

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.  / О.А. Шевченко

« 20 »  20 17 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1. В. ДВ.2.1 АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ

Специальность	32.05.01 «Медико-профилактическое дело»
Квалификация выпускника	врач по общей гигиене, по эпидемиологии
Форма обучения	очная
Факультет	медико-профилактический
Кафедра-разработчик рабочей программы	гигиены

Семестр	Трудоемкость		Л, ч.	ЛП, ч.	ПЗ, ч.	КПЗ, ч.	С, ч.	СРС, ч.	КР	Э, ч	Форма ПК (экзамен / зачет)
	ЗЕ	ч.									
11	1,5	54	12				24	18			зачтено
12	1,5	54	12				24	18			зачет
Итого	3	108	24				48	36			зачет

Кемерово 2017

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 32.05.01 «Медико-профилактическое дело», квалификация «врач по общей гигиене, по эпидемиологии», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 21 от «16» января 2017 г., зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации «07» февраля 2017 г. (регистрационный номер 45560).

Рабочую программу разработали:


Заведующая кафедрой гигиены д.м.н., профессор Коськина Е.В.,
доцент кафедры гигиены, к.м.н. Власова О.П.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гигиены, протокол № 08 от «14» марта 2017 г.

Зав. кафедрой гигиены, д.м.н., проф.  / Е.В. Коськина

Рабочая программа согласована:

Зав. библиотекой  / Г.А. Фролова
«16» 03 2017 г.

Декан медико-профилактического факультета, д.м.н., проф.  / Е.В. Коськина
«14» 03 2017 г.

Рабочая программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании ФМК медико-профилактического факультета, протокол № 4 от «14» 03 2017 г.

Председатель ФМК, д.б.н., доцент  / О.И. Бибик

Рабочая программа зарегистрирована в учебно-методическом управлении

Регистрационный номер 447

Начальник УМУ  / Н.Ю. Шибанова

«20» 03 2017 г.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цели и задачи освоения дисциплины

1.1.1. Целями освоения дисциплины **Актуальные вопросы гигиены питания** состоят в овладении знаниями осуществления санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.

1.1.2. Задачи дисциплины:

- обучение профилактическим, эколого-гигиеническим и санитарно-эпидемиологическим мероприятиям по охране продуктов питания на всех этапах их получения, переработки, хранения, транспортировки и реализации от загрязнения их чужеродными химическими веществами и биологическими контаминантами в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, Техническими регламентами, ГОСТами, и другими нормативными документами, с целью обеспечения безопасности продуктов питания и предупреждения пищевых отравлений, массовых инфекционных заболеваний, связанных с их употреблением;
- обучение вопросам осуществления контроля за организацией питания различных групп населения в соответствии с установленными требованиями и нормативами, направленными на оптимизацию рационального питания различных групп населения,
- обучение методикам установления причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью различных групп населения;
- обучение вопросам осуществления санитарно-эпидемиологического надзора за выпуском новых видов пищевых продуктов, биологически активных добавок, пищевых добавок, а также посуды, тары и упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов синтетических и полимерных материалов, санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции и документации;
- обучение принципам организации санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли с целью снижения общей и профессиональной заболеваемости персонала на этих пищевых объектах и выпуска качественной и безопасной продукции, правоприменительная практика;
- обучение правовым и организационным основам деятельности в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей при обороте пищевых продуктов
- формирование навыков изучения законов и нормативных документов Роспотребнадзора научной литературы и официальных статистических обзоров.

1.2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

1.2.1. Дисциплина относится к вариативной части профессионального цикла подготовки специалиста по специальности «Медико-профилактическое дело».

1.2.2. Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами/практиками:

Гуманитарный, социальный и экономический цикл (философия, биотика; правоведение, защита прав потребителей; правовые основы деятельности врача; история отечества; история медицины; культурология; иностранный язык; латинский язык; психология, педагогика; социология; экономика).

Знания: методы и приёмы философского познания проблем; формы и методы научного познания и их эволюцию; учение и здоровье человека и населения, методы его сохранения; взаимоотношения «врач-пациент», «врач-среда»; выдающиеся деятели медицины, здравоохранения, гигиены; выдающиеся медицинские открытия; морально-этические нормы; правила и принципы профессионального врачебного поведения; лексический минимум в объёме 2000 учебных лексических единиц общего и терминологического характера (для иностранного языка); основную медицинскую терминологию на латинском языке; общие и индивидуальные особенности человека; основные направления психологии; психологию малых групп; учение о здоровье человека.

