - в) мастита
 - г) ящура
 - д) белково-энергетической недостаточности
- 6.096. Основными нарушениями питания современного человека в РФ являются дефицит
- а) полиненасыщенных жирных кислот
 - б) животных белков
 - в) витаминов
 - г) минеральных веществ
 - д) пищевых волокон
- 6.097. Микробиологические критерии безопасности пищевых продуктов
- а) санитарно-показательные и условно патогенные микроорганизмы
 - б) вирусы
 - в) патогенные микроорганизмы
 - г) дрожжи, плесени и молочнокислые микроорганизмы как показатели микробиологической стабильности продукта
 - д) микрофлора заквасок
- 6.098. Система социально-гигиенического мониторинга питания населения включает
- а) данные госкомитета о балансе продовольствия
 - б) сведения о потреблении пищевых продуктов
 - в) результаты оценки питания и пищевого статуса
 - г) сведения о демографической ситуации
 - д) данные состояния здоровья различных групп населения
- 6.099. Патология недостаточного питания
- а) белково-энергетическая недостаточность
 - б) витаминная недостаточность
 - в) минеральная недостаточность
 - г) недостаточность незаменимых полиненасыщенных жирных кислот
 - д) дисбиоз
- 6.100. Патология избыточного питания
- а) энергетическая избыточность (алиментарное ожирение)
 - б) белковая избыточность
 - в) витаминная избыточность
 - г) мочекаменная болезнь

Кафедра общей гигиены

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ, ВЫНОСИМЫХ НА ЭКЗАМЕН

По дисциплине	«Гигиена питания» (наименование дисциплины)
По специальности	«Медико-профилактическое дело» 32.05.01 (наименование и код специальности)

ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13

1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Её содержание и методы. Связь питания с другими науками.
2. История развития гигиены питания Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки о питании.
3. Пища как один из важнейших факторов внешней среды, воздействующих на организм человека и влияющих на его здоровье. Биологические и экологические аспекты проблемы питания.
4. Современное состояние и перспективы развития науки о питании. Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.
5. Белок как основа полноценного питания. Аминокислоты и их значение. Оценка белковой ценности продуктов питания. Рекомендуемые нормы потребности в белке.
6. Болезни недостаточности и избыточности белкового питания. Ликвидация дефицита полноценного белка.
7. Жиры и их значение в питании. Состав и свойства пищевых жиров. Потребность и нормирование жиров.
8. Роль полиненасыщенных жирных кислот в питании, источники, потребность в них. Фосфолипиды, стеролы их значение. Потребность. Источники.
9. Углеводы и их значение в питании. Классификация. Потребность. Источники. Некрахмальные полисахариды, пищевые волокна их физиологическое значение. Потребность. Источники.
10. Биологическая роль витаминов. Классификация. Нормы потребления. Основные причины гипо- и авитаминозов. Основные направления популяционной профилактики гиповитаминозов. Витаминизация пищевых продуктов и готовой пищи.
11. Витамин А, биологическая роль в организме, содержание в продуктах питания, потребность. Витамин С, биологическая роль в организме. Пищевые продукты – источники витамина С, методы контроля за содержанием его в продуктах питания.
12. Тиамин, рибофлавин, их биологическая роль, свойства, содержание в пищевых продуктах, потребность организма. Биологическая роль витамина РР и пиридоксина, потребность в них, содержание в пищевых продуктах.
13. Жирорастворимые витамины. Гипервитаминозы.

14. Минеральные вещества и их значение в питании, источники, нормы потребности. Заболевания, связанные с дефицитом и избытком поступления минеральных веществ. Основные направления популяционной профилактики микроэлементозов.
15. Кальций, калий, магний, железо: биологическая роль в организме, содержание в продуктах питания, потребность.
16. Йод, селен, цинк, медь: биологическая роль в организме, содержание в продуктах питания, потребность.
17. Нормирование витаминов и минеральных веществ в питании. Гигиенические аспекты обогащения пищевых продуктов микронутриентами.
18. Гигиенические требования к рациональному питанию. Режим питания. Основные требования к нему.
19. Теория сбалансированного, адекватного питания, как основа рационального питания. Анализ «модных» теорий диет.
20. Энергетические потребности человека, факторы, влияющие на них, методы определения.
21. Методы определения энергетической ценности и качественного состава пищевых продуктов, готовых блюд, рационов.
22. Состояние питания как гигиенический показатель. Методы изучения и оценки питания населения.
23. Пищевой статус и состояние здоровья. Методы изучения и оценки пищевого статуса. Биохимические маркеры пищевого статуса. Рекомендации по оптимизации фактического питания.
24. Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора. Пирамида здорового питания.
25. Алиментарная профилактика неинфекционных заболеваний (обменных, сердечно-сосудистых, желудочно-кишечных и др.). Понятие о профилактических (функциональных) пищевых продуктах.
26. Особенности питания в детском возрасте. Гигиенический контроль за питанием детей и подростков.
27. Питание лиц в пожилом возрасте и старости.
28. Питание населения в условиях экологического неблагополучия. Алиментарная адаптация.
29. Гигиенический контроль за состоянием и организацией питания населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки.
30. Продукты переработки зерна, их пищевая и биологическая ценность. Гигиенические критерии качества хлеба. Роль зерновых продуктов в формировании чужеродной нагрузки.
31. Значение растительных пищевых продуктов в питании. Контаминация растительных продуктов чужеродными соединениями.
32. Пищевая и биологическая ценность молока, его роль в питании различных групп населения.
33. Кисломолочные и обогащенные молочные продукты и их значение в питании. Технология их получения. Роль в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.
34. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Микробиологические и санитарно-химические показатели безопасности молока и молочных продуктов.
35. Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса.
36. Пищевая ценность колбасных изделий. Санитарно-гигиеническая характеристика технологического процесса их приготовления.
37. Пищевая и биологическая ценность рыбы.

