

№ МПД-17

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ МЕДИЦИНСКАЯ АКАДЕМИЯ»
Министерства здравоохранения Российской Федерации



УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО СОГМА
Минздрава России

О.В. Ремизов

«24» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

основной профессиональной образовательной программы высшего образования –
программы специалитета по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело,
утвержденной 24.05.2023 г.

Форма обучения _____ очная _____

Срок освоения ОПОП ВО _____ 6 лет _____

Кафедра гигиены медико-профилактического факультета с эпидемиологией

Владикавказ, 2023 г.

При разработке рабочей программы дисциплины в основу положены:

1. ФГОС ВО по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело, утвержденный Министерством образования и науки РФ «16» января 2017 г, №21.

2. Учебный план ОПОП ВО по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело: МПД-17-04-18, утвержденный ученым Советом ФГБОУ ВО СОГМА Минздрава России «24» мая 2023 г., протокол № 8.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры гигиены медико-профилактического факультета с эпидемиологией от «15» мая 2023 г., протокол № 10.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании центрального координационного учебно-методического совета от «23» мая 2023 г., протокол № 5.

Рабочая программа дисциплины утверждена ученым Советом ФГБОУ ВО СОГМА Минздрава России от «24» мая 2023 г., протокол № 8.

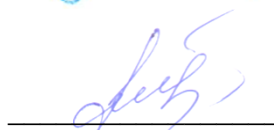
Разработчики:

Заведующий кафедрой гигиены медико-профилактического факультета с эпидемиологией, д.м.н.



Бутаев Т.М.

Доцент кафедры гигиены медико-профилактического факультета с эпидемиологией, к.м.н. .



Туаева И.Ш.

Рецензенты:

Бутаев Александр Казбекович - Главный врач ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Северная Осетия-Алания».

Аликова Зара Рамазановна - заведующая кафедрой общественного здоровья, здравоохранения и социально-экономических наук ФГБОУ ВО «Северо-Осетинская государственная медицинская академия» Минздрава России, д.м.н., профессор.

Содержание рабочей программы

1. наименование дисциплины;
2. перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
3. указание места дисциплины в структуре образовательной программы;
4. объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся;
5. содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
6. перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине;
7. оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине;
8. перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины;
9. перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины;
10. методические указания для обучающихся по освоению дисциплины;
11. перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);
12. описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.
13. Ведение образовательной деятельности с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

1. Наименование дисциплины:

Настоящая рабочая программа регламентирует изучение дисциплины «Гигиена питания».

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине и результаты освоения образовательной программы

п/№	Номер/ индекс компетенци и	Название тем практических занятий	Результаты освоения		
			знать	уметь	владеть
1	2	3	4	5	
1.	ОПК-6	Вводное занятие в курс гигиены питания. Основные направления санитарного надзора в гигиене питания.	•основы взаимодействия человека и окружающей среды, научные основы гигиенического нормирования вредных факторов •методы и приемы философского анализа проблем; •основные закономерности и тенденции развития мирового исторического процесса; важнейшие вехи истории России, место и роль России в истории человечества и в современном мире;	•определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека и среду •грамотно и самостоятельно анализировать и оценивать социальную ситуацию в России за ее пределами и осуществлять свою деятельность с учетом этого анализа;	•методами органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных материалов •навыками изложения самостоятельной точки зрения, анализа и логического мышления, публичной речи, морально-этической аргументации, ведения дискуссий и круглых столов;
2.	ОПК-6, ПК-7	Рациональное питание.	•основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп •санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья	•проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; •делать обобщающие выводы;	•методами органолептического исследования пищевых продуктов;

