



Министерство здравоохранения Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Рязанский государственный медицинский университет
имени академика И.П. Павлова»

Министерства здравоохранения Российской Федерации
ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России

Утверждено решением ученого совета
Протокол № 1 от 01.09.2023 г.

Рабочая программа дисциплины	«Гигиена питания»
Образовательная программа	Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа специалитета по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело
Квалификация	Врач по общей гигиене, по эпидемиологии
Форма обучения	Очная

Разработчик (и): кафедра профильных гигиенических дисциплин

ИОФ	Ученая степень, ученое звание	Место работы (организация)	Должность
В.А. Кирюшин	д-р мед. наук, проф.	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	заведующий кафедрой профильных гигиенических дисциплин
Г. П. Пешкова	к.м.н., доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	Доцент

Рецензент (ы):

ИОФ	Ученая степень, ученое звание	Место работы (организация)	Должность
А.А. Дементьев	Д.м.н, доцент	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	Зав. кафедрой общей гигиены
О.В. Медведева	Д.м.н., профессор	ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России	Зав. кафедрой общественного здоровья и здравоохранения с курсом организации здравоохранения ФДПО

Одобрено учебно-методической комиссией по специальности Медико-профилактическое дело

Протокол № 12 от 26.06.2023г.

Одобрено учебно-методическим советом.

Протокол № 10 от 27.06.2023г.

Нормативная справка.

Рабочая программа дисциплины «Гигиена питания» разработана в соответствии с:

ФГОС ВО	Приказ Министерства образования и науки РФ от 15 июня 2017 г. №552 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – специалитет по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело»
Порядок организации и осуществления образовательной деятельности	Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 6 апреля 2021 г. N 245 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры"

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения В результате изучения дисциплины студент должен:
<p>ОПК-2 Способен распространять знания о здоровом образе жизни, направленные на повышение санитарной культуры и профилактику заболеваний населения</p>	<p>– Знать: роль гигиены в проблеме укрепления здоровья, повышения работоспособности, и продолжительности активной жизни человека, – причины, условия и механизм возникновения заболеваний, их распространения; – современные гигиенические проблемы профилактики инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний; -методы пропаганды гигиенических знаний; -теорию санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач (смежных) областях</p> <p>Уметь: информировать население о здоровом образе жизни и медицинской грамотности. - разрабатывать план организационно-методических мероприятий, направленных на повышение информированности населения о здоровом образе жизни, его грамотности в вопросах профилактики болезней. -подготовить устное выступление или печатный текст, или санбюллетень, пропагандирующие здоровый образ жизни и повышающие грамотность населения в вопросах профилактики болезней.</p> <p>Владеть: информационно-образовательными технологиями; - методикой проведения гигиенического обучения работников отдельных профессий; – навыками работы с нормативной, законодательной технической документацией в пределах профессиональной деятельности специалиста Роспотребнадзора; – методами санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач.</p>
<p>ПК - 1 Способность и готовность к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья</p>	<p>Знать: - нормативные, нормативно–технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; -современные методы гигиенической оценки и нормативные показатели качества пищевых продуктов; -научные основы гигиенического нормирования чужеродных веществ; –принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов в пищевых продуктах; -определение здоровья, основные показатели.</p>

<p>и снижение заболеваемости населения.</p>	<p>-первичную и вторичную профилактику заболеваний, обусловленных воздействием различных факторов окружающей среды.</p> <p>-принципы разработки, организации и выполнения профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижение неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения;</p> <p>-принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания (в том числе алиментарных факторов).</p> <p>Уметь:</p> <p>-интерпретировать результаты гигиенических исследований.</p> <p>-самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей;</p> <p>-прослеживать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии;</p> <p>-использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности;</p> <p>-проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств;</p> <p>-пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности;</p> <p>-проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;</p> <p>-определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды на человека или среду;</p> <p>-выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;</p> <p>-применять статистические методы для количественной характеристики многосредового (продукты питания, вода, почва) воздействия на здоровье населения;</p> <p>-разрабатывать и внедрять профилактические мероприятия, направленных на повышение уровня здоровья и снижение неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения;</p> <p>-разработать оптимальные управленческие решения по снижению негативного влияния многосредового воздействия на основе оценки всех контактирующих сред и путей поступления с учетом их долевого вклада в уровни воздействия на человека.</p> <p>-самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой;</p> <p>-делать обобщающие выводы:</p> <p>-предложить профилактические мероприятия, направленные на повышение уровня здоровья и снижения заболеваемости различных контингентов населения.</p> <p>-применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере санитарно-эпидемиологического</p>
--	--

	<p>благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> -прослеживать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии; -делать обобщающие выводы. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методами гигиенических исследований и статистической обработки результатов. -методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения; -методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; - статистическими методами количественной оценки многосредового (питьевая вода, почва, продукты питания) воздействия на здоровье населения; -разрабатывать и внедрять профилактические мероприятия, направленных на повышение уровня здоровья и снижение неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения; -основами разработки оптимальных управленческих решений по снижению негативного влияния многосредового воздействия на человека; -методами санитарно-гигиенического контроля, проведения госсаннадзора и санитарной экспертизы продуктов питания и продовольственного сырья; -оценкой эффективности противозидемических мероприятий; -методами контроля фактического питания и качества пищевых продуктов; -методами оценки качества состояния производственной среды; -основами первичной и вторичной профилактики заболеваний. -навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; -методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения; -методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; -методами санитарно-гигиенического контроля, проведения госсанэпиднадзора; -основами первичной и вторичной профилактики заболеваний -алгоритмом выявления приоритетных проблем и разработки проекта комплексных медико-профилактических мероприятий. -Уметь проводить оценку эффективности профилактических мероприятий для целевых групп населения
<p>ПК-3. Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических</p>	<p>Знать:</p> <p>Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области обеспечения санитарно-эпидемиологического</p>

<p>исследований, испытаний и иных видов оценок.</p>	<p>благополучия и защиты прав потребителей. Цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований, Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм, Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья. Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов и (или) устранению последствий нарушений, Уметь: -проводить отбор образцов продукции и проб для исследований, испытаний, измерений, - устанавливать причины и условия возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений), - применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений, пользоваться современными техническими средствами при проведении разного рода исследований; - самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов исследований, обследований, испытаний, -выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия; -самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; - проводить оценку результатов санитарно-гигиенических лабораторных и инструментальных исследований. Владеть: -изучать представленные документы и материалы на предмет наличия факторов, представляющих потенциальную опасность для человека -методами проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, продовольственного сырья и пищевых объектов, -навыками оформления документации по результатам проведенной экспертизы, -основными методами исследования качества пищевых продуктов; - методами расследования пищевых отравлений и других заболеваний неинфекционного алиментарного характера, – оценивать санитарное состояние пищевых объектов на соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических правил и технических регламентов,</p>
--	---

