

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Болотских Владимир Иванович
Должность: Исполняющий обязанности ректора
Дата подписания: 04.10.2025 13:54:26
Уникальный программный ключ:
ae663c0c1487e585f469a7d4fa4e7d73adb0ca41

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Н.Н. БУРДЕНКО»
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Медико-профилактический факультет
Кафедра гигиенических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ
Декан медико-профилактического факультета
к.м.н., Самодурова Н.Ю.
«25» марта 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
«Гигиена питания»**

для специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело

всего часов (ЗЕ)	432 (12 ЗЕ)
лекции	42 часа
практические (семинарские) занятия	168 часов
самостоятельная работа	213 часов
Курс - 4, 5	
Семестр - 7, 8, 9	
Контроль – 9 семестр	9 семестр
Экзамен	9 семестр

Воронеж 2025г.

Настоящая рабочая программа по дисциплине Б1.О.29.08 «Гигиена питания» является частью основной образовательной программы по специальности 32.05.01 «Медико-профилактическое дело».

Рабочая программа подготовлена на кафедре гигиенических дисциплин ФГБОУ ВО ВГМУ им. Н.Н. Бурденко Минздрава России авторским коллективом:

№ п..	Фамилия, Имя, Отчество	Ученая степень, ученое звание	Занимаемая должность	Основное место работы
1	Мызникова Ирина Александровна	-	ассистент	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области»
2	Стёпкин Юрий Иванович	Д.м.н., профессор	Заведующий кафедрой	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области»
3	Ненахов Иван Геннадьевич	к.м.н.	доцент	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области», врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры гигиенических дисциплин ФГБОУ ВО ВГМУ им. Н.Н. Бурденко Минздрава России «12» марта 2025 г., протокол №8.

Рабочая программа одобрена на заседании ЦМК по координации преподавания специальности «Медико-профилактическое дело» от «25» марта 2025 г., протокол №4

Нормативно-правовые основы разработки и реализации рабочей программы дисциплины:

- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – специалитет по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело, утвержденный Приказом Министра науки и высшего образования Российской Федерации от 15 июня 2017г. № 552.
- 2) Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 июня 2015 г. №399н. об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела».
- 3) Общая характеристика образовательной программы по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело.
- 4) Учебный план образовательной программы по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело.
- 5) Устав и локальные нормативные акты Университета

© ФГБОУ ВО ВГМУ им. Н.Н. Бурденко Минздрава России

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
1.1	Цель освоения дисциплины (модуля)\практики	
1.2	Задачи дисциплины (модуля)\практики	
1.3.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)\практике, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	
2.	МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО	
2.1.	Код учебной дисциплины	
2.2.	Взаимосвязь дисциплин ОПОП ВО	
2.3.	Типы задач профессиональной деятельности	
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
3.1.	Объем дисциплины и виды учебной деятельности	
3.2.	Содержание, структурированное по разделам (если предусмотрено) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий, форм контроля	
3.3.	Тематический план лекций	
3.4.	Тематический план ЗСТ	
3.5.	Хронокарта ЗСТ	
3.6.	Самостоятельная работа обучающихся	
4.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)\ПРАКТИКЕ	
5.	ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	
6.	ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.	МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)\ПРАКТИКИ	
8.	ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННОТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)\ПРАКТИКИ	
9.	ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)\ПРАКТИКИ	
10.	МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)\ПРАКТИКИ	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Цель освоения дисциплины (модуля)\практики: 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.

1.2. Задачи дисциплины (модуля)\практики:

1) 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; ●

2) 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.