38. Санитарно-эпидемиологическая роль рыбы и рыбных продуктов.
39. Значение яиц и яичных продуктов в питании населения. Гигиенические требования к качеству.
40. Значение баночных консервов и их роль в питании населения. Гигиенические требования к технологическому процессу изготовления и качеству баночных консервов.
41. Роль и значение консервирования пищевых продуктов в питании населения. Классификация методов консервирования пищевых продуктов и их гигиеническая оценка (консервирование антисептиками, антибиотиками, применение антиокислителей, копчение).
42. Консервирование пищевых продуктов методом изменения концентрации водородных ионов, повышением осмотического давления, ионизирующей радиацией и в поле ультравысокой частоты.
43. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Подзаконные правовые акты.
44. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ. Общие принципы нормирования ксенобиотиков в пищевых продуктах. Информация о качестве и безопасности.
45. Эколого-гигиенические аспекты охраны продовольственного сырья от контаминации чужеродными соединениями. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения.
46. Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пестицидов в сельскохозяйственном производстве. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов, содержащих остаточные количества пестицидов.
47. Пищевые продукты и продовольственное сырье - источники нитратов и нитритов в питании. Медицинские последствия нитратной нагрузки на организм. Профилактика отравлений нитратами.
48. Основные полимерные и синтетические материалы, контактирующие с пищевой продукцией, их характеристика. Порядок согласования их выпуска.
49. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов.
50. Экспертиза некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использование или уничтожение.
51. Стандартизация пищевых продуктов, её гигиеническое и правовое значение. Санитарно-эпидемиологическое нормирование. Сертификация.
52. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов и алиментарно-обусловленных заболеваний в системе социально-гигиенического мониторинга. Задачи, структура, показатели и порядок проведения.
53. Пищевые добавки - современная гигиеническая проблема. Классификация пищевых добавок и принципы нормирования их содержания в пищевых продуктах.
54. Продукты с повышенной пищевой ценностью. Обогащенные, функциональные пищевые продукты, БАД. Государственный санитарный надзор за оборотом БАД.
55. Генетически модифицированные источники пищи. Медико-биологические критерии, оценка качества и безопасность ГМИ. Организация госсанэпиднадзора за пищевой продукцией из ГМИ.
56. Пищевые отравления. Определение, классификация, структура.
57. Пищевые токсикоинфекции. Определение, этиология, патогенез. Общая характеристика вспышек.
58. Пищевые токсикоинфекции колибактериальной и протейной природы. Возбудители и их жизнеспособность в пищевых продуктах.

59. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов патогенными штаммами кишечной палочки и протеем. Клинико-эпидемиологические особенности и лабораторная диагностика токсикоинфекций, вызываемых колибактериями и протеем.
60. Пищевые отравления, вызываемые паразитическим вибрионом и др. малоизученными микроорганизмами. Распространенность, профилактика.
61. Роль спорообразующих микроорганизмов в возникновении пищевых отравлений.
62. Пищевые бактериальные токсикозы, определение понятия, этиология, патогенез.
63. Ботулизм. Возбудители их характеристика. Роль определенных продуктов в возникновении ботулизма.
64. Клинико-эпидемиологические особенности и лабораторная диагностика ботулизма. Профилактика ботулизма.
65. Стафилококковый токсикоз. Этиология. Патогенез. Роль отдельных продуктов в возникновении стафилококковых токсикозов.
66. Пищевые микотоксикозы. Этиология, патогенез, профилактика. Эрготизм, клиника, этиология, профилактика.
67. Алиментарно-токсическая алейкия. Этиология, клиника, профилактика. Отравление "пьяным хлебом". Этиология, клиника, профилактика.
68. Афлатоксикоз, этиология, свойства афлатоксина. Роль отдельных продуктов в возникновении афлатоксикозов. Профилактика.
69. Отравления грибами, их профилактика.
70. Общие факторы возникновения пищевых отравлений микробной этиологии.
71. Методика расследования пищевых отравлений.
72. Правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в гигиене питания. Федеральная законодательная и нормативно-методическая база для осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми объектами.
73. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Подзаконные правовые акты. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения на федеральном, региональном и местном уровнях власти.
74. Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Ответственность за нарушения санитарного законодательства. Административная деятельность врача гигиены питания (специалиста по надзору за питанием населения).
75. Организационная структура Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) на федеральном и региональном уровнях. Направления работы Роспотребнадзора по разделу гигиены питания. Обеспечение контроля качества продовольственных товаров (понятие о производственном, общественном и государственном контроле).
76. Требования к организации производственного контроля на пищевом предприятии. Система управления качеством на пищевых объектах.
77. Административные регламенты Роспотребнадзора. Основная документация и индивидуальные акты управления. Оформление документов при проведении мероприятий по контролю объектов. Виды санитарно-эпидемиологического заключения.
78. Содержание, методы и формы работы врача по гигиене питания (специалиста по надзору за питанием населения) в учреждениях Роспотребнадзора.
79. Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, материалов и изделий.
80. Госсанэпиднадзор за проектированием, реконструкцией и модернизацией предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли.
81. Гигиеническая экспертиза проектов строительства пищевых предприятий.

82. Санитарно-гигиенические требования к участку под строительство пищевых объектов, строительной, технологической и санитарно-технической частям проекта.
83. Госсанэпиднадзор за действующими пищевыми предприятиями. Плановый и внеплановый санитарно-эпидемиологический надзор. Задачи врача гигиены питания (специалиста по надзору за питанием населения) при согласовании программ производственного контроля.
84. Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям. Цель и основные задачи санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми предприятиями.
85. Санитарно-гигиенические требования к условиям приема, хранения, кулинарной обработки продуктов и реализации готовых блюд на предприятиях общественного питания.
86. Санитарно-гигиенический и санитарно-микробиологический контроль за качеством готовых блюд и санитарным режимом на предприятиях общественного питания.
87. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения и перевозки пищевых продуктов.
88. Гигиенические требования к предприятиям продовольственной торговли (магазинам).
89. Санитарно-эпидемиологические требования к молочным заводам. Основные этапы производства молока.
90. Санитарно-эпидемиологические требования к хлебозаводам. Основные этапы производства хлеба и хлебобулочных изделий.
91. Профилактические медицинские осмотры и обследования работников пищевых предприятий, гигиеническое обучение, формы его проведения.
92. Методы и средства просветительной и консультативной работы среди населения по вопросам рационализации питания, первичной и вторичной алиментарной профилактике заболеваний.
93. Основные принципы лечебно-профилактического питания. Виды ЛПП и порядок его назначения. Гигиенический контроль за организацией ЛПП на промышленных предприятиях.
94. Рационы лечебно-профилактического питания: показания к назначению, характеристика рационов, особенности, правила выдачи.
95. Показания и правила бесплатной выдачи молока, кисломолочных продуктов, витаминных препаратов и пектина лицам, занятым на работах с вредными условиями труда.
96. Лечебно-профилактический рацион, применяемый в условиях возможного воздействия на организм рентгеновских лучей и радиоактивных веществ, назначение, характеристика.
97. Виды лечебно-профилактического питания в условиях возможного влияния на организм неорганических соединений свинца, назначение.
98. Основы гипосенсибилизирующего питания, показания к применению, характеристика рациона лечебно-профилактического питания.
99. Современные принципы применения лечебного питания и организация его в больницах, характеристика стандартных диет.
100. Гигиенические требования к устройству и оборудованию пищевых блоков больниц, санитарно-гигиенический контроль за приготовлением блюд лечебного питания.
101. Значение диетического питания, принципы его построения и организации, особенности планировки и оборудования диетических столовых.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра общей гигиены

ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДИЧЕСКИХ УКАЗАНИЙ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ФОРМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

По дисциплине	«Гигиена питания» (наименование дисциплины)
По специальности	«Медико-профилактическое дело» 32.05.01 (наименование и код специальности)

5.1. Методические указания к практическим занятиям

Обучение складывается из аудиторных занятий, включающих лекционный курс, практические занятия, а также саму самостоятельную работу обучающихся. Основное учебное время выделяется на практические занятия по определенным разделам дисциплины. Практические занятия проводятся в виде интерактивной работы в группах, демонстрации тематического материала и других наглядных пособий, решения ситуационных задач, заданий в тестовой форме.

Непременным условием обучения является отработка практических умений, позволяющих сформировать у обучающихся общекультурные и профессиональные компетенции организатора здравоохранения. В ходе занятий обучающиеся овладевают основами диагностики стоматологических заболеваний, способностью обосновать проведение профилактических и лечебных мероприятий. В лекционном курсе и на практических занятиях уделяется внимание проблемам стоматологических заболеваний инфекционной и неинфекционной этиологии. На лекциях закладывается базовый фундамент теоретических знаний по существующим проблемам и перспективным направлениям научных исследований в области медицинской биофизики.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО в учебном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые игры, дискуссии, портфолио). Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет не менее 30 % от аудиторных занятий.

Самостоятельная работа обучающихся подразумевает подготовку к практическим занятиям и включает изучение специальной литературы по теме (рекомендованные учебники, учебно-методические пособия, ознакомление с материалами, опубликованными в монографиях, специализированных журналах, на рекомендованных медицинских сайтах), выполнение задания для самоподготовки, заполнение таблиц методических указаний, решение ситуационных задач.

Работа с учебной литературой рассматривается как вид учебной работы по дисциплине и выполняется в пределах часов, отводимых на её изучение (в разделе СР).

Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечным фондам Университета.

По каждому разделу учебной дисциплины разработаны методические указания для обучающихся и методические рекомендации для преподавателей.

Во время прохождения дисциплины обучающиеся проводят самостоятельную работу по сбору материалов для написания реферата по актуальным вопросам стоматологии, затем оформляют и представляют для разбора с преподавателем представленную работу. Написание реферата способствует формированию прежде всего общекультурных компетенций. Ра-

бота обучающегося в группе формирует чувство коллективизма и коммуникабельность.

Обучение обучающихся способствует воспитанию у них навыков общения с пациентами, а также их родителями.

5.2. Методические указания (рекомендации, материалы) преподавателю.

Методические рекомендации (материалы) для преподавателя указывают на средства, методы обучения, способы и рекомендуемый режим учебной деятельности, применение которых для освоения тем представленной дисциплины наиболее эффективно.

5.3. Формы и методика базисного, текущего и итогового контроля

Исходный уровень знаний определяется тестированием, текущий контроль усвоения предмета определяется устным опросом в ходе занятий.

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ РАЗРАБОТКИ ЛЕКЦИЙ

1. Тема №1:	Гигиена питания - как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания. Задачи науки и практики гигиены питания.
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность (в академических часах):	2 часа
6. Учебная цель:	подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.
7. Объем повторной информации (в минутах):	10 минут
Объем новой информации (в минутах):	80 минут
8. План лекции, последовательность ее изложения:	См. презентацию
9. Иллюстрационные материалы:	см. презентацию
10. Литература:	См. карту обеспеченности учебно-методической литературой
1. Тема №2:	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в гигиене питания. Основные направления деятельности, формы и методы работы
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность (в академических часах):	2 часа
6. Учебная цель:	подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.

7. Объем повторной информации (в минутах):	10 минут
Объем новой информации (в минутах):	80 минут
8. План лекции, последовательность ее изложения:	См. презентацию
9. Иллюстрационные материалы:	см. презентацию
10. Литература:	См. карту обеспеченности учебно-методической литературой
1. Тема №3:	Питание и здоровье населения. Основные направления профилактики алиментарно – зависимых заболеваний
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность (в академических часах):	2 часа
6. Учебная цель:	подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.
7. Объем повторной информации (в минутах):	10 минут
Объем новой информации (в минутах):	80 минут
8. План лекции, последовательность ее изложения:	См. презентацию
9. Иллюстрационные материалы:	см. презентацию
10. Литература:	См. карту обеспеченности учебно-методической литературой
1. Тема №4:	Гигиеническое значение основных питательных веществ в питании населения
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность (в академических часах):	2 часа
6. Учебная цель:	подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.
7. Объем повторной информации (в минутах):	10 минут
Объем новой информации (в минутах):	80 минут
8. План лекции, последовательность ее изложения:	См. презентацию
9. Иллюстрационные материалы:	см. презентацию
10. Литература:	См. карту обеспеченности учебно-методической литературой
1. Тема №5:	Сбалансированность витаминов и минеральных веществ в питании как одного из условий рационального питания и повышения устойчивости организма к неблагоприятным факторам внешней среды
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело

5. <i>Продолжительность (в академических часах):</i>		2 часа
6. <i>Учебная цель:</i> подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.		
7. <i>Объем повторной информации (в минутах):</i>		10 минут
<i>Объем новой информации (в минутах):</i>		80 минут
8. <i>План лекции, последовательность ее изложения:</i> См. презентацию		
9. <i>Иллюстрационные материалы:</i> см. презентацию		
10. <i>Литература:</i> См. карту обеспеченности учебно-методической литературой		
1. <i>Тема №6:</i>	Теоретические основы рационального питания. Теория сбалансированного, адекватного питания, как основа рационального питания. Анализ «модных» теорий питания	
2. <i>Дисциплина:</i>	Гигиена питания	
3. <i>Формируемые компетенции</i>	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. <i>Специальность:</i>	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. <i>Продолжительность (в академических часах):</i>		2 часа
6. <i>Учебная цель:</i> подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.		
7. <i>Объем повторной информации (в минутах):</i>		10 минут
<i>Объем новой информации (в минутах):</i>		80 минут
8. <i>План лекции, последовательность ее изложения:</i> См. презентацию		
9. <i>Иллюстрационные материалы:</i> см. презентацию		
10. <i>Литература:</i> См. карту обеспеченности учебно-методической литературой		
1. <i>Тема №7:</i>	Нормативно-правовая основа санитарной охраны пищевых продуктов. Гигиенические принципы нормирования чужеродных химических веществ в пищевых продуктах	
2. <i>Дисциплина:</i>	Гигиена питания	
3. <i>Формируемые компетенции</i>	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. <i>Специальность:</i>	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. <i>Продолжительность (в академических часах):</i>		2 часа
6. <i>Учебная цель:</i> подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.		
7. <i>Объем повторной информации (в минутах):</i>		10 минут
<i>Объем новой информации (в минутах):</i>		80 минут
8. <i>План лекции, последовательность ее изложения:</i> См. презентацию		

9. Иллюстрационные материалы: см. презентацию	
10. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой	
1. Тема №8:	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность (в академических часах):	2 часа
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.	
7. Объем повторной информации (в минутах):	10 минут
Объем новой информации (в минутах):	80 минут
8. План лекции, последовательность ее изложения: См. презентацию	
9. Иллюстрационные материалы: см. презентацию	
10. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой	
1. Тема №9:	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность (в академических часах):	4 часа
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.	
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут
Объем новой информации (в минутах):	160 минут
8. План лекции, последовательность ее изложения: См. презентацию	
9. Иллюстрационные материалы: см. презентацию	
10. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой	
1. Тема №10:	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность (в академических часах):	4 часа
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью	

пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.	
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут
Объем новой информации (в минутах):	160 минут
8. План лекции, последовательность ее изложения:	См. презентацию
9. Иллюстрационные материалы:	см. презентацию
10. Литература:	См. карту обеспеченности учебно-методической литературой
1. Тема №11:	Консервы. Гигиеническая оценка методов консервирования
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность (в академических часах):	4 часа
6. Учебная цель:	подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут
Объем новой информации (в минутах):	160 минут
8. План лекции, последовательность ее изложения:	См. презентацию
9. Иллюстрационные материалы:	см. презентацию
10. Литература:	См. карту обеспеченности учебно-методической литературой
1. Тема №12:	Санитарно-эпидемиологическая роль пищи. Проблема пищевых отравлений. Пищевые токсикоинфекции, пищевые бактериальные токсикозы, их профилактика
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность (в академических часах):	4 часа
6. Учебная цель:	подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут
Объем новой информации (в минутах):	160 минут
8. План лекции, последовательность ее изложения:	См. презентацию
9. Иллюстрационные материалы:	см. презентацию
10. Литература:	См. карту обеспеченности учебно-методической литературой
1. Тема №13:	Микотоксикозы как гигиеническая проблема. Пищевые отравления немикробной природы. Расследование и профилактика пищевых отравлений
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13

<i>компетенции</i>	
4. <i>Специальность:</i>	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. <i>Продолжительность (в академических часах):</i>	4 часа
6. <i>Учебная цель:</i> подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.	
7. <i>Объем повторной информации (в минутах):</i>	20 минут
<i>Объем новой информации (в минутах):</i>	160 минут
8. <i>План лекции, последовательность ее изложения:</i> См. презентацию	
9. <i>Иллюстрационные материалы:</i> см. презентацию	
10. <i>Литература:</i> См. карту обеспеченности учебно-методической литературой	
1. <i>Тема №14:</i>	Добавки к пищевым продуктам как гигиеническая проблема. Гигиенический контроль за их применением в пищевой промышленности
2. <i>Дисциплина:</i>	Гигиена питания
3. <i>Формируемые компетенции</i>	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. <i>Специальность:</i>	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. <i>Продолжительность (в академических часах):</i>	4 часа
6. <i>Учебная цель:</i> подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.	
7. <i>Объем повторной информации (в минутах):</i>	20 минут
<i>Объем новой информации (в минутах):</i>	160 минут
8. <i>План лекции, последовательность ее изложения:</i> См. презентацию	
9. <i>Иллюстрационные материалы:</i> см. презентацию	
10. <i>Литература:</i> См. карту обеспеченности учебно-методической литературой	
1. <i>Тема №15:</i>	Диетическое питание
2. <i>Дисциплина:</i>	Гигиена питания
3. <i>Формируемые компетенции</i>	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. <i>Специальность:</i>	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. <i>Продолжительность (в академических часах):</i>	4 часа
6. <i>Учебная цель:</i> подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.	
7. <i>Объем повторной информации (в минутах):</i>	20 минут
<i>Объем новой информации (в минутах):</i>	160 минут
8. <i>План лекции, последовательность ее изложения:</i> См. презентацию	

9.Иллюстрационные материалы: см. презентацию	
10. Литература: См.карту обеспеченности учебно-методической литературой	
1. Тема №16:	Гигиенические принципы и организация лечебно - профилактического питания при особо вредных условиях труда
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность (в академических часах):	4 часа
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.	
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут
Объем новой информации (в минутах):	160 минут
8. План лекции, последовательность ее изложения: См. презентацию	
9.Иллюстрационные материалы: см. презентацию	
10. Литература: См.карту обеспеченности учебно-методической литературой	
1. Тема №17:	Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, материалов и изделий
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность (в академических часах):	4 часа
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.	
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут
Объем новой информации (в минутах):	160 минут
8. План лекции, последовательность ее изложения: См. презентацию	
9.Иллюстрационные материалы: см. презентацию	
10. Литература: См.карту обеспеченности учебно-методической литературой	
1. Тема №18:	Госсанэпиднадзор за проектированием, реконструкцией и модернизацией предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность (в академических часах):	4 часа
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью	

пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.	
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут
Объем новой информации (в минутах):	160 минут
8. План лекции, последовательность ее изложения: См. презентацию	
9. Иллюстрационные материалы: см. презентацию	
10. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой	
1. Тема №19:	Организация и методика проведения проверок выполнения требований санитарно – эпидемиологических правил и норм пищевых предприятий
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность (в академических часах):	4 часа
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.	
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут
Объем новой информации (в минутах):	160 минут
8. План лекции, последовательность ее изложения: См. презентацию	
9. Иллюстрационные материалы: см. презентацию	
10. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой	