	<p>-навыками работы с проектной документацией и нормативными документами;</p> <p>-пользоваться современными техническими средствами при проведении разного рода исследований.</p> <p>-владеть алгоритмом проведения санитарно-гигиенических лабораторных и инструментальных исследований.</p>
<p>ПК -6 Способность и готовность к проведению гигиенического воспитания населения.</p>	<p>– Знать: значение гигиенического воспитания, роль гигиены в проблеме укрепления здоровья, повышения работоспособности, и продолжительности активной жизни человека,</p> <p>– принципы гигиенического воспитания,</p> <p>– причины, условия и механизм возникновения заболеваний, их распространения;</p> <p>-методы пропаганды гигиенических знаний;</p> <p>– современные гигиенические проблемы профилактики инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний;</p> <p>Уметь: информировать население о здоровом образе жизни и медицинской грамотности.</p> <p>- разрабатывать план организационно-методических мероприятий, направленных на повышение информированности населения о здоровом образе жизни, его грамотности в вопросах профилактики болезней.</p> <p>-подготовить устное выступление или печатный текст, или санбюллетень, пропагандирующие здоровый образ жизни и повышающие грамотность населения в вопросах профилактики болезней.</p> <p>Владеть: информационно-образовательными технологиями;</p> <p>- методикой проведения гигиенического обучения работников отдельных профессий;</p> <p>– навыками работы с нормативной, законодательной технической документацией в пределах профессиональной деятельности специалиста Роспотребнадзора;</p> <p>– методами санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач.</p>
<p>ПК -7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, безопасности пищевой продукции и соответствия пищевых объектов.</p>	<p>Знать: основные принципы здорового питания; основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп;</p> <p>- гигиенические основы организации лечебного в лечебных учреждениях и лечебно-профилактического питания рабочих, контактирующих с производственными вредностями.</p> <p>- основные критерии безопасности пищевых продуктов,</p> <p>- пути снижения содержания чужеродных веществ в продовольственном сырье и пищевых продуктах</p> <p>Уметь: прослеживать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний алиментарного характера;</p> <p>-оценить фактическое питание;</p>

	<p>определить пищевой статус организма;</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработать комплекс корректирующих мероприятий направленных на оптимизацию питания населения с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний и преодоления дефицита макро- и микронутриентов для проживающих в зонах экологической нагрузки; - оформлять заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения. - оформить документацию, способствующую снижению содержания чужеродных веществ в пищевых продуктах и продовольственном сырье . <p>Владеть: методикой сбора информации о состоянии питания населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> -современными методами оценки фактического питания населения и определения пищевого статуса организма с применением компьютерных технологий; - алгоритмом оценки фактического питания населения; -алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов; - алгоритмом оценки пищевого статуса; - алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции; - алгоритмом оценки соответствия пищевых объектов разработкой мер по профилактике заболеваний, вызванных алиментарными факторами.
<p style="text-align: center;">ПК – 14 Способность и готовность к выполнению государственных функций в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия человека и в сфере защиты прав потребителей.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -нормативно-правовые акты, регулирующие исполнение основных полномочий Федеральной службы в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия человека и в сфере защиты прав потребителей. -административные процедуры исполнения органами Роспотребнадзора государственной функции по контролю (надзору) -права и полномочия должностных лиц Роспотребнадзора по предупреждению, выявлению и пресечению нарушений обязательных требований при осуществлении государственного контроля за выполнением требований санитарного законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей и благополучия человека; -требования к порядку исполнения государственной функции по проведению проверок выполнения требований законодательства; -основания для проведения плановой или внеплановой проверки -виды административных действий; -виды административных процедур, их структуру и взаимосвязь; -порядок производства по делам об административных правонарушениях; -содержание и алгоритм исполнения административного действия по отбору проб объектов окружающей среды;

	<p>-требования по оформлению документов; -действия административной процедуры – оформление результатов проверки; -действия административной процедуры – принятие мер по результатам проверки; Уметь: -оформлять материалы по результатам проверки поднадзорных объектов (акт проверки, предписания об устранении выявленных нарушений, протокол об административном правонарушении, постановления по делу об административном правонарушении и др.); -оформлять экспертное заключение о соответствии /несоответствии продукции, объектов, условий деятельности, оборудования, инвентаря обязательным санитарным требованиям в рамках надзорных мероприятий и санитарно-эпидемиологических экспертиз и оценок, а также с целью лицензирования отдельных видов деятельности и государственной регистрации отдельных видов продукции; - оценивать внедрение системы НАССП на пищевых объектах; -оценивать содержание и результаты выполнения программ производственного контроля. Владеть: - навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; -методами санитарно-гигиенического контроля, проведения госсанэпиднадзора; методами контроля качества пищевых продуктов; -методами оценки фактического питания организованных и неорганизованных групп населения; -алгоритмом осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления предпринимательской деятельности; -алгоритмом организации проверок поднадзорных объектов в соответствии с законодательством Российской Федерации; -основами разработки оптимальных управленческих решений по снижению негативного влияния продуктов питания и продовольственного сырья и нутриентов на человека; -алгоритмом осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления предпринимательской деятельности и организации проверок поднадзорных объектов в соответствии с законодательством Российской Федерации; - алгоритмом принятия мер по фактам причинения вреда жизни и здоровью населения, связанного с приобретением и использованием некачественных товаров, работ и услуг.</p>
--	--

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Гигиена питания» относится к Базовой части Блока 1 ОПОП специалитета по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело

Основные знания, умения и навыки, необходимые для изучения дисциплины, формируются в процессе овладения предшествующими дисциплинами:

Правовые основы деятельности врача

Знания: основные нормативные правовые документы; социальную значимость своей будущей профессии, обладать достаточным уровнем профессионального правосознания.

Умения: толковать различные правовые акты; осуществлять профессиональную деятельность на основе развитого правосознания, правового мышления и правовой культуры.

Навыки: владеть профессиональными знаниями в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; применение нормативно-правовых актов в соответствии с профилем своей профессиональной деятельности; разработка нормативно-правовых актов в соответствии с профилем своей профессиональной деятельности.

Биоэтика

Знания: учение о здоровье человека и населения, методы его сохранения; взаимоотношения «врач - среда»; выдающихся деятелей медицины и здравоохранения; принципы врачебной этики и деонтологии; морально-этические нормы.

Умения: использовать положения и категории этики и биоэтики для оценивания и анализа различных тенденций, фактов и явлений в системе здравоохранения.

Навыки: ведения дискуссии и полемики, публичной речи и письменного аргументированного изложения своей собственной точки зрения по актуальным биоэтическим проблемам.

Латинский язык

Знания: основную медицинскую терминологию на латинском языке.

Умения: использовать не менее 900 терминологических единиц и терминологических элементов.

Навыки: навыками чтения и письма на латинском языке клинических и фармацевтических терминов.

Иностранный язык

Знания: лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера

Умения: использовать не менее 900 терминологических единиц и терминологических элементов.

Навыки: иностранным языком в объеме, необходимом для возможности получения информации из зарубежных источников.

Физика, математика

Знания: математические методы решения интеллектуальных задач и их применение в медицине; основные физические явления и закономерности, лежащие в основе процессов, протекающих в организме человека; характеристики воздействия физических факторов на организм; физические основы функционирования медицинской аппаратуры; правила техники безопасности и работы в физических лабораториях с приборами.

Умения: пользоваться физическим оборудованием.

Навыки: владеть базовым физико-математическим аппаратом для решения медико-биологических задач.

Информатика, медицинская информатика и статистика

Знания: порядок сбора, хранения, поиска, обработки, преобразования, распространения информации в медицинских и биологических системах, использования информационных компьютерных систем в медицине и здравоохранении;

Умения: пользоваться учебной, научной, научно-популярной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности; проводить статистическую обработку экспериментальных данных.

Навыки: базовыми технологиями преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет.

Общая, биологическая и биоорганическая химия

Знания: физико-химические аспекты важнейших биохимических процессов и различных видов гомеостаза в организме: теоретические основы биоэнергетики, факторы, влияющие на смещение равновесия биохимических процессов; закономерности протекания физико-химических процессов в живых системах; роль биогенных элементов и их соединений в живых системах.

Умения: определять осуществимость того или иного процесса в условиях организма; относить вещества к определенным классам химических соединений, выделять функциональные группы, кислотный и основной центры, прогнозировать их химическое поведение в условиях организма; прогнозировать результаты физико-химических процессов, протекающих в живых системах, опираясь на теоретические положения;

Навыки: производить физико-химические измерения, характеризующие те или иные свойства растворов, смесей и других объектов, моделирующих внутренние среды организма, определять – массовую долю, кислотность, буферную емкость и др.

