

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
Воронежский государственный медицинский университет
им. Н.Н. Бурденко
Министерства здравоохранения
Российской Федерации

УТВЕРЖДАЮ

декан медико –профилактического
факультета



д.м.н., проф. Механ'tseва Л.Е.

«16 » февраля 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по Гигиене питания
для специальности 32.05.01 «Медико-профилактическое дело»
форма обучения очная
факультет медико-профилактический
кафедра гигиенических дисциплин
курс 4, 5,6
семестр 8,9,10,11

Лекции

12 часов (8 семестр)

12 часов (9 семестр)

18 часов (10 семестр)

6 часов (11 семестр)

Всего – 48 часов

Практические занятия

36 часов (8 семестр)

24 часа (9 семестр)

72 часа (10 семестр)

30 часов (11 семестр)

Всего – 162 часа

Самостоятельная работа 105 часов

Экзамен 11 семестр (36 часов)

Зачётных единиц 9,75
ВСЕГО ЧАСОВ - 351

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности 32.05.01 «Медико-профилактическое дело» от 16 января 2017г. и Профессиональным стандартом «Специалист в области медико-профилактического дела», утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 июня 2015 г. №399н

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры гигиенических дисциплин
«07» ____02____ 2017 , протокол №9

Заведующий кафедрой
гигиенических дисциплин
д.м.н., профессор

Ю.И. Стёпкин

Рецензенты: - д.м.н., профессор В.И. Попов
- руководитель Управления Роспотребнадзора по Воронежской области,
к.м.н. И.И.Механтьев

Рабочая программа одобрена на заседании цикловой методической комиссии по координации преподавания специальности «Медико-профилактическое дело» ФГБОУ ВО ВГМУ им. Н.Н. Бурденко «14» ____02____ 2017г, протокол № 3.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – изучение совокупности технологий, средств, приемов и способов деятельности, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранение и улучшение его здоровья, а также на осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей.

Задачи дисциплины:

- изучение теоретических основ, нормативной и правовой базы по организации деятельности, направленной на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранение и улучшение его здоровья, а также на осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;
- формирование умений, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, осуществление контроля за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов путём разработки комплекса медико-профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей питания и состояния здоровья населения.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО «МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ДЕЛО»

- дисциплина относится к базовой части блок 1;
- для изучения данной учебной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:
 - философия, биоэтика;
 - правовые основы деятельности врача;
 - история медицины;
 - информатика, медицинская информатика и статистика;
 - общая химия, биорганическая химия;
 - биология, экология;
 - нормальная физиология;
 - микробиология, вирусология, иммунология;
 - общественное здоровье и здравоохранение;
 - общая гигиена и социально-гигиенический мониторинг;
 - эпидемиология, военная эпидемиология.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ожидаемые результаты образования и компетенции обучающегося по завершении освоения программы учебной дисциплины)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

1.Знать:

- законы и иные нормативно-правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в области гигиены питания;
- цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания;
- основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп;

- гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания;
- значение контаминации пищевых продуктов и продовольственного сырья в возникновении и распространении болезней инфекционной и неинфекционной природы;
- санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья.

2. Уметь:

- пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил при производстве, хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья в системе предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
- проводить санитарное обследование (контрольные, надзорные мероприятия) поднадзорных объектов и составить акты таких обследований;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
- на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования данной партии пищевой продукции в питании населения;
- выявлять источники загрязнения пищевых продуктов и определять характер их неблагоприятного влияния на здоровье;
- расследовать вспышки пищевых отравлений, составлять акт расследования, разрабатывать мероприятия по профилактике пищевых отравлений;
- изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания;
- осуществлять контроль за организацией лечебного (диетического) питания; лечебно-профилактического питания населения, работающего на промышленных предприятиях с особо вредными условиями труда, а также питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, с разработкой рекомендаций по его оптимизации.

3. Владеть:

- навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;
- методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;
- выявить источники загрязнения пищевых продуктов и определить характер их неблагоприятного влияния на здоровье;
- методиками (алгоритмами) проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, в т.ч. проектной документации;
- методикой проведения ретроспективного и оперативного эпидемиологического анализа алиментарно-зависимой заболеваемости населения;
- базовыми технологиями преобразования информации: текстовыми, табличными редакторами, поиском информации в сети Интернет.

Результаты образования	Краткое содержание и характеристика (обязательного) порогового уровня сформированности	Номер компетенции
------------------------	--	-------------------

