

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Есауленко Игорь Эдуардович
Должность: Ректор
Дата подписания: 03.10.2024 18:36:54
Уникальный программный ключ:
691eebef92031be66ef61648f97525a2e2da8356

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Воронежский государственный медицинский
университет имени Н. Н. Бурденко»

Министерства здравоохранения Российской Федерации

УТВЕРЖДАЮ

Декан медико-профилактического факультета

к.м.н. Самодурова Н.Ю.

«07» мая 2024 г.

Рабочая программа

по дисциплине - Б1.О.28.08 Гигиена питания
для специальности 32.05.01 - «Медико-профилактическое дело»
форма обучения - очная
факультет - медико-профилактический
кафедра - гигиенических дисциплин
курс - 4,5
семестр - 7,8,9
лекции – 42 ч
практические занятия – 168 ч
самостоятельная работа – 207 ч
зачет – 3 ч (7 семестр)
зачет – 3 ч (8 семестр)
экзамен - 9 ч (9 семестр)
всего – 432 (12 ЗЕТ)

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности 32.05.01 «Медико-профилактическое дело», утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 15 июня 2017г. № 552, 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 «03» мая 2024, протокол №9

Рецензенты:

Руководитель Управления Роспотребнадзора по Воронежской области, к.м.н.
И.И. Механтьев
Заведующий кафедрой эпидемиологии ВГМУ им. Н.Н. Бурденко, д.м.н.,
профессор, Н.П. Мамчик

Рабочая программа одобрена на заседании ЦМК по координации преподавания специальности «Медико-профилактическое дело» ФГБОУ ВО ВГМУ им. Н.Н. Бурденко Минздрава России «7» мая 2024 г, протокол №5

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 ВПО «МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ДЕЛО»

- дисциплина относится к Блоку 1, обязательная часть;
- для изучения данной учебной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:
 - философия;
 - история России;
 - биология
 - биофизика
 - биохимия, биоорганическая химия
 - анатомия человека
 - нормальная физиология
 - гистология, эмбриология, цитология
 - 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
 - методы исследования факторов среды обитания

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;
- навыками выявления источников загрязнения пищевых продуктов и определения характера 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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) мероприятия	ИД-1 ПК-3 Умеет организовать и проводить 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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 12 зачетных единиц, 432 часа.

№ 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	7		6	12	-	23	ВК, ТК, ПК (опрос, сит. задачи)
2	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания	7		8	36	-	23	ВК, ТК, ПК, (тестирование, опрос, сит. задачи)
3	Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов	8		7	32	-	35	ВК, ТК, ПК, (тестирование, опрос, сит. задачи)

4	Алиментарно – зависимые заболевания и их профилактика	8		7	28	-	35	ВК, ТК, ПК, (тестирование, опрос, сит. задачи)
5	Питание различных групп населения.	9		7	28	-	37	ВК, ТК, ПК, (тестирование, опрос, сит. задачи)
6	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор в области гигиены питания	9		7	32	-	54	ВК, ТК, ПК, (тестирование, опрос, сит. задачи)
ИТОГО:				42	168	-	207	ПК- экзамен (9ч)

ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, ПК – промежуточный контроль

4.2. Тематический план лекций

№ п/п	Тема	Цели и задачи	Содержание темы	Часы
7 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	2

			роль, недостаточность, потребность и источники жирорастворимых и водорастворимых витаминов.	
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
6-7	Теоретические основы рационального питания. Питание в профилактической медицине (первичная и вторичная алиментарная профилактика неинфекционных заболеваний)	Изучение теории рационального питания и первичной и вторичной профилактики алиментарных 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 алиментарно-зависимых заболеваний.	4
8 семестр				
8	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
9	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
10	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
11-12	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	4
13-14	Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора.	Ознакомить студентов с принципами формирования рационального ежедневного	Понятие о рациональном ежедневном продуктовом наборе, гигиенические принципы и подходы к его формированию	4

		продуктового набора.		
9 семестр				
15	Пищевые отравления микробной природы.	Ознакомить студентов с пищевыми отравлениями микробной природы и их профилактикой	Микотоксины, их воздействие на организм человека. Основные группы токсигенных грибов – возбудителей болезней растений. Клинические симптомы и профилактика микотоксикозов.	2
16	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
17	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
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	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. Риско-ориентированное планирование.	2
20	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
21	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания	Ознакомить студентов с освоение научными и организационными основами государственного санитарно-	Законодательные материалы для предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Основные требования к предприятиям пищевой промышленности, общественного	2