Биология, экология

Знания: закономерности наследственности и изменчивости в индивидуальном развитии как основы понимания патогенеза и этиологии наследственных и мультифакторных заболеваний; феномен паразитизма и биоэкологические заболевания.

Умения: пользоваться биологическим оборудованием; работать с увеличительной техникой (микроскопами, оптическими и простыми лупами).

Навыки: владеть простейшими медицинскими инструментами.

Нормальная и патологическая физиология

Знания: роль причин, условий и реактивности организма в возникновении, развитии и исходе болезней; причины, механизмы и основные (важнейшие) проявления типовых нарушений функций органов и физиологических систем организма; причины и механизмы типовых патологических процессов, их проявления и значение для организма при развитии различных заболеваний; значение экспериментального метода (моделирования болезней и болезненных состояний на животных) в изучении патологических процессов; его возможности, ограничения и перспективы.

Умения: планировать и проводить (с соблюдением соответствующих правил) эксперименты на животных, обрабатывать и анализировать результаты опытов, правильно понимать значение эксперимента для изучения клинических форм патологии.

Навыки: применения полученных знаний при изучении клинических дисциплин и в последующей профессиональной деятельности; планирования и проведения (с соблюдением соответствующих правил) экспериментов на животных, обработки и анализа результатов опытов, правильного понимания значения эксперимента.

Микробиология, вирусология, иммунология

Знания: классификацию, морфологию и физиологию микроорганизмов и вирусов, их влияние на здоровье человека, методы микробиологической диагностики; применение основных антибактериальных, противовирусных и биологических препаратов; структуру

и функции иммунной системы человека, ее возрастные особенности, механизмы развития и функционирования.

Умения: работать с увеличительной техникой (микроскопами, оптическими и простыми лупами).

Навыки: информацией о принципах стерилизации, дезинфекции и антисептической обработки инструментов при взятии смывов.

Общая гигиена

Знания: основы законодательства РФ, основные нормативно–технические документы по охране здоровья детского и взрослого населения; основы законодательства о здравоохранении и санитарно–эпидемиологическом благополучии населения; нормативные, нормативно–технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов в продовольственном сырье и пищевых продуктах; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания; показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе СГМ; методы установления причинно–следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; цели, задачи, содержание и методы социально–гигиенического мониторинга объектов окружающей среды; понятия планирования и организации проверок объектов; принципы проведения санитарно–эпидемиологической экспертизы;

Умения: производить основные физические измерения, проводить отбор проб пищевых продуктов и продовольственного сырья на различные виды исследований; определять показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды на человека или среду; выявлять факторы риска, способствующие возникновению и распространению заболеваний, в том числе инфекционных и разрабатывать мероприятия по их профилактике; оценивать санитарное состояние объектов санитарно–эпидемиологического надзора.

Навыки: методы предупреждения воздействия факторов окружающей среды на организм человека; методика сбора социально–гигиенической информации; информации о здоровье населения; методология оценки риска здоровью населения; анализ результатов инструментальных, лабораторных исследований, экспертизы проектной документации.

Общественное здоровье и здравоохранение

Знания: основные показатели здоровья населения; критерии комплексной оценки состояния здоровья пациента.

Умения: применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения в своей профессиональной деятельности; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.

Навыки: работы с нормативной, нормативно–технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; владеть методикой сбора социально–гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения.

Внутренние болезни, общая физиотерапия, эндокринология

Знания: этиологию, патогенез и меры профилактики наиболее часто встречающихся заболеваний; применение информативных методов и вычислительной техники в профилактике различных заболеваний; принципы диспансеризации населения.

Умения: проводить мероприятия по первичной и вторичной профилактике наиболее часто встречающихся заболеваний терапевтического профиля.

Навыки: общения, относящиеся к основным навыкам клинической компетентности.

Акушерство, гинекология

Знания: основные принципы организации питания в родильных домах.

Умения: оценить роль питания в патологии беременности, заболевании плода и новорожденных.

Навыки: общения, относящиеся к основным навыкам клинической компетентности.

Онкология, лучевая терапия

Знания: принципы организации онкологической помощи населению России; современные классификации при основных локализациях злокачественных опухолей; патогенез развития наиболее частых злокачественных процессов; положения по формированию групп риска с целью раннего выявления опухолевых заболеваний.

Умения: собрать и проанализировать информацию об онкологических больных в плане ее статистической обработки;

Навыки: общения, относящиеся к основным навыкам клинической компетентности.

Эпидемиология, военная эпидемиология

Знания: эпидемиологию неинфекционных заболеваний; методы эпидемиологического анализа; основы доказательной медицины;

Умения: самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия;

Навыки: владеть методикой проведения ретроспективного и оперативного эпидемиологического анализа заболеваемости населения и эпидемиологического обследования очагов инфекционных заболеваний; оценкой эффективности противоэпидемических мероприятий.

Инфекционные болезни

Знания: классификацию инфекционных болезней, клинические симптомы, синдромы инфекционных заболеваний; профилактики инфекционных болезней.

Умения: определить проявления инфекционного заболевания, объяснить причины, механизм развития, исход и оценить их значение.

Навыки: владеть сбором материала для диагностики заболеваний.

Профессиональные болезни

Знания: влияние условий труда на развитие профессиональных заболеваний; клиника проявлений, профессиональных заболеваний и роли питания в профилактике профессиональных заболеваний.

Умения: определить признаки хронических проявлений действия профессиональных вредностей, объяснить причины, механизм развития, прогноз.

Навыки: оказать медицинскую помощь при острых интоксикациях и неотложных состояниях.

Коммунальная гигиена

Знания: влияние факторов среды обитания на здоровье человека. Заболеваемость населения, обусловленная воздействием факторов природной и техногенной среды; порядок отвода земельного участка для строительства объектов, организация санитарно–защитных зон; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно–эпидемиологического надзора, осуществляемого Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека на объектах в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия.

Умения: использовать нормативно–правовую и законодательную документацию при осуществлении надзорных мероприятий органами Роспотребнадзора, проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу с последующим оформлением экспертных и санитарно-эпидемиологических заключений проектов пищевых предприятий; оценивать данные социально–гигиенического мониторинга состояния объектов окружающей среды человека;

Навыки: работы с нормативной, законодательной технической документацией в пределах профессиональной деятельности специалиста Роспотребнадзора; методика расчета КЕО производственных помещений.

Гигиена труда

Знания: – основные показатели, характеризующие здоровье работающего населения;

– характер действия на организм человека вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса, особенности этого действия на организм женщин;

– методы установления причинно–следственных связей между состоянием производственной среды и здоровьем работающего населения/

Умения: – применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности;

– определить показатели и провести анализ влияния отдельных факторов промышленного производства на человека и окружающую среду;

– собирать, статистически и логически обрабатывать информацию о состоянии здоровья работающих и факторов его определяющих/

Навыки:– методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах производственной среды и информации о состоянии здоровья работающего населения;

– методами и формами проведения санитарно-просветительной работы на предприятиях.

Гигиена детей и подростков

Знания: методы изучения, анализа и прогнозирования состояния здоровья детей и подростков со связи с факторами среды их обитания. Современные подходы к мотивированию здоровья детей и подростков; особенности питания детей и подростков.

Умения: опитание ребенка и подростка в организованных коллективах;

Навыки: изучить питание ребенка и подростка в организованных коллективах.

2)указываются дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее.