	компетенций	
1	2	3
Знать основную нормативную документацию по дисциплине «гигиена питания», основную нормативную базу по безопасности пищевой продукции для здоровья человека, основные контаминанты пищевой продукции Уметь ориентироваться в нормативной базе, принимать верные решения в случае возникновения проблемных ситуаций Владеть навыками самостоятельной работы с базой нормативной документации по гигиене питания и смежным дисциплинам	готовность к самостоятельной, индивидуальной работе, способностью к самосовершенствованию, саморегулированию, самореализации	ОК-8
Знать законы и иные нормативно-правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в области гигиены питания Уметь пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; Владеть навыком работы с нормативными и правовыми, нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области санитарной охраны среды обитания человека	способность и готовность к применению гигиенической терминологии, основных понятий и определений, используемых в профилактической медицине	ОПК-6
Знать санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья Уметь пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; выявить источники загрязнения пищевых продуктов и определить характер их неблагоприятного влияния на здоровье; расследовать вспышки пищевых отравлений, составлять акт расследования, разрабатывать мероприятия по профилактике пищевых отравлений Владеть методиками (алгоритмами) проведения санитарного обследования (контрольных, надзорных мероприятий) поднадзорных объектов; методикой проведения ретроспективного и оперативного эпидемиологического анализа алиментарно-зависимой заболеваемости населения	способность и готовность к изучению и оценке факторов среды обитания человека и реакции организма на их воздействия, к интерпретации результатов гигиенических исследований, пониманию стратегии новых методов и технологий, внедряемых в гигиеническую науку и санитарную практику, к оценке реакции организма на воздействие факторов среды обитания человека	ПК-1
Знать цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья. Уметь	способность и готовностью к использованию современных методов оценки и коррекции естественных природных, социальных и других условий жизни, к осуществлению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по предупреждению	ПК-2

пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования данной партии пищевой продукции в питании населения; провести санитарное обследование (контрольные, надзорные мероприятия) поднадзорных объектов и составить акты таких обследований; Владеть навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методиками (алгоритмами) проведения санитарного обследования (контрольных, надзорных мероприятий) поднадзорных объектов.	инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний, а также к осуществлению противоэпидемической защиты населения	
Знать значение контаминации пищевых продуктов и продовольственного сырья в возникновении и распространении болезней инфекционной и неинфекционной природы; основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп. Уметь расследовать вспышки пищевых отравлений, составлять акт расследования, разрабатывать мероприятия по профилактике пищевых отравлений; изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания Владеть Методикой оценки организации рационального питания населения	способность и готовность к оценке состояния фактического питания населения, к участию в разработке комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе с целью преодоления дефицита микронутриентов, и для проживающих в зонах экологической нагрузки	ПК-7
Знать цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья. Уметь пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования данной партии пищевой продукции в питании населения; провести санитарное обследование (контрольные, надзорные мероприятия) поднадзорных объектов и составить акты таких обследований;	способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических видов оценок, проектной документации, объектов хозяйственной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека, причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний, соответствия (несоответствия) установленным требованиям	ПК-8

Владеть методиками (алгоритмами) проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, в т.ч. проектной документации		
Знать цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья. Уметь пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования дайной партии пищевой продукции в питании населения; провести санитарное обследование (контрольные, надзорные мероприятия) поднадзорных объектов и составить акты таких обследований; Владеть методиками (алгоритмами) проведения санитарного обследования (контрольных, надзорных мероприятий) поднадзорных объектов методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.	способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием среды обитания человека, объектов хозяйственно-питьевого водоснабжения, жилищно-коммунального хозяйства, лечебно-профилактических учреждений, производства и реализации продуктов питания, дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций дополнительного образования	ПК-9
Знать санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья, влияние факторов среды обитания на здоровье человека. Уметь пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; выявить источники загрязнения пищевых продуктов и определить характер их неблагоприятного влияния на здоровье; оценивать факторы среды обитания человека в контексте их влияния на здоровье населения. Владеть методиками (алгоритмами) проведения санитарного обследования (контрольных, надзорных мероприятий) поднадзорных объектов; методикой проведения ретроспективного и оперативного эпидемиологического анализа алиментарно-зависимой заболеваемости населения	способность и готовность к выявлению причинно-следственных связей в системе "факторы среды обитания человека - здоровье населения"	ПК-10
Знать цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и	способностью и готовностью к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, медицинских расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов	ПК-13

пищевого сырья. Уметь пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования дающей партии пищевой продукции в питании населения; провести санитарное обследование (контрольные, надзорные мероприятия) поднадзорных объектов и составить акты таких обследований; Владеть методиками (алгоритмами) проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, в т.ч. проектной документации.	оценок объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека, причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), профессиональных заболеваний и оценки последствий возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений), к оценке результатов экспертиз, исследований, в том числе лабораторных и инструментальных	
Знать цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья. Уметь пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования дающей партии пищевой продукции в питании населения; провести санитарное обследование (контрольные, надзорные мероприятия) поднадзорных объектов и составить акты таких обследований; Владеть навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методиками (алгоритмами) проведения санитарного обследования (контрольных, надзорных мероприятий) поднадзорных объектов.	способность и готовность к принятию управленческих решений, направленных на сохранение здоровья населения в связи с неблагоприятным воздействием факторов среды обитания человека	ПК-19
Знать цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья. Уметь пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания;	способность и готовность к анализу результатов собственной деятельности и деятельности органов, осуществляющих функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка, учреждений, осуществляющих свою деятельность в целях	ПК-21

на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования дайной партии пищевой продукции в питании населения; провести санитарное обследование (контрольные, надзорные мероприятия) поднадзорных объектов и составить акты таких обследований; Владеть навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методиками (алгоритмами) проведения санитарного обследования (контрольных, надзорных мероприятий) поднадзорных объектов.	обеспечения государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации, иных учреждений здравоохранения с учетом требований законодательства Российской Федерации	
---	---	--

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 9,75 зачетных единиц, 351 час.