	и торговли.	эпидемиологического надзора за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли	питания и торговли. Требования к территории, водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции и освещению.	
	ИТОГО			42ч

4.3. Тематический план практических и семинарских занятий

№ п/п	Тема	Цели и задачи	Содержание темы	Обучающийся должен знать	Обучающийся должен уметь	Часы
7 семестр						
1-3	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-эпидемиологического благополучия в области гигиены питания	пользоваться нормативно-методическим и и нормативно-техническими документами в области гигиены питания	12
4-7	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	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

			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.			
8-12	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 значение для человека. Суть лечебного голодания. Концепция питания предков. Теория раздельного питания. Болезни недостаточности и избыточности питания.	законы и иные нормативно-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	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.	20
8 семестр						
10-11	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 и нормативно-техническими документами в области гигиены питания	8
12	Безопасность пищевой продукции. Основные принципы	Знать основные принципы системы ХАССП в области безопасности пищевой продукции;	Безопасность пищевой продукции. Общие принципы системы ХАССП. Качество и безопасность	санитарно-эпидемиологические требования к качеству и	пользоваться нормативно-методическим и и нормативно-	4

	системы ХАССП. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения.	уметь проводить оценку качества и безопасности пищевых продуктов растительного происхождения.	пищевых продуктов: зерновые продукты; бобовые; овощи, зелень, фрукты, плоды и ягоды; орехи, семена и масличные культуры	безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья, знать принципы системы ХАССП.	техническими документами в области гигиены питания	
13-14	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
15-16	Продукты с повышенной пищевой ценностью. Консервированные продукты.	уметь проводить оценку 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	санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья.	пользоваться нормативно-методическим и нормативно-техническими документами в области гигиены питания	8
17	Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора.	изучить принципы формирования рационального ежедневного продуктового набора.	Понятие о рациональном ежедневном продуктовом наборе, гигиенические принципы и подходы к его формированию	законы и иные нормативно-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	пользоваться нормативно-методическим 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.	4
18-19	Алиментарно-зависимые неинфекционн	изучить особенности алиментарно-зависимых	Глобальные и региональные проблемы влияния характера	законы и иные нормативно-	пользоваться нормативно-методическим	8

	ые заболевания.	неинфекционных заболеваний	питания на неинфекционную заболеваемость (сердечно-сосудистых заболеваний, болезней желудочно-кишечного тракта, а также метаболических расстройств, болезней обмена веществ). Основные принципы профилактики алиментарно-зависимых заболеваний.	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	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	Заболевания, связанные с инфекционным 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 причины и профилактика.	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 неблагоприятного влияния на здоровье	4
21-22	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	пользоваться нормативно-методическим и и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; выявить источники загрязнения пищевых продуктов и	8

				и и распростране нии болезней инфекционно й и неинфекцион ной природы	определить характер их неблагоприят ного влияния на здоровье	
23- 24	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 нормативно-техническими документами в области гигиены питания; выявить источники загрязнения пищевых продуктов и определить их неблагоприятного влияния на здоровье	8
9 семестр						
25- 27	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; значение контаминации и пищевых продуктов и продовольственного сырья в возникновении и распространении болезней инфекционной и неинфекционной природы	расследовать вспышки пищевых отравлений, составлять акт расследования, разрабатывать мероприятия по профилактике пищевых отравлений	8
28- 29	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	законы и иные нормативно-правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения	осуществлять контроль за организацией лечебно-профилактического питания населения, работающего на промышленн	8

			питания на производстве с вредными условиями труда	санитарно-эпидемиологического благополучия в области гигиены питания; гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания	ых предприятие с особо вредными условиями труда, а также питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, с разработкой рекомендаций по его оптимизации.	
30-32	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	12
33-34	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.	законы и иные нормативно-правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в области гигиены питания; основы и принципы организации рационального питания	осуществлять контроль за организацией лечебного (диетического) питания	8
35-37	Государственная регистрация пищевых продуктов,	Ознакомить студентов с государственной регистрацией пищевых продуктов,	Порядок проведения государственной регистрации пищевых продуктов.	законы и иные нормативно-правовые	пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими	12