1	2	3	4	5	
3.	ОПК -6, ПК-7, ПК-8	Энергетическая, пищевая и биологическая полноценности питания. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи.	•основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп •санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья •основные принципы построения здорового образа жизни	•проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; •делать обобщающие выводы;	•методами органолептического исследования пищевых продуктов; •принципами поведения санитарно-просветительской работы по пропаганде здорового образа жизни
4.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8	Белки и их значение в питании. Жиры и липоиды и их значение в питании. Углеводы и их значение в питании.	•основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп •санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья •основные принципы построения здорового образа жизни	•проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; •делать обобщающие выводы;	•методами органолептического исследования пищевых продуктов; •принципами поведения санитарно-просветительской работы по пропаганде здорового образа жизни
5.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8	Витамины и их значение в питании. Минеральные вещества и их значение в питании.	•основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп •санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья •основные принципы построения здорового	•проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; •делать обобщающие выводы;	•методами органолептического исследования пищевых продуктов; •принципами поведения санитарно-просветительской работы по пропаганде здорового образа жизни

1	2	3	4	5	
			образа жизни		
6.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8	Лечебно-профилактическое питание. Лечебное (диетическое) питание.	•принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; •гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания	•выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; •самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.	•методами органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных материалов; •методами органолептического исследования пищевых продуктов;
7.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Лечебное питание в больничных учреждениях и санаториях.	•принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; •гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания •основные показатели деятельности различных учреждений системы здравоохранения;	•выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; •самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы. •выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них.	•методами органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных материалов; •методами органолептического исследования пищевых продуктов; •методикой сбора социально-гигиенической информации; •информации о состоянии здоровья населения;
8.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Санитарный надзор за питанием организованных коллективов населения.	• виды эпидемиологических исследований и их предназначение; •законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования,	•применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия	•навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;

1	2	3	4	5	
			обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; •теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;	населения •проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;	
9.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Организационные и правовые основы Государственного санитарного надзора.	•основы взаимодействия человека и окружающей среды, научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; основные принципы построения здорового образа жизни; • виды эпидемиологических исследований и их предназначение; •законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; •теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;	•выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; •применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения •проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;	•методами органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных материалов; •навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;

1	2	3	4	5	
10.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Предупредительный санитарный надзор.	•основы взаимодействия человека и окружающей среды, научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; основные принципы построения здорового образа жизни; • виды эпидемиологических исследований и их предназначение; •законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; •теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;	•выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; •применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения •проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;	•методами органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных материалов; •навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;
11.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Предупредительный санитарный надзор за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли	•основы взаимодействия человека и окружающей среды, научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды;	•выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; •применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	•методами органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных материалов; •навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;

1	2	3	4	5	
			основные принципы построения здорового образа жизни; • виды эпидемиологических исследований и их предназначение; • законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; • теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; • цели и задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах жилищно-коммунального хозяйства и социально-бытовой среды, в лечебно-профилактических учреждениях, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, на производственных объектах, в учреждениях для детей и подростков;	Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения • проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;	технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;

1	2	3	4	5	
12.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Текущий санитарный надзор.	•основы взаимодействия человека и окружающей среды, научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; основные принципы построения здорового образа жизни; • виды эпидемиологических исследований и их предназначение; •законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; •теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;	•выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; •применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения •проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;	•методами органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных материалов; •навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;
13.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Санитарный надзор за предприятиями общественного питания, торговли и пищевой промышленности.	•основы взаимодействия человека и окружающей среды, научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды;	•выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; •применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	•методами органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных материалов; •навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;

1	2	3	4	5	
			основные принципы построения здорового образа жизни; • виды эпидемиологических исследований и их предназначение; • законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; • теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; • цели и задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах жилищно-коммунального хозяйства и социально-бытовой среды, в лечебно-профилактических учреждениях, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, на производственных объектах, в учреждениях для детей и подростков;	Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения • проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;	технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;

1	2	3	4	5	
14.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Общественное питание. ГСЭН общественного питания.	•основы взаимодействия человека и окружающей среды, научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; основные принципы построения здорового образа жизни; • виды эпидемиологических исследований и их предназначение; •законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; •теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;	•выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; •применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения •проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;	•методами органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных материалов; •навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;
15.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Пищевая промышленность. Торговля и хранение пищевых продуктов	•цели и задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах жилищно-коммунального хозяйства и социально-бытовой среды, в лечебно-профилактических	•проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; •делать обобщающие выводы;	•методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания •методами органолептического