№ п/п	Раздел учебной дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающегося и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практ. занятия	Семинары	Самост. работа	
1	Основные этапы развития гигиены питания	8		6	8	-	12	ВК, ТК, ПК (опрос, сит. задачи)
2	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания	8		6	28	-	12	ВК, ТК, ПК, (тестирование, опрос, сит. задачи)
3	Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов	9		6	12	-	18	ВК, ТК, ПК, (тестирование, опрос, сит. задачи)
4	Алиментарно – зависимые заболевания и их профилактика	9		6	12			ВК, ТК, ПК, (тестирование, опрос, сит. задачи)
		10		9	48	-	27	
5	Питание различных	10		9	24	-	18	ВК, ТК, ПК, (тестирование,

	групп населения.							опрос, сит. задачи)
6	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор в области гигиены питания	11		6	30	-	18	ВК, ТК, ПК, (тестирование, опрос, сит. задачи)
ИТОГО:				48	162	-	105	

4.2. Тематический план лекций

№ п/п	Тема	Цели и задачи	Содержание темы	Часы
8 семестр				
1	Гигиена питания - как наука и область практической деятельности, основные этапы и пути развития	Ознакомить студентов с гигиеной питания как с научной дисциплиной	Основные задачи гигиены питания. Гигиена питания как научная дисциплина, основные понятия и задачи. История развития гигиены питания.	2
2	Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Методы определения энергетической потребности организма и энергетической ценности рациона питания	Изучить методы определения энергетической потребности организма и энергетической ценности рациона питания.	Прямая калориметрия. Непрямая калориметрия. Алиментарная энергетика. Физиологические потребности в пищевых веществах. Болезни избыточного и недостаточного питания.	2
3	Гигиеническая характеристика основных компонентов пищевого рациона: макронутриенты (белки, жиры, углеводы)	Изучить функции и значение белков, жиров, углеводов в организме человека.	Основные энергонесущие нутриенты (белки, жиры, углеводы) в питании человека. Углеводы, их функции. Потребность в углеводах. Белки, и их значение и функции в организме. Недостаточное и избыточное потребление белка. Классификация липидов, их функции.	2
4	Витамины и их значение в питании	Изучение значения витаминов и витаминоподобных веществ в питании человека. Недостаточное и избыточное потребление витаминов.	Значение витаминов в жизнедеятельности организма. Витаминная недостаточность и ее профилактика. Скрытая витаминная недостаточность. Классификация и принципы нормирования витаминов в различных условиях жизни и деятельности человека. Свойства, специфическая и неспецифическая роль, недостаточность, потребность и источники жирорастворимых и водорастворимых витаминов.	2
5	Гигиеническая характеристика микронутриентов: минеральные вещества и микроэлементы, их значение в питании	Изучение значения минеральных веществ и микроэлементов в питании человека. Недостаточное и избыточное потребление.	Значение микронутриентов в жизнедеятельности организма. Участие минеральных веществ в процессе жизнедеятельности. Недостаточное и избыточное потребление минеральных веществ. Содержание минеральных веществ в продуктах питания.	2
6	Теоретические основы	Изучение теории	Теоретические основы питания	2

	рационального питания. Питание в профилактической медицине (первичная и вторичная алиментарная профилактика неинфекционных заболеваний)	рационального питания и первичной и вторичной профилактики алиментарных неинфекционных заболеваний.	(рациональное, сбалансированное, адекватное питание). Первичная профилактика. Вторичная профилактика.	
9 семестр				
7	Государственное регулирование в области качества и безопасности пищевых продуктов	Ознакомить студентов с оценкой качества и безопасности пищевых продуктов.	Качество и безопасность пищевых продуктов. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственное нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий.	2
8	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения	Ознакомить студентов с оценкой качества и безопасности пищевых продуктов растительного происхождения.	Качество и безопасность пищевых продуктов: зерновые продукты; бобовые; овощи, зелень, фрукты, плоды и ягоды; орехи, семена и масличные культуры/	2
9	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения	Ознакомить студентов с оценкой качества и безопасности пищевых продуктов животного происхождения.	Качество и безопасность пищевых продуктов: молоко и молочные продукты; яйца и яичные продукты; мясо и мясные продукты; рыба, рыбные продукты и морепродукты.	2
10	Продукты с повышенной пищевой ценностью. Консервированные продукты.	Ознакомить студентов с оценкой качества и безопасности продуктов с повышенной пищевой ценностью, консервированных продуктов.	Качество и безопасность обогащённых продуктов; функциональных пищевых продуктов; биологически активных добавок к пище. Консервированные продукты	2
11	Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора.	Ознакомить студентов с принципами формирования рационального ежедневного продуктового набора.	Понятие о рациональном ежедневном продуктовом наборе, гигиенические принципы и подходы к его формированию	2
12	Роль питания в возникновении заболеваний. Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания.	Ознакомить студентов с особенностями алиментарно-зависимыми неинфекционными заболеваниями	Глобальные и региональные проблемы влияния характера питания на неинфекционную заболеваемость (сердечно-сосудистых заболеваний, болезней желудочно-кишечного тракта, а также метаболических расстройств, болезней обмена веществ). Основные принципы профилактики алиментарно-зависимых заболеваний.	2
10 семестр				
13	Заболевания, связанные с инфекционными агентами	Ознакомить студентов с заболеваниями,	Этиология, клинические симптомы заболеваний, связанных с	2