1.3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)\практике, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код компетенции, на формирование, которых направлены результаты обучения по дисциплине	Содержание компетенции, на формирование, которых направлены результаты обучения по дисциплине	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-1 ук-1 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи (проблемной ситуации) ИД-2 ук-1 Рассматривает и предлагает возможные варианты системного подхода в решении задачи (проблемной ситуации), оценивая их достоинства и недостатки
ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов.	ИД-1 опк-3 Владеет алгоритмом основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных методов исследований. ИД-2 опк-3 Интерпретирует результаты физико-химических,

		математических и иных естественнонаучных исследований при решении профессиональных задач.
ОПК-8	Способен определять приоритетные проблемы и риски здоровью населения, разрабатывать, обосновывать медико-профилактические мероприятия и принимать управленческие решения, направленные на сохранение популяционного здоровья.	ИД-1 оПК-8 Анализирует состояние здоровья населения по основным показателям и определять его приоритетные проблемы и риски. ИД-2 оПК-8 Разрабатывает план медико-профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья населения.
ПК -1	Способен осуществлять федеральный государственный контроль (надзор) и предоставлять государственные услуги.	ИД-1 ПК-1 Осуществляет федеральный государственный контроль (надзор) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей ИД-4 ПК-1 Осуществляет государственную регистрацию потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции
ПК-2	Способен обеспечить безопасность среды обитания для здоровья человека	ИД-1 ПК-2 Проводит санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания и иные виды оценок ИД-2 ПК-2 Проводит социально-гигиенический мониторинг и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека
ПК-3	Способен проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические)	ИД-1 ПК-3 Умеет организовать и проводить

	мероприятия	санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятий
ПК-4	Способен обеспечивать функционирования органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность	ИД-1 ПК-4 Владеет организацией обеспечения полномочий в сфере федерального государственного контроля (надзора) ИД-3 ПК-4 Взаимодействует с подразделениями и представителями вышестоящих организаций, органами государственной власти, органами местного самоуправления, гражданами

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.

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;

Наименование предшествующей дисциплины	Наименование изучаемой дисциплины	Наименование последующей дисциплины
--	-----------------------------------	-------------------------------------

- 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.

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.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

2.1. Дисциплина Б1.О.05 «гигиена питания» относится к блоку Б1 обязательной части ОПОП ВО по направлению подготовки «Медико-профилактическое дело», составляет 432 часа/12 з.е., изучается в 7, 8 и 9 семестре.

2.2. Взаимосвязь дисциплин ОПОП ВО\ОПОП СПО

философия	Гигиена питания	Медицинский менеджмент, корпоративная культура, бережливые технологии
история России		Работа врача-эпидемиолога в очагах туб.инфекции
биология		Эпидемиология, военная эпидемиология
биофизика		Эпид.надзор в системе госсанэпиднадзора и системы мед.организаций
биохимия, биоорганическая химия		Симуляционный курс
нормальная физиология		Оценка риска как направление деятельности специалистов Роспотребнадзора
анатомия человека		Гигиена и эпидемиология чрезвычайных ситуаций
методы исследования факторов среды обитания		
гистология, цитология, эмбриология		
микробиология		
иммунология		
патологическая анатомия		
патофизиология		
безопасность жизнедеятельности		
инструментальные методы исследования		
клинико-лабораторная диагностика		
введение в специальность «эпидемиология»		
введение в специальность «гигиена»		
основы гигиенического воспитания и обучения		
общая гигиена		
медицинские проблемы в экологии		

2.3. Типы задач профессиональной деятельности:

В рамках освоения дисциплины, обучающиеся готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- медицинский
- научно-исследовательский
- организационно-управленческий.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРАКТИКИ

3.1. Объем дисциплины и виды учебной деятельности.

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр(ы)		
		7	8	9
Лекции	42	14	14	14
Практические занятия	168	48	60	60
Семинарские занятия				
Самостоятельная работа	207	44	67	97
Промежуточная аттестация	15	3	3	9
Общая трудоемкость в часах	432			
Общая трудоемкость в зачетных единицах	12			

3.2. Содержание дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий, форм контроля

№ п/п	раздел учебной дисциплины	занятия лекционного типа	практические занятия (семинарские занятия)	самостоятельная работа (часов)	контроль (часов)	всего (часов)
1	Основные этапы развития гигиены питания	6	12	23	-	41
2	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания	8	36	23	-	67
3	Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов	7	32	35	-	74
4	Алиментарно – зависимые заболевания и их профилактика	7	28	35	-	70
5	Питание различных групп населения	7	28	37	-	72
6	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор в области гигиены питания	7	32	60	-	99