1	2	3	4	5	
			учреждениях, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, на производственных объектах, в учреждениях для детей и подростков; •санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья		исследования пищевых продуктов;
16.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Медико-биологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов и их гигиеническая сертификация.	•законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; •теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; •санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья	•определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду	•навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;
17.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Санитарно-гигиенический контроль пищевой ценности и безопасности продуктов питания.	•законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения,	•определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и	•навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и

1	2	3	4	5	
			технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; •теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; •санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья	промышленного производства на человека или среду	правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;
18.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Медико-биологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов и их гигиеническая сертификация.	•законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; •теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; •санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья	•определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду	•навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;
19.	ОПК - 6 ПК-7	Пищевые отравления. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика.	•принципы организации профилактических	•выявлять факторы риска основных	•навыками работы с нормативной,

1	2	3	4	5	
	ПК-8 ПК-9		мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;	заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;	нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;
20.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Пищевые бактериальные токсикозы.	•принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;	•выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;	•навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;
21.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Пищевые отравления немикробной природы. Отравление продовольственного сырья химическими примесями. Расследование пищевых отравлений.	•принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;	•выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;	•навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;
22.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Санитарный надзор за предприятиями общественного питания, торговли и пищевой промышленности. Общественное питание. ГСЭН общественного питания.	•основы взаимодействия человека и окружающей среды, научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; основные принципы построения здорового образа жизни; • виды	•выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; •применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования,	•методами органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных материалов; •навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в

1	2	3	4	5	
			эпидемиологических исследований и их предназначение; •законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; •теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; •цели и задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах жилищно-коммунального хозяйства и социально-бытовой среды, в лечебно-профилактических учреждениях, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, на производственных объектах, в учреждениях для детей и подростков;	обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения •проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;	пределах профессиональной деятельности;
23.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Санитарный надзор за предприятиями общественного питания, торговли и пищевой промышленности. Общественное питание. ГСЭН общественного питания. Государственный санитарный надзор за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли.	•основы взаимодействия человека и окружающей среды, научные основы гигиенического нормирования вредных	•выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические	•методами органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных

1	2	3	4	5	
			факторов; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; основные принципы построения здорового образа жизни; • виды эпидемиологических исследований и их предназначение; • законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; • теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;	мероприятия при них; • применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения • проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;	материалов; • навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;
24.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Государственный санитарный надзор за предприятиями пищевой промышленности (молокозавод)	• основы взаимодействия человека и окружающей среды, научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; основные принципы построения здорового образа жизни; • виды эпидемиологических	• выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; • применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения	• методами органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных материалов; • навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах

1	2	3	4	5	
			исследований и их предназначение; •законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; •теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; •цели и задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах жилищно-коммунального хозяйства и социально-бытовой среды, в лечебно-профилактических учреждениях, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, на производственных объектах, в учреждениях для детей и подростков;	санитарно-эпидемиологического благополучия населения •проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;	профессиональной деятельности;
25.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Государственный санитарный надзор за предприятиями пищевой промышленности (мясоперерабатывающий комбинат).	•основы взаимодействия человека и окружающей среды, научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; методы	•выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;	•методами органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных материалов;

1	2	3	4	5	
			гигиенических исследований объектов окружающей среды; основные принципы построения здорового образа жизни; • виды эпидемиологических исследований и их предназначение; • законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; • теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; • цели и задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах жилищно-коммунального хозяйства и социально-бытовой среды, в лечебно-профилактических учреждениях, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, на производственных	• применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения • проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;	• навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;

1	2	3	4	5	
			объектах, в учреждениях для детей и подростков;		
26.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Санитарная охрана пищевых продуктов.	•виды эпидемиологических исследований и их предназначение; •законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; •теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;	•применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения •проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;	•навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;
27.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Организация работы лаборатории ЦГСЭН по разделу гигиены питания.	•виды эпидемиологических исследований и их предназначение; •законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; •теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;	•применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения •проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;	•навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;