- Военная гигиена,
- Радиационная гигиена
- Современные аспекты питания населения

3. Объем дисциплины и виды учебной работы
Трудоемкость дисциплины: 10 з.е. / 360 часов.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр			
		9	10	11	
Контактная работа	178	56	56	66	
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	22	8	8	6	
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	156	48	48	60	
Семинары (С)					
Самостоятельная работа (всего)	146	52	52	42	
В том числе:	-	-	-	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	87	32	28	27	
Самостоятельное изучение тем	59	20	24	15	
Реферат					
...					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	36	зачет	зачет	Экзамен 36	
Общая трудоемкость	час.	360	108	108	144
	з.е.	10	3	3	4

4. Содержание дисциплины

4.1 Контактная работа

Лекции

№ раздела	№ лекции	Темы лекций	Кол-во часов
Семестр 9			
I	1	Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Теоретические основы рационального питания. Теории сбалансированного и адекватного питания.	2
I	2	Питание в профилактике алиментарных заболеваний. Болезни и синдромы недостаточного и избыточного питания.	2
II	3	Гигиенические требования к организации лечебного питания в больничных и оздоровительных учреждениях. Госсанэпиднадзор за организацией лечебного питания.	2
III	4	Лечебно-профилактическое питание рабочих, контактирующих с производственными вредностями. Государственный санэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания рабочих.	2
Семестр 10			
IV	1	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, поступивших по импорту.	2
IV-V	2	Пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов.	2

		Гигиенические требования к качеству и технологическому процессу производства, условиям реализации мяса и мясопродуктов.	
I V-V	3	Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Гигиенические требования к качеству и технологическому процессу производства, условиям реализации молока и молочных продуктов.	2
I V-V	4	Пищевая и биологическая ценность муки и хлебо-булочных изделий. Гигиенические требования к производству и условиям реализации хлебопродуктов. Болезни хлеба и их профилактика.	2
Семестр 11			
VI	1	Современное состояние учения о пищевых отравлениях. Методика расследования пищевых отравлений Микробиологический и микологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарный режим на пищевых предприятиях.	2
VI	2	Чужеродные вещества в пищевых продуктах как эколого-гигиеническая проблема. Гигиенические принципы регламентации химических веществ в продуктах питания и продовольственном сырье.	2
VI – VII	3	Госсанэпиднадзор за предприятиями общественного питания. Система НАССП при производстве и реализации пищевых продуктов.	2

Семинары, практические работы

№ раздела	№ семинара, ПР	Темы семинаров, практических занятий	Кол-во часов	Формы текущего контроля
Семестр 9				
I, VII	1	Основные направления государственного санитарно-эпидемиологического надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы.	4	С
I	2	Гигиенические требования к построению рационального питания и методы определения потребностей организма в энергии и пищевых веществах.	4	С, ЗС
I	3	Методы изучения фактического питания и оценка пищевого статуса и питания населения.	4	С, ЗС
I	4	Гигиеническая оценка состояния питания (учебно-исследовательская работа).	4	С, Т, ЗС
II	5	Питание как лечебный и профилактический фактор. Основные диеты, применяемые в ЛПУ.	4	С, ЗС

№ раздела	№ семинара, ПР	Темы семинаров, практических занятий	Кол-во часов	Формы текущего контроля
II	6-7	Изучение и оценка питания в ЛПУ (лабораторный контроль).	8	С, ЗС
II	8	Санитарно-гигиенические требования к пищеблоку больницы.	4	С, ЗС, Т
III	9	Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда.	4	С, ЗС
III	10	Санитарно-гигиенический контроль за организацией лечебно-профилактического питания	4	С, ЗС, Т
I	11	Пропаганда гигиенических знаний среди населения и работников пищевых объектов.	4	подготовка санбюллетеня
I	12	Питание отдельных групп населения.	4	С
		Семестр 10		
IV	1	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения	4	С
IV	2	Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов.	4	С, ЗС
IV	3	Госсанэпиднадзор за качеством и безопасностью молока и молочных продуктов.	4	С, Т, ЗС
V	4	Гигиена производства и переработки молока и госсанэпиднадзор за предприятиями молочной промышленности.	4	С
IV	5	Госсанэпиднадзор за качеством и безопасностью мяса и колбасных изделий.	4	С, Т, ЗС
V	6	Гигиена производства мяса и мясопродуктов и госсанэпиднадзор за мясоперерабатывающими предприятиями.	4	С
IV	7	Госсанэпиднадзор за качеством и безопасностью рыбы и рыбных продуктов.	4	С, Т, ЗС
IV	8	Госсанэпиднадзор за качеством и безопасностью муки и хлебобулочных изделий.	4	С, ЗС
V	9	Гигиена производства хлеба и госсанэпиднадзор за предприятиями хлебопекарной промышленности.	4	С
V	10-11	Госсанэпиднадзор за применением	8	С, ЗС

№ раздела	№ семинара, ПР	Темы семинаров, практических занятий	Кол-во часов	Формы текущего контроля
		пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности. Госсанэпиднадзор за выпуском новых полимерных и других материалов, изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.		
IV	12	Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов,	4	С
Семестр 11				
VI	1	Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Расследование и профилактика пищевых отравлений.	6	С, ЗС
VI	2	Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарный режим на пищевых предприятиях. Санитарно-микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов.	6	С, Т, ЗС
VI	3	Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве и остаточным их содержанием в продуктах питания.	6	С, ЗС
VI	4	Санитарно-гигиенический контроль за качеством сельскохозяйственных культур, выращенных при использовании минеральных удобрений и орошении сточными водами животноводческих комплексов, промышленных предприятий. Пути поступления металлов и металлосоединений в пищу и санитарно-гигиенический контроль за их содержанием в продуктах питания.	6	С, Т, ЗС
VII	5-6	Гигиеническая экспертиза проектов предприятия общественного питания.	12	С
VII	7-8	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания.	12	С, ЗС, Т
VII	9	Госсанэпиднадзор за предприятиями торговли и торгово-складской сети.	6	С
IV - VI	10	Социально-гигиенический мониторинг в гигиене питания.	6	С

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1 Самостоятельная работа обучающихся

п/п	№ семестра	Наименование раздела/темы учебной дисциплины	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
	2	3	4	5	6
Раздел 1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Теоретические основы рационального питания. Питание отдельных групп населения. Питание в профилактике алиментарных заболеваний. Пропаганда гигиенических знаний среди населения о здоровом питании – 38 час.					
1	9	Основные направления государственного санитарно-эпидемиологического надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы.	Проработка нормативно-правовых материалов, лекции, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	С
2	9	Гигиенические требования к построению рационального питания и методы определения потребностей организма в энергии и пищевых веществах.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	С, ЗС
3	9	Белки, жиры, углеводы и их значение в жизнедеятельности организма	Проработка учебной литературы, подготовка к рубежному контролю	4	С
4	9	Витамины и минеральные вещества и их значение в жизнедеятельности организма	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к рубежному контролю	4	С
5	9	Гигиеническая оценка состояния питания	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	С, Т, ЗС
6	9	Методы изучения питания населения	Проработка материалов лекций, учебной литературы,	2	С

			подготовка к практическим занятиям		
7	9	Оценка состояния здоровья во взаимосвязи с состоянием питания. Статус питания.	Проработка материалов учебной литературы, подготовка к самостоятельным занятиям по оформлению УИРС	4	Т, С, ЗС
8	9	Питание отдельных групп населения. Санитарно-эпидемиологический надзор за питанием организованных коллективов.	Проработка материалов учебной литературы, подготовка к итоговому занятию	4	С
9	9	Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды	Проработка материалов учебной литературы, подготовка к итоговому занятию	4	С
10	9	Пропаганда гигиенических знаний среди населения	Проработка материалов учебной литературы, подготовка санбюллетеня	6	С
Раздел 2. Гигиенические требования к организации лечебного питания в больничных и оздоровительных учреждениях. Госсанэпиднадзор за организацией лечебного питания -8 час.					
11	9	Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания. Лечебное (диетическое) питание	Проработка лекции, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	С, Т, ЗС
12	9	Диетическое (лечебное) питание	Проработка учебной литературы, подготовка к итоговому занятию	4	С
Раздел 3. Лечебно-профилактическое питание рабочих, контактирующих с производственными вредностями. Государственный санэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания рабочих-6 час.					
	9	Лечебно-	Проработка	6	С, Т, ЗС