3.3. Тематический план лекций

№	Тема	Краткое содержание темы	Код компетенции	Часы
1	Гигиена питания - как наука и область практической деятельности, основные этапы и пути развития	Основные задачи гигиены питания. Гигиена питания как научная дисциплина, основные понятия и задачи. История развития гигиены питания.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2	2

			ПК-3 ПК-4	
2	Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Методы определения энергетической потребности организма и энергетической ценности рациона питания	Прямая калориметрия. Непрямая калориметрия. Алиментарная энергетрия. Физиологические потребности в пищевых веществах. Болезни избыточного и недостаточного питания.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	2
3	Гигиеническая характеристика основных компонентов пищевого рациона: макронутриенты (белки, жиры, углеводы)	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	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	2
4	Витамины и их значение в питании	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	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	2
5	Гигиеническая характеристика микронутриентов: бминеральные вещества и микроэлементы, их значение в питании	Значение микронутриентов в жизнедеятельности организма. Участие минеральных веществ в процессе жизнедеятельности. Недостаточное и избыточное потребление минеральных веществ. Содержание минеральных веществ в продуктах питания.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	2
6-7	Теоретические основы рационального питания. Питание в профилактической медицине (первичная и вторичная алиментарная профилактика неинфекционных заболеваний)	Теоретические основы питания (рациональное, сбалансированное, адекватное питание). Влияние характера питания на неинфекционную заболеваемость (сердечно-сосудистых заболеваний, болезней желудочно-кишечного тракта, а также метаболических расстройств, болезней обмена веществ). Основные принципы профилактики алиментарнозависимых заболеваний.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	4
8	Государственное регулирование в области 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.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	2
9	Гигиеническая оценка качества и безопасности	Качество и безопасность пищевых продуктов: зерновые продукты; бобовые;	УК-1 ОПК-3	2

	продуктов растительного происхождения	овощи, зелень, фрукты, плоды и ягоды; орехи, семена и масличные культуры	ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	
10	Гигиеническая оценка качества и безопасности 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.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	2
11-12	Продукты с повышенной пищевой ценностью. Консервированные продукты.	Качество и безопасность обогащённых продуктов; функциональных пищевых продуктов; биологически активных добавок к пище. Консервированные продукты	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	4
11	Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора.	Понятие о рациональном ежедневном продуктовом наборе, гигиенические принципы и подходы к его формированию	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	4
12	Пищевые отравления микробной природы.	Микотоксины, их воздействие на организм человека. Основные группы токсигенных грибов – возбудителей болезней растений. Клинические симптомы и профилактика микотоксикозов.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	2
13	Пищевые отравления 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.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	2
14	Контаминация пищевых продуктов полициклическими углеводородами (ПАУ), полихлорированными бифенилами (ПХБ), пестицидами и агрохимикатами	Пестициды и их классификация. Полициклические ароматические углеводороды (ПАУ), наиболее сильные канцерогены. Агрохимикаты, их содержание в продуктах питания. Профилактика отравлений.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	2
15	Оценка состояния питания различных групп населения. Питание в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды	Основы алиментарной адаптации. Гигиенический контроль состояния и организации населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3	2

			ПК-4	
16	Организационные и правовые основы госсанэпиднадзора в области гигиены питания.	Виды, система, осуществление государственного санитарноэпидемиологического надзора в области гигиены питания. Риск-ориентированное планирование.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	2
17	Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Правовая основа и порядок проведения.	Порядок проведения государственной регистрации пищевых продуктов. Государственная регистрация отдельных видов продукции. Экспертиза результатов лабораторных исследований образцов.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	2
18	Госсанэпиднадзор 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.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	2

3.4. Тематический план практических или семинарских занятий

№	Тема	Краткое содержание темы	Код компетенции	Часы
1-3	Энергетические затраты и энергетическая ценность пищевых продуктов	Понятия об энергетических затратах и энергетической ценности. Методы определения энергетической потребности организма и энергетической ценности рациона питания. Пищевой статус.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	12
4-7	Биологическая и пищевая ценность питания	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	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	16