1	2	3	4	5	
28.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Питание отдельных групп населения.	• виды эпидемиологических исследований и их предназначение; • законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; • теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;	• применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения • проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;	• навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;
29.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Пищевая и биологическая ценность продуктов питания и их санитарно-эпидемиологическая роль.	• основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп • санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья • основные принципы построения здорового образа жизни	• проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; • делать обобщающие выводы;	• методами органолептического исследования пищевых продуктов; • принципами поведения санитарно-просветительской работы по пропаганде здорового образа жизни
30.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Консервирование пищевых продуктов. Пищевые добавки.	• санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья	• проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; • делать обобщающие	• навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в

1	2	3	4	5	
				выводы;	пределах профессиональной деятельности;
31.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Диетическое питание в системе предприятий общественного питания.	•принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; •гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания	•выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; •самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.	•методами органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных материалов; •методами органолептического исследования пищевых продуктов; •навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;
32.	ОПК - 6 ПК-7 ПК-8 ПК-9	Предупредительный санитарный надзор за выпуском новых видов пищевой посуды, оборудования и упаковочных материалов	•основы взаимодействия человека и окружающей среды, научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; •основные принципы построения здорового образа жизни; • виды эпидемиологических исследований и их предназначение; •законы и иные нормативные правовые	•выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; •применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	•методами органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных материалов; •навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;

1	2	3	4	5	
			акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; •теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;	•проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;	

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Гигиена питания» реализуется в базовой части Блока 1 ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 32.05.01. Медико-профилактическое дело очной формы обучения.

4. Объем дисциплины

№ № п/п	Вид работы	Всего зачетных единиц	Всего часов	Семестры		
				10	11	12
				часов	часов	часов
1	2	3	4	5	6	7
1	Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе:	6,2	224	74	72	70
2	Лекции (Л)	1,2	44	16	18	10
3	Практические занятия (ПЗ)	5	180	58	80	42
6	Самостоятельная работа студента (СРС)	2,8	100	34	46	20
7	Вид промежуточной аттестации	зачет (З)	-	-	-	-
		экзамен (Э)	1	36	-	36
8	ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	10	360	108	144
		ЗЕТ	10	10	3	4

5. Содержание дисциплины

№/п	№ семестра	Наименование темы (раздела) дисциплины	Виды учебной деятельности (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ЛР	ПЗ	СРС	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9

1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	10	Вводное занятие в курс гигиены питания. Основные направления санитарного надзора в гигиене питания. Рациональное питание. Энергетическая, пищевая и биологическая полноценности питания. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Белки и их значение в питании. Жиры и липоиды и их значение в питании. Углеводы и их значение в питании. Витамины и их значение в питании. Минеральные вещества и их значение в питании. Лечебно-профилактическое питание. Лечебное (диетическое) питание. Лечебное питание в больничных учреждениях и санаториях. Санитарный надзор за питанием организованных коллективов населения. Организационные и правовые основы Государственного санитарного надзора. Предупредительный санитарный надзор. Предупредительный санитарный надзор за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Текущий санитарный надзор. Санитарный надзор за предприятиями общественного питания, торговли и пищевой промышленности. Общественное питание. ГСЭН общественного питания. Пищевая промышленность. Торговля и хранение пищевых продуктов	16	-	58	34	108	Собеседование Тестовые задания Ситуационные задачи

1	2	3	4	5	6	7	8	9
2.	11	Медико-биологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов и их гигиеническая сертификация. Санитарно-гигиенический контроль пищевой ценности и безопасности продуктов питания. Медико-биологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов и их гигиеническая сертификация. Пищевые отравления. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика. Пищевые бактериальные токсикозы. Пищевые отравления немикробной природы. Отравление продовольственного сырья химическими примесями. Расследование пищевых отравлений. Санитарный надзор за предприятиями общественного питания, торговли и пищевой промышленности. Общественное питание. ГСЭН общественного питания. Санитарный надзор за предприятиями общественного питания, торговли и пищевой промышленности. Общественное питание. ГСЭН общественного питания. Государственный санитарный надзор за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Государственный санитарный надзор за предприятиями пищевой промышленности (молокозавод) Государственный санитарный надзор за предприятиями пищевой промышленности (мясоперерабатывающий комбинат). Санитарная охрана пищевых продуктов. Организация работы лаборатории ЦГСЭН по разделу гигиены питания.	18	-	80	46	144	Собеседование Тестовые задания Ситуационные задачи

