

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Кемеровский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации
(ФГБОУ ВО КемГМУ Минздрава России)

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебной работе
к.м.н., доц. Шевченко О.А.
« 20 16 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Специальность

060105 «Медико-

Квалификация выпускника

профилактическое дело»

Форма обучения

специалитет

Факультет

очная

Кафедра-разработчик рабочей программы

медико-профилактический

Гигиены

Семестр	Трудоемкость		Лекций, ч	Лаб. практикум, ч	Практ. занятий ч	Клинических практ. занятий ч	Семинаров ч	СРС, ч	КР, ч	Экзамен, ч	Форма промежуточного контроля (экзамен/зачет)
	зач. ед.	ч.									
9	3	108	12		60			36			зачтено
10	3	108	12		60			36			зачтено
11	4	144	12		60			36		36	экзамен
Итого	10	360	36		180			108		36	экзамен

Кемерово 2016

Лист изменений и дополнений РП

Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины
С3.Б12 Гигиена питания

Дата утверждения «28» июня 2016 г.

Перечень дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу	РП актуализирована на заседании кафедры:			Подпись и печать зав. научной библиотекой
	Дата	Номер протокола заседания кафедры	Подпись заведующего кафедрой	
В рабочую программу вносятся следующие изменения: 1. Раздел 5.1 Информационное обеспечение дисциплины: ЭБС.	14.01. 20	№ 5		

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
Информационное обеспечение дисциплины

- Электронная библиотечная система «Консультант студента»
Электронная библиотека медицинского вуза : [Электронный ресурс] /
Издательская группа «ГЭОТАР-Медиа. – М., 2016. – Режим доступа:
<http://www.studmedlib.ru> карты индивидуального доступа.
- Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс
«Рукопт» [Электронный ресурс] / Консорциум «Контекстум». – М.,
2016. – Режим доступа: <http://www.rucont.ru> через IP-адрес академии.
- Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]
/ ООО «Компания ЛАД-ДВА». – М., 2016. – Режим доступа:
<http://www.consultant.ru> через IP-адрес академии.
- Информационно-справочная система «Медицина и здравоохранение»
[Электронный ресурс] / Консорциум «Кодекс». – СПб., 2016. – Режим
доступа: сетевой офисный вариант по IP-адресу академии.
- Консультант врача. Электронная медицинская библиотека
[Электронный ресурс] / ООО ГК «ГЭОТАР». – М., 2015. – Режим
доступа: <http://www.rosmedlib.ru> карты индивидуального доступа.
- «Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» [Электронный
ресурс] / ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ». – Котельники,
2016. – Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru> с любого
компьютера академии, подключенного к сети Интернет; с личного IP-
адреса по логину и паролю.
- Электронная библиотечная система издательства «Лань» [Электронный
ресурс] / ООО «Издательство Лань». – СПб., 2016. –
Режим доступа: <http://e.lanbook.com> с любого компьютера академии,
подключенного к сети Интернет; с личного IP-адреса по логину и
паролю.

государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего профессионального образования
 «Кемеровская государственная медицинская академия»
 Министерства здравоохранения Российской Федерации
 (ГБОУ ВПО КемГМА Минздрава России)

УТВЕРЖДАЮ:
 Проректор по учебной работе
 к.м.н., доц. Шевченко О.А.
 « 24 » _____ 20 15 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Специальность	060105 «Медико-профилактическое дело»
Квалификация выпускника	специалитет
Форма обучения	очная
Факультет	медико-профилактический
Кафедра-разработчик рабочей программы	Гигиена питания

Семестр	Трудоемкость		Лекций, ч	Лаб. практикум, ч	Практ. занятий ч	Клинических практ. занятий ч	Семинаров ч	СРС, ч	КР, ч	Экзамен, ч	Форма промежуточного контроля (экзамен/зачет)
	зач. ед.	ч.									
9	3	108	12		60			36			зачтено
10	3	108	12		60			36			зачтено
11	4	144	12		60			36		36	экзамен
Итого	10	360	36		180			108		36	экзамен

Кемерово 2015

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: обеспечить базисную теоретическую и практическую подготовку врача к профессиональной деятельности в учреждениях ФС «Роспотребнадзор» по разделу гигиена питания, позволяющую применять элементы государственного санитарного надзора, позволяющую обосновывать необходимость разработки комплекса профилактических рекомендаций и путей их реализации с учетом современных методологических подходов и нормативно-правовой базой Российской Федерации.