	<p>материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Правовая основа и порядок проведения. Технические регламенты Таможенного Союза и Евразийского Союза.</p>	<p>ознакомить с основными задачами Таможенного союза.</p>	<p>Государственная регистрация отдельных видов продукции. Экспертиза результатов лабораторных исследований образцов. Технические регламенты Таможенного Союза и Евразийского Союза.</p>	<p>акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в области гигиены питания</p>	<p>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</p>	
<p>38-40</p>	<p>Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли.</p>	<p>Ознакомить студентов с освоение научными и организационными основами государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли</p>	<p>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.</p>	<p>задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания;</p>	<p>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; провести санитарное обследование (контрольные, надзорные мероприятия) поднадзорных объектов и составить акты таких обследований; разрабатывать мероприятия по предупреждению</p>	<p>12</p>

					ю возникновения и распространени я инфекционных и массовых неинфекционн ых заболеваний на предприятиях пищевой промышленнос ти, общественного питания и торговли	
	ИТОГО					168ч

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	23
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	23
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	35
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	35
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	37
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	54
ИТОГО				207

ОЛ - основная литература, ДЛ - дополнительная литература, МУ – методические указания

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
		У К-1	О П К-3	О П К-8	П К-1	П К-2	П К-3	П К-4	
Раздел 1									
Основные этапы развития гигиены питания	31	+	+	+					3
Раздел 2									
Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания	67	+	+	+		+	+		5
Раздел 3									
Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов	84	+	+	+		+	+	+	6
Раздел 4									
Алиментарно – зависимые заболевания и их профилактика	70	+	+	+	+		+	+	6
Раздел 5									
Питание различных групп населения.	72	+	+	+	+	+	+	+	7
Раздел 6									
Государственный санитарно - эпидемиологический надзор в области гигиены питания	99	+	+	+	+	+	+	+	7
Экзамен	9	+	+	+	+	+	+	+	7
ИТОГО	432	+	+	+	+	+	+	+	7

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе: технологии деятельностного и диалогового обучения (ситуационное моделирование, деловых игр, кейс-метода и пр.);

технологии электронного и дистанционного обучения (платформа Moodle и Webinar);

технологии комплексной оценки знаний (балльно-рейтинговая система оценки знаний обучающихся).

Формы, способы и методы обучения, используемые в образовательных технологиях по дисциплине:

традиционная лекция, лекция-визуализация, проблемная лекция, проблемная дискуссия, собеседование по контрольным вопросам, устный опрос, информационный поиск, подготовка и защита индивидуальных заданий, занятия с использованием «рабочих» документов, разбор моделей практической деятельности, решение ситуационных задач, алгоритм обследований, расследований и административных процедур, тестирование, подготовка к входному, текущему, промежуточному контролю, участие в научно-практических конференциях, учебно-исследовательская и научно-исследовательская работа студентов.

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. 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.

СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ

Ситуационная задача № 1

Фабрика-кухня машиностроительного завода им. Орджоникидзе приготовила для питания работников первой смены в обеденный перерыв комплексный обед:

Салат «Оливье»;

Борщ украинский;

Макароны с мясом по-флотски;

Компот из абрикосов;

Хлеб пшеничный.

(калорийность комплекса – 1548 ккал; белков – 36 г; жиров – 45,7 г; углеводов – 209,4 г; кальция – 153 мг; фосфора – 505 мг; магния – 68 мг; железа – 47 мг; витамина А – 0,05 мг;

каротина – 7,8 мг; витамина В1 – 0,8 мг; витамина В2 – 0,9 мг; витамина РР – 11,2 мг; витамина С – 47,2 мг.).

Задание:

1. Дайте заключение о возможности использования комплексного обеда в питании работников предприятия, если известно, что в общей структуре суточного питания по калорийности и составу он составляет 40%.
2. Допускаются ли приготовленные на фабрике-кухне блюда в системе общественного питания.
3. Какие основные профилактические мероприятия следует осуществлять для предупреждения пищевых отравлений микробной и немикробной природы.

Ситуационная задача № 2

В лабораторию доставлен образец мяса говяжьего, изъятый из столовой медицинского училища № 24 с целью исследования на финноз. При внешнем осмотре мясо с поверхности имеет сухую корочку подсыхания. Поверхность мяса слегка влажная, не липкая, буро-красного цвета. Жир желтоватый, обычный. На разрезе мясо плотное, эластичное, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса. При разрезе в глубине ткани при внимательном просмотре обнаружены пузырьки овальной формы, величиной с пшеничное зерно. При микроскопии отмечается образование характерное для финны бычьего цепня, внутри пузырька видна спавшаяся головка паразита. При проверке на жизнеспособность установлено, что финны находятся в погибшем состоянии. На участке площадью 40 см² обнаружены 2 финны.