		функции. Минеральные вещества, их функции в организме. Макроэлементы и микроэлементы, примеры и их функции.		
8-12	Теория рационального питания. Гигиенические требования к рациональному питанию человека. Другие теории питания	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 значение для человека Суть лечебного голодания. Концепция питания предков. Теория раздельного питания. Болезни недостаточности и избыточности питания.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	20
13-14	Государственное регулирование в области 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.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	8
15	Безопасность пищевой продукции. Основные принципы системы ХАССП. Гигиеническая оценка качества и безопасности 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	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	4
16-17	Гигиеническая оценка качества и безопасности 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.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	8
18-19	Продукты с повышенной пищевой ценностью. Консервированные продукты	Качество и безопасность обогащённых продуктов; функциональных пищевых продуктов; биологически активных добавок к пище. Консервированные продукты	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	8
20	Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора.	Понятие о рациональном ежедневном продуктовом наборе, гигиенические принципы и подходы к его формированию	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	4
21-22	Алиментарнозависимые неинфекционные заболевания.	Глобальные и региональные проблемы влияния характера питания на	УК-1 ОПК-3	8

		неинфекционную заболеваемость (сердечно-сосудистых заболеваний, болезней желудочно-кишечного тракта, а также метаболических расстройств, болезней обмена веществ). Основные принципы профилактики алиментарно-зависимых заболеваний.	ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	
23	Заболевания, связанные с инфекционным и агентами и паразитами, передающимися с пищей	Этиология, клинические симптомы заболеваний, связанных с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей: сальмонеллёзы; листериозы; колиинфекции; вирусные гастроэнтериты. Их причины и профилактика.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	4
24-25	Пищевые отравления микробной природы	Этиология, клинические симптомы пищевых отравлений (пищевые токсикоинфекции, пищевые бактериальные токсикозы) Факторами возникновения пищевых отравлений, их профилактика. Микотоксикозы.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	8
26-27	Пищевые отравления 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.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	8
28-30	Расследование пищевых отравлений	Расследование вспышки пищевых отравлений, акт расследования, мероприятия по профилактике пищевых отравлений	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	8
31-32	Питание в условиях неблагоприятного действия факторов 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	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	8
33-35	Принципы питания отдельных групп населения.	Принципы и особенности питания детей; беременных; лиц престарелого и старческого возраста.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	12

36-37	Гигиенические требования к организации лечебного питания в больничных учреждениях и диетического питания	Организация и контроль питания больных. Организация питания больных. Требования к организации работы, планировке и санитарному состоянию пищевого блока больниц. Характеристика диет.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	8
38-40	Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Правовая основа и порядок проведения. Технические регламенты Таможенного Союза и Евразийского Союза.	Порядок проведения государственной регистрации пищевых продуктов. Государственная регистрация отдельных видов продукции. Экспертиза результатов лабораторных исследований образцов. Технические регламенты Таможенного Союза и Евразийского Экономического Союза.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	12
41-43	Госсанэпиднадзор 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.	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	12

3.4. Хронокарта ЗСТ

№ п/п	Этап ЗСТ	% от занятия
1.	Организационная часть.	5
1.1	Приветствие.	
1.2	Регистрация присутствующих в журнале	
2.	Введение.	20
2.1	Озвучивание темы и ее актуальность, цели и плана занятия.	
2.2.	Ответы на вопросы обучающихся, возникшие при подготовке к занятию.	
3.	Разбор теоретического материала Обсуждение основных положений темы (устный разбор теоретического материала, объём и содержание определяет кафедра).	30 - 60
4.	Практическая часть занятия проводится в соответствии с учебной деятельностью, прописанной для каждой темы в рабочей программе по дисциплине (демонстрация преподавателем практической манипуляции, обязательное решение типовой ситуационной задачи с обсуждением решения, разбор клинического случая, история болезни и тд).	30
4.1.	Самостоятельная практическая работа обучающихся	
4.2.	Индивидуальное и групповое консультирование при выполнении заданий.	
4.3.	Контроль успешности выполнения практических заданий	
5.	Заключительная часть.	
5.1.	Подведение итогов занятия. Анализ результатов. Ответы на вопросы.	15
5.2.	Сообщение темы следующего занятия, вопросов для самостоятельной подготовки, рекомендуемой литературы.	
5.3.	Завершение занятия, оформление учебного журнала.	