Задачи:

- подготовка будущих выпускников по специальности медико-профилактическое дело к работе в системе органов и учреждений ФС «Роспотребнадзор» и медико-профилактической помощи населению по разделу гигиена питания;
- освоение студентами научных основ гигиены питания;
- развитие гигиенического мышления у студентов;
- овладение навыками работы с законодательными и инструктивными материалами;
- освоение методик организации и проведения государственного санитарно - эпидемиологического надзора, санитарно - эпидемиологических экспертиз, санитарно - эпидемиологических исследований, государственного мониторинга;
- овладение навыками оценки состояния здоровья населения, оценки состояния среды обитания человека, а также других факторов, определяющих состояние здоровья населения;
- овладение алгоритмом постановки клинического и эпидемиологического диагноза, основами экстренной медицинской помощи и профилактики при заболеваниях, связанных с фактором питания;
- освоение приемов разработки программ обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия населения, охраны и укрепления здоровья населения, охраны окружающей среды;
- овладение навыками проведения санитарно-просветительной работы и педагогической деятельности;
- овладение навыками самостоятельной работы с информацией (учебной, научной, нормативной и справочной литературой, другими источниками)
- овладение навыками научно- исследовательской работы;
- повышение уровня профессиональной компетентности студентов посредством установления системы межпредметных связей содержания курса с содержанием профилирующих дисциплин.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки специальности 060105 – медико-профилактическое дело.

Дисциплина «Гигиена питания» включена в Профессиональный цикл (базовая часть, медико-профилактические дисциплины) Государственного образовательного стандарта по направлению 060105 – медико-профилактическое дело.

Для освоения данной дисциплины необходимо параллельное освоение дисциплин естественнонаучного цикла: биологии, анатомии человека, гистологии, эмбриологии, цитологии, нормальной физиологии, микробиологии, вирусологии, иммунологии, патологической физиологии; дисциплин вариативной части: охрана окружающей среды, физико-химические методы в медицине. Необходимо также параллельное освоение

дисциплин естественнонаучного цикла (медико-профилактические дисциплины): общественное здоровье и здравоохранение, общая гигиена, социально-гигиенический мониторинг, радиационная гигиена, эпидемиология, коммунальная гигиена, гигиена детей и подростков, гигиена труда. Необходимо параллельное освоение клинических дисциплин.

3. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

Коды формируемых компетенций	Компетенции
ОК-№	Общекультурные компетенции
ОК-4	Способность и готовность к деятельности в различных сферах общественной жизни с учетом принятых в обществе моральных и правовых норм, соблюдению правил врачебной этики, законов и нормативных правовых актов по работе с конфиденциальной информацией.
ОК-8	Готовность к самостоятельной, индивидуальной работе, способность к самосовершенствованию, саморегулированию, самореализации.
ПК -№	Профессиональные компетенции
ПК-1	Готовность к работе в команде, способность к кооперации с коллегами, умение анализировать значимые политические события, в том числе в области здравоохранения, владение способами разрешения конфликтов, умение организовать работу исполнителей, умение находить и принимать управленческие решения при различных мнениях, принимать ответственные решения в рамках своей профессиональной компетенции.
ПК-3	Способность в условиях развития науки к переоценке накопленного опыта, анализу своих возможностей, приобретению новых знаний, использованию различных форм обучения, информационно-образовательных технологий.
ПК-4	Владение основами делопроизводства с использованием и анализом учетно-отчетной документации.
ПК-5	Владение компьютерной техникой, медико-технической аппаратурой, готовность к работе с информацией, полученной из различных источников, к применению современных информационных технологий для решения профессиональных задач.
ПК-12	Способность и готовность к оценке состояния фактического питания населения, к участию в разработке комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе с целью преодоления дефицита микронутриентов, и для проживающих в зонах экологической нагрузки.
ПК-13	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, проектной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в