11		профилактическое питание	материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям		
ИТОГО часов в семестре				52	
.1.	10	Раздел 4. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов – 31 час.			
.2.	10	Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	С, ЗС
3	10	Исследование молока и молочных продуктов на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	Т, С, Пр, ЗС
4	10	Исследование мяса и колбасных изделий на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	Т, С, Пр, ЗС
5	10	Исследование рыбы и рыбных продуктов на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	Т, С, Пр, ЗС
6	10	Исследование муки и хлеба на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	С, ЗС, Пр
.7	10	Гигиенические требования к качеству и	Самостоятельно е изучение тем,	2	С

		безопасности яиц и яичных продуктов.	подготовка к итоговому занятию		
8.	10	Консервированные продукты и их роль в питании населения.	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	2	С
9	10	Продукты с повышенной пищевой ценностью.	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	2	С
10	10	Значение овощей, фруктов и ягод в питании.	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	2	С
11	10	Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	3	
Раздел 5. Госсанэпиднадзор за предприятиями пищевой промышленности -21 час.					
11.	10	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к занятиям	5	С
12	10	Госсанэпиднадзор за применением пищевых добавок на пищевых объектах	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	С,ЗС
13	10	Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами	Самостоятельное изучение тем, подготовка к практическому занятию	4	С
14	10	Госсанэпиднадзор за применением нанотехнологий в производстве пищевых продуктов и упаковочных материалов	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	4	С
		Генетически	Самостоятельное	4	С

15	10	модифицированные источники пищи.	изучение тем, подготовка к итоговому занятию		
ИТОГО часов в семестре				52	
1	11	Раздел 6. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении пищевых отравлений. Методика расследования пищевых отравлений. Микробиологический и микологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарный режим на пищевых предприятиях--30 час.			
2	11	Пищевые отравления микробной этиологии.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	3	С, ЗС, КЗ
3	11	Пищевые микотоксикозы	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	4	С
4	11	Микробиологический и микологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	Т, С
5	11	Пищевые отравления немикробной этиологии.	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	6	С
6	11	Заболевания, связанные с инфекционными агентами и паразитами, передающиеся с пищей	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	3	С
7	11	Отравления примесями химических веществ (тяжелыми металлами и мышьяком).	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	6	С, Т, ЗС
8	11	Отравления пестицидами и другими агрохимическими	Проработка материалов учебной	2	С, Т, ЗС

		средствами	литературы, подготовка к практическим занятиям		
9	11	Отравления нитратами и нитритами. Нитрозамины, полихлорированные бифенолы.	Проработка материалов учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	С,Т, ЗС
10	11	Эколого-гигиеническая концепция питания	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	2	С
Раздел 7. Госсанэпиднадзор в области гигиены питания - 12 час.					
11	11	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов предприятия общественного питания	Проработка материалов учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	С, Т
12	11	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	С,Т, СЗ
13	11	Производственный контроль на пищевых объектах. Система НАССП при производстве и реализации пищевых продуктов	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	С
14	11	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями торговли и мелкорозничной сети	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	С,Т, ЗС
ИТОГО часов в семестре				42	
Всего				146	

6. Обеспечение достижения запланированных результатов обучения

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

п/п	Контролируемые разделы дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой компетенции (или её части)	Наименование оценочного средства
1.	Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Теоретические основы рационального питания. Питание отдельных групп населения. Питание в профилактике алиментарных заболеваний. Пропаганда гигиенических знаний среди населения о здоровом питании.	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-14	Контрольные вопросы, Ситуационные задачи
2.	Гигиенические требования к организации лечебного питания в больничных и оздоровительных учреждениях. Госсанэпиднадзор за организацией лечебного питания.	ОПК-2, ПК-1, ПК-6, ПК-7, ПК-14	Тесты, Контрольные вопросы, Ситуационные задачи
3	Лечебно-профилактическое питание рабочих, контактирующих с производственными вредностями. Государственный санэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания рабочих.	ОПК-2, ПК-1, ПК-6, ПК-7, ПК-14	Тесты, Контрольные вопросы, Ситуационные задачи
4.	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-7, ПК-14	Тесты, Контрольные вопросы, Ситуационные задачи
5.	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности. Контроль за применением пищевых добавок и выпуском новых полимерных и других материалов, изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Нанотехнологии в производстве пищевых продуктов.	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК -6, ПК-7, ПК-14	С, Контрольные вопросы, Т

6.	Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении пищевых отравлений. Методика расследования пищевых отравлений. Микробиологический и микологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарный режим на пищевых предприятиях. Чужеродные вещества в продуктах питания как эколого-гигиеническая проблема	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-14	Тесты, Контрольные вопросы, Ситуационные задачи
7.	Госсанэпиднадзор в области гигиены питания. Госсанэпиднадзор за действующими пищевыми предприятиями и на стадии внедрения, за выпуском новых пищевых продуктов.	ПК-1, ПК-3, ПК-7, ПК-14,	Тесты, Контрольные вопросы, Ситуационные задачи

6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания:

Показатели оценивания	Критерии оценивания		
	Достаточный уровень (удовлетворительно)	Средний уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОПК-2			
Способен распространять знания о здоровом образе жизни, направленные на повышение санитарной культуры и профилактику заболеваний населения			
Знать:	<ul style="list-style-type: none"> – основы законодательства РФ, основные нормативно-технические документы по охране здоровья детского, женского и взрослого населения; – основы законодательства о здравоохранении и санитарно-эпидемиологическом благополучии населения; – нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; – правовые основы 	<ul style="list-style-type: none"> – основные принципы построения здорового образа жизни, как ведущего фактора формирования здоровья населения; – методы проведения поиска информации для решения профессионального задач – законодательные и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия 	<ul style="list-style-type: none"> – методы и средства профилактики редких заболеваний, обусловленные воздействием неблагоприятных факторов окружающей среды. систему взаимосвязанных компонентов (элементов) для санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной

	<p>организации санитарно-эпидемиологического надзора.</p> <p>– роль гигиены в сохранении и укреплении здоровья населения;</p> <p>– роль гигиены в научной разработке проблемы укрепления здоровья, повышения работоспособности, продления активной жизни человека;</p> <p>– сущность первичной и вторичной профилактики;</p> <p>– основные понятия и определения, используемые в профилактической медицине;</p> <p>-теорию санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач (смежных) областях</p> <p>– .</p>	<p>населения и защиты прав потребителей;</p> <p>– основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, административного, уголовного права;</p> <p>– теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;</p> <p>– нормативные, нормативно–технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;</p> <p>– субъекты общественного здоровья, санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач</p>	<p>литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач</p>
<p>Уметь:</p>	<p>– проводить гигиеническое воспитание и обучение населения по вопросам здорового образа жизни и личной гигиены</p> <p>– использовать нормативно–правовую и законодательную</p>	<p>– проводить санитарно-просветительскую работу с населением по вопросам профилактической медицины</p> <p>– применять нормативные</p>	<p>– дать адресные, индивидуально ориентированные профилактические рекомендации, направленные на оптимизацию образа жизни и профилактику</p>