	и паразитами, передающимися с пищей	связанными с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей, и их профилактикой	инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей: сальмонеллёзы; листериозы; коли-инфекции; вирусные гастроэнтериты, паразитарные заболевания. Их причины и профилактика.	
14	Контаминация пищевых продуктов микотоксинами, их опасность для человека	Ознакомить студентов с микотоксинами	Микотоксины, их воздействие на организм человека. Основные группы токсигенных грибов – возбудителей болезней растений. Клинические симптомы и профилактика микотоксикозов.	2
15	Пищевые отравления немикробной природы.	Ознакомить студентов с пищевыми отравлениями немикробной природы	Отравления животными продуктами, ядовитыми по своей природе. Отравления растительными продуктами, ядовитыми по своей природе. Отравления животными продуктами, ядовитыми при определённых условиях. Отравления нитратами и нитритами. Хроническое отравление акриламидом. Отравление полихлорированными бифенилами (ПХБ). Отравление тяжёлыми металлами.	2
16	Контаминация пищевых продуктов полициклическими углеводородами (ПАУ), полихлорированными бифенилами (ПХБ), пестицидами и агрохимикатами	Ознакомить с полициклическими углеводородами, полихлорированными бифенилами, пестицидами и агрохимикатами	Пестициды и их классификация. Полициклические ароматические углеводороды (ПАУ), наиболее сильные канцерогены. Агрохимикаты, их содержание в продуктах питания. Профилактика отравлений.	2
17	Расследование пищевых отравлений	Ознакомить студентов с принципами расследования пищевых отравлений	Расследование вспышки пищевых отравлений, акт расследования, мероприятия по профилактике пищевых отравлений	2
18	Оценка состояния питания различных групп населения. Питание в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды.	Ознакомить студентов с принципами питания в условиях неблагоприятного действия окружающей среды	Основы алиментарной адаптации. Гигиенический контроль состояния и организации населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки.	2
19	Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания.	Ознакомить студентов с организацией лечебно-профилактического питания в особо вредных условиях труда.	Принципы питания при умственном труде. Принципы питания при физическом труде. Основы организации лечебно-профилактического питания на производстве с вредными условиями труда.	2
20	Принципы питания отдельных групп населения.	Ознакомить студентов с принципами питания отдельных групп	Принципы и особенности питания детей; беременных; лиц престарелого и старческого возраста.	2

		населения		
21	Гигиенические требования к организации лечебного питания в больничных учреждениях и диетического питания	Ознакомить студентов с основными лечебными диетами, требованиями к организации работы пищеблока больничного учреждения.	Организация и контроль питания больных. Организация питания больных. Требования к организации работы, планировке и санитарному состоянию пищевого блока больниц. Характеристика диет.	2
11 семестр				
22	Организационные и правовые основы госсанэпиднадзора в области гигиены питания.	Ознакомить студентов с правилами проведения государственного санитарно-эпидемиологического надзора	Виды, система, осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания. Риск-ориентированное планирование.	2
23	Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Правовая основа и порядок проведения.	Ознакомить студентов с государственной регистрацией пищевых продуктов.	Порядок проведения государственной регистрации пищевых продуктов. Государственная регистрация отдельных видов продукции. Экспертиза результатов лабораторных исследований образцов.	2
24	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли.	Ознакомить студентов с освоение научными и организационными основами государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли	Законодательные материалы для предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Основные требования к предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Требования к территории, водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции и освещению.	2
	ИТОГО			48 ч

4.3. Тематический план практических и семинарских занятий

№ п/п	Тема	Цели и задачи	Содержание темы	Обучающийся должен знать	Обучающийся должен уметь	Часы
8 семестр						
1-2	Энергетические затраты и энергетическая ценность пищевых продуктов	на основе теории об энергетических затратах и энергетической ценности пищи оценить суточную потребность человека в энергии и пищевых веществах с помощью таблиц.	Понятия об энергетических затратах и энергетической ценности. Методы определения энергетической потребности организма и энергетической ценности рациона питания. Пищевой статус.	законы и иные нормативно-правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологи	пользоваться нормативно-методическим и и нормативно-техническими документами в области гигиены питания	8

				ческого благополучия в области гигиены питания		
3-6	Биологическая и пищевая ценность питания	на основе знаний о биологической и пищевой ценности питания оценивать на примере решения ситуационных задач и на основе анализа меню-раскладок суточного потребления белков, жиров и углеводов. уметь определять содержание витамина С в пищевых продуктах, оценивать ранние признаки витаминной недостаточности и давать рекомендации по профилактике витаминной недостаточности	Особенности строения белка. Общая характеристика заменимых и незаменимых аминокислот и их суточная потребность. Причины и последствия белковой недостаточности и избытка белков в организме. Характеристика животных жиров и растительных масел. Углеводы: виды и функции Недостаток и избыток поступления углеводов в организм. Дубильные вещества и их действие в организме. Пигменты, фитонциды, органические кислоты, азотсодержащие экстрактивные вещества и их действие. Витамины, провитамины и антивитамины. Общие свойства жирорастворимых и водорастворимых витаминов, представители, их функции. Минеральные вещества, их функции в организме. Макроэлементы и микроэлементы, примеры и их функции.	законы и иные нормативно-правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в области гигиены питания; санитарно-эпидемиологические требования к качеству пищевых продуктов и пищевого сырья	пользоваться нормативно-методическим и и нормативно-техническими документами в области гигиены питания	16
7-9	Теория рационального питания. Гигиенические требования к рациональному питанию человека. Другие теории питания	изучить теории питания, на основе знаний о принципах организации рационального питания провести расчет и анализ суточных меню-раскладок.	Основные теории питания. Характеристика античной теории питания, ее смысл. Суть теории сбалансированного питания. Адекватное питание и его особенности? Законы рационального питания. Значение теории функционального питания. Альтернативные теории питания. Вегетарианство, его	законы и иные нормативно-правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в области гигиены питания;	пользоваться нормативно-методическим и и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с	12