Кафедра общей гигиены

ПЕРЕЧЕНЬ МЕТОДИЧЕСКИХ УКАЗАНИЙ ОБУЧАЕМЫМ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

По дисциплине	«Гигиена питания» (наименование дисциплины)
По специальности	«Медико-профилактическое дело» 32.05.01 (наименование и код специальности)

6.1. Методические указания к практическим занятиям

См. методические разработки к практическим занятиям

6.2. Методические указания к лабораторным занятиям

Лабораторные занятия не предусмотрены

6.3. Формы и методика базисного, текущего и итогового контроля

- Оценка знаний обучающихся с целью стимулирования активной текущей работы, обеспечения четкого оперативного контроля за ходом учебного процесса и повышения объективности оценки знаний. Основывается на интегральной оценке результатов всех видов учебной деятельности обучающегося за весь период обучения и учитывает результаты:

- изучения всех тем представленной дисциплины;
- выполнения и защиты реферата;
- проведения тестирования;
- выполнения самостоятельной работы;
- сбора портфолио;
- результатов собеседования на зачете.

Оценка знаний обучающихся включает два основных раздела:
контроль текущей работы;

- формирование итоговой оценки по изучаемой дисциплине.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РАЗРАБОТКИ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

1. Тема №1:	Основные направления государственного санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы	
2. Дисциплина:	Гигиена питания	
3. Формируемые компетенции:	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. Продолжительность занятий (в академических часах)	4 часа	
6. Учебная цель:	подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пище-	

вых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.		
7. Объем повторной информации (в минутах):		20 минут
Объем новой информации (в минутах):		160 минут
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы		
9.Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.		
10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.		
11. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой		
1. Тема №2:	Пищевая, биологическая и энергетическая ценность питания (семинарское занятие)	
2. Дисциплина:	Гигиена питания	
3. Формируемые компетенции:	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. Продолжительность занятий (в академических часах)		4 часа
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.		
7. Объем повторной информации (в минутах):		20 минут
Объем новой информации (в минутах):		160 минут
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы		
9.Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.		
10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.		
11. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой		
1. Тема №3:	Гигиенические требования к организации рационального питания	
2. Дисциплина:	Гигиена питания	
3. Формируемые компетенции:	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. Продолжительность занятий (в академических часах)		4 часа
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.		
7. Объем повторной информации (в минутах):		20 минут

Объем новой информации (в минутах):		160 минут
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы		
9.Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.		
10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.		
11. Литература: См.карту обеспеченности учебно-методической литературой		
1. Тема №4-5:	Методы изучения фактического питания на индивидуальном и популяционном уровне	
2. Дисциплина:	Гигиена питания	
3. Формируемые компетенции:	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. Продолжительность занятий (в академических часах)	8 часов	
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.		
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут	
Объем новой информации (в минутах):		340 минут
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы		
9.Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.		
10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.		
11. Литература: См.карту обеспеченности учебно-методической литературой		
1. Тема №6-7:	Оценка здоровья населения в связи с характером питания. Показатели пищевого статуса	
2. Дисциплина:	Гигиена питания	
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. Продолжительность занятий (в академических часах)	8 часов	
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.		
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут	
Объем новой информации (в минутах):		340 минут
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы		

9.Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.		
10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.		
11. Литература: См.карту обеспеченности учебно-методической литературой		
1. Тема №8-9:	Гигиеническая оценка питания, разработка мероприятий по его рационализации. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика. Итоговое занятие	
2. Дисциплина:	Гигиена питания	
3. Формируемые компетенции:	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. Продолжительность занятий (в академических часах)	8 часов	
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.		
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут	
Объем новой информации (в минутах):	340 минут	
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы		
9.Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.		
10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.		
11. Литература: См.карту обеспеченности учебно-методической литературой		
1. Тема №10-11:	Нормативно правовая основа санитарной охраны пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	
2. Дисциплина:	Гигиена питания	
3. Формируемые компетенции:	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. Продолжительность занятий (в академических часах)	8 часов	
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.		
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут	
Объем новой информации (в минутах):	340 минут	
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы		
9.Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.		

10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.		
11. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой		
1. Тема №12-13:	Гигиенические критерии качества и безопасности хлеба и хлебобулочных изделий. Микологический контроль пищевых продуктов	
2. Дисциплина:	Гигиена питания	
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. Продолжительность занятий (в академических часах)	8 часов	
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.		
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут	
Объем новой информации (в минутах):	340 минут	
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы		
9. Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.		
10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.		
11. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой		
1. Тема №14-15:	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения (мясо, рыба)	
2. Дисциплина:	Гигиена питания	
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. Продолжительность занятий (в академических часах)	8 часов	
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.		
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут	
Объем новой информации (в минутах):	340 минут	
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы		
9. Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.		
10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.		

11. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой		
1. Тема №16-17:	Исследование молока и молочных продуктов на соответствие нормативным документам	
2. Дисциплина:	Гигиена питания	
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. Продолжительность занятий (в академических часах)	8 часов	
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.		
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут	
Объем новой информации (в минутах):	340 минут	
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы		
9. Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.		
10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.		
11. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой		
1. Тема №18:	Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве и остаточном содержании их в пищевых продуктах	
2. Дисциплина:	Гигиена питания	
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. Продолжительность занятий (в академических часах)	4 часа	
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.		
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут	
Объем новой информации (в минутах):	160 минут	
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы		
9. Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.		
10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.		
11. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой		
1. Тема №19:	Санитарно-гигиенический контроль за содержанием в пищевых про-	