Умения: принимать решения на основе логического анализа и синтеза; грамотно и самостоятельно анализировать и оценивать социальную ситуацию в России и за её пределами и осуществлять свою деятельность с учётом результатов этого анализа; ориентироваться в действующих нормативно-правовых актах; применять нормы трудового законодательства в конкретных практических ситуациях; защищать гражданские права потребителей и предпринимателей; редактировать тексты профессионального и социально значимого содержания; использовать не менее 200 терминологических единиц и терминов; выстраивать и поддерживать рабочие отношения в коллективе; вести дискуссию и полемику.

Навыки: владение методологией и культурой мышления; изложение самостоятельной точки зрения; анализ и логическое мышление; публичная речь; морально-этическая аргументация; ведение дискуссий; принципы врачебной деонтологии и медицинской этики; владение иностранным языком в объёме необходимом для возможности получения профессиональной информации, методиками самосовершенствования.

Математический, естественнонаучный и медико-биологический цикл (физика, математика, информатика, медицинская информатика, статистика; общая химия; биологическая химия; биология, экология; биоорганическая химия; анатомия человека; топографическая анатомия; гистология, эмбриология, цитология; нормальная физиология; микробиология, вирусология, иммунология; патологическая анатомия, секционный курс; патологическая физиология; фармакология).

Знания: теоретические основы информатики; использование информационных компьютерных систем в медицине и здравоохранении; правила техники безопасности и работы в физических, химических, биологических лабораториях, с реактивами, приборами, животными; основные физические явления и закономерности, лежащие в основе процессов, протекающих в организме человека; химико-биологическую сущность процессов, происходящих в организме человека на молекулярном и клеточном уровнях; физические основы функционирования медицинской аппаратуры; строение и биохимические свойства основных классов биологически важных соединений и основные метаболические пути их превращения; роль клеточных мембран и их транспортных систем в обмене веществ в организме человека; общие закономерности происхождения и развития жизни; антропогенез и онтогенез человека; биосфера и экология, феномен паразитизма и биоэкологические заболевания; классификация, морфология и физиология микроорганизмов и вирусов, их влияние на здоровье человека; методы микробиологической диагностики; основные закономерности развития жизнедеятельности организма человека на основе структурной организации клеток, тканей и органов; анатомо-физиологические, возрастно-половые и индивидуальные особенности строения, развития здорового и больного организма человека; понятия этиологии, патогенеза, морфогенеза, патоморфоза болезни; принципы классификации болезней; основные понятия общей нозологии; функциональные системы организма человека, их регуляция и саморегуляция при воздействии с внешней средой в норме и при патологических процессах; структура и функции иммунной системы человека, её возрастные особенности, механизмы развития и функционирования; методы оценки иммунного статуса.

Умения: пользоваться учебной, научной, научно-популярной литературой для профессиональной деятельности; пользоваться физическим, химическим и биологическим оборудованием; работать с микроскопами; проводить статистическую обработку экспериментальных данных; интерпретировать результаты наиболее распространенных методов лабораторной и функциональной диагностики; обосновывать характер патологических процессов и их клинические проявления.

Навыки: владение базовыми технологиями преобразования информации, текстовыми и табличными редакторами, поиском в сети интернет, медико-анатомическим понятием аппаратом, простейшими медицинскими инструментами; постановки предварительного диагноза на основании результатов лабораторного и инструментального исследования.

Профессиональный цикл (общая гигиена; общественное здоровье и здравоохранение; социально-гигиенический мониторинг; радиационная гигиена; эпидемиология; экономика здравоохранения).

Знания: основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, административного права; основные показатели здоровья населения; критерии комплексной оценки состояния здоровья пациента; законы и иные нормативные правовые акты РФ, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; основные документы, регламентирующие санитарно-гигиенические и противоэпидемическое обеспечение населения; основные показатели деятельности различных учреждений системы здравоохранения; основы социального страхования и социального обеспечения; основы взаимодействия и социального обеспечения; основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; научные основы нормирования вредных факторов; методы гигиенических исследований окружающей среды; основные принципы построения здорового образа жизни; показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; эпидемиология неинфекционных и генетически обусловленных заболеваний; основы доказательной медицины; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора; современные подходы к изучению и оценке состояния здоровья, заболеваемости.

Умения: работать на медицинской аппаратуре; оценивать параметры деятельности систем организма; проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.

Навыки: работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией; владеть методикой сбора социально-гигиенической информации о состоянии здоровья населения, методикой анализа деятельности ЛПУ различного профиля; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровья населения; методами санитарно-гигиенического контроля; использования различных методов медицинской статистики.

Цикл клинических дисциплин (пропедевтика внутренних болезней, внутренние болезни; профессиональные болезни; онкология; экстремальная медицина, безопасность жизнедеятельности; акушерство и гинекология; медицинская генетика; инфекционные болезни; дерматовенерология; оториноларингология; офтальмология).