	<p>документацию при осуществлении надзорных мероприятий органами Роспотребнадзора – применять методы санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач</p>	<p>правовые акты Российской Федерации в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности;</p> <p>– самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.</p> <p>– проводить научно-практическую работу по проблемам медицины:</p> <p>формулировать цель, задачи исследования, рабочую гипотезу, составлять обзор литературы, планировать исследование, проводить сбор фактического материала, его статистическую обработку и анализ;</p> <p>– пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности;</p> <p>применять комплексный подход для санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для</p>	<p>заболеваний, в т.ч. редких.</p> <p>– применять комплексный подход для санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач в соответствии с поставленной целью и задачами</p>
--	---	--	--

		решения профессиональных задач	
Владеть	<p>– методикой проведения гигиенического обучения работников отдельных профессий;</p> <p>– навыками работы с нормативной, законодательной технической документацией в пределах профессиональной деятельности специалиста Роспотребнадзора;</p> <p>– методами санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач</p>	<p>– навыками проведения санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины;</p> <p>– навыками работы с учебной, научной, справочной, нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методами научного исследования, работы с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач</p>	<p>– современными методами профилактики заболеваний, обусловленных неблагоприятным воздействием факторов окружающей среды; интерактивными методами работы с аудиторией и применять их на практике.</p> <p>– специальными методами санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач во взаимосвязи с конкретными условиями и образом жизни</p>
ПК - 1			
Способность и готовность к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья и снижение заболеваемости населения. обитания человека			
Знать:	<p>- основы взаимодействия человека и окружающей среды;</p> <p>- научные основы и принципы гигиенического нормирования вредных факторов;</p> <p>- методы гигиенических исследований объектов</p>	<p>- влияние факторов среды обитания на здоровье и условия проживания человека в населенных пунктах.</p>	<p>- заболеваемость населения, обусловленная воздействием факторов природной и техногенной среды, социально-бытовых условий жизни;</p>

	<p>окружающей среды(в т.ч. пищевых продуктов);</p> <ul style="list-style-type: none"> -показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе СГМ; - методы установления причинно–следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; 		
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> -производить определение факторов производственной среды; -определять показатели и анализировать влияния отдельных факторов окружающей среды, а также продовольственного сырья и пищевых продуктов на человека или среду; -выявлять факторы риска, способствующие возникновению и распространению заболеваний алиментарного характера; 	<ul style="list-style-type: none"> -производить основные химические и физические измерения факторов среды обитания; -определить показатели и провести анализ влияния отдельных факторов на человека и окружающую среду; -оценивать данные социально–гигиенического мониторинга состояния объектов окружающей среды и искусственной среды обитания человека, качества пищевых продуктов и продовольственного сырья и их влияние на состояние здоровья населения. 	<ul style="list-style-type: none"> -оценить принципы гигиенического нормирования факторов среды обитания человека;
Владеть (иметь навыки и/или опыт):	<ul style="list-style-type: none"> -методами анализа результатов инструментальных, лабораторных исследований, -методикой сбора социально–гигиенической информации; информации о здоровье населения; -методологией оценки риска здоровью населения; 	<ul style="list-style-type: none"> -методами санитарно–гигиенического контроля факторов среды обитания человека - техникой лабораторных и инструментальных исследований и методикой анализа показателей. 	<ul style="list-style-type: none"> -методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и информации о состоянии здоровья населения;

ПК-3. Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических исследований, испытаний и иных видов оценок.			
Знать:	<p>-понятия обследование, исследование, оценка, экспертиза, экспертное заключение по результатам проведенных исследований.</p> <p>-организация и основные подходы к санитарной экспертизе на стадии проектирования, строительства и ввода в эксплуатацию различных объектов.</p> <p>-категории и требования к качеству пищевых продуктов; методы экспертизы качества пищевых продуктов.</p> <p>-безопасность пищевых продуктов;</p> <p>-роль пищевые продуктов как источник поступления в организм некоторых токсических и радиоактивных веществ. Определение, классификации, методы, тактика расследования и основные вопросы профилактики пищевых отравлений.</p> <p>-концепции гигиенического нормирования факторов окружающей среды, токсикологические методы исследования, применяемые в гигиене.</p>	<p>-критерии комплексной оценки состояния объектов хозяйственной и иной деятельности;</p> <p>-методы гигиенического исследования объектов окружающей среды;</p> <p>-эпидемиологию инфекционных и неинфекционных заболеваний;</p> <p>-цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за качеством и безопасностью пищевых продуктов, питанием в лечебно-профилактических учреждениях;</p> <p>-нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной компетенции;</p>	<p>-методические подходы проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок;</p>
Уметь:	<p>-работать и нормативными документам (санитарные правила, СНиПы, СанПиНы, ГОСТы, ТРы ТС и т.д.), с проектной документацией</p> <p>-владеть основными методами исследования</p>	<p>-применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в</p>	<p>-провести санитарно-эпидемиологическую экспертизу, расследование и оформить санэпидзаключение;</p> <p>- выявить причины возникновения и распространения</p>

	<p>качества пищевых продуктов; методам расследования пищевых отравлений.</p>	<p>своей профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> -самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; -проводить отбор проб пищевых продуктов на различные виды исследований; -определить показатели и провести анализ влияния отдельных показателей качества и факторов окружающей среды на человека или среду; -выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия; -самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; -делать обобщающие выводы 	<p>инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний и составить план мероприятий по их профилактике;</p> <ul style="list-style-type: none"> -определить качество пищевых продуктов и пути их реализации.
<p>Владеть (иметь навыки и/или опыт</p>	<ul style="list-style-type: none"> -навыками изучения органолептических и некоторых физико-химических свойств основных пищевых продуктов; навыками работы с лабораторными животными (взвешивание, маркировка), -навыками работы с проектной документацией и нормативными документами; -пользоваться 	<ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; -методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья 	<ul style="list-style-type: none"> -методиками обследований, исследований пищевых объектов и пищевой продукции, работ и услуг в целях установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека, причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и

	<p>современными техническими средствами при проведении разного рода исследований.</p> <p>-навыками изучения органолептических и некоторых физико-химических свойств основных пищевых продуктов; навыками работы с лабораторными животными (взвешивание, маркировка),</p> <p>-навыками работы с проектной документацией и нормативными документами;</p> <p>-пользоваться современными техническими средствами при проведении разного рода исследований.</p>	<p>населения;</p> <p>-методами органолептического, химического исследования воды, полимерных материалов;</p> <p>-методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения;</p> <p>-методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора и санитарной экспертизы пищевых продуктов;</p>	<p>массовых неинфекционных заболеваний,</p> <p>-современными техническими средствами при проведении разного рода исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p>
--	--	---	---

ПК – 6. Способность и готовность к проведению гигиенического воспитания населения

Знать	<p>– основы законодательства РФ, основные нормативно–технические документы по охране здоровья детского, женского и взрослого населения;</p> <p>– основы законодательства о здравоохранении и санитарно–эпидемиологическом благополучии населения;</p> <p>– нормативные, нормативно–технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;</p> <p>– правовые основы организации санитарно-эпидемиологического надзора.</p> <p>– роль гигиены в</p>	<p>– основные принципы построения здорового образа жизни, как ведущего фактора формирования здоровья населения;</p> <p>– методы проведения поиска информации для решения профессионального задач</p> <p>– законодательные и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;</p> <p>– основные принципы и положения</p>	<p>– методы и средства профилактики редких заболеваний, обусловленные воздействием неблагоприятных факторов окружающей среды.</p> <p>систему взаимосвязанных компонентов (элементов) для санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения</p>
--------------	--	--	--