Задание:

1. Дайте санитарно-гигиеническое заключение по образцу мяса на основании органолептических показателей и данных микроскопии.
 2. На какие категории делятся продукты в зависимости от качества.
 3. Какие методы обезвреживания мяса необходимо провести.
- И т.д. (см. фонд оценочных средств)

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Выберите один вариант ответа:

1. СУЩЕСТВЕННОМУ СНИЖЕНИЮ КОНЦЕНТРАЦИИ НИТРАТОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ СПОСОБСТВУЮТ

- 1) сушка, замораживание, соление, копчение
- 2) вымачивание, варка, соление, сушка
- 3) очистка, вымачивание, тепловая обработка, квашение
- 4) замораживание, квашение, тепловая обработка

2. В ОРГАНИЗАЦИЯХ ТОРГОВЛИ ЗАПРЕЩЕНА НАРЕЗКА И ПРОДАЖА ЧАСТЯМИ

- 1) масла сливочного
- 2) тортов
- 3) колбасных изделий
- 4) сыров

3. КОЛИЧЕСТВО ПРИНИМАЕМЫХ В ОРГАНИЗАЦИЮ ТОРГОВЛИ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ

- 1) количеству работников
- 2) площадям складских помещений

- 3) объему работающего холодильного оборудования
- 4) количеству покупателей

4. ПИЩЕВЫМИ ИСТОЧНИКАМИ КАРОТИНА ЯВЛЯЮТСЯ

- 1) молочные продукты: молоко, сливки, сметана, масло
- 2) морковь, абрикосы, томаты, красный перец, облепиха
- 3) мясо, морковь, лук, яблоки
- 4) ржаной хлеб, овсяная крупа, морковь, томаты

5. ОЦЕНКА (ПОДТВЕРЖДЕНИЕ) СООТВЕТСТВИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ТРЕБОВАНИЯМ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА ПРОВОДИТСЯ В ФОРМАХ

- 1) сертификации, государственной регистрации, ветеринарно-санитарной экспертизы
- 2) декларирования, государственной регистрации, ветеринарно-санитарной экспертизы
- 3) декларирования, экспертной оценки
- 4) государственной регистрации, сертификации

6. НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЮТСЯ ОТДЕЛЬНЫЕ ВХОДЫ НА ПИЩЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ ДЛЯ

- 1) представителей специальных служб
- 2) работников организаций по вывозу пищевых отходов
- 3) персонала
- 4) посетителей

7. СРЕДНЯЯ МАССА БЛЮДА НА РАЗДАЧЕ МОЖЕТ ОТКЛОНЯТЬСЯ ОТ НОРМЫ НЕ БОЛЕЕ, ЧЕМ НА _____%

- 1) 3
- 2) 7
- 3) 5
- 4) 1

№	№ семестра	Виды контроля	Наименование раздела учебной дисциплины	Оценочные средства		
				форма	количество вопросов в задании	количество независимых вариантов
1	7	ВК, ТК, ПК	Основные этапы развития гигиены питания	Индивид. и фронтал. опрос, реферат	1-5 1	неогранич.
2	7	ВК, ТК, ПК	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания	тест, решение ситуационных задач, опрос	10-15 1-3	неогранич. 1
3	8	ВК, ТК, ПК	Пищевая ценность и безопасность пищевых	тест, решение ситуационных задач,	10-15 1-3	неогранич. 1

			продуктов	опрос		
4	8	ВК, ТК, ПК	Алиментарно – зависимые заболевания и их профилактика	тест, решение ситуационн ых задач, опрос	10-15 1-3	неогранич. 1
5	9	ВК, ТК, ПК	Питание различных групп населения.	тест, решение ситуационн ых задач, опрос	10-15 1-3	неогранич. 1
6	9	ВК, ТК, ПК	Государственный санитарно - эпидемиологическ ий надзор в области гигиены питания	тест, решение ситуационн ых задач, опрос	10-15 1-3	неогранич. 1

ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, ПК – промежуточный контроль

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

а) литература

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. 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.
5. 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_ropotrebnadzora.pdf. – Текст: электронный.
6. 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.

б) 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 MicrosoftPowerPoint

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.