	целях установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека, причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний, соответствия (несоответствия) установленным требованиям.
ПК-14	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологического надзора за объектами производства и реализации продуктов питания.
ПК-15	Способность и готовность к выявлению причинно-следственных связей в системе «факторы среды обитания человека – здоровье населения».
ПК-22	Способность и готовность к применению гигиенической терминологии, основных понятий и определений, используемых в профилактической медицине.
ПК-23	Способность и готовность к проведению 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.
ПК-24	Способность и готовность к планированию и проведению гигиенического обучения детей, подростков, их родителей и персонала учреждений для детей и подростков.
ПК-28	Способность и готовность к принятию управленческих решений, направленных на сохранение здоровья населения в связи с неблагоприятным воздействием факторов среды обитания человека.
ПК-30	Способность и готовность к анализу результатов собственной деятельности и деятельности органов, осуществляющих функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей с учетом требований официальных законодательных, нормативных и правовых документов.
ПК-31	Способность и готовность к разработке, рекомендациям к использованию и оценке эффективности профилактических стратегий, отдельно или в сотрудничестве с другими специалистами для обеспечения эффективного контроля.
ПК-32	Способность и готовность к осуществлению санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной документации и материалов по отводу земельных участков под строительство различных объектов.
ПК-33	Способность и готовность к интерпретации результатов гигиенических исследований, к пониманию стратегии новых методов и технологий, внедряемых в гигиеническую науку и санитарную практику.
ПК-35	Способность и готовность к формулировке, оценке и проверке гипотез, объясняющих причину, условия и механизм возникновения заболеваний и их распространения.

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

- болезни, связанные с фактором питания (алиментарные заболевания, вторичные болезни избыточного и недостаточного питания, болезни, связанные с алиментарным фактором риска, болезни, с алиментарным фактором передачи болезни, заболевания, обусловленные непереносимостью пищи;
- гигиенические требования к организации научно-обоснованных видов питания (рациональное, лечебное, лечебно-профилактическое, превентивное);
- пищевую ценность и биологическое значение продуктов питания;
- анализ альтернативных видов питания, «модных» теорий питания, лжетеорий и лжеконцепций;
- санитарно-эпидемиологическое значение продуктов питания;
- санитарно - гигиеническую характеристику ксенобиотиков, пути поступления их в продовольственное сырье и пищевые продукты, профилактику и расследование пищевых отравлений;
- санитарно - гигиеническую характеристику продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- санитарно - гигиеническую характеристику предприятий пищевой отрасли промышленности, предприятий общественного питания и торговли;
- санитарно - гигиеническую характеристику технологий приготовления пищевых продуктов;
- основные законодательные и инструктивные материалы по разделу гигиена питания;
- права и обязанности, профессиональные деонтологические принципы и основные виды деятельности врача по гигиене питания;
- основные направления государственного санитарного надзора в гигиене питания и его организационно – правовые основы;
- основы стандартизации, сертификации и санитарно- эпидемиологической экспертизы;
- организацию медицинского обслуживания работающих, занятых в пищевой промышленности, предприятиях общественного питания и торговли.

Уметь:

- планировать предстоящую деятельность;
- проанализировать и оценить влияние фактора питания на состояние здоровья отдельного человека, популяцию;
- проанализировать и оценить структуру продуктового набора, пищевую ценность рационов питания населения;
- проанализировать и оценить структуру продуктового набора, химический состав и энергетическую ценность рационов лечебного и лечебно-профилактического питания;
- проанализировать результаты лабораторных исследований при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, земельных участков под строительство предприятий пищевой отрасли промышленности, предприятий общественного питания и торговли;
- проанализировать и оценить качество и эффективность деятельности отделения гигиены питания по основным показателям (состояние здоровья населения, состояние объектов надзора и окружающей среды контролируемой территории, оперативная активность);
- провести обследование санитарно – гигиенического состояния предприятий пищевой отрасли промышленности, предприятий общественного питания и торговли;

- составлять учетную документацию (схему обследования предприятия, акт по результатам мероприятий по контролю, акт отбора образцов (проб) продукции, акт расследования пищевого отравления, протокол о нарушении санитарного законодательства, предписания, протоколы проведенных исследований и экспертиз, санитарно – эпидемиологическое заключение и др. документацию);
- разработать комплекс профилактических мероприятий, составить план мероприятий по организации медико-профилактической помощи и охране здоровья населения.