			значение для человека Суть лечебного голодания. Концепция питания предков. Теория раздельного питания. Болезни недостаточности и избыточности питания.	основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп	целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания.	
9 семестр						
10-11	Безопасность пищевой продукции. Основные принципы системы ХАССП. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения.	Знать основные принципы системы ХАССП в области безопасности пищевой продукции; уметь проводить оценку качества и безопасности пищевых продуктов растительного происхождения.	Безопасность пищевой продукции. Общие принципы системы ХАССП. Качество и безопасность пищевых продуктов: зерновые продукты; бобовые; овощи, зелень, фрукты, плоды и ягоды; орехи, семена и масличные культуры	санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья, знать принципы системы ХАССП.	пользоваться нормативно-методическим и нормативно-техническими документами в области гигиены питания	8
12-13	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения	уметь проводить оценку качества и безопасности пищевых продуктов животного происхождения.	Качество и безопасность пищевых продуктов: молоко и молочные продукты; яйца и яичные продукты; мясо и мясные продукты; рыба, рыбные продукты и морепродукты.	санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья.	пользоваться нормативно-методическим и нормативно-техническими документами в области гигиены питания	8
14-15	Продукты с повышенной пищевой ценностью. Консервированные продукты.	уметь проводить оценку качества и безопасности продуктов с повышенной пищевой ценностью, консервированных продуктов.	Качество и безопасность обогащенных продуктов; функциональных пищевых продуктов; биологически активных добавок к пище. Консервированные продукты	санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья.	пользоваться нормативно-методическим и нормативно-техническими документами в области гигиены питания	8
10 семестр						
16-17	Государственное регулирование в области качества и безопасности пищевых продуктов.	уметь проводить оценку качества и безопасности пищевых продуктов.	Качество и безопасность пищевых продуктов. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственное нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий.	санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья.	пользоваться нормативно-методическим и нормативно-техническими документами в области гигиены питания	8
18-19	Гигиенические подходы к формированию	изучить принципы формирования рационального	Понятие о рациональном ежедневном	законы и иные нормативно-	пользоваться нормативно-методическим	8

	рационального ежедневного продуктового набора.	ежедневного продуктового набора.	продуктовом наборе, гигиенические принципы и подходы к его формированию	правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в области гигиены питания; основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп	и и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания.	
20-21	Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания.	изучить особенности алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний	Глобальные и региональные проблемы влияния характера питания на неинфекционную заболеваемость (сердечно-сосудистых заболеваний, болезней желудочно-кишечного тракта, а также метаболических расстройств, болезней обмена веществ). Основные принципы профилактики алиментарно-зависимых заболеваний.	законы и иные нормативно-правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в области гигиены питания; требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья	пользоваться нормативно-методическим и и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания.	8
22-23	Заболевания, связанные с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей	Ознакомить студентов с заболеваниями, связанными с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей, и их профилактикой	Этиология, клинические симптомы заболеваний, связанных с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей: сальмонеллёзы; листериозы; коли-инфекции; вирусные гастроэнтериты. Их	требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; значение контаминации и пищевых	пользоваться нормативно-методическим и и нормативно-техническими документами в области гигиены питания;	8

			причины и профилактика.	продуктов и продовольственного сырья в возникновении и распространении болезней инфекционной и неинфекционной природы	выявить источники загрязнения пищевых продуктов и определить их характер их неблагоприятного влияния на здоровье	
24-25	Пищевые отравления микробной природы	Ознакомить студентов с общими факторами возникновения пищевых отравлений микробной этиологии	Этиология, клинические симптомы пищевых отравлений (пищевые токсикоинфекции, пищевые бактериальные токсикозы) Факторами возникновения пищевых отравлений, их профилактика. Микотоксикозы.	требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; значение контаминации и пищевых продуктов и продовольственного сырья в возникновении и распространении болезней инфекционной и неинфекционной природы	пользоваться нормативно-методическим и и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; выявить источники загрязнения пищевых продуктов и определить их характер их неблагоприятного влияния на здоровье	8
26-27	Пищевые отравления немикробной природы.	Ознакомить студентов с пищевыми отравлениями немикробной природы	Отравления животными продуктами, ядовитыми по своей природе. Отравления растительными продуктами, ядовитыми по своей природе. Отравления животными продуктами, ядовитыми при определённых условиях. Пестициды. Отравления нитратами и нитритами, акриламидом, полихлорированными бифенилами (ПХБ), тяжёлыми металлами.	требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; значение контаминации и пищевых продуктов и продовольственного сырья в возникновении и распространении болезней инфекционной и неинфекционной природы	пользоваться нормативно-методическим и и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; выявить источники загрязнения пищевых продуктов и определить их характер их неблагоприятного влияния на здоровье	8
28-29	Расследование пищевых отравлений	Ознакомить студентов с принципами расследования пищевых отравлений	Расследование вспышки пищевых отравлений, акт расследования, мероприятия по профилактике пищевых отравлений	требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;	расследовать вспышки пищевых отравлений, составлять акт расследования	8