	дуктах химических веществ антропогенного происхождения (тяжелых металлов, нитратов, нитритов)	
2. Дисциплина:	Гигиена питания	
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. Продолжительность занятий (в академических часах)	4 часа	
6. Учебная цель:	подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.	
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут	
Объем новой информации (в минутах):	160 минут	
8. Условия для проведения занятия:	аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы	
9. Самостоятельная работа:	Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.	
10. Методы контроля полученных знаний и навыков:	Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.	
11. Литература:	См. карту обеспеченности учебно-методической литературой	
1. Тема №20:	Разбор случаев гигиенической экспертизы партий пищевых продуктов	
2. Дисциплина:	Гигиена питания	
3. Формируемые компетенции:	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. Продолжительность занятий (в академических часах)	4 часа	
6. Учебная цель:	подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.	
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут	
Объем новой информации (в минутах):	160 минут	
8. Условия для проведения занятия:	аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы	
9. Самостоятельная работа:	Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.	
10. Методы контроля полученных знаний и навыков:	Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.	
11. Литература:	См. карту обеспеченности учебно-методической литературой	
1. Тема №21:	Оценка риска здоровью населения в зависимости от содержания вредных примесей в продуктах питания	
2. Дисциплина:	Гигиена питания	

3. <i>Формируемые компетенции:</i>	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. <i>Специальность:</i>	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. <i>Продолжительность занятий (в академических часах)</i>	4 часа
6. <i>Учебная цель:</i>	подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.
7. <i>Объем повторной информации (в минутах):</i>	20 минут
<i>Объем новой информации (в минутах):</i>	160 минут
8. <i>Условия для проведения занятия:</i>	аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы
9. <i>Самостоятельная работа:</i>	Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.
10. <i>Методы контроля полученных знаний и навыков:</i>	Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.
11. <i>Литература:</i>	См. карту обеспеченности учебно-методической литературой
1. <i>Тема №22:</i>	Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях
2. <i>Дисциплина:</i>	Гигиена питания
3. <i>Формируемые компетенции:</i>	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. <i>Специальность:</i>	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. <i>Продолжительность занятий (в академических часах)</i>	4 часа
6. <i>Учебная цель:</i>	подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.
7. <i>Объем повторной информации (в минутах):</i>	20 минут
<i>Объем новой информации (в минутах):</i>	160 минут
8. <i>Условия для проведения занятия:</i>	аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы
9. <i>Самостоятельная работа:</i>	Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.
10. <i>Методы контроля полученных знаний и навыков:</i>	Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.
11. <i>Литература:</i>	См. карту обеспеченности учебно-методической литературой
1. <i>Тема №23-24:</i>	Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Разбор и расследование случаев пищевых отравлений различной этиологии
2. <i>Дисциплина:</i>	Гигиена питания
3. <i>Формируемые компетенции:</i>	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13

4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность занятий (в академических часах)	8 часов
6. Учебная цель:	подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут
Объем новой информации (в минутах):	340 минут
8. Условия для проведения занятия:	аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы
9. Самостоятельная работа:	Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.
10. Методы контроля полученных знаний и навыков:	Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.
11. Литература:	См. карту обеспеченности учебно-методической литературой
1. Тема №25:	Экспертиза проектов пищевых предприятий
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность занятий (в академических часах)	4 часа
6. Учебная цель:	подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут
Объем новой информации (в минутах):	160 минут
8. Условия для проведения занятия:	аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы
9. Самостоятельная работа:	Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.
10. Методы контроля полученных знаний и навыков:	Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.
11. Литература:	См. карту обеспеченности учебно-методической литературой
1. Тема №26-27:	Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо вредными условиями труда. Разновидности лечебно-профилактического питания. Характеристика рационов (рационы № 1, 2, 3, 4, 5)
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции:	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность занятий (в академических часах)	8 часов
6. Учебная цель:	подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потреби-

телей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.		
7. Объем повторной информации (в минутах):		20 минут
Объем новой информации (в минутах):		340 минут
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы		
9.Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.		
10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.		
11. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой		
1. Тема №28:	Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием на промышленных предприятиях	
2. Дисциплина:	Гигиена питания	
3. Формируемые компетенции:	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. Продолжительность занятий (в академических часах)		4 часа
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.		
7. Объем повторной информации (в минутах):		20 минут
Объем новой информации (в минутах):		160 минут
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы		
9.Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.		
10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.		
11. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой		
1. Тема №29-30:	Диетическое питание как лечебный и профилактический фактор. Характеристика основных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях и в системе предприятий общественного питания	
2. Дисциплина:	Гигиена питания	
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. Продолжительность занятий (в академических часах)		8 часов
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности		

"Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.		
7. Объем повторной информации (в минутах):		20 минут
Объем новой информации (в минутах):		340 минут
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы		
9.Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.		
10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.		
11. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой		
1. Тема №31-32:	Государственный санитарный надзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания, торговли. Программы производственного контроля	
2. Дисциплина:	Гигиена питания	
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. Продолжительность занятий (в академических часах)		8 часов
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.		
7. Объем повторной информации (в минутах):		20 минут
Объем новой информации (в минутах):		340 минут
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы		
9.Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.		
10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.		
11. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой		
1. Тема №33:	Санитарно-гигиенический контроль за пищеблоками лечебно-профилактических учреждений	
2. Дисциплина:	Гигиена питания	
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13	
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело	
5. Продолжительность занятий (в академических часах)		4 часа
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью		

пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.	
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут
Объем новой информации (в минутах):	160 минут
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы	
9. Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.	
10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.	
11. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой	
1. Тема №34-35:	Изучение и оценка питания в лечебно-профилактических учреждениях (учебно-исследовательская работа)
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность занятий (в академических часах)	8 часов
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.	
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут
Объем новой информации (в минутах):	340 минут
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы	
9. Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.	
10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.	
11. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой	
1. Тема №36-37:	Санитарный надзор за пищевыми предприятиями (молочный завод и хлебозавод)
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность занятий (в академических часах)	8 часов
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей	

факторов питания и риска здоровью.	
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут
Объем новой информации (в минутах):	340 минут
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы	
9. Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.	
10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.	
11. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой	
1. Тема №38:	Пропаганда медицинских и гигиенических знаний по рациональному питанию
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность занятий (в академических часах)	4 часа
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.	
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут
Объем новой информации (в минутах):	160 минут
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный проектор, раздаточный материал, симуляторы	
9. Самостоятельная работа: Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.	
10. Методы контроля полученных знаний и навыков: Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.	
11. Литература: См. карту обеспеченности учебно-методической литературой	
1. Тема №39:	Итоговое занятие
2. Дисциплина:	Гигиена питания
3. Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1,2,3, 4,5,6,7,9,10,11,12,13
4. Специальность:	32.05.01 Медико-профилактическое дело
5. Продолжительность занятий (в академических часах)	4 часа
6. Учебная цель: подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.	
7. Объем повторной информации (в минутах):	20 минут
Объем новой информации (в минутах):	160 минут
8. Условия для проведения занятия: аудитория кафедры, компьютер, мультимедийный	

проектор, раздаточный материал, симуляторы
9. <i>Самостоятельная работа:</i> Изучение информационных материалов. Заполнение таблиц. Пользуясь рекомендованной литературой, ответить на вопросы для самоподготовки.
10. <i>Методы контроля полученных знаний и навыков:</i> Дискуссия по результатам выполнения задания. Оценка знаний по итоговым заданиям в тестовой форме.
11. <i>Литература:</i> См. карту обеспеченности учебно-методической литературой

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра общей гигиены

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

По дисциплине	«Гигиена питания» (наименование дисциплины)
По специальности	«Медико-профилактическое дело» 32.05.01 (наименование и код специальности)

Кафедра располагает всем необходимым оборудованием для обеспечения учебного процесса по дисциплине «Гигиена питания», а также позволяющим внедрять инновационную методику обучения студентов.

Сведения об оснащённости образовательного процесса
специализированным и лабораторным оборудованием

Наименование специализированных аудиторий и лабораторий	Перечень оборудования		Примечание*
	Необходимо	Фактическое наличие	
1	2	3	4
Лабораторный класс № 1	1.рН – метры 2. ФЭК 3.Хронорефлексомер 4. Адаптометр 5.Секундомер	1. доска -1 2. лабораторные столы 8 3. комплекты лабораторной посуды 8 4.плитка электрическая 1 5.водяная баня 1 6. таблицы по темам занятий (см. приложение) 7. хромовокобальтовая шкала 1 8. цилиндр Снеллена 1 9. комплект реактивов 8 10. аппарат Рота для определения остроты зрения 11. хронорефлексомер 12. лактоденсиметр 13. бутирометр	Занятия проводятся в соответствии с методическими указаниями по выполнению лабораторных работ.
Лабораторный класс № 2	1. калипер 2. электронные весы 3.антропометр 4.гигрометр 5.психрометры 6.барометр	1.доска 1 2. лабораторные столы 8 3.весы 1 4.ростометр 1 5.становой динамометр 1 6. кистевой динамометр 2 7.калинер 1 8. сантиметровые лен-	Занятия проводятся в соответствии с методическими указаниями по выполнению лабораторных работ.

		ты 4 9.таблицы 10. психометры 2 11. гигрометры 1 12. барометры 1 13.кататермометрия 2 14.шаровый термометр 15. термометры 4 16. анемометры	
Лабораторный класс № 3	1. весы 2. рН - метры	1. доска 1 2.лабораторные столы 8 3. комплект лабораторной посуды 8 4. комплект реактивов 8 5. весы 6. аппарат Журавлева 1 7. таблицы по темам занятий 4 8. проекты школ и дошкольных учреждений 4	Занятия проводятся в соответствии с методическими указаниями по выполнению лабораторных работ.
Лабораторный класс № 4	1. УФ облучатели 2. актинометры 3. ИК – излучатели 4. УФ – метр 5. адаптометр 6. аппарат Нестерова	1. доска 2.лабораторные столы 8 3.аппарат Нестерова 1 4. Штативная УФ – лампа 5. ПРК 6. таблицы 7. комплект лабораторной посуды 8 8. комплект реактивов 8	Занятия проводятся в соответствии с методическими указаниями по выполнению лабораторных работ

Кафедра общей гигиены

ИННОВАЦИИ В ПРЕПОДАВАНИИ

По дисциплине	«Гигиена питания» (наименование дисциплины)
По специальности	«Медико-профилактическое дело» 32.05.01 (наименование и код специальности)

К инновациям в преподавании дисциплины относится методика обучения «портфолио». «Портфолио» представляет собой комплект документов, представляющий совокупность индивидуальных достижений студента. Создание «портфолио» - творческий процесс, позволяющий учитывать результаты, достигнутые обучающимся в разнообразных видах деятельности (учебной, творческой, социальной, коммуникативной) за время изучения данной дисциплины.

Основная цель «портфолио» - помощь обучающемуся в самореализации как личности, как будущему врачу, владеющему профессиональными знаниями, умениями, навыками и способным творчески решать профессиональные задачи.

Функциями «портфолио» является: отслеживание хода процесса учения, поддержка высокой мотивации, формирование и организационно упорядочивание учебных умений и навыков.

Структура «портфолио» должна включать:

1. Конспект лекций.
2. Выполнение практических заданий для самостоятельной работы.
3. Реферат.

Оценка осуществляется по каждому разделу «портфолио».

«Портфолио» позволяет решать важные педагогические задачи:

- поддерживать высокую учебную мотивацию обучающегося;
- поощрять их активность и самостоятельность;
- расширять возможности обучения и самообучения;
- формировать умение учиться – ставить цели, планировать и организовывать собственную учебную деятельность;
- использование папки личных достижений обучающегося (портфолио) позволяет в условиях рынка труда обучить студента и самостоятельному решению технических, организационных и управленческих проблем, умение представить себя и результаты своего труда.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра общей гигиены

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНИКОВ И УЧЕБНЫХ ПОСОБИЙ,
ИЗДАННЫХ СОТРУДНИКАМИ КАФЕДРЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине _____ «Гигиена питания»
(наименование дисциплины)

По специальности _____ «Медико-профилактическое дело» 32.05.01
(наименование и код специальности)

№	Название	Автор(ы)	Год издания	Издательство	Гриф	Примечание
1.	Санитарно-гигиеническое обследование образовательных организаций для детей и подростков 36 с.	Львов С.Н., И.В. Васильева, Д.А. Земляной Е.С. Крутова	2016	ГБОУ ВПО СПбГПМУ Минздрава России		Учебное пособие
2.	Контроль за энергетической адекватностью питания 32 с.	Львов С.Н., И.В. Васильева, Д.А. Земляной Е.С. Крутова	2016	ГБОУ ВПО СПбГПМУ Минздрава России		Учебное пособие
3.	Гигиенические основы организации учебного процесса в общеобразовательных учреждениях 34 с.	Львов С.Н. Васильева И.В. Земляной Д.А.	2014	ГБОУ ВПО СПбГПМУ Минздрава России		Учебное пособие
4.	Исследование и оценка физического развития детей и подростков 40 с.	Львов С.Н. Васильева И.В. Земляной Д.А.	2014	ГБОУ ВПО СПбГПМУ Минздрава России		Учебное пособие
5.	Гигиена питьевой воды и источников водоснабжения 52 с.	В.И. Баев, С.Н. Львов, В.В. Хорунжий, И.В. Васильева, Д.А. Земляной	2012	ГБОУ ВПО СПбГПМУ Минздрава России		Учебное пособие
6.	Сборник ситуационных задач к практическим занятиям по общей гигиене, гигиене труда, гигиене детей и подростков, гигиене питания 52 с.	В.И. Баев, С.Н. Львов, И.В. Васильева, Д.А. Земляной	2007	ГБОУ ВПО СПбГПМУ Минздрава России		
7.	Гигиена труда при работе с химическими веществами 32 с.	Гребенюк А.Н. В.И. Баев, С.Н. Львов	2000	ГБОУ ВПО СПбГПМА Минздрава России		Учебное пособие

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра общей гигиены

ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА

По дисциплине

«Гигиена питания»

(наименование дисциплины)

Для

специальности

Медико-профилактическое дело, 32.05.01

(наименование и код специальности)

Воспитательный процесс на кафедре организован на основе рабочей программы «Воспитательная работа» ФГБОУ ВО СПбГПМУ Минздрава России и направлен на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Воспитательная работа осуществляется в соответствии с отечественными традициями высшей школы и является неотъемлемой частью процесса подготовки специалистов.

Воспитание в широком смысле представляется как «совокупность формирующего воздействия всех общественных институтов, обеспечивающих передачу из поколения в поколение накопленного социально-культурного опыта, нравственных норм и ценностей».

Целью воспитания обучающихся ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет» Минздрава России является разностороннее развитие личности с высшим профессиональным образованием, обладающей высокой культурой, интеллигентностью, социальной активностью, качествами гражданина-патриота.

Основная задача в воспитательной работе с обучающимися - создание условий для раскрытия и развития творческих способностей, гражданского самоопределения и самореализации, гармонизации потребностей в интеллектуальном, нравственном, культурном и физическом развитии.

Наиболее актуальными являются следующие задачи воспитания:

1. Формирование высокой нравственной культуры.
2. Формирование активной гражданской позиции и патриотического сознания, правовой и политической культуры.
3. Формирование личностных качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности.
4. Привитие умений и навыков управления коллективом в различных формах студенческого самоуправления.
5. Сохранение и приумножение историко-культурных традиций университета, преемственность в воспитании студенческой молодежи.

6. Укрепление и совершенствование физического состояния, стремление к здоровому образу жизни, воспитание нетерпимого отношения к курению, наркотикам, алкоголизму, антиобщественному поведению.

Решить эти задачи возможно, руководствуясь в работе принципами:

- гуманизма к субъектам воспитания;
- демократизма, предполагающего реализацию системы воспитания, основанной на взаимодействии, на педагогике сотрудничества преподавателя и студента;
- уважения к общечеловеческим отечественным ценностям, правам и свободам граждан, корректности, толерантности, соблюдения этических норм;
- преемственности поколений, сохранения, распространения и развития национальной культуры, воспитания уважительного отношения, любви к России, родной природе, чувства сопричастности и ответственности за дела в родном университете.

На кафедре созданы оптимальные условия для развития личности обучающегося, где студентам оказывается помощь в самовоспитании, самоопределении, нравственном самосовершенствовании, освоении широкого круга социального опыта.

федеральное бюджетное государственное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра общей гигиены

ДИСТАНЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ОБУЧЕНИЯ В УСЛОВИЯХ РАСПРОСТРАНЕНИЯ НОВОЙ КОРОНАВИРУСНОЙ ИНФЕКЦИИ COVID-19

По дисциплине

«Гигиена питания»

(наименование дисциплины)

Для

специальности

Медико-профилактическое дело, 32.05.01

(наименование и код специальности)

В целях предотвращения распространения новой коронавирусной инфекции, вызванной SARS-COV2, Университет по рекомендации и в соответствии с указаниями Министерства здравоохранения Российской Федерации временно реализует образовательную программу с применением дистанционных методик обучения.

В условиях, когда невозможно осуществлять образовательный процесс в традиционной форме и традиционными средствами, существуют альтернативы. Альтернативные формы, методы и средства обучения не могут заменить традиционные и они требуют оптимизации и доработки, но в условиях форс-мажорных обстоятельств могут быть реализованы. Время преподавания на кафедре с применением дистанционных методик регламентируется приказами ректора Университета, решениями Ученого совета и Учебным планом.

При реализации образовательных программ с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в организации, осуществляющей образовательную деятельность, в Университете созданы условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды, включающей в себя электронные информационные ресурсы, электронные образовательные ресурсы, совокупность информационных технологий, телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающей освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся. (Федеральный закон от 29 декабря 2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

Дистанционные образовательные технологии – образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационных и телекоммуникационных технологий при опосредованном (на расстоянии) или частично опосредованном взаимодействии обучающегося и педагогического работника (ГОСТ 52653-2006).

Под дистанционным обучением понимают взаимодействие обучающегося и преподавателя между собой на расстоянии, отражающее все присущие учебному процессу компоненты

(цели, содержание, методы, организационные формы, средства обучения) и реализуемое специфичными средствами Интернет-технологий или другими средствами, предусматривающими интерактивность. В настоящее время существуют и другие варианты этого термина: дистантное образование, дистанционное образование. При дистанционном обучении основным является принцип интерактивности во взаимодействии между обучающимися и преподавателем.



Рис. 1 Структура дистанционного обучения

Преподаватель (субъект) должен выбрать средства обучения, которые соответствуют потребностям объекта, что полностью отражает структуру дистанционного взаимодействия.

Основные отличительные черты дистанционного образования от традиционного заключаются в следующем:

1. Важной отличительной чертой дистанционного обучения является «дальнодействие», т.е. обучающийся и преподаватель могут находиться на любом расстоянии;
2. Экономическая эффективность, т.е. отсутствие транспортных затрат и затрат на проживание и т.п.

Введение дистанционного обучения в Университете позволило определить средства, с помощью которых оно реализуется: Zoom, Discord, Whereby, Skype, Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) и другие.

Электронная образовательная среда Moodle (ЭОС Moodle) – бесплатная система электронного обучения, с простым и понятным интерфейсом, надежная, адаптированная под различные устройства с различными операционными системами, которая дает возможность проектировать и структурировать образовательные курсы на усмотрение Университета и кафедры.