Владеть:

- навыками организационно-методической работы, планирования, составления учетной документации
- методикой и навыками проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- методикой и навыками проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;
- методикой и навыками проведения государственной регистрации и санитарно-эпидемиологической экспертизы новых пищевых продуктов, пищевых добавок, пестицидов, материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;
- методикой и навыками проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы земельных участков;
- методикой и навыками санитарного обследования предприятий пищевой промышленности, общественного питания, пищеблоков и предприятий торговли;
- навыками проведения санитарно просветительной работы по повышению гигиенических знаний у населения;
- навыками составления на основании расчета потребностей в основных продуктах питания суточного рациона питания;
- навыками гигиенического обучения работников пищевых объектов;
- навыками расследования пищевого отравления;

4. Объем дисциплины и виды учебной работы:

Общая трудоемкость дисциплины составляет 10 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры		
		9	10	11
Аудиторные занятия (всего)	216/6	72	72	72
В том числе:				
Лекции (Л)	36/1	12	12	12
Практические занятия (ПЗ)	180/5	60	60	60
Семинары (С)				
Лабораторные практикумы (ЛП)				
Клинические практические занятия (КПЗ)				
Самостоятельная работа (всего)	108/3	36	36	36
Экзамен	36/1			36
Общая трудоемкость (час.)	360/10	108	108	144

5. Содержание дисциплины:

5.1. Тематические планы

Тематический план лекций

Учебная дисциплина – Гигиена питания

Направление подготовки – 060105 – медико-профилактическое дело

Семестры – 9-11

№	Тема лекции	Количество часов
1	Гигиена питания – как наука и область практической деятельности, исторические аспекты.	1
2	Пища как один из важнейших факторов внешней среды, воздействующих на организм человека и влияющих на его здоровье.	1
3	Теоретические основы питания. Биологическое действие пищи и виды питания.	1
4	Государственная политика здорового питания населения РФ.	1
5	Направления деятельности ФС «Роспотребнадзор» в области гигиены питания.	1
6	Питание населения, проживающего в различных климатических зонах. Превентивное питание.	1
7	Гигиенические принципы питания различных групп населения.	1
8	Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за организацией питания детей, подростков в детских учреждениях.	1
9	Гигиенические принципы питания при занятиях, связанных с повышенной физической активностью.	1
10	Гигиенические основы безопасности пищевых продуктов.	1
11	Пищевые отравления немикробной этиологии. Фито- и зооксенобиотики как этиологический фактор возникновения пищевых отравлений.	1
12	Химиоксенобиотики. Гигиеническая характеристика отдельных групп химических веществ содержащихся в пище.	1
13	Природоохранный комплекс мероприятий, направленный на профилактику пищевых отравлений продуктами питания, содержащими химиоксенобиотики.	1
14	Особенности гигиенического нормирования экзогенных химических веществ в продуктах питания.	1
15	Основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов.	1
16	Гигиенические аспекты применения удобрений в сельском хозяйстве.	1
17	Гигиенические аспекты применения пестицидов и регуляторов роста растений в сельском хозяйстве.	1
18	Основные направления деятельности ФС «Роспотребнадзор» в области обеспечения качества и безопасности продуктов.	1
19	Нормативно-правовое обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.	1
20	Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за безопасностью применения материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.	1
21	Нормативно-правовое регулирование в области проведения	1

	государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.	
22	Система управления качеством на предприятиях пищевой отрасли промышленности.	1
23	Пищевые добавки. Гигиеническая характеристика. Определение безопасности и эффективности	1
24	Биологически активные добавки. Гигиеническая характеристика. Определение безопасности и эффективности.	1
25	Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за безопасностью и эффективностью применения БАД.	1
26	Генетически-модифицированные продукты питания. Стратегии оценки безопасности и качества.	1
27	Основы правового регулирования в области генно-инженерной деятельности.	1
28	Обогащенные продукты питания. Определение безопасности и эффективности.	1
29	Органические продукты питания. Определение безопасности и эффективности.	1
30	Гигиенические принципы и организация лечебного питания. Теоретические основы технологии приготовления диетических блюд.	1
31	Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за организацией лечебного питания в больницах, лечебно-профилактических учреждениях, санаториях.	1
32	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за продукцией, полученной с использованием нанотехнологий и наноматериалов.	1
33	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за организацией лечебно-профилактического питания на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда.	1
34	Государственный мониторинг за безопасностью продуктов питания, за состоянием питания населения.	1
35	Социально- гигиенический мониторинг за состоянием здоровья населения. Методология оценки риска здоровью.	2
ИТОГО		36