1	2	3	4	5	6	7	8	9
3.	12	Медико-биологические показатели качества пищевых продуктов Пищевая и биологическая ценность продуктов питания животного и растительного происхождения, их эколого-гигиеническая и эпидемиологическая характеристика. Чужеродные вещества в пище. Консервы. Гигиеническая оценка методов консервирования. Санитарный надзор за предприятиями консервной промышленности. Пищевые отравления. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Пищевые отравления немикробной этиологии (биологической природы). Основные загрязнители пищи химической природы. Профилактика пищевых отравлений химической этиологии.	10	-	42	20	72	Собеседование Тестовые задания Ситуационные задачи
4.	12	Экзамен					36	
ИТОГО:			44	-	180	100	360	-

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№/п	№ семестра	Наименование учебно-методической разработки
1	2	3
1.		Бутаев Т.М., Дзулаева И.Ю. Энергетическая, пищевая и биологическая полноценности питания. – 2018. - 15 с.
2.		Бутаев Т.М., Дзулаева И.Ю. Гигиеническая экспертиза доброкачественности пищевых продуктов животного и растительного происхождения. – 2018. - 44 с.
3.		Бутаев Т.М., Дзулаева И.Ю. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания. – 2018. - 76 с.
4.		Дзулаева И.Ю. Консервирование пищевых продуктов. Пищевые добавки.. – 2018. - 20 с.
5.		Дзулаева И.Ю., Туаева И.Ш. Лечебно-профилактическое питание (ЛПП). Санитарно-гигиенический контроль на производстве. - Владикавказ, 2018 - 42 с.
6.		Дзулаева И.Ю., Туаева И.Ш. Лечебное (диетическое) питание. - Владикавказ, 2018 - 45 с.
7.		Бутаев Т.М., Дзулаева И.Ю. МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ. – 2018. – 36 с.
8.		Дзулаева И.Ю. Пищевые отравления и их профилактика, Владикавказ. - 2018. – 39 с.
9.		Ремизов О.В., Дзулаева И.Ю. Сборник тестовых заданий и ситуационных задач по гигиене питания, Владикавказ. - 2017. – 125 с.
10.	10, 11, 12	Дзулаева И.Ю.

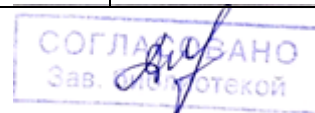
1	2	3
		Витамины и минеральные вещества в питании, Владикавказ. - 2018. – 29 с.
11.		Дзулаева И.Ю. Методические рекомендации по гигиене питания для студентов медико-профилактического факультета, Владикавказ. - 2018. – 58 с.
12.		Бутаев Т.М., Дзулаева И.Ю. Белки и их значение в питании: учебно-методическое пособие для студентов 5 курса медико-профилактического факультета по гигиене питания, Владикавказ. - 2018. – 14 с.
13.		Отараева Б.И., Бутаев Т.М. Ботулизм в республике Северная Осетия-Алания, Владикавказ. - 2020. – 111 с.
14.		Дзулаева И.Ю. Методические рекомендации по гигиене питания для студентов медико-профилактического факультета Задание для самостоятельной внеаудиторной работы студентов, Владикавказ. - 2018. – 58 с.
15.		Бутаев Т.М., Каболова З.З. ЭПИДЕМИОЛОГИЯ И ПРОФИЛАКТИКА ГЕЛЬМИНТОЗОВ (Методическое пособие для студентов медико-профилактического, лечебного, стоматологического и педиатрического факультетов), Владикавказ. - 2020. – 31 с.
16.		Дзулаева И.Ю. Методические рекомендации для преподавателей по дисциплине «Гигиене питания» обучающихся студентов по специальности 32.05.01 «Медико-профилактическое дело», Ч.1; Северо-Осетинская государственная медицинская академия. – Владикавказ, 2018. – 121 с.
17.		Туаева И.Ш., Бутаев Т.М. ПРАКТИЧЕСКОЕ РУКОВОДСТВО ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ (в том числе круглосуточного пребывания); Северо-Осетинская государственная медицинская академия. – Владикавказ, 2020. – 113 с.
18.		Бутаев Т.М., Цирихова А.С. Пищевые отравления и их профилактика; Северо-Осетинская государственная медицинская академия. – Владикавказ, 2020. – 37 с.
19.		Дзулаева И.Ю. Рациональное питание. – 2017. - 40 с.

7. Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

№/п	Перечень компетенций	№ семестра	Показатель(и) оценивания	Критерий(и) оценивания	Шкала оценивания	Наименование оценочных материалов
1.	ОПК - 6 ПК-7,8,9	10,11,12	См. стандарт контроля качества обучения, утв. Приказом ФГБОУ ВО СОГМА Минздрава России от 10.07.2018 №264/о	См. стандарт контроля качества обучения, утв. Приказом ФГБОУ ВО СОГМА Минздрава России от 10.07.2018 №264/о	См. стандарт контроля качества обучения, утв. Приказом ФГБОУ ВО СОГМА Минздрава России от 10.07.2018 №264/о	Экзаменационные билеты; Экзаменационные билеты по практическим навыкам; Тестовые задания

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

п/№	Наименование	Автор (ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров		Наименование ЭБС/ссылка ЭБС
				в биб-лиотеке	на кафедре	
1	2	3	4	5	6	7
Основная литература						
1.	Гигиена питания: учебник	Королев А. А.	М.: Академия, 2006, 2007, 2014	47 1 15		
2.	Гигиена: учебник	ред. Г.И. Румянцев	М. : ГЭОТАР-Медиа, 2009	149	-	«Консультант студента» http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970411698.html
3.	Гигиена питания : руководство к практическим занятиям	Королев А. А.	М. : ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 272 с.	1		
4.	Санитарно-эпидемиологический надзор в общественном питании. Справочник	В. А. Доценко, В. В. Власова	М. : МЦФЭР, 2004. - 592 с	1		
Дополнительная литература						
1.	Методы гигиенических исследований	Минх А.А	М.: Медицина, 1971	16	1	
2.	Болезни избыточного и недостаточного питания: учеб. пособие	Доценко В.А., Мосийчук Л.В.	СПб., Фолиант, 2004	31	-	
3.	Практическое руководство по надзору за организацией питания и здоровьем населения : учеб.пособие	под ред. В.А. Доценко	СПб. : Фолиант, 2006. - 312 с.	1		



9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины

1. <https://minzdrav.gov.ru/> - официальный сайт Министерства Здравоохранения РФ. Содержит базу данных нормативных документов, поисковые системы Гарант, Консультант.
2. <http://www.elibrary.ru> - научная электронная библиотека, осуществляется поиск по тематическому разделу, названию журнала, автору. Содержит каталог русскоязычных и иностранных изданий. Иногда проводит акции полнотекстового доступа. Требуется регистрация.
3. <http://medinfo.ru> - Medinfo.ru® создается как информационно - справочный ресурс для всех, кто интересуется медициной и заботится о своем здоровье. На сайте найдете Советы специалистов по различным разделам медицины, приказы Министерства здравоохранения РФ,

Здравоохранение РФ, Международные документы, Экологическое законодательство РФ и субъектов РФ.

4. Электронная библиотека медицинского вуза «Консультант студента».

5. Официальный сайт Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Российской Федерации.

6. 15.rosпотребнадзор.ru - Управление Роспотребнадзора по Республике Северная Осетия-Алания.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины:

Обучение складывается из аудиторных занятий, включающих лекционный курс и практические занятия, и самостоятельной работы. Основное учебное время выделяется на практическую работу.