3.6. Самостоятельная работа обучающихся

№	Тема	Формы самостоятельной работы	Код компетенции	Часы
1	Основные этапы развития гигиены питания	Подготовка к ПЗ, работа с интернетресурсами, написание рефератов, выполнение информационных и индивидуальных заданий	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	23
2	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания	Подготовка к ПЗ, работа с интернетресурсами, написание рефератов, выполнение информационных заданий	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	23
3	Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов	Подготовка к ПЗ, работа с интернетресурсами, написание рефератов, выполнение информационных заданий	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	35
4	Алиментарно – зависимые заболевания и их профилактика	Подготовка к ПЗ, работа с интернетресурсами, написание рефератов, выполнение информационных заданий	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	35
5	Питание различных групп населения.	Подготовка к ПЗ, работа с интернетресурсами, написание рефератов, выполнение информационных заданий	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	37
6	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор в области гигиены питания	Подготовка к ПЗ, работа с интернетресурсами, написание рефератов, выполнение информационных заданий	УК-1 ОПК-3 ОПК-8 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	60

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика по дисциплине не предусмотрена

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Тема	Формы оценочных средств	Представление оценочного средства в фонде (количество)
1	Основные этапы развития гигиены питания	Тест, задача, вопросы	138, 1, 1
2	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания	Тест, задача, вопросы	138, -, 20
3	Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов	Тест, задача, вопросы	138, 3, 33
4	Алиментарно – зависимые заболевания и их профилактика	Тест, задача, вопросы	138, 9, 33
5	Питание различных групп населения.	Тест, задача, вопросы	138, -, 15
6	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор в области гигиены питания	Тест, задача, вопросы	138, 1, 31

Форма промежуточной аттестации	Формы оценочных средств	Представление оценочного средства в фонде (количество)
Экзамен	билет	61
Зачет с оценкой	-	-
Зачет	билет	61

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ
Производственная практика по дисциплине не предусмотрена

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРАКТИКИ
Производственная практика по дисциплине не предусмотрена

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРАКТИКИ

1. Королев, А. А. Гигиена питания: руководство для врачей / А. А. Королев. – Москва: ГЭОТАР– Медиа, 2016. – 624 с. – ISBN 978–5–9704–3706–3. – URL: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html>. – Текст: электронный.

2. Нутрициология: учебник / Л. З. Тель, Е. Д. Даленов, А. А. Абдулдаева, И. Э. Коман. – Москва: ГЭОТАР–Медиа, 2017. – 544 с. – ISBN 978–5–4235–0255–3. – URL: <https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785423502553.html>. – Текст: электронный.

3. Организационно правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору / В. З. Кучеренко, А. П. Голубева, О. А. Груздева, О. А. Пономарева. –

- Москва: ГЭОТАР–Медиа, 2011. – 176 с. – ISBN 978–5–9704–1848–2. – URL: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970418482.html>. – Текст: электронный.
4. Степкин, Ю. И. Учебно-методическое пособие по гигиене питания для студентов медикопрофилактического факультета / Ю. И. Степкин, Е. В. Заряева, О. М. Бегина; ГОУ ВПО ВГМА им. Н. Н. Бурденко ; кафедра гигиенических дисциплин. – Воронеж: ВГМА, 2011. – 516 с.
5. Шевченко, В. П. Клиническая диетология / В. П. Шевченко ; под редакцией В. Т. Ивашкина. – Москва: ГЭОТАР–Медиа, 2014. – 256 с. – ISBN 978–5–9704–3008–8. – URL: <https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970430088.html>. – Текст: электронный.
6. Алексеевская, Т. И. Анализ деятельности органов и организаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: учебное пособие / Т. И. Алексеевская, О. Ю. Софронов ; ГБОУ ВПО ИГМУ Минздрава России, кафедра общественного здоровья и здравоохранения. – Иркутск: ИГМУ, 2016. – 56 с. – URL: https://www.ismu.baikal.ru/src/downloads/c7623d33_analiz_deyat-ti_rosspotrebnadzora.pdf. – Текст: электронный.
7. Гигиена питания: учебник для студентов учреждений высшего образования / А. А. Королев. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательский центр «Академия», 2014. – 544 с. ISBN 978-5-4468-1932-4. – URL: http://korolev.crc.ru/files/elib/d2015_uchebnik_gigiena_pitaniy_2014_goda.pdf. – Текст: электронный.