Тематический план практических занятий

Учебная дисциплина – Гигиена питания

Направление подготовки – 060105 – медико-профилактическое дело

Семестры 9-11

№	Тема занятия	Количество часов
1	Требования к рациональному питанию человека. Значение белков, жиров и углеводов.	7
2	Значение витаминов и антивитаминовых веществ. Профилактика гипо- и авитаминозных состояний.	7
3	Значение минеральных и антиминеральных веществ в жизнедеятельности человека.	7

4	Пищевая ценность продуктов животного происхождения.	7
5	Пищевая ценность продуктов растительного происхождения.	7
6	Изучение, оценка фактического питания различных групп населения. Статус питания.	7
7	Изучение, оценка фактического питания различных групп населения, разработка мероприятий по его рационализации.	7
8	Основные направления государственного санитарно-эпидемиологического надзора в гигиене питания и его организационно- правовые основы.	7
9	Профилактика и расследование пищевых отравлений микробной этиологии.	7
10	Фито- зооксенобиотки. Профилактика и расследование пищевых отравлений немикробной этиологии.	7
11	Химиоксенобиотки. Профилактика и расследование пищевых отравлений немикробной этиологии.	7
12	Основы стандартизации, сертификации пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические исследования, расследования, экспертизы.	5
13	Санитарно-эпидемиологическое значение продуктов животного происхождения. Показатели безопасности продуктов питания.	7
14	Санитарно-эпидемиологическое значение продуктов растительного происхождения. Показатели безопасности продуктов питания.	5
15	Методы консервирования. Санитарно-гигиенические требования к консервам.	7
16	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой отрасли промышленности, предприятиям общественного питания и торговли.	7
17	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясоперерабатывающей и птицеперерабатывающей промышленности.	7
18	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности.	5
19	Производственный контроль за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.	10
20	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания.	5
21	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям хлебобулочной, кондитерской промышленности.	5
22	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям рыбной промышленности.	7
23	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.	10
24	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям торговли пищевыми продуктами.	7
25	Государственный санитарно – эпидемиологический надзор за организацией питания различных организованных коллективов.	7

26	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за материалами, контактирующими с пищевыми продуктами.	4
27	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением в пищевой промышленности пищевых добавок, новых продуктов питания.	5
ИТОГО		180

5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Л	ПЗ	С	ЛП	КПЗ	СРС	Всего часов
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Концептуальные основы гигиены питания как науки и области практической деятельности.	6	10				20	36
2	Теоретические основы рационального питания. Пищевая ценность продуктов питания.	4	35				20	59
3	Заболевания, связанные с употреблением недоброкачественных продуктов питания. Комплекс профилактических мероприятий.	6	30				20	56
4	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью продуктов питания	8	25				20	53
5	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли	4	65				8	77
6	Гигиенические принципы питания различных групп населения. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за организацией полноценного питания.	8	15				20	43

6. Интерактивные формы проведения занятий

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, тренинги).

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Интерактивные формы проведения занятий	Длительность (час.)
-------	---------------------------------	--	---------------------

1	Концептуальные основы гигиены питания как науки и области практической деятельности.		
2	Теоретические основы рационального питания. Пищевая ценность продуктов питания.		
3	Заболевания, связанные с употреблением недоброкачественных продуктов питания. Комплекс профилактических мероприятий.	-разбор конкретных ситуаций	2
4	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью продуктов питания	-разбор конкретных ситуаций	2
5	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли	- деловая игра	6
6	Гигиенические принципы питания различных групп населения. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за организацией полноценного питания.	Case-study	2
Итого (час.)			12
Итого (% от аудиторных занятий)			5,71

7. Внеаудиторная самостоятельная работа студентов

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды самостоятельной работы	Формы контроля
1	Концептуальные основы гигиены питания как науки и области практической деятельности.	Написание конспекта	Тестовый контроль.
2	Теоретические основы рационального питания. Пищевая ценность продуктов питания.	Написание конспекта. Написание реферата, доклада	Тестовый контроль Доклад
3	Заболевания, связанные с употреблением недоброкачественных продуктов питания. Комплекс профилактических мероприятий.	Написание конспекта.	Тестовый контроль
4	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью	Написание конспекта Написание реферата,	Тестовый контроль Доклад

	продуктов питания		
5	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли	Написание конспекта	Тестовый контроль
6	Гигиенические принципы питания различных групп населения. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за организацией полноценного питания.	Написание конспекта. Написание реферата.	Тестовый контроль

8. Формы контроля

8.1. Формы текущего контроля

- устные (собеседование, доклад)
- письменные (проверка тестов, контрольных работ, рефератов, конспектов).