				значение контаминации и пищевых продуктов и продовольственного сырья в возникновении и распространении болезней инфекционной и неинфекционной природы	я, разрабатывать мероприятия по профилактике пищевых отравлений	
30-31	Питание в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды.	Ознакомить студентов с принципами питания в условиях неблагоприятного действия окружающей среды	Основы алиментарной адаптации. Гигиенический контроль состояния и организации населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки. Основы организации лечебно-профилактического питания на производстве с вредными условиями труда	законы и иные нормативно-правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в области гигиены питания; гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания	осуществлять контроль за организацией лечебно-профилактического питания населения, работающего на промышленных предприятиях с особо вредными условиями труда, а также питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, с разработкой рекомендаций по его оптимизации.	8
32-33	Принципы питания отдельных групп населения.	Ознакомить студентов с принципами питания отдельных групп населения	Принципы и особенности питания детей; беременных; лиц престарелого и старческого возраста.	основы и принципы организации рационального питания различных возрастных групп	изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания	4
34	Гигиенические требования к	Ознакомить студентов с основными	Организация и контроль питания больных.	законы и иные	осуществлять контроль за	4

	организации лечебного питания в больничных учреждениях и диетического питания	лечебными диетами, требованиями к организации работы пищеблока больничного учреждения.	Организация питания больных. Требования к организации работы, планировке и санитарному состоянию пищевого блока больниц. Характеристика диет.	нормативно-правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в области гигиены питания; основы и принципы организации рационального питания	организацией лечебного (диетического) питания	
11 семестр						
35-36	Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Правовая основа и порядок проведения. Технические регламенты Таможенного Союза и Евразийского Союза.	Ознакомить студентов с государственной регистрацией пищевых продуктов, ознакомить с основными задачами Таможенного союза.	Порядок проведения государственной регистрации пищевых продуктов. Государственная регистрация отдельных видов продукции. Экспертиза результатов лабораторных исследований образцов. Технические регламенты Таможенного Союза и Евразийского Союза.	законы и иные нормативно-правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в области гигиены питания	пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования дающей партии пищевой продукции в питании населения	15
37-41	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли.	Ознакомить студентов с освоением научными и организационными основами государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими	Законодательные материалы для предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Основные требования к предприятиям пищевой промышленности,	задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на	осуществлять контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил при производстве, хранении, транспортировке	15

		предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли	общественного питания и торговли. Требования к территории, водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции и освещению.	предприятиях пищевой промышленности и общественного питания;	и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья в системе предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли; провести санитарное обследование (контрольные, надзорные мероприятия) поднадзорных объектов и составить акты таких обследований; разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли	
	ИТОГО					162ч

4.4. Тематика самостоятельной работы обучающихся

Тема	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	Форма	Цель и задачи	Метод. и матер.-техн. обеспечение	Часы
Основные этапы развития гигиены питания	Подготовка к ПЗ, работа с интернет-ресурсами, написание рефератов, выполнение информационных и индивидуальных заданий	Овладение практическими умениями и навыками	ОЛ, ДЛ, интернет-ресурсы, МУс	4
Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания	Подготовка к ПЗ, к тестированию, решение ситуационных задач, написание рефератов, выполнение информационных заданий	Овладение практическими умениями и навыками	ОЛ, ДЛ, интернет-ресурсы, МУс	20

Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов	Подготовка к ПЗ, к тестированию, решение ситуационных задач, написание рефератов, выполнение информационных заданий	Овладение практическими умениями и навыками	ОЛ, ДЛ, интернет-ресурсы, МУс	18
Алиментарно – зависимые заболевания и их профилактика	Подготовка к ПЗ, к тестированию, решение ситуационных задач, написание рефератов, подготовка информационных заданий	Овладение практическими умениями и навыками	ОЛ, ДЛ, интернет-ресурсы, МУс	27
Питание различных групп населения.	Подготовка к ПЗ, к тестированию, решение ситуационных задач, написание рефератов, выполнение информационных заданий	Овладение практическими умениями и навыками	ОЛ, ДЛ, интернет-ресурсы, МУс	18
Государственный санитарно - эпидемиологический надзор в области гигиены питания	Подготовка к ПЗ, к тестированию, решение ситуационных задач, написание рефератов, выполнение информационных заданий	Овладение практическими умениями и навыками	ОЛ, ДЛ, интернет-ресурсы, МУс	18
ИТОГО				105