7.МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)ПРАКТИКИ

№	Наименование	Автор (ы)	Год и место издания.	Утверждено ЦМС ФГБОУ ВО ВГМУ им. Н.Н. Бурденко Минздрава России
1				Протокол № ____ ____.____.20____г.
2				
3				

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)ПРАКТИКИ

- 1) *официальный сайт Министерства здравоохранения РФ* - <http://www.minzdrav.ru/>;
- 2) *официальный сайт Роспотребнадзора РФ* - <http://rospotrebnadzor.ru>;
- 3) *ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора* - www.fcgsen.ru
- 4) *ФБУН «Центральный НИИ эпидемиологии» Роспотребнадзора* - www.crie.ru

- 5) ГУ НИИ экологии и гигиены окружающей среды им. А.Н. Сысина - www.sysin.ru
- 6) ФБУН Федеральный научный центр гигиены им. Ф.Ф. Эрисмана - www.fferisman.ru
- 7) официальный сайт Управления Роспотребнадзора по Воронежской области - <http://36.rospotrebnadzor.ru/>
- 8) «Консультант-плюс» - законодательство РФ - <http://www.consultant.ru/>;
- 9) Совет при Президенте РФ по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике - www.rost.ru;
- 10) Концепция развития здравоохранения до 2020г - www.zdravo2020.ru;
- 11) Всемирная организация здравоохранения - www.who.int/ru/.
- 12) Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru>
- 13) «Гарант» - <http://www.garant.ru>
- 14) 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 - <http://www.fips.ru>.
- 15) Библиотечный фонд ВГМУ им. Н.Н. - Бурденко <http://onmb.vrn.su>

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Освоение дисциплины «гигиена питания» предполагает использование следующего программного обеспечения и информационно-справочных систем:

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)

УМКД в электронном виде на платформе «Moodle»

Нормативные документы (НД) по разделам

Технические средства обучения (ТСО)

ТСО1 – проектор

ТСО2 – компьютер (с доступом в интернет)

ТСО3 – камера

ТСО4 – микрофон

ТСО5 - динамики

Демонстрационные стенды (ДС)

ДС1- по гигиене питания;

ДС2- по пищевым отравлениям

ДС3- по пищевым и биологически активным добавкам

10.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)ПРАКТИКИ

Перечень медицинской техники (оборудования)

Наименование оборудования	Количество
МФУ	1
Персональный компьютер	4
Ноутбук	1
Экран	1
Проектор	1
Принтер	3
Веб-камера	2
Ростомер	1
Плантограф	1
Динамометр кистевой	1
Динамометр становой	1
Спирометр	2
Медицинские весы	3
Школьная мебель – парта Эрисмана	1
Приборы по оценке параметров микроклимата (метеоскоп, метеоскоп-М, анемометры чашечный и крыльчатый, портативный психрометр ВИТ), освещенности (люксметр-яркомер), шума и вибрации (АССИСТЕНТ, АССИСТЕНТ-ТОТАЛ)	по 1

Перечень помещений, используемых для организации практической подготовки обучающихся

Наименование структурного подразделения Университета, организующего практическую подготовку обучающихся	Наименование помещения Организации, осуществляющей деятельность в сфере охраны здоровья	Адрес помещения	Площадь помещения в кв.м.
Кафедра гигиенических дисциплин	Актовый зал (236)	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д.21	142
	Кабинет (216)	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д.21	35,6
	Кабинет (172)	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д.21	14,2
	Кабинет (195)	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д.21	31,8

	Кабинет (201 отдел. часть)	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д.21	15,1
	Кабинет (150)	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д.21	43,2
	Кабинет (131)	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д.21	11,4
	Кабинет (20)	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д.21	15
	Кабинет (28)	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д.21	23
	Зал заседаний (45)	г. Воронеж, ул. Кольцовская, д.13	52,5
	Кабинет (27)	г. Воронеж, ул. Кольцовская, д.13	14,4
	ИТОГО		398,2