Перечень тем рефератов, докладов, сборники тестов приводятся в 4 разделе Учебно-методического комплекса дисциплины «Средства оценки компетенций».

8.2. Формы промежуточной аттестации – экзамен

Этапы проведения экзамена

1. Этап – Текущий тестовый контроль знаний
2. Этап – Итоговый тестовый контроль знаний
3. Этап- экзамен

9. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

9.1. Основная литература

1. Королев А.А. Гигиена питания: учебник для студентов высших учебных заведений /А.А.Королев. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.- 527 с.

9.2. Дополнительная литература

1. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли / В.А. Доценко. – СПб.: ГИОРД, 1999 – 496 с.

2. Доценко В.А. Диетическое питание. Справочник /В.А. Доценко, Е.В.Литвинова, Ю.Н. Зубцов. – СПб.: Издательский дом «Нева»; М.: «Олма – Пресс, 2002. – 352 с.

3. Мартинчик А.Н. Питание человека (основы нутрициологии) / А.Н. Мартинчик, И.В. Маев, А.Б. Петухов. - М: ГОУ ВУНМЦ МЗ РФ, 2002. – 576 с.

4. Пивоваров Ю.П. Руководство к лабораторным занятиям по гигиене и экологии человека / Ю.П. Пивоваров. - М.: ВУНМЦ МЗ РФ, 1999. – 423 с.

5. Пилат Т.Л. Биологически активные добавки к пище (теория, производство, применение) / Т.Л. Пилат, А.А. Иванов. –М.: Аввалон, 2002. – 710 с.

6. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов: учеб. для студентов вузов/ В. М. Позняковский. -5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 451 с.

7. Ткаченко Е.И. Питание, микробиоценоз и интеллект человека/ Е.И. Ткаченко, Ю.П.Успенский. СПб.: СпецЛит. 2006. 590 с.

8. Журнал «Вопросы питания».

9.3. Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ Р 51705.-2001 « Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССР».
2. ГН 2.3.3.972-00 «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами».
3. ГН 2.3.3.1019-01 Предельно допустимое количество миграции альдегидов (в том числе формальдегида) из оболочки искусственной белковой подобно "Белкозин".
4. ГН 1.2.1323 – 03 Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды.
5. Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях МЗ СССР № 1135—73 от 20.12.73.
6. Инструкция по методике расчета сбалансированной среднелюдовой потребности в пищевых веществах и энергии населения СССР. МЗ СССР № 3241—85 от 29.03.85.
7. Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба. Департамент ГСЭН МЗ РФ 1100/2451-98-115 от 14.10.98.
8. Кодекс РСФСР об административных правонарушениях" от 9 января 1996 г. (ред. от 30.12.01).
9. Методические рекомендации «Клиника, диагностика и лечение ботулизма» МЗ СССР №10/11-38 от 15.04.83.
10. Методические рекомендации по вопросам изучения фактического питания и состояния здоровья населения в связи с характером питания. МЗ СССР № 2967—84 от 08.02.84.
11. Методические указания по формированию наборов продуктов питания для расчетов потребности бюджетов различных групп населения. МЗ СССР № 5787—91 от 31.05.91.
12. "Методические рекомендации по оценке степени опасности пестицидов (гигиеническая классификация) за N 01-19/126-17 от 15.08.96.
13. Методические рекомендации «Оценка безопасности наноматериалов» от 2007.
14. Методические указания «Ботулизм» МЗ СССР №824-69 от 22.10.69.
15. Методические указания по осуществлению государственного надзора за мясоперерабатывающими предприятиями МЗ СССР №4086-86 от 28.03.86.
16. Методические указания «Расследование, диагностика и лечение пищевых отравлений нитратами и нитритами» МЗ СССР № 4220-86. от 11.11.86.
17. Методические рекомендации «Организация комплексного контроля за санитарно-гигиеническим и противоэпидемическим режимом предприятий промышленного птицеводства» МЗ СССР от 24.11.87.;
18. Методические указания «Определение безопасности и эффективности БАД к пище» Минздрав России МУК 2.3.2.721-98;
19. Методические указания «Методы микробиологического контроля готовых изделий с кремом». МУК 4.2.762-99.
20. Методические указания "Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников" № 2.3.2.970-00 от 24 апреля 2000 г.
21. Методические указания «Контроль программы профилактики заболеваний, обусловленных дефицитом йода, путем всеобщего йодирования соли» от 2001г.
22. Методические указания "Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов" МУК 4.2.1847-04.
23. Методические указания "Микробиологическая и молекулярно-генетическая оценка пищевой продукции, полученной с использованием генетически модифицированных микроорганизмов" МУ 2.3.2.1830-04 от 9 января 2004 г.

24. Перечень материалов, изделий и оборудования, разрешенных Минздравом России в 1998 г. для контакта с пищевыми продуктами и средами (1999 г.).
25. Письмо № 2510/7473-02-03 «Сведения о пищевом отравлении» от 24.07.2002г.
26. Письмо № 0100/5402-05-32 «О регистрации продукции» от 14.07.2005 г.
27. Письмо № 0100/6243-07-32 «О санитарно-эпидемиологической экспертизе посуды от 20.06.2007г.».
28. «Положение о проведении экспертизы некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов, их использования или уничтожения», утверждено Постановлением Правительства РФ от 29.09.1997. № 1263
29. Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации N 554 от 24.07.00.
30. Постановление N 1 Госкомсанэпиднадзора России от 5 января 1993 г. "О порядке выдачи гигиенических сертификатов на продукцию".
31. Постановление Правительства N 1119 "О мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода" от 1999 г.
32. Постановление главного государственного санитарного врача РФ № 17 "О преодолении дефицита микронутриентов" от 1999 г.
33. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации "О порядке гигиенической оценки и регистрации пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников" N 7 от 6.04.99.
34. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации N 7 "О порядке гигиенической оценки и регистрации пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников" от 06.04.99 г.
35. Постановление Правительства Российской Федерации № 988 «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий» от 21.12.2000 г.
36. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 14 «Положение о порядке проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, полученных из ГМИ» от 08.11.2000г.
37. Постановление Правительства РФ от 21.12.2000. № 987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».
38. Постановление Правительства РФ №554. «Положение о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации» от 24.07.2000 г.
39. Постановление Правительства N 26 «О государственной регистрации кормов, полученных из генно-инженерно-модифицированных организмов» от 18 января 2002 г.
40. Постановление N 26 «О введении программ производственного контроля» от 30.07.2002 г.
41. Постановление № 146 «О санитарно – эпидемиологической экспертизе биологически активных добавок» от 15 августа 2003 г.
42. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 149 "О проведении микробиологической и молекулярно-генетической экспертизы генетически модифицированных микроорганизмов, используемых в производстве пищевых продуктов" от 16.09.2003 г.
43. Постановление главного государственного санитарного врача РФ № 9 "О дополнительных мерах по профилактике заболеваний, обусловленных дефицитом микронутриентов" от 2004 г.
44. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ "О мерах по ликвидации железодефицита" от 2004 г.
45. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 13 «Об усилении надзора за пищевыми продуктами, полученными из ГМО» от 31.12.2004 г.
46. Постановление Правительства РФ № 569 «О положение об осуществлении государственного санитарно – эпидемиологического надзора РФ» от 15.09. 2005 г.

47. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации № 28 «Об усилении надзора за производством и оборотом пищевых продуктов» от 29.08.2006 г.
48. Постановление № 32 «О надзоре за пищевыми продуктами, содержащими ГМО» от 08.12.2006 г.
49. Постановление № 64 О пищевой продукции, при изготовлении которой использовалась гуаровая камедь (E412) с повышенным содержанием диоксина и пентахлорофенола от 30.08.2007 г.
50. Постановление Правительства Российской Федерации N 612 г. Москва "Об утверждении Правил продажи товаров дистанционным способом" от 27 сентября 2007 г.
51. Постановление № 168 «О порядке определения норм и условий бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания, молока или других равноценных пищевых продуктов и осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов» от 13.03. 2008 г.
52. Приказ № 444 «О мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода и других микронутриентов» от 14.12.1999г.
53. Приказ № 122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» от 14.04.2000 г.
54. Приказ N 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации» от 5 августа 2003 г.
55. Приказ № 225 о санитарно-эпидемиологической экспертизе пестицидов и агрохимикатов от 01.08. 2006 г.
56. Приказ № 35. О государственной регистрации пищевых добавок территориальными органами Роспотребнадзора от 26.02.2006г.
57. Приказ N 36 О государственной регистрации биологически активных добавок к пище от 26.02.2006 г.
58. Приказ № 224 О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок от 19.07.2007 г.
59. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности МЗ СССР № 3238—85 от 27.03.85.
60. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» СанПиН 2.3.4.545-96.
61. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Производство молока и молочных продуктов» СанПиН 2.3.4.551-96.
62. Санитарные правила и нормы «Производство и реализация рыбной продукции» ГКСЭН 2.3.4-050—96.
63. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества". СанПиН 2.1.4.1074-01.
64. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к хранению, применению и транспортировке пестицидов и агрохимикатов» СанПиН 1.2.1077 – 01.
65. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Санитарно-эпидемиологические требования к организации торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов" Москва, 2001г. СанПиН 2.3.6.1066-01.
66. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов» СанПиН 2.3.2.1078-01 МЗ РФ от 14.11.01.
67. Санитарные правила «Гигиенические требования к безопасности агрохимикатов» СП 1.2.1170 – 02.

68. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Дополнения № 1 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов» СанПиН 2.3.2.1153-02 МЗ РФ от 20.08.02.
69. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СанПиН 2.3.2.1324-03.
70. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» СанПиН 3.2.1333-03.
71. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)» СанПиН 2.3.2.1290-03.
72. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» СанПиН 2.3.2.1293—03 МЗ РФ от 18.06.03.
73. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Изменения № 1 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов» СанПиН 2.2.1./2.1.1.-2361-08.
74. Система аккредитации испытательных лаборатории (центров) государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации. - Москва. 1997. 46стр.
75. Система оценки и контроля качества деятельности центров госсанэпиднадзора и структурных подразделений центров: Методические указания. - М.: информационно-издательский центр Минздрава России, 1997. - 47.
76. Санитарные правила по заготовке, переработке и продаже грибов ГКСЭН 2.3.4.009-93
77. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» СП 2.3.6.1079-01.
78. Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» СП 1.1.1058-01.
79. Санитарные правила СП 1.1.2193-07. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01.
80. ФЗ РФ № 2 «О защите прав потребителей» от 07 января 1996г. № 2-ФЗ (с изменениями и дополнениями). Департамент ГСЭН МЗ РФ 1100/2451-98-115 от 14.10.98.
81. ФЗ РФ № 29 "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000. № 29-ФЗ
82. ФЗ РФ № 52 "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999. № 52-ФЗ.
- ФЗ № 86 «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности» от 5.07.1996 г. (с изменениями от 12 июля 2000 г.).
- ФЗ № 109 «О безопасном обращении с пестицидами и агрохимикатами».
83. ФЗ № 184 «О техническом регулировании»
84. ФЗ № 234 «О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О защите прав потребителей" и часть вторую Гражданского кодекса Российской Федерации» от 25.10.2007.

9.4. Программное обеспечение и Интернет ресурсы

Учебно-методический раздел кафедры гигиены и медицинской экологии на сайте СГМУ.

Поисковые системы: 1. Google. 2. Yandex. 3. Rambler
4. Yahoo. 5. Bing

Интернет ресурсы:

- «Консультант плюс» <http://www.consultant.ru>
- «Гарант» <http://www.garant.ru>
- «Научная электронная библиотека» <http://www.elibrary.ru>
- «Центральная научная медицинская библиотека» <http://www.scsml.rssi.ru>
- «Медицинские Интернет Ресурсы» <http://www.it2med.ru/mir.html>
- издательство «Медицина» <http://www.medlit.ru>

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

10.1 Оборудованные учебные аудитории кафедры гигиены и медицинской экологии.

10.2 Аудиовизуальные, технические и компьютерные средства обучения: компьютерная техника, мультимедийный проектор, учебные видеофильмы, мультимедийные варианты лекций.