	<p>сохранении и укреплении здоровья населения;</p> <p>– роль гигиены в научной разработке проблемы укрепления здоровья, повышения работоспособности, продления активной жизни человека;</p> <p>– сущность первичной и вторичной профилактики;</p> <p>– основные понятия и определения, используемые в профилактической медицине;</p> <p>-теорию санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач (смежных) областях</p> <p>.</p>	<p>конституционного, гражданского, трудового, административного, уголовного права;</p> <p>– теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;</p> <p>– нормативные, нормативно–технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;</p> <p>– субъекты общественного здоровья, санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач</p>	<p>профессиональных задач</p>
Уметь	<p>– проводить гигиеническое воспитание и обучение населения по вопросам здорового образа жизни и личной гигиены</p> <p>– использовать нормативно–правовую и законодательную документацию при осуществлении надзорных мероприятий органами</p>	<p>– проводить санитарно-просветительскую работу с населением по вопросам профилактической медицины</p> <p>– применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере обеспечения</p>	<p>– дать адресные, индивидуально ориентированные профилактические рекомендации, направленные на оптимизацию образа жизни и профилактику заболеваний, в т.ч. редких.</p> <p>– применять комплексный подход</p>

	<p>Роспотребнадзора – применять методы санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач</p>	<p>санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности; – самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы. – проводить научно-практическую работу по проблемам медицины: формулировать цель, задачи исследования, рабочую гипотезу, составлять обзор литературы, планировать исследование, проводить сбор фактического материала, его статистическую обработку и анализ; – пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; применять комплексный подход для санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач</p>	<p>для санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач в соответствии с поставленной целью и задачами</p>
--	---	---	--

Владеть	<p>– методикой проведения гигиенического обучения работников отдельных профессий;</p> <p>– навыками работы с нормативной, законодательной технической документацией в пределах профессиональной деятельности специалиста Роспотребнадзора;</p> <p>– методами санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач</p>	<p>– навыками проведения санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины;</p> <p>– навыками работы с учебной, научной, справочной, нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методами научного исследования, работы с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач</p>	<p>– современными методами профилактики заболеваний, обусловленных неблагоприятным воздействием факторов окружающей среды; интерактивными методами работы с аудиторией и применять их на практике.</p> <p>– специальными методами санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач во взаимосвязи с конкретными условиями и образом жизни</p>
ПК-7. Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, безопасности пищевой продукции и соответствия пищевых объектов.			
Знать:	<p>-понятия обследование, исследование, оценка, экспертиза, экспертное заключение по результатам проведенных исследований.</p> <p>-организация и основные подходы к санитарной экспертизе на стадии проектирования, строительства и ввода в эксплуатацию различных объектов.</p> <p>-категории и требования к качеству пищевых</p>	<p>-критерии комплексной оценки состояния объектов хозяйственной и иной деятельности;</p> <p>-методы гигиенического исследования объектов окружающей среды;</p> <p>-эпидемиологию инфекционных и неинфекционных заболеваний;</p> <p>-цели, задачи, содержание и методы</p>	<p>- методические подходы проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок;</p>

	<p>продуктов; методы экспертизы качества пищевых продуктов.</p> <p>-безопасность пищевых продуктов;</p> <p>-роль пищевые продуктов как источник поступления в организм некоторых токсических и радиоактивных веществ.</p> <p>Определение, классификации, методы, тактика расследования и основные вопросы профилактики пищевых отравлений.</p> <p>-концепции гигиенического нормирования факторов окружающей среды, токсикологические методы исследования, применяемые в гигиене.</p>	<p>государственного санитарно-эпидемиологического надзора за качеством и безопасностью пищевых продуктов, питанием в лечебно-профилактических учреждениях;</p> <p>-нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной компетенции;</p>	
<p>Уметь:</p>	<p>- работать и нормативными документам (санитарные правила, СНиПы, СанПиНы, ГОСТы, ТР ТС и т.д.), с проектной документацией</p> <p>-владеть основными методами исследования качества пищевых продуктов; методам расследования пищевых отравлений.</p>	<p>-применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности;</p> <p>-самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей;</p> <p>-проводить отбор проб пищевых продуктов на различные виды исследований;</p> <p>-определить показатели и провести анализ влияния отдельных показателей</p>	<p>-провести санитарно-эпидемиологическую экспертизу, расследование и оформить санэпидзаключение;</p> <p>- выявить причины возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний и составить план мероприятий по их профилактике;</p> <p>-определить качество пищевых продуктов и пути их реализации.</p>

		<p>качества и факторов окружающей среды на человека или среду;</p> <ul style="list-style-type: none"> -выявлять факторы риска основных заболеваний человека, <p>проводить профилактические мероприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> -самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; -делать обобщающие выводы 	
<p>Владеть (иметь навыки и/или опыт):</p>	<ul style="list-style-type: none"> -навыками изучения органолептических и некоторых физико-химических свойств основных пищевых продуктов; навыками работы с лабораторными животными (взвешивание, маркировка), -навыками работы с проектной документацией и нормативными документами; -пользоваться современными техническими средствами при проведении разного рода исследований. 	<ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; -методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения; -методами органолептического, химического исследования воды, полимерных материалов; -методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; -методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора и санитарной экспертизы пищевых 	<ul style="list-style-type: none"> -методиками обследований, исследований пищевых объектов и пищевой 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, -современными техническими средствами при проведении разного рода исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов.

		продуктов	
ПК-14. Способность и готовность к выполнению государственных функций в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия человека и в сфере защиты прав потребителей.			
Знать:	<p>-методы контроля физических и химических факторов окружающей среды; нормы санитарного законодательства.</p> <p>-санитарно-гигиенические требования к производству и реализации пищевых продуктов.</p>	<p>-теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;</p> <p>-принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</p> <p>-методы гигиенических исследований объектов окружающей среды;</p> <p>-цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на пищевых объектах ;</p> <p>-нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;</p>	<p>-законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;</p> <p>- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в области качества и безопасности пищевых продуктов;</p>
Уметь:	<p>-провести измерение и оценку основных физических и химических факторов окружающей среды, продуктов питания.</p>	<p>-применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности;</p>	<p>-провести обследование пищевого объекта с составлений акта мероприятий по контролю, предписаний и иной документации по результатам обследования в целях установления и предотвращения</p>

		<p>-прослеживать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии;</p> <p>-проводить отбор проб пищевых продуктов и других факторов среды обитания на различные виды исследований;</p> <p>-выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;</p> <p>-самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой;</p>	<p>вредного воздействия факторов среды обитания на человека, причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний;</p> <p>-составить заключение по результатам исследований на исследуемый образец или рацион;</p>
<p>Владеть (иметь навыки и/или опыт):</p>	<p>-навыками работы с лабораторным оборудованием санитарно-гигиенической лаборатории;</p> <p>-методом санитарного описания, методами отбора проб пищевых продуктов,</p>	<p>-навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;</p> <p>-методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения;</p> <p>-методами органолептического, химического исследования продуктов, воды, полимерных материалов;</p>	<p>-методологией проведения государственного санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием пищевых объектов;</p> <p>- методологией обследований, исследований объектов хозяйственной и иной деятельности, работ и услуг в целях установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека, причин возникновения и распространения инфекционных</p>

		-методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; -методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора и санитарной экспертизы пищевых продуктов.	заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний.
--	--	---	--

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1. Основная учебная 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. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Королев А.А., Е.И. Никитенко Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие . – М.: ГЭОТАР0Медиа, 2019. – 272 с.
3. Лапкин М.М., Пешкова Г.П., Растегаева И.В. Основы рационального питания: учебное пособие (второе издание переработанное и дополненное) под ред. М.М. Лапкина. М., ГЭОТАР-Медиа, 2022. 320с.