Практические занятия проводятся в виде собеседования, и использования наглядных пособий, решения ситуационных задач, ответов на тестовые задания.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО в учебном процессе широко используются активных и интерактивных формы проведения занятий.

Работа с учебной литературой рассматривается как вид учебной работы по дисциплине «Гигиена питания» и выполняется в пределах часов, отводимых на её изучение (в разделе СРС).

Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечным фондам ФГБОУ ВО СОГМА Минздрава России и кафедры.

Во время изучения учебной дисциплины студенты самостоятельно разбирают ситуационные задачи, проводят измерение и оформляют протоколы исследований.

Самостоятельная работа студентов подразумевает внеаудиторную подготовку и включает создание портфолио, презентации, кроссвордов, таблиц, слайдов, рефератов по изучаемым темам.

Работа студента в группе формирует чувство коллективизма и коммуникабельность.

Исходный уровень знаний студентов определяется тестированием, текущий контроль усвоения предмета определяется устным опросом в ходе занятий, во время клинических разборов, при решении типовых ситуационных задач и ответах на тестовые задания.

В конце изучения учебной дисциплины (модуля) проводится промежуточный контроль знаний с использованием тестового контроля, проверкой практических умений и решением ситуационных задач.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Используемые образовательные технологии (активные, интерактивные)	Перечень программного обеспечения
<i>1</i>	<i>2</i>
Мультимедийная лекция (МЛ) Традиционная лекция (ЛТ)	Microsoft Office PowerPoint;

1	2
Лекция дискуссия (ЛД) Лекция открытая (ЛО)	Acrobat Reader; Internet Explorer
Практическое занятие (ПЗ) Круглый стол, дискуссия (КС) Использование компьютерных обучающих программ (КОП) Решение ситуационных задач (ЗС) Деловая учебная игра (ДИ) Подготовка Акта санитарно-гигиенического обследования (АСГО)	Microsoft Office PowerPoint; Acrobat Reader; Internet Explorer
Учебно-исследовательская работа (УИРС) Научно-исследовательская работа (НИРС) Базовое занятие (БЗ) Написание конспектов (К)	Информационно-правовая система «Консультант» Microsoft Office PowerPoint; Acrobat Reader; Internet Explorer

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

При реализации образовательной программы для изучения дисциплины «Гигиена питания» используются:

- учебные комнаты для работы студентов, лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Северная Осетия-Алания»;
- мультимедийный комплекс (ноутбук, проектор, экран);
- персональный компьютер, компьютерный класс;
- наборы слайдов, таблиц/мультимедийных наглядных материалов по различным разделам дисциплины;
- ситуационные задачи;
- доски.

При реализации образовательной программы для изучения дисциплины «Гигиена питания» используются:

- учебные комнаты для работы студентов Северо-Осетинской государственной медицинской академии;
- материально-технический фонд располагает аудиториями для проведения аудиторных занятий.
- проведение лекций обеспечено наличием проектора, ноутбука, экрана для демонстраций мультимедийных презентаций, разработанных в программе PowerPoint.
- для проведения аудиторных занятий используется различное оборудование.

13. Ведение образовательной деятельности с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

В условиях введения ограничительных мероприятий (карантина), связанных с неблагоприятной эпидемиологической ситуацией, угрозой распространения новой коронавирусной инфекции и прочих форс-мажорных событиях, не позволяющих проводить учебные занятия в очном режиме, возможно изучение настоящей дисциплины или ее части с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Преподавание дисциплины в вышеописанных ситуациях будет осуществляться посредством освоения электронного курса с доступом к видео лекциям и интерактивным материалам курса: презентациям, статьям, дополнительным материалам, тестам и различным заданиям. При проведении учебных занятий, текущего контроля успеваемости, а также промежуточной аттестации обучающихся могут использоваться платформы электронной информационно-образовательной среды академии и/или иные системы электронного обучения, рекомендованные к применению в академии, такие как Moodle, Zoom, Webinar и др.

Лекции могут быть представлены в виде аудио-, видеофайлов, «живых лекций» и др.

Проведение семинаров и практических занятий возможно в режиме on-line как в синхронном, так и в асинхронном режиме. Семинары могут проводиться в виде web-конференций.

—