Знания: основные симптомы заболеваний внутренних органов; этиология, патогенез и меры профилактики наиболее часто встречающихся заболеваний; современные методы клинического, лабораторного обследования больных; анатомо-физиологические, возрастные

и половые особенности здорового и больного человека; основные клинические симптомы и синдромы заболеваний внутренних органов и механизмы их возникновения; современные методы различных видов лабораторного анализа; положения по формированию групп риска с целью раннего выявления опухолевых заболеваний; принципы и методы проведения санитарно-просветительной работы по пропаганде здорового образа жизни; методы медицинской генетики, применяемые для оценки действия факторов окружающей среды; основы экологической генетики; принципы генетико-гигиенического нормирования факторов окружающей среды.

Умения: оценить результаты обследования пациента; установить клинический диагноз наиболее распространённых заболеваний внутренних органов, протекающих в типичной форме; интерпретация результатов лабораторных исследований; проведение санитарно-гигиенических мероприятий в чрезвычайных ситуациях; правильно интерпретировать данные специальных офтальмологических методов диагностики.

Навыки: владение методами общеклинического обследования (расспрос, осмотр, пальпация, перкуссия, аускультация, определение свойств пульса, измерение артериального давления); методами распознавания профессиональных болезней, их профилактикой; методикой организации и проведения санитарно-просветительной работы среди населения; методами гигиенической оценки химической, радиационной и бактериологической обстановки в очагах чрезвычайных ситуаций; интерпретация результатов лабораторных, инструментальных методов диагностики; этический и деонтологический аспекты врачебной деятельности; техника сбора биологического материала для лабораторных исследований.

1.2.2. Изучение дисциплины необходимо для получения знаний, умений и навыков, формируемых последующими дисциплинами/практиками: Цикл учебная и производственная практика, научно-исследовательская работа.

Знания: основы работы лаборанта лабораторий, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения государственного санитарно-эпидемиологического надзора; основы работы врача; осуществляющего функции по контролю в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; основ проведения научно-исследовательских работ.

Умения: составлять планы и проводить санитарно-эпидемиологический надзор; выявлять факторы риска жизни и среды обитания, оценивать их влияние на здоровье населения; организовывать мероприятия по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения; осуществлять гигиеническое воспитание населения с целью формирования здорового образа жизни; анализировать результаты лабораторных исследований; составить план проведения научно-исследовательской работы.

Навыки: основ делопроизводства; анализ результатов деятельности учреждения; владеть навыками по проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора; составления плана и программы выполнения практических научно-исследовательских работ.

В основе преподавания данной дисциплины лежат следующие виды профессиональной деятельности:

1. медицинская;
2. организационно-управленческая;
3. научно-исследовательская

1.3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует следующие общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции при освоении ООП ВО, реализующей ФГОС ВО:

Компетенции		Краткое содержание структуры компетенции. Характеристика обязательного порогового уровня
Код	Содержание компетенции (или ее части)	
1	2	3
ОК-8	Готовностью к самостоятельной, индивидуальной работе, способностью к самосовершенствованию, саморегулированию, самореализации.	<p>Знать ОК8-1 - принципы оптимизации пищевого поведения различных групп населения, гигиенической оценки качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции, профилактики алиментарно-зависимой заболеваемости, роль, необходимость и значение самостоятельной работы для самосовершенствования, развития и самореализации в профессиональной деятельности по разделу гигиены питания;</p> <p>Уметь ОК8-2 - организовать и проводить самостоятельную работу по получению знаний и навыков для самосовершенствования и самореализации в профессиональной деятельности по разделу гигиены питания;</p> <p>Владеть ОК8-3 – методами и приёмами самостоятельного получения знаний и навыков для самосовершенствования и самореализации в профессиональной деятельности по разделу гигиены питания.</p>
ОПК-1	Готовностью к работе в команде, к ответственному участию в политической жизни, способностью к кооперации с коллегами, умению анализировать значимые политические события, в том числе в области здравоохранения, владением политической культурой и способами разрешения конфликтов, умением организовать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения при различных мнениях, принимать ответственные решения в рамках своей профессиональной компетенции.	<p>Знать ОПК1-1 - законодательные и нормативные документы, административные регламенты, в сфере своей профессиональной деятельности; структуру и организацию Роспотребнадзора; направления и организацию работы отделений гигиены питания; принципы взаимодействия и работы с сотрудниками внутриведомственных организаций, сторонних организаций, гражданами;</p> <p>Уметь ОПК1-2- работать с законодательными, нормативными, методическими и распорядительными документами; взаимