Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ковтун Ольга Петровна
Должность: ректор
Дата подписания: 29.06.2023 12:37:58
Уникальный программный ключ:
f590ada38fac7f9d3be3160b34c218b72d19757c

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный медицинский университет» Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра гигиены и профессиональных болезней

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образовательной деятельности
и молодежной политике Т.В. Бородулина
29.06.2023 2023г.
(печать УМУ)

Рабочая программа дисциплины
ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Специальность: 32.05.01 Медико-профилактическое дело

Уровень высшего образования: специалитет

Квалификация: врач по общей гигиене, по эпидемиологии

г. Екатеринбург
2023 год

Рабочая программа дисциплины « Гигиена питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования специальность 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитет), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 июня 2017 г. № 552, и с учетом требований профессионального стандарта 02.002 «Специалист в области медико-профилактического дела», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 июня 2015 г. №399н.

Программа составлена: заведующий кафедры гигиены и профессиональных болезней, д.м.н. профессор Липатов Г.Я.
старший преподаватель Нефедова Ю.Н.
ассистент Рыжкова И.А.
ассистент Родригес К.Т.

Программа рецензирована: заведующий кафедрой гигиены и экологии , д.м.н., профессор Насыбуллина Г.М.

Программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры 20 февраля 2023 г. (протокол № 4)

Программа обсуждена и одобрена методической комиссией специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело 07 марта 2023 г. (протокол № 6).

1. Цель изучения дисциплины

Овладение студентами необходимым объемом теоретических и практических знаний по гигиене питания для освоения выпускниками компетенций в соответствии с ФГОС ВО по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело, способности и готовности к выполнению трудовых функций, требуемых профессиональным стандартом 02.002 «Специалист по медико-профилактическому делу».

2. Задачи дисциплины

1. Формирование у студента знаний, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания; знаний о закономерностях влияния рационального питания на здоровье населения; изучение научных основ гигиенического нормирования и прогнозирования опасности для здоровья химических, физических, биологических и иных факторов.

2. Формирование способности и готовности к интерпретации результатов гигиенических исследований, выявлению причинно-следственных связей между лабораторными показателями и состоянием его здоровья.

3. Формирование способности и готовности к разработке научно- обоснованных мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья населения, создания благоприятных санитарно-эпидемиологических условий; осуществлению надзорной и экспертной деятельности, проведению социально-гигиенического мониторинга.

4. Формирование у студентов заинтересованности в овладении знаниями, умениями, навыками, необходимых в будущей профессиональной деятельности; воспитание интереса к пониманию и применению инновационных стратегий, методов и технологий, внедряемых в гигиеническую науку и санитарную практику.

5. Формирование способности и готовности к пониманию профессиональных и деонтологических принципов в деятельности врача; к проведению гигиенического и экологического воспитания населения, а также руководителей объектов, оказывающих влияние на среду обитания и условия питания населения.

6. Обучить общей методологии проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний гигиенических и иных видов оценок в гигиене питания.

7. Сформировать практические навыки планирования, организации и проведения мероприятий по государственному санитарно-эпидемиологическому надзору за соблюдением санитарного законодательства в области гигиены питания.

8. Сформировать практические навыки правоприменительной практики в работе специалиста отдела надзора за факторами питания, правовыми и организационными основами деятельности в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей.

9. Сформировать у студентов мотивацию к получению знаний, овладению профессией; способности и готовности к пониманию и интерпретации результатов гигиенических исследований с позиций доказательной медицины, внедрению современных методов работы и научных знаний в свою профессиональную деятельность.

10. Сформировать у студентов способность и готовность взаимодействовать в своей профессиональной деятельности с коллегами, специалистами других профессий, гражданами на основе нормативно-правовых и морально-этических принципов врачебного и делового поведения.

3. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Гигиена питания» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ООП по специальности 32.05.01 медико-профилактическое дело (уровень специалитета).

Преподавание дисциплины «Гигиена питания» базируется на знаниях и умениях, полученных в ходе изучения следующих дисциплин: химия, биохимия, физиология, биология, общая гигиена, эпидемиология, общественное здоровье и здравоохранение, гигиена труда, коммунальная гигиена, гигиена детей и подростков, внутренние болезни. Знания и умения, полученные при изучении дисциплин, используются в дальнейшем для прохождения производственной практики помощника врача-специалиста, осуществляющего деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического надзора, и специалиста органа, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка.

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на обучение и формирование у выпускника следующих компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций и трудовых действий согласно профессиональному стандарту:

а) общепрофессиональных:

Категория (группа) общепрофессиональ-ных компетенций	Код и наименование общепрофессиональ-ной компетенции	Индекс трудовой функции и ее содержание (из ПС)	Код и наименование индикаторов достижения общепрофессиональной компетенции, которые формирует дисциплина

Научная и организационная деятельность	ОПК-11. Способен подготовить и применять научную, научно-производственную, проектную, организационно-управленческую и нормативную документацию, а также нормативные правовые акты в системе здравоохранения		11.1 Умеет осуществлять информационный поиск и отбор научной, нормативно-правовой и организационно-распорядительной документации в соответствие с заданными целями, их анализ и применение для решения профессиональных задач 11.2 Осуществляет подготовку информационно-аналитических материалов и справок, в т.ч. для публичного представления результатов научной работы (доклад, тезисы, статья) 11.3 Умеет применять научную, научно-производственную, проектную, организационно-управленческую и нормативную документацию для решения задач профессиональной деятельности

в) профессиональных:

Тип задач профессиональной деятельности			
Категория (группа) профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Индекс трудовой функции и ее содержание (из ПС)	Код и наименование индикаторов достижения профессиональной компетенции, которые формирует дисциплина
Профилактический	ПК-4. Способность и готовность к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактически	Трудовая функция Код: А/01.7Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия	ИД-1ПК-4 Обоснование, разработка, оценка полноты и достаточности плана профилактических мероприятий для различных контингентов населения, в организациях различного типа

	х мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижения неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения	населения и защиты прав потребителей	ИД-4ПКО-4 Оценка эффективности медико-профилактических мероприятий
Диагностический	ПК-6. Способность и готовность к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических, эпидемиологических, в том числе микробиологических, и иных видов оценок факторов среды обитания, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления соответствия/несоответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям и предотвращения вредного воздействия на здоровье населения	Трудовая функция А/01.7Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей Трудовая функция В/01.7 Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок	ИД-1ПК-6 Изучение факторов среды обитания человека, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг с использованием методов санитарного описания, анализ различных видов документации, результатов лабораторных исследований, их оценка установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям и прогноз влияния на здоровье человека (население) ИД-3ПК-6 Проведение отбора проб различных видов продукции, объектов среды обитания для лабораторных исследований, измерение физических факторов среды обитания (параметры микроклимата, светового режима) ИД-6ПК-6 Оформление по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований и иных видов оценок необходимых документов (акт отбора проб, протокол исследования, акт обследования, экспертное заключение,

			санитарная характеристика условий труда, акт расследования профессионального заболевания, карта специальной оценки условий труда)
Организационно-управленческий	ПК-8. Способность и готовность к применению и обеспечению федерального государственного надзора в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, в т.ч. к участию в организации и проведении мероприятий по контролю, проверок соблюдения требований действующего законодательства, административных расследований; к применению мер пресечения и привлечению к административной ответственности за выявленные нарушения требований законодательства; к оценке причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения; к оценке предотвращенного ущерба в	Трудовая функция А/01.7Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	ИД-2ПК-8 Владение алгоритмом проведения проверок, оформление процессуальных документов ИД-3ПК-8 Владение алгоритмом проведения административных расследований и оформление процессуальных документов ИД-4ПК-8 Владение алгоритмом применения административных мер по результатам выявленных нарушений требований законодательства, оформление процессуальных документов

	результате действий по пресечению нарушений обязательных требований и (или) устранению последствий таких нарушений		
Организационно-управленческий	ПК-10. Способность и готовность к участию в планировании, анализе и отчетной деятельности, к ведению деловой переписки, осуществлению документооборота, к применению профессиональной терминологии, поиску информации для решения профессиональных задач	Трудовая функция А/01.7Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребитеей .	ИД-5ПК-10 Подготовка ответов на запросы по заданной ситуации в профессиональной деятельности

В результате изучения дисциплины «Гигиена питания» студент должен:

Знать:

- основы законодательства РФ, основные нормативно-технические документы по охране здоровья детского, женского и взрослого населения; в сфере защиты прав потребителей;
- цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах пищевой промышленности, общественного питания и торговли.;
- основные показатели здоровья населения и критерии комплексной оценки,
- основы законодательства о здравоохранении и санитарно-эпидемиологическом благополучии населения;
- основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;
- научные основы гигиенического нормирования основных факторов питания.
- методы гигиенических исследований объектов окружающей среды;
- основные принципы построения здорового образа жизни;
- показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе СГМ; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения;
- основы доказательной медицины; основные принципы и методику планирования профилактических и противоэпидемических мероприятий в чрезвычайных ситуациях;
- нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;

- основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания;
- принципы гигиенического нормирования вредных и опасных факторов питания и меры профилактики их вредного воздействия.

Уметь:

- производить санитарно- гигиеническое обследования всех видов пищевых объектов и оценивать их технологический режим.
- оформлять результаты санитарно-гигиенических обследований в виде актов, предписаний, протоколов.
- производить отбор проб пищевых продуктов для лабораторных исследований.
- производить основные физические, химические и микробиологические исследования, продовольственного сырья, готовой пищи и обьектов производственного процесса.
- самостоятельно формулировать выводы на основе, полученных результатов лабораторных исследований, разрабатывать профилактические мероприятия;
- использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности;
- использовать социально-экономические и социально –гигиенические методы изучения фактического питания населения и разрабатывать профилактические мероприятия по его оптимизации.
- оценивать параметры изучения пищевого статуса человека.
- проводить забор биологического материала от пациента в процессе расследования вспыщек пищевых отравлений.
-выявлять факторы риска возникновения алиментарных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия.
- анализировать вопросы общей патологии и оценивать современные теоретические концепции и направления в медицине;
- самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.

Владеть:

- методикой расследования пищевых отравлений;
-методикой обследования предприятия общественного питания и розничной торговли с отбором проб пищевых продуктов, смывов с объектов окружающей среды
-методикой гигиенической оценки качества и безопасности пищевых продуктов
- методикой сбора, обработки и анализа данных о состоянии фактического питания и здоровье населения;
-методикой проведения расчетов по индивидуальной потребности пищевых веществах в зависимости от энергетических трат человека.
- методикой оформления медицинской документации.

Изучение дисциплины «Гигиена питания» направлено на формирование у студентов способности и готовности выполнять в профессиональной деятельности следующие трудовые функции/действия (в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист в области медико-профилактического дела», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 июня 2015 г. №399н).

Трудовая функция А/01.7 – Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

Трудовые действия:

- отбор образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды, проведение их исследований, испытаний.
- оформление протокола отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды

- составление акта проверки

- выдача предписания лицу, прошедшему проверку, об устранении выявленных нарушений

- оформление документов для привлечения к ответственности лиц, допустивших выявленные нарушения

Трудовая функция В/01.7 – Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценки.

Трудовые действия:

- проведение лабораторных исследований и испытаний, обследований и их оценка;

- отбор проб материала от контактных лиц в очаге заболевания, проб окружающей среды.

- определение наличия/отсутствия запрещенных веществ в составе продукции/среде обитания

- разработка защитных мер, направленных на обеспечение безопасности продукции и среды обитания

5. Объем и вид учебной работы

Виды учебной работы	Трудоемкость		Семестры (указание часов по семестрам)		
	ЗЕТ	часы			
			7 сем	8 сем	12 сем
Аудиторные занятия (всего)		228	108	108	12
В том числе:					
Лекции		72	36	36	-
Практические занятия		156	72	72	12
Лабораторные занятия		-	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)		96	18	27	51
Форма аттестации по дисциплине (экзамен)		60,5	-	60,5	-
Общая трудоемкость дисциплины	10,0	360	126	171	63

6. Содержание дисциплины

6.1. Содержание раздела и дидактической единицы

Содержание дисциплины	**Основное содержание раздела, дидактической единицы**
7 семестр Дисциплинарный модуль 1. Гигиенические основы физиологии и биохимии питания. Изучение фактического питания и состояния здоровья населения в связи с характером питания.	
ДЕ 1-Принципы рационального питания. Суточные энергозатраты. Методы определения. ОПК- 11, ПК- 4, ПК-10	1.Определение понятия "рациональное питание". Требования к рациональному питанию человека 2. Понятие ВОО, суточные энерготраты, СДДП, КФА 3.Методы определения суточных энерготрат. 4. Составление хронограммы. 5. Определение суточных энеоготрат хронометражно-табличным методом.
ДЕ 2 - Изучение физического развития и состояния здоровья населения в связи с	1.Понятие пищевой статус. Виды пищевого статуса, методы оценки 2. Выявление признаков неадекватного питания с оформлением медицинской карты.

питанием. Роль белков, жиров и углеводов в питании. ОПК- 11, ПК- 4, ПК-10	3.Биологическая роль белков, жиров, углеводов.
ДЕ 3- Изучение фактического питания населения. Роль витаминов в питании ОПК- 11, ПК- 4, ПК-10	1.Методы изучения питания населения (социально-экономические, социально-гигиенические и др.) 2.Питание разлиных групп населения :Питание в условиях крайних климатических зон. Питание при умственном труде. 3.Принципы питания различных возрастных групп населения. 4. Биологическая роль витаминов.
ДЕ 4 - Расчет индивидуальной потребности в калориях и пищевых веществах. Роль минеральных веществ в питании. Оформление учебно-исследовательской работы. ОПК- 11, ПК- 4, ПК-10	1.Расчет химического состава и калорийности суточного рациона. 2.Биологическая роль минеральных веществ в питании Обобщение и оформление результатов учебно - исследовательской работы.
ДЕ 5- Гигиенические принципы организации лечебно-профилактического питания при вредных и особо вредных условиях труда ОПК -11, ПК – 4, ПК -6, ПК -8	1.Влияние основных пищевых веществ на метаболизм чужеродных веществ. 2.Виды лечебно-профилактического питания. 3.Организация и правила выдачи ЛПП 4. Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием.
ДЕ 6- Гигиенические основы организации лечебного и диетического питания. ОПК-11, ПК-4	1.Задачи современной диетологии. Принцип и организация диетического (лечебного) питания. 2.Характеристика основных лечебных диет.
Дисциплинарный модуль 2. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов, их гигиеническая характеристика. Гигиенические требования к производству пищевых продуктов.	
ДЕ 1- Гигиенические требования к производству мяса. Пищевая и биологическая ценность мяса. ОПК -11, ПК – 4, ПК -6, ПК -8, ПК -10	1.Мясо и мясные продукты. Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека. Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса. 2. Санитарно-эпидемическая роль мяса. 3. Основные этапы технологического процесса убоя животных.
ДЕ 2- Гигиенические требования к производству колбасных изделий ОПК-11Э ПК-4, ПК-6, ПК-8	1. Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность. 2. Основные этапы технологического процесса изготовления колбасных изделий. Организации санитарного и лабораторного контроля на колбасной фабрике
ДЕ 3- Пищевая и биологическая ценность зерновых продуктов.	1. Зерновые продукты. Зерновые продукты, как основные источники энергии и растительного белка в питании человека. Продукты переработки зерна (мука, крупа), их

Оценка качества муки. ОПК-11, ПК-4, ПК-6	пищевая и биологическая ценность. Влияние технологии получения на питательную и биологическую ценность продуктов переработки зерна. 2. Изучение методики исследования муки. Определение влажности, металлопримесей.
ДЕ 4- Пищевая и биологическая ценность хлеба. Оценка качества хлеба. ОПК -11, ПК-4 , ПК- 6	1.Пищевая ценность хлеба. 2.Требования к качесвту хлеба 3.Дефекты хлеба 4.Органолептическое физико-химичесие исследование хлеба. Определение влажности, кислотности, пористости.
ДЕ 5- Гигиенические требования к производству кондитерских изделий. Пищевая и биологическая ценность яиц. ОПК-11, ПК-4, ПК-6	1.Основные этапы технологического процесса изготовления кремовых кондитерских изделий. Организации санитарного и лабораторного контроля за качеством выпускаемой продукции. 2. Пищевая ценность яиц. Пороки яиц.
ДЕ 6- Гигиенические требования к производству молока. Пищевая и биологическая ценность молока. ОПК-11, ПК-4, ПК-6	1.Молоко и молочные продукты. Пищевая и биологическая ценность молока. Кисломолочные продукты и их значение в питании. Санитарно-эпидемиологическая роль молока. 2.Основные этапы технологического процесса изготовления молока и молочных продуктов. Вопросы организации санитарного и лабораторного контроля на молокозаводе за качеством выпускаемой продукции.
ДЕ 7- Пищевая и биологическая ценность рыбы. Гигиеническая оценка различных способов консервирования. Оценка качества консервов. ОПК -11, ПК-4, ПК- 6	1. Рыба и рыбные продукты. Пищевая и биологическая ценность рыб. Рыбы и рыбные продукты как источники полноценного белка. Высокие биологические свойства жира рыбы. Основные болезни человека, связанные с потреблением рыбы и рыбных продуктов. 2. Консервирование пищевых продуктов. Значение консервирования пищевых продуктов в питании. Классификация методов консервирования пищевых продуктов и их гигиеническая оценка. 3. Органолептическое исследование консервов. Определение внешнего вида, состояния консервной банки, герметичности, соотношения плотной и жидкой части консервов, кислотности.
Дисциплинарный модуль 3. Государственный санитарный надзор за пищевыми предприятиями.	
ДЕ 1 - Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятия общественного питания. ОПК – 11, ПК-6, ПК-8	1.Изучение санитарных норм и правил для предприятий общественного питания. 2. Понятие поточности технологического процесса. 3. Этапы проведения обследования предприятия общественного питания.
ДЕ 2- Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятий продовольственной торговли. ОПК – 11, ПК-6, ПК-8	1.Изучение санитарных норм и правил для предприятий общественного питания. 2. Понятие поточности технологического процесса. 3. Этапы проведения обследования предприятия продовольственной торговли.
8 семестр. Дисциплинарный модуль 4	

Профилактика пищевых отравлений	
ДЕ 1- Классификация пищевых отравлений. Методика расследования пищевых отравлений. ОПК-11, ПК-4, ПК-6, ПК-8, ПК-10	1. Пищевые отравления. Определение и содержание понятия "пищевые отравления". Классификация пищевых отравлений. 2. Изучение «Инструкции о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях». 3.Расследование случая пищевого отравления на примере ситуационной задачи.
ДЕ 2- Пищевые отравления микробной природы и их профилактика. Пищевые продукты как факторы передачи острых кишечных инфекций. ОПК-11, ПК-4, ПК-6.	1. Пищевые бактериальные токсикозы. Определение понятия. Этиология, патогенез. Профилактика 2. Пищевые токсикоинфекци.. Определение понятия. Этиология, патогенез. Профилактика
ДЕ 3- Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика. ОПК-11, ПК-4, ПК-6.	1.Пищевые отравления немикробной природы. Отравления ядовитыми грибами, условно-съедобными грибами. 2. Отравления ядовитыми растениями. Сорняковые токсикозы. Отравления горькими ядрами косточковых плодов, ядовитыми тканями животных, продуктами, ядовитыми при определенных условиях. Распространенность, клинические проявления, профилактика.
ДЕ-4 Микотоксикозы и их профилактика. ОПК-11, ПК-4, ПК-6.	1.Микотоксины. Характеристика, классификация. Профилактика микотоксикозов.
Дисциплинарный модуль 5. Санитарно-бактериологический контроль	
ДЕ 1. Санитарно-бактериологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным состоянием на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. ОПК-11, ПК-4, ПК-6.	1.Санитарно-бактериологический контроль как метод оценки качества пищевых продуктов и уровня санитарного состояния пищевого объекта. 2. Отбор проб пищевых продуктов. Оценка результатов. 3. Отбор смывов с объектов окружающей среды. Оценка результатов. 4. Оформление протоколов отбора пищевых продуктов и смывов с объектов окружающей среды.
Дисциплинарный модуль 6. Чужеродные вещества в продуктах питания	
ДЕ1- Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве. ОПК-11, ПК-4, ПК-6.	1. Гигиеническая характеристика основных групп пестицидов (хлорорганические соединения, фосфорорганические соединения, карбонаты, ртутьорганические соединения). 2. Профилактика отравлений пестицидами. 3.Гигиеническое нормирование чужеродных веществ в пищевых продуктах. Понятие, классификация ксенобиотиков.
ДЕ 2 - Санитарно-гигиенический контроль за качеством сельскохозяйственных культур, выращенных с	1. Накопление нитратов в пищевых продуктов. Нормирование. Способы снижения количества нитратов в пищевых продуктах. Профилактика отравлений, связанных с употребление пищевых продуктов , содержащих нитраты. 2. Нормирование тяжелых металлов и мышьяка в пищевых

применением минеральных удобрений и орошения сточными водами животноводческих комплексов. Пути поступления металлов в пищу. Санитарно-гигиенический контроль за их содержанием в пищевых продуктах. ОПК-11, ПК-4, ПК-6.	продуктах. Пути поступления. Отравления и их профилактика.
ДЕ 3 - Санитарный надзор применением полимерных, металлических и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. ОПК-11, ПК-4, ПК-6.	1.Санитарный надзор за применением полимерных материалов. Основные классы полимерных материалов и их гигиеническая характеристика. Санитарно-гигиенический контроль за производством и применением полимеров. 2.Отравления примесями, мигрирующих в пищу, из оборудования, инвентаря, тары, упаковочных пленок . 3.Гигиеническое нормирование чужеродных веществ в пищевых продуктах
ДЕ-4 Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок в пищевой промышленности и кормовых добавок в животноводстве. ОПК-11, ПК-4, ПК-6.	1. Понятие пищевых добавок. Классификация. Основные гигиенические требования, предъявляемые к пищевым добавкам. Нормирование. 2. Кормовые добавки. Антибиотики. Гормоны. Белково-витаминные комплексы.
Дисциплинарный модуль 7. Пищевая продукция в части ее маркировки.	
ДЕ 1. Пищевая продукция в части ее маркировки. ОПК-11, ПК-4, ПК-6	1. Понятие о маркировке пищевой продукции. 2.Требования к маркировке пищевой продукции.
Дисциплинарный модуль 8. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	
ДЕ -1 Организация и порядок проведения санитарно - эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. ОПК-11, ПК-4, ПК-6, ПК-8,ПК-10	1.Термины и определения качества и безопасности пищевых продуктов. 2.Критерии безопасности пищевых продуктов. Нормирование. 3.Изучение нормативно- технической документации. 4.Методы исследования и показатели доброкачественности пищевых продуктов. 5. Цели, задачи, порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы. 6. Виды заключений по результатам экспертизы 7. Порядок утилизации забракованных продуктов.
12 семестр. Дисциплинарный модуль 9. Организация деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора по гигиене питания	
ДЕ 1. Организационные и правовые основы деятельности врача по гигиене питания. ОПК-11, ПК-4, ПК-6, ПК-8,ПК-10	1.Концепция государственной политики в области здорового питания населения РФ. 2.Структура службы Роспотребнадзора по разделу гигиены питания. Права и обязанности должностных лиц по разделу гигиены питания. Содержание, методы и формы работы по гигиене питания учреждений Роспотребнадзора.

	3.Основные законодательные и нормативно-методические документы по гигиене питания. 4. Оформление акта проверки , предписания об устранении выявленных нарушений, оформление документов для привлечения к ответственности лиц, допустивших выявленные нарушения

6.2. Контролируемые учебные элементы

Дидактическая единица (ДЕ)	Контролируемые учебные элементы, формируемые в результате освоения дисциплины			Этап освоения компетенции
	Знания	Умения	Навыки	
ДМ1. ДЕ Принципы рационального питания. Суточные энергозатраты. Методы определения. ОПК- 11, 11.1 11.2 11.3 ПК- 4 ИД1, ИД4 ПК-10 ИД 5	основные показатели оценки питания населения; критерии оценки питания различных групп населения основные принципы построения здорового образа жизни основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания; показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга ОПК -11 11.1,11.2,11.3	применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения; делать обобщающие выводы; проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; оценивать параметры деятельности систем организма выявлять факторы риска основных заболеваний человека; самостоятельно работать с	навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4 ПК -10 ИД 5	основной
ДМ1.ДЕ2 - Изучение физического развития и состояния здоровья населения в связи с питанием. Роль белков, жиров и углеводов в питании. ОПК- 11, 11.1 11.2 11.3 ПК- 4 ИД1, ИД4 ПК-10 ИД 5				основной
ДМ1.ДЕ 3- Изучение фактического питания населения. Роль витаминов в питании ОПК- 11, 11.1 11.2 11.3 ПК- 4 ИД1, ИД4 ПК-10 ИД 5				основной
ДМ1.ДЕ 4 - Расчет индивидуальной				основной

потребности в калориях и пищевых веществах. Роль минеральных веществ в питании. Оформление учебно-исследовательской работы. ОПК- 11, 11.1 11.2 11.3 ПК- 4 ИД1, ИД4 ПК-10 ИД 5	ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4 ПК -10 ИД 5	учебной, научной и справочной литературой; работать на медицинской аппаратуре; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; прослеживать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии; использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4 ПК -10 ИД 5		
ДМ1.ДЕ 5- Гигиенические принципы организации лечебно-профилактического питания при вредных и особо вредных условиях труда ОПК -11 11.1, 11.2, 11.3 ПК -4 ИД 1, ИД4 ПК -6 ИД1, ИД 3, ИД 6 ПК -8 ИД 2, ИД 2, ИД 4				основной
ДМ1. ДЕ 6- Гигиенические основы организации лечебного и диетического питания. ОПК-11 11.1, 11.2,11.3 ПК-4 ИД1, ИД 4				основной
ДМ2. ДЕ 1- Гигиенические требования к производству мяса.	санитарно-эпидемиологические требования к	делать обобщающие выводы; самостоятельн	навыками работы с нормативной, нормативно-	основной

Пищевая и биологическая ценность мяса. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4 ПК -10 ИД 5	качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; цели, задачи, со держание и методы государственного санитарно-эпидемиологическ ого надзора на предприятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессионально й деятельности. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4 ПК -10 ИД 5	о формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешности; проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных продуктов питания на человека; самостоятельн о работать с учебной, научной и справочной литературой; применять нормативные правовые акты Российской Феде рации в сфере здравоохранен ия технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологич еского благополучия населения, защиты прав потребителей в	технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональн ой деятельности; методами органолептическ ого исследования пищевых продуктов, полимерных материалов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4 ПК -10 ИД 5	
ДМ2. ДЕ 2-Гигиенические требования к производству колбасных изделий ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4				основной
ДМ2. ДЕ 3-Пищевая и биологическая ценность зерновых продуктов. Оценка качества муки. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6				основной
ДМ2. ДЕ 4-Пищевая и биологическая ценность хлеба. Оценка качества хлеба. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6				основной
ДМ2. ДЕ 5-Гигиенические требования к производству кондитерских изделий. Пищевая и биологическая				основной

ценность яиц. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6		своей профессиональной деятельности. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4 ПК -10 ИД 5		
ДМ2. ДЕ 6- Гигиенические требования к производству молока. Пищевая и биологическая ценность молока. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6				основной
ДМ2. ДЕ 7- Пищевая и биологическая ценность рыбы. Гигиеническая оценка различных способов консервирования. Оценка качества консервов. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6				основной
ДМ3.ДЕ 1 - Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятия общественного питания. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4	основные принципы административного права и обязанности врача по гигиене питания; законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-	самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием	методами социально-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора; навыками работы с нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности.	основной
ДМ3. ДЕ 2- Методика санитарно-эпидемиологического обследования				основной

предприятий продовольственной торговли. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4	эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противо-эпидемическое обеспечение на селения: методы гигиенических исследований объектов окружающей среды. цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессионально	стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; применять нормативные правовые акты Российской федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4	ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4	

	й деятельности. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4			
ДМ4. ДЕ 1-Классификация пищевых отравлений. Методика расследования пищевых отравлений. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4 ПК -10 ИД 5	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния микроорганизмов и их токсинов на организм; научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; метод гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья: принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного	проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды на человека или пищевые продукты; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы. ОПК -11 11.1,11.2,11.3	навыками работы с нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4	основной
ДМ4.ДЕ 2-Пищевые отравления микробной природы и их профилактика. Пищевые продукты как факторы передачи острых кишечных инфекций. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6				основной
ДМ4. ДЕ 3-Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6				основной
ДМ4. ДЕ-4 Микотоксикозы и их профилактика.				основной

ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6	влияния на человека факторов среды обитания в условиях на селенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; эпидемиологию некоторых инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, осуществление противоэпидемических мероприятий. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4 ПК -10 ИД 5	ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4 ПК -10 ИД 5	ПК -10 ИД 5	
ДМ5.ДЕ 1. Санитарно-бактериологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным состоянием на предприятиях пищевой промышленности, общественного	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния микроорганизмов	проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести	навыками работы с нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора	основной

питания и торговли. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6	и их токсинов на организм; научные основы гигиенического нормирования метод гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья: принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях на селенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения;	анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды на человека или пищевые продукты; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6	социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля. ОПК-11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6	

	эпидемиологию некоторых инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, осуществление противоэпидемических мероприятий. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6			
ДМ6. ДЕ1- Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению не благоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и	проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия самостоятельно работать с учебной,	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения;	основной
ДЕ 2 - Санитарно-гигиенический контроль за качеством сельскохозяйственных культур, выращенных с применением минеральных удобрений и орошения сточными водами животноводческих комплексов. Пути поступления металлов в пищу. Санитарно-гигиенический контроль за их содержанием в пищевых продуктах. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4				основной

ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6	содержание профилактически х мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния ка человека факторов среды обитания в условиях населенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессионально й деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения., ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6	научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6	методами санитарно-гигиенического контроля; методами органолептическ ого исследования пищевых продуктов, полимерных материалов. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6	
ДМ6.ДЕ 3 - Санитарный надзор применением полимерных, металлических и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6				основной
ДМ6.ДЕ-4 Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок в пищевой промышленности и кормовых добавок в животноводстве. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6				основной
ДМ 7. ДЕ-1. Пищевая продукция в части ее маркировки. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6	законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологическ ого благополучия на селения, в сфере	формулировать вы воды на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей проводить текстовую и графическую обработку документов с использование	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональн ой деятельности; методикой сбора социально-гигиенической	основной

	защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение населения основы взаимодействия человека к окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению не благоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; научные основы гигиенического нормирования и вредных факторов принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды	м стандартных программных средств: пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на селения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4	информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля; методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4	

	обитания в условиях населенных мест; ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4			
ДМ8. ДЕ -1 Организация и порядок проведения санитарно - эпидемиологическо й экспертизы пищевых продуктов. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4 ПК -10 ИД 5	законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологическ ого благополучия на селения, в сфере защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологическ ого надзора и его обеспечения; основные официальные документы, регламентирующи е санитарно-гигиеническое и противоэпидемич еское обеспечение населения основы взаимодействия человека к окружающей среды; принципы организации профилактически х мероприятий по	самостоятельн о формулировать вы воды на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей проводить текстовую и графическую обработку документов с использование м стандартных программных средств: пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональ ной деятельности применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранен ия технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологич еского	методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания; навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональн ой деятельности. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4 ПК -10 ИД 5	основной

	предупреждению не благоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; научные основы гигиенического нормирования и вредных факторов принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных мест; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на пред приятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности. ОПК -11 11.1,11.2,11.3	благополучия на селения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4 ПК -10 ИД 5		

	ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4 ПК -10 ИД 5			
ДМ9. ДЕ 1. Организационные и правовые основы деятельности врача по гигиене питания. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4 ПК -10 ИД 5	основные принципы и конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного права, основные показатели здоровья населения; критерии комплексной оценки состояния здоровья пациента законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; основные официальные	самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности: применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения,	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической ин формации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов методикой сбора, обработки к анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитар-но-гигиенического контроля, проведения санитарно-	завершающий

	документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение населения основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению не благоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; научные основы гигиенического нормирования вредных факторов методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; основные принципы построения здорового образа жизни; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; цели, задачи, содержание и методы	защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4 ПК -10 ИД 5	гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4 ПК -10 ИД 5	

	государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предпри-ятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности. ОПК -11 11.1,11.2,11.3 ПК – 4 ИД 1, ИД 4 ПК -6 ИД 1, ИД3, ИД6 ПК -8 ИД 2, ИД3, ИД 4 ПК -10 ИД 5			

6.3. Разделы дисциплины (ДЕ), виды занятий и трудоемкость в часах

№ дисциплинарного модуля/раздела	№ дидактической единицы	Часы по видам занятий			Всего:
		Лекции	Практич. занятия	Сам. работа	
ДМ 1.	ДЕ 1	4	4	3	11
	ДЕ 2	6	4	3	13
	ДЕ 3	4	8	3	15
	ДЕ4	2	8	3	13
	ДЕ5	2	4		6
	ДЕ6	2	4		6
ДМ 2.	ДЕ 1	2	4		6
	ДЕ 2	2	4		6
	ДЕ 3	1	4		5
	ДЕ 4	1	4		5
	ДЕ 5	2	4		6
	ДЕ 6	2	4		6
	ДЕ 7	4	4		8
ДМ 3.	ДЕ 1	2	8	3	13
	ДЕ 2	-	4	3	7
ДМ 4.	ДЕ 1	4	4	3	11
	ДЕ 2	6	4	3	13
	ДЕ 3	2	4	3	9
	ДЕ 4	2	4	3	9

ДМ 5.	ДЕ 1	4	8	3	15
ДМ 6.	ДЕ 1	4	8	3	15
	ДЕ 2	2	8	3	13
	ДЕ 3	2	8	3	13
	ДЕ 4	2	8	3	13
ДМ 7.	ДЕ1	2	4		6
ДМ 8.	ДЕ 1	6	12		18
ДМ 9.	ДЕ 1	-	12	51	63
ИТОГО		72	156	96	324

7. Примерная тематика:

7.1. Курсовых работ – не предусмотрено учебным планом

7.2. Учебно-исследовательских, творческих работ - «Гигиеническая оценка суточного рациона питания»

7.3. Рефератов –

- Теория рационального питания населения
- Альтернативные теории питания.
- Значение аминокислот в питании человека
- Микроэлементозы их профилактика.
- Особенности питания пожилых.
- Лечебное и диетическое питание при атеросклерозе
- Описторхоз,дифиллоботриоз их профилактика
- Ксенобиотики в пищевых продуктах
- Экология питания и безопасность продовольственных товаров
- Генномодифицированные продукты питания, мнения ученых на безопасность использования
- Пестициды как гигиеническая проблема
- Микотоксикозы, их характеристика
- Характеристика и степень опасности токсичных веществ растительного происхождения
- Быстрое питание. Его последствия как медицинская проблема
- Экологически чистые продукты в питании человека
- Сыроедение как теория питания некоторых групп населения
- Прблема пищевых ресурсов в мире.
- Институт питания РАМН, структура, научная тематика института
- Трансизомеры жирных кислот, понятие , риски для человека
- Питание по группе крови, критика теории
- Опасность нитратов в продуктах для человека

8. Ресурсное обеспечение.

Кафедра располагает кадровыми ресурсами, гарантирующими качество подготовки специалиста в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело и профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела». При условии добросовестного обучения студент овладеет знаниями, умениями и навыками, необходимыми для квалификационного уровня, предъявляемого к выпускнику по специальности. Образовательный процесс реализуют научно-педагогические сотрудники кафедры, имеющие высшее образование и стаж трудовой деятельности по профилю специальности «Медико-профилактическое дело», а

также имеющие ученую степень кандидата или доктора медицинских наук, ученое звание доцента или профессора.

8.1. Образовательные технологии

Лекции, изложение учебного материала сопровождается мультимедийными презентациями, видеоматериалами. Практические занятия предусматривают лабораторные практикумы, решение ситуационных задач, в т.ч. содержащих видеоматериалы, проведение экспертизы проектов, доклады и тематические дискуссии. В интерактивной форме проводится 30% процентов практических занятий: проведение деловых игр, применение интерактивного дисплея Flipbox.

Электронная информационно-образовательная среда: учебная, учебно-методическая информация представлена на образовательном портале https://edu.usma.ru/, все обучающиеся имеют доступ к электронным образовательным ресурсам (электронный каталог и электронная библиотека университета, ЭБС «Консультант студента»).

8.2. Материально-техническое оснащение

№ п/п	Номер (код)	Наименование объекта	Количество
1	1010403572	Проектор SANYO-PLC-XT-21	1 шт.
2	00040025(13-17, 49-58)	Портативный компьютер ученика RAYbook Pi152	15 шт.
3	0004002506	Портативный компьютер учителя RAYbook Pi152	1 шт.
4	1013402031	Многофункциональный интерактивный дисплей Flipbox	1 шт
5	М000006734	Ростомер	2 шт
6	0004000206	Медицинские весы ВСМ-100	3 шт
7	М000005052	Адаптометр	1 шт
8	М000005274	Весы ВЛР-200	1 шт
9	М000008096	Ультратермостат	1 шт
10	СЦ0000001243	Гири	Набор
11	0004000740	Стерилизатор ГП-40 СПУ с подставкой	1 шт
12	0004000704	Определитель жировых отложений Omron	1 шт
13	000008197	Стеклянные выставочные шкафы для муляжей	4 шт

8.3 Перечень лицензионного программного обеспечения

8.3.1 Системное программное обеспечение

8.3.1.1 Серверное программное обеспечение:

- VMwarevCenterServer 5 Standard, срок действия лицензии: бессрочно; VMwarevSphere 5 EnterprisePlus, срок действия лицензии: бессрочно, дог. № 31502097527 от 30.03.2015 ООО «Крона-КС»;
- WindowsServer 2003 Standard № 41964863 от 26.03.2007, № 43143029 от 05.12.2007, срок действия лицензий: бессрочно;
- WindowsServer 2019 Standard (32 ядра), лицензионное соглашение № V9657951 от 25.08.2020, срок действия лицензий: 31.08.2023 г., корпорация Microsoft;
- ExchangeServer 2007 Standard (лицензия № 42348959 от 26.06.2007, срок действия лицензии: бессрочно);
- SQL ServerStandard 2005 (лицензия № 42348959 от 26.06.2007, срок действия лицензии: бессрочно);
- CiscoCallManager v10.5 (договор № 31401301256 от 22.07.2014, срок действия лицензии: бессрочно), ООО «Микротест»;
- Шлюз безопасности Ideco UTM Enterprise Edition (лицензия № 109907 от 24.11.2020 г., срок действия лицензии: бессрочно), ООО «АЙДЕКО».

8.3.1.2 Операционные системы персональных компьютеров:

- Windows 7 Pro (OpenLicense № 45853269 от 02.09.2009, № 46759882 от 09.04.2010, № 46962403 от 28.05.2010, № 47369625 от 03.09.2010, № 47849166 от 21.12.2010, № 47849165 от 21.12.2010, № 48457468 от 04.05.2011, № 49117440 от 25 03.10.2011, № 49155878 от 12.10.2011, № 49472004 от 20.12.2011), срок действия лицензии: бессрочно);
- Windows7 Starter (OpenLicense № 46759882 от 09.04.2010, № 49155878 от 12.10.2011, № 49472004 от 20.12.2011, срок действия лицензий: бессрочно);
- Windows 8 (OpenLicense № 61834837 от 09.04.2010, срок действия лицензий: бессрочно);
- Windows 8 Pro (OpenLicense № 61834837 от 24.04.2013, № 61293953 от 17.12.2012, срок действия лицензии: бессрочно);

8.3.2 Прикладное программное обеспечение

8.3.2.1. Офисные программы

- OfficeStandard 2007 (OpenLicense № 43219400 от 18.12.2007, № 46299303 от 21.12.2009, срок действия лицензии: бессрочно);
- OfficeProfessionalPlus 2007 (OpenLicense № 42348959 от 26.06.2007, № 46299303 от 21.12.2009, срок действия лицензии: бессрочно);
- OfficeStandard 2013 (OpenLicense№ 61293953 от 17.12.2012, № 49472004 от 20.12.2011, № 61822987 от 22.04.2013,№ 64496996 от 12.12.2014, № 64914420 от 16.03.2015, срок действия лицензии: бессрочно);
- Office 365 (№0405 от 04.04.2023, срок действия лицензии: по 12.04.2024)

8.3.2.2. Программы обработки данных, информационные системы

- Программное обеспечение «ТАНДЕМ.Университет» (включая образовательный портал educa.usma.ru) (лицензионное свидетельство № УГМУ/21 от 22.12.2021, срок действия лицензии: бессрочно), ООО «Тандем ИС».

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. Основная литература

9.1.1. Электронные учебные издания (учебники, учебные пособия).

Обязательна ссылка на издания в «ЭБС «Консультант студента»

- Королев А.А., Гигиена питания [Электронный ресурс]: Руководство для врачей / А.А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html

-Калинина, Н. И. Сборник учебных пособий по гигиене питания: часть 2 / Н. И. Калинина, Л. А. Борисенко, Ю. Н. Нефедова – Екатеринбург: УГМУ , 2017. – 216 с. - Текст: электронный// Электронная библиотека УГМУ: [сайт].- URL: http://elib.usma.ru/handle/usma/1040

9.1.2. Электронные базы данных, к которым обеспечен доступ.

1.Электронная библиотечная система «Консультант студента», доступ к комплектам: «Медицина. Здравоохранение. ВО (базовый комплект)», «Медицина. Здравоохранение. ВО (премиум комплект)», «Медицина (ВО) ГЭОТАР-Медиа. Книги на английском языке».

Ссылка на ресурс: https://www.studentlibrary.ru/

ООО «КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА»

Лицензионный договор №8/14 о предоставлении простой (неисключительной) лицензии на использование «Электронной библиотечной системы «Консультант студента» от 23.06.2022. Срок действия до 31.08.2023 года.

2.База данных «Консультант врача. Электронная медицинская библиотека».

Ссылка на ресурс: https://www.rosmedlib.ru/

ООО «ВШОУЗ-КМК»

Договор № 717КВ/06-2022 от 10.08.2022.

Срок действия до 09.08.2023 года.

3.Электронная библиотечная система«Book Up»
Доступ к коллекции «Большая медицинская библиотека».
Ссылка на ресурс: https://www.books-up.ru/
ООО «Букап»
Договор №БМБ на оказание безвозмездных услуг размещения электронных изданий от 18.04.2022.
Срок действия до 18.04.2027 года.

4.Электронная библиотечная система«Book Up»
Доступ к коллекции учебных пособий по анатомии на английском языке
Ссылка на ресурс: https://www.books-up.ru/
ООО «Букап»
Сублицензионный контракт №73 от 06.03.2023.
Срок действия до 31.03.2024 года.

5.Электронно-библиотечная система «Лань», доступ к коллекции «Сетевая электронная библиотека»
Ссылка на ресурс: https://e.lanbook.com/
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ 1/2022 на оказание услуг от 01.11.2022.
Срок действия до: 31.12.2026 года.

6.Образовательная платформа «Юрайт»
Ссылка на ресурс: https://urait.ru/
ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ»
Лицензионный договор № 10/14 от 30.06.2022.
Срок действия до: 31.08.2023 года.

7. Электронная библиотека УГМУ, институциональный репозитарий на платформе DSpace
Ссылка на ресурс: http://elib.usma.ru/
Положение об электронной библиотеке ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России, утверждено и введено в действие приказом ректора ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России Ковтун О.П. от 01.06.2022 г. No 212-р
Договор установки и настройки № 670 от 01.03.2018
Срок действия: бессрочный

8.Универсальная база электронных периодических изданий ИВИС, доступ к индивидуальной коллекции научных медицинских журналов.
Ссылка на ресурс: https://dlib.eastview.com/basic/details
ООО «ИВИС»
Лицензионный договор № 9/14 от 23.06.2022.
Срок действия до 30.06.2023 г.

9. Централизованная подписка
Электронные ресурсы Springer Nature:
- база данных Springer Journals, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer по различным отраслям знаний (выпуски 2021 года).
Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

- **база данных Springer Journals Archive**, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer по различным отраслям знаний (архив выпусков 1946 — 1996 гг.).

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

- **база данных Nature Journals**, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group — коллекции Nature journals, Academic journals, Scientific American, Palgrave Macmillan (выпуски 2021 года).

Ссылка на ресурс: https://www.nature.com

Письмо РФФИ от 26.07.2021 г. №785 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных Springer Nature в 2021 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия: бессрочный

- **база данных Springer Journals**, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (выпуски 2022 года), коллекции: Medicine, Engineering, History, Law & Criminology, Business & Management, Physics & Astronomy.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

- **база данных Adis Journals**, содержащая полнотекстовые журналы Adis издательства Springer Nature в области медицины и других смежных медицинских областей (выпуски 2022 года).

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

Письмо РФФИ от 30.06.2022 г. №910 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства Springer Nature.

Срок действия: бессрочный

- **база данных Springer Journals**, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (выпуски 2022 года), коллекции: Biomedical & Life Science, Chemistry & Materials Science, Computer Science, Earth & Environmental Science.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

- **база данных Nature Journals**, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, а именно коллекцию Nature journals(выпуски 2022 года).

Ссылка на ресурс: https://www.nature.com

Письмо РФФИ от 30.06.2022 г. №909 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства Springer Nature.

Срок действия: бессрочный

- **база данных Springer Journals**, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (выпуски 2022 года), коллекции: Architecture and Design, Behavioral Science & Psychology, Education, Economics and Finance, Literature, Cultural & Media Studies, Mathematics & Statistic.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

- **база данных Nature Journals**, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, коллекция Academic journals, Scientific American, Palgrave Macmillan (выпуски 2022 года).

Ссылки на ресурс: 1. https://www.nature.com; 2. https://link.springer.com

Письмо РФФИ от 08.08.2022 г. №1065 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства Springer Nature.

Срок действия: бессрочный

- **база данных eBook Collections** (i.e. **2020** eBook collections) издательства Springer Nature – компании Springer Nature Customer Service Center GmbH.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

Письмо РФФИ от 17.09.2021 г. №965 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных Springer eBook Collections издательства Springer Nature в 2021 году.

Срок действия: бессрочный

- **база данных eBook Collections** (i.e. **2021** eBook collections) издательства Springer Nature – компании Springer Nature Customer Service Center GmbH.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

Письмо РФФИ от 02.08.2022 г. №1045 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных eBook Collections издательства Springer Nature.

Срок действия: бессрочный

- **база данных eBook Collections** (i.e. **2022** eBook collections) издательства Springer Nature – компании Springer Nature Customer Service Center GmbH.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

Письмо РФФИ от 11.08.2022 г. №1082 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных eBook Collections издательства Springer Nature.

Срок действия: бессрочный

- **база данных eBook Collections** (i.e. **2023** eBook collections) издательства Springer Nature Customer Service Center GmbH.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

Письмо РЦНИ от 29.12.2022 г. №1947 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных Springer eBook Collections издательства Springer Nature в 2023 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия: бессрочный

- **база данных Springer Journals**, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (год издания — 2023 г.), а именно тематическую коллекцию Life Sciences Package.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

Срок действия: бессрочный

- **база данных Nature Journals**, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, а именно журналы Nature journals, Academic journals, Scientific American (год издания — 2023 г.) тематической коллекции Life Sciences Package.

Ссылка на ресурс: https://www.nature.com

Срок действия: бессрочный

- **база данных Adis Journals**, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer Nature, а именно журналы Adis (год издания — 2023 г.) тематической коллекции Life Sciences Package.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

Срок действия: бессрочный

- **база данных Springer Materials**

Ссылка на ресурс: https://materials.springer.com

Срок действия до 29.12.2023

Письмо РЦНИ от 29.12.2022 г. №1948 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства Springer Nature в 2023 году на условиях централизованной подписки.

- **база данных Springer Journals**, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (год издания — 2023 г.), а именно тематическую коллекцию Social Sciences Package.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

Срок действия: бессрочный

- **база данных Nature Journals**, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, а именно журналы Palgrave Macmillan (год издания — 2023 г.) тематической коллекции Social Sciences Package.

Ссылка на ресурс: https://www.nature.com

Срок действия: бессрочный

- **база данных** Springer Nature Protocols and Methods

Ссылка на ресурс: https://experiments.springernature.com

Срок действия до 29.12.2023

Письмо РЦНИ от 29.12.2022 г. №1949 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства Springer Nature в 2023 году на условиях централизованной подписки.

- база данных Springer Journals, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (год издания — 2023 г.), а именно тематические коллекции Physical Sciences & Engineering Package.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

- база данных Nature Journals, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, а именно журналы Nature journals (год издания — 2023 г.) тематической коллекции Physical Sciences & Engineering Package.

Ссылка на ресурс: https://www.nature.com

Письмо РЦНИ от 29.12.2022 г. №1950 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства Springer Nature в 2023 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия: бессрочный

База данных The Cochrane Library издательства John Wiley&Sons, Inc.

Ссылка на ресурс: https://www.cochranelibrary.com

Письмо РЦНИ от 14.04.2023 №613 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных The Cochrane Library издательства John Wiley&Sons, Inc. в 2023 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия до 31.07.2023

База данных Lippincott Williams and Wilkins Archive Journals издательства Ovid Technologies GmbH

Ссылка на ресурс: https://ovidsp.ovid.com/autologin.cgi

Письмо РЦНИ от 22.12.2022 №1870 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных Lippincott Williams and Wilkins Archive Journals издательства Ovid Technologies GmbH в 2022 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия: бессрочный

База данных патентного поиска Orbit Premium edition компании Questel SAS

Ссылка на ресурс: https://www.orbit.com

Письмо РЦНИ от 30.12.2022 №1955 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных компании Questel SAS в 2023 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия до 30.06.2023

База данных The Wiley Journal Database издательства John Wiley&Sons, Inc.

Ссылка на ресурс: https://onlinelibrary.wiley.com

Письмо РЦНИ от 07.04.2023 №574 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства John Wiley&Sons, Inc. в 2023 году на условиях централизованной подписки.

- Полнотекстовая коллекция журналов, содержащая выпуски за 2019 — 2022 годы

Срок действия до 30.06.2023

- Полнотекстовая коллекция журналов, содержащая выпуски за 2023 год

Срок действия: бессрочный.

База данных Medical Sciences Journal Backfiles издательства John Wiley&Sons, Inc.

Ссылка на ресурс: https://onlinelibrary.wiley.com

Письмо РЦНИ от 31.10.2022 №1401 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных Medical Sciences Journal Backfiles издательства John Wiley&Sons, Inc. в 2022 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия: бессрочный.

База данных eBook Collections издательства SAGE Publications Ltd

Ссылка на ресурс: https://sk.sagepub.com/books/discipline

Письмо РЦНИ от 31.10.2022 №1401 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных eBook Collections издательства SAGE Publications Ltd в 2022 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия: бессрочный.

9.1.3.Учебники

- Королев, А. А. Гигиена питания: учебник / А. А. Королев. - 4-е изд. перераб. и доп. - Москва: Академия, 2014. - 544 с. ISBN 978-5-4468-0529-7. 613.2 К682

9.1.4.Учебные пособия

- Калинина, Н. И. Сборник учебных пособий по гигиене питания. Ч. 2 / Н. И. Калинина, Л. А. Борисенко, Ю. Н. Нефедова; Министерство здравоохранения РФ, ФГБОУ ВО УГМУ. - Екатеринбург: УГМУ, 2017. - 215[1] с.: табл.

9.2. Дополнительная литература

- Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учебное пособие / Владимир Доценко. - 3-е изд. перераб. и доп. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. - 832 с.

-Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: руководство / В. А. Доценко. - 4-е изд. стереотип. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013. - 832 с.

- Физиология пищеварения и рациональное питание. О.Н. Московченко Краснояр. гос. пед. ун-т им.В.П. Астафьева. Красноярск, 2013.

9.2.1.Учебно-методические пособия (учебные задания)

- Гигиена питания: руководство к практическим занятиям / Под ред. А.А.Королева, Е.И.Никитенко - М: ГЭОТАР – Медиа,2019. – 272с.

- Химический состав блюд и кулинарных изделий. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. // Под ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгорева – Агропромиздат, 1994.

9.2.2. Литература для углубленного изучения, подготовки рефератов

- Журнал Вопросы питания НИИ питания РАМН.

10. Аттестация по дисциплине.

Для аттестации в 7,8 семестрах студентам необходимо набрать необходимое количество баллов согласно БРС, набрав нужное количество баллов получить зачет, написать экзаменационный тест и сдать курсовой экзамен.

Форма аттестации в виде устного экзамена, включающего в себя ответ на билет и решение ситуационной задачи.

Для аттестации в 12 семестре студенты должны выполнить реферат

11. Фонд оценочных средств по дисциплине представлен отдельным документом в формате приложения к РПД.