4.5. Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых из них ОК и ПК

Темы/разделы дисциплины	Кол-во часов	Компетенции											Общее кол-во компетенций
		ОК-8	ОПК-6	ПК-1	ПК-2	ПК-7	ПК-8	ПК-9	ПК-10	ПК-13	ПК-19	ПК-21	
Раздел 1													
Основные этапы развития гигиены питания	8	+							+		+		3
Раздел 2													
Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания	16	+	+	+			+		+		+		6
Раздел 3													
Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов	12	+	+	+		+	+	+	+		+		8
Раздел 4													
Алиментарно – зависимые заболевания и их профилактика		+	+	+	+		+	+	+	+	+		9
Раздел 5													
Питание различных групп населения.		+	+	+					+	+	+		6
Раздел 6													
Государственный санитарно - эпидемиологическ		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	11

ий надзор в области гигиены питания													
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

№	Название тем практических занятий базовой части дисциплины по ФГОС и формы контроля	Методы обучения		
		словесные	наглядные	практические
1	Энергетические затраты и энергетическая ценность пищевых продуктов	+	+	-
2	Биологическая и пищевая ценность питания	+	+	+
3	Теория рационального питания. Гигиенические требования к рациональному питанию человека. Другие теории питания	+	+	+
4	Государственное регулирование в области качества и безопасности пищевых продуктов	+	+	+
5	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения	+	+	+
6	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения	+	+	+
7	Продукты с повышенной пищевой ценностью. Консервированные продукты.	+	+	+
8	Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора.	+	+	+
9	Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания.	+	+	+
10	Заболевания, связанные с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей	+	+	+
11	Пищевые отравления микробной природы	+	+	+
12	Пищевые отравления немикробной природы.	+	+	+
13	Расследование пищевых отравлений	+	+	+
14	Питание в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды.	+	+	+
15	Принципы питания отдельных групп населения.	+	+	+
16	Гигиенические требования к организации лечебного питания в больничных учреждениях и диетического питания	+	+	+
17	Организационные и правовые основы госсанэпиднадзора в области гигиены питания.	+	+	+
18	Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Правовая основа и порядок проведения.	+	+	+
19	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли.	+	+	+

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Тематика рефератов и курсовых работ

1. Особенности питания населения Воронежской области
2. Современные теории рационального питания.
3. Витаминоподобные вещества, их роль в формировании неспецифической резистентности организма человека.
4. Роль функциональных пищевых продуктов.
5. Особенности гигиенического нормирования консервированных продуктов.
6. Фикотоксикозы.
7. Отравления дикорастущими грибами в Воронежской области.
8. Ботулизм в Воронежской области
9. Токсикологический мониторинг в Воронежской области
10. Динамика алиментарно-зависимых заболеваний в Воронежской области
11. Особенности и виды специализированного питания.
12. Особенности питания беременных и кормящих женщин.
13. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями торговли.
14. Алгоритм деятельности врача по надзору за предприятиями пищевой промышленности.
15. Кодекс Алиментариус.
17. Система НАССР.

Контрольные вопросы

1. Пищевой статус и его классификация. Методы изучения фактического питания.
2. Основные синдромы, связанные с белковой жировой и углеводной недостаточностью питания, их профилактика.
3. Микотоксикозы и их профилактика.
4. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов, их эпидемиологическая характеристика.
5. Значение витаминов для жизнедеятельности организма, их классификация. Витаминная недостаточность и ее профилактика. Государственные мероприятия по обеспечению населения достаточным уровнем витаминов.
6. Значение рационального питания. Основные элементы и требования к рациональному питанию.
7. Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения (рабочих промышленного и сельскохозяйственного труда, лиц умственного и автоматизированного труда).
8. Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях.
9. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика,
10. Биологическая роль и пищевое значение жиров (липидов).
11. Пищевые отравления примесями химических веществ, меры профилактики.
12. Содержание предмета - «Гигиена питания». Методы исследования в гигиене питания. Её связь с другими науками.
13. Охрана продуктов питания от вредных химических веществ как гигиеническая проблема.

14. Пищевые отравления продуктами, ядовитыми при определённых условиях; меры профилактики.
15. Синдромы избыточного питания, алиментарное ожирение и его профилактика.
16. Пищевая и биологическая ценность белков. Значение незаменимых и заменимых аминокислот.
17. Значение лечебного питания в комплексной терапии и профилактике заболеваний, принципы разработки лечебного питания.
18. Углеводы и их значение в питании. Потребность организма в углеводах. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов в пищевых продуктах (моносахариды, дисахариды, полисахариды). Источники углеводов в питании.
19. Гигиенические принципы питания людей крайних возрастных групп (детей и подростков, лиц пожилого и старческого возраста).
20. Пищевая и биологическая ценность зерновых продуктов и продуктов переработки зерна (мука, крупа). Эпидемиологическая характеристика.
21. Алиментарная профилактика сердечных заболеваний.
22. Рационы ЛПП и их характеристика. Организация ЛПП при особо вредных условиях труда.
23. Пищевая и биологическая ценность мяса и мясных продуктов. Эпидемиологическая характеристика этих продуктов.
24. Современные проблемы лечебно-профилактического питания (ЛПП) и гигиенические принципы разработки ЛПП.
25. Рекомендуемые физиологические нормы потребности в белках и их источники. Синдромы недостаточности и избыточности белкового питания.
26. Значение консервирования пищевых продуктов в питании. Методы консервирования пищевых продуктов и их гигиеническая оценка. Организация гигиенического контроля за предприятиями консервной промышленности.
27. Пищевые отравления и их классификация.
28. Изучения фактического питания населения и питания в организованных коллективах.
29. Пищевые отравления продуктами, ядовитыми по своей природе, их профилактика.
30. Определение гигиены питания как науки. Цель и задачи, основные этапы развития гигиены питания.
31. Пищевые отравления микробной природы и их профилактика.
32. Минеральные вещества и их значение в питании. Их классификация. Роль минеральных элементов в жизнедеятельности организма. Болезни, связанные с пониженным и повышенным поступлением в организм минеральных элементов. Нормирование минеральных элементов в питании.
33. Санитарно-эпидемиологические факторы риска в общественном питании.
34. Общие санитарные требования к организации общественного питания (требования к размещению предприятий общественного питания, участку, санитарному благоустройству).
35. Пищевые добавки: понятия, цель применения, требования, классификация. Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок.