7.2.Дополнительная учебная литература:

1. Лапкин М.М., Растегаева И.В., Пешкова Г.П. Обмен веществ и энергии организма человека и методы его исследования: учебное пособие под ред. М.М.Лапкина. Рязань, 2015.-126с.
2. Методические указания для самостоятельной подготовки студентов к практическим занятиям по гигиене питания (IX семестр) / Ряз. гос. мед. ун-т; сост. Г.П. Пешкова. - Рязань : РИО РязГМУ, 2018. - 83 с.
3. Методические указания для самостоятельной подготовки студентов к практическим занятиям по гигиене питания (X семестр) / Ряз. гос. мед. ун-т; сост. Г.П. Пешкова. - Рязань : РИО РязГМУ, 2018. - 65 с.
4. Методические указания для самостоятельной подготовки студентов к практическим занятиям по гигиене питания (XI семестр) / Ряз. гос. мед. ун-т; сост. Г.П. Пешкова. - Рязань : РИО РязГМУ, 2018. - 80 с.

8.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины:

8.1. Справочные правовые системы:

СПС «Консультант-плюс» - <http://www.consultant.ru/>

СПС «Гарант» - <http://www.garant.ru/>

СПС «Кодекс» - <http://www.kodeks.ru/>

8.2. Базы данных и информационно-справочные системы

Федеральный портал «Российское образование» - <http://www.edu.ru>

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» - <http://www.window.edu.ru>

Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов - <http://fcior.edu.ru>

Федеральный интернет-портал "Нанотехнологии и наноматериалы" - www.portalnano.ru

Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» - <http://www.law.edu.ru>
<http://rospotrebnadzor.ru/> - Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

<http://www.fcgsen.ru/> - ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

<http://62.rospotrebnadzor.ru/> - Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Рязанской области.

<http://cgie.62.rospotrebnadzor.ru/> - ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Рязанской области»

<http://www.crc.ru/> - Центр санитарно-эпидемиологического нормирования, гигиенической сертификации и экспертизы Министерства здравоохранения Российской Федерации

<http://www.crc.ru/> - ФБУЗ ИМЦ «Экспертиза» Роспотребнадзора.

<http://feml.scsml.rssi.ru/feml> - Федеральная электронная медицинская библиотека.

<http://www.onmb62.ru/> - Рязанская областная научная медицинская библиотека

<http://www.garant.ru> - «Гарант» Справочная правовая система.

<http://www.rosminzdrav.ru> - Сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации

Сайт Всемирной организации здравоохранения <http://www.who.int/>

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем)

9.1. Перечень лицензионного программного обеспечения:

- Программное обеспечение Microsoft Office.
- Программный продукт Мой Офис Стандартный.

9.2. Перечень электронно-библиотечных систем (ЭБС):

Электронные образовательные ресурсы	Доступ к ресурсу
ЭБС «Консультант студента» – многопрофильный образовательный ресурс "Консультант студента" является электронной библиотечной системой (ЭБС), предоставляющей доступ через сеть Интернет к учебной литературе и дополнительным материалам, https://www.studentlibrary.ru/ http://www.medcollegelib.ru/	Доступ неограничен (после авторизации)
ЭБС «Юрайт» – ресурс представляет собой виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов ведущих вузов России по экономическим, юридическим, гуманитарным, инженерно-техническим и естественно-научным направлениям и специальностям, https://urait.ru/	Доступ неограничен (после авторизации)
Электронная библиотека РязГМУ – электронный каталог содержит библиографические описания отечественных и зарубежных изданий из фонда библиотеки университета, а также электронные издания, используемые для информационного обеспечения образовательного и научно-исследовательского процесса университета, https://lib.rzgmu.ru/	Доступ неограничен (после авторизации)
ЭМБ «Консультант врача» – ресурс предоставляет достоверную профессиональную информацию для широкого спектра врачебных специальностей в виде периодических изданий, книг, новостной информации и электронных обучающих модулей для непрерывного медицинского образования, https://www.rosmedlib.ru/	Доступ с ПК Центра развития образования

Система «КонсультантПлюс» – информационная справочная система, http://www.consultant.ru/	Доступ с ПК Центра развития образования
Официальный интернет-портал правовой информации http://www.pravo.gov.ru/	Открытый доступ
Федеральная электронная медицинская библиотека – часть единой государственной информационной системы в сфере здравоохранения в качестве справочной системы: клинические рекомендации (протоколы лечения) предназначены для внедрения в повседневную клиническую практику наиболее эффективных и безопасных медицинских технологий, в том числе лекарственных средств; электронный каталог научных работ по медицине и здравоохранению; журналы и другие периодические издания, публикующие медицинские статьи и монографии, ориентированные на специалистов в различных областях здравоохранения; электронные книги, учебные и справочные пособия по различным направлениям медицинской науки; уникальные редкие издания по медицине и фармакологии, представляющие историческую и научную ценность, https://femb.ru	Открытый доступ
MedLinks.ru – универсальный многопрофильный медицинский сервер, включающий в себя библиотеку, архив рефератов, новости медицины, календарь медицинских событий, биржу труда, доски объявлений, каталоги медицинских сайтов и учреждений, медицинские форумы и психологические тесты, http://www.medlinks.ru/	Открытый доступ
Медико-биологический информационный портал, http://www.medline.ru/	Открытый доступ
DoctorSPB.ru - информационно-справочный портал о медицине, здоровье. На сайте размещены учебные медицинские фильмы, медицинские книги и методические пособия, рефераты и историй болезней для студентов и практикующих врачей, https://doctorspb.ru/	Открытый доступ
Компьютерные исследования и моделирование – результаты оригинальных исследований и работы обзорного характера в области компьютерных исследований и математического моделирования в физике, технике, биологии, экологии, экономике, психологии и других областях знания, http://crm.ics.org.ru/	Открытый доступ

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине: Гигиена питания

п\п	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Лекционная аудитория медико-профилактического корпуса №312, 309 оснащенные	Проектор DLP «ACER» x 1261, портативный ПК (ноутбук) emachines E 728-452G25, компьютерные презентации лекций.
2.	Учебная аудитория для проведения	Муляжи пищевых продуктов (мяса, колбасы, рыбы и рыбных консервов, молочно-кислой продукции,

	практических занятий (№302.) Помещение для самостоятельной работы обучающихся (г. Рязань, ул. Высоковольтная, д. 7/1, 3 этаж)	хлебобулочных изделий), проекты предприятий общественного питания и торговли, номографы химического состава пищевых продуктов, номографы по определению массы тела, калиперы, ростомер, стенды, комплекты плакатов, иллюстрационных альбомов. Видеофильмы по технологии получения пищевых продуктов и производственному контролю (мясных, молочных, хлебобулочных изделий) (
3.	Учебно-исследовательская лаборатория (№307). Помещение для самостоятельной работы обучающихся (г. Рязань, ул. Высоковольтная, д. 7/1, 3 этаж)	Микроскопы, стереомикроскоп, фотоэлектрокалориметр, нитратомер, РН-метр, аппарат Комовского, аппарат Журавлева, люминескоп, электронные весы, торсионные весы, сушильный шкаф, термостат, компрессориум, жиромеры, лактоденсиметры, прибор «Рекорд», водяная баня, песочная баня, термостат, наборы реактивов для проведения практических занятий, медицинские лотки, штативы, пинцеты, бюретки, предметные стекла, лабораторная посуда.
4.	Компьютерный класс Помещение для самостоятельной работы обучающихся. (г. Рязань, ул. Высоковольтная, д. 7/1, 3 этаж)	10 компьютеров с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России
	Библиоцентр. каб. 309. 3 этаж Помещение для самостоятельной работы обучающихся. (г. Рязань, ул. Шевченко, д. 34, к.2)	20 компьютеров с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России