№	№ семе стра	Виды контроля	Наименование раздела учебной дисциплины	Оценочные средства		
				форма	количество вопросов в задании	количество независимых вариантов

1	8	ВК, ТК, ПК	Основные этапы развития гигиены питания	Индивид. и фронтал. опрос, реферат	1-5 1	неогранич.
2	8	ВК, ТК, ПК	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания	тест, решение ситуационн ых задач, опрос	10-15 1-3	неогранич. 1
3	9	ВК, ТК, ПК	Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов	тест, решение ситуационн ых задач, опрос	10-15 1-3	неогранич. 1
4	9,10	ВК, ТК, ПК	Алиментарно – зависимые заболевания и их профилактика	тест, решение ситуационн ых задач, опрос	10-15 1-3	неогранич. 1
5	10	ВК, ТК, ПК	Питание различных групп населения.	тест, решение ситуационн ых задач, опрос	10-15 1-3	неогранич. 1
6	11	ВК, ТК, ПК	Государственный санитарно - эпидемиологическ ий надзор в области гигиены питания	тест, решение ситуационн ых задач, опрос	10-15 1-3	неогранич. 1

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

а) основная литература

№	Наименование	Автор (ы)	Год, место издания
1	Гигиена питания: учебник	Королёв А.А.	2015, М. «Медицина»

б) дополнительная литература

№	Наименование	Автор (ы)	Год, место издания
1	Действующие нормативные и правовые документы по гигиеническим дисциплинам		
2	Актуальные вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Воронежской области	И.И. Механтьев, Ю.И. Стёпкин, Н.А. Борисов, А.В. Платунин	2014, Воронеж: ООО Типография «ЛИО». – 289с.

3	Гигиена: конспект лекционного курса: Учебное пособие для студентов медицинских вузов	Фаустов А.С., Попов В.И.	2001, Воронеж: ВГУ
4	Учебно-методическое пособие по гигиене питания для студентов медико-профилактического факультета.	Стёпкин Ю.И., Заряева Е.В., Бегина О.М.	2011, Воронеж: ВГМА
5	Общая гигиена: учебное пособие	Большаков А.М., Маймулов В.Г.	2009, издательская группа «ГЭОТАР-Медиа»

в) программное обеспечение и Интернет - ресурсы

- 1) <http://www.minzdrav.ru/> официальный сайт Министерства здравоохранения РФ;
- 2) <http://rospotrebnadzor.ru> официальный сайт Роспотребнадзора РФ;
- 3) www.fcgsen.ru ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора
- 4) www.crie.ru ФБУН «Центральный НИИ эпидемиологии» Роспотребнадзора
- 5) www.sysin.ru ГУ НИИ экологии и гигиены окружающей среды им. А.Н. Сысина
- 6) www.fferisman.ru ФБУН Федеральный научный центр гигиены им. Ф.Ф. Эрисмана
- 7) <http://36.rospotrebnadzor.ru/> официальный сайт Управления Роспотребнадзора по Воронежской области;
- 8) <http://www.consultant.ru/> «Консультант-плюс» - законодательство РФ;
- 9) www.rost.ru Совет при Президенте РФ по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике;
- 10) www.zdravo2020.ru Концепция развития здравоохранения до 2020г;
- 11) www.who.int/ru/ Всемирная организация здравоохранения.
- 12) <http://window.edu.ru> Единое окно доступа к образовательным ресурсам
- 13) <http://www.garant.ru> «Гарант»
- 14) <http://www.fips.ru> Федеральная служба по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам (Всероссийский институт научной и технической информации (ВИНИТИ) – доступ к БД (на основе реферативных журналов (РЖ)), содержащим патентную и научно-техническую информацию. Поиск возможен по библиографическим данным документов и рефератам.
- 15) <http://onmb.vrn.su> Библиотечный фонд ВГМУ им. Н.Н. Бурденко

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические разработки лекций и презентации Microsoft PowerPoint

Методические рекомендации (МР) для преподавателей

Методические указания (МУ) для самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы студентов

Методические указания (МУс) для студентов по самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы

Материалы для проведения промежуточной аттестации (вопросы, билеты)
Ситуационные задачи (СЗ)
Нормативные документы (НД) по разделам

Технические средства обучения (ТСО)

ТСО1 – проектор
ТСО2 – ЛЭТИ
ТСО3 – компьютер

Демонстрационные стенды (ДС)

ДС1- по гигиене питания;
ДС2- по пищевым отравлениям
ДС3- по пищевым и биологически активным добавкам.

Заведующий кафедрой гигиенических дисциплин
д.м.н., профессор

Ю.И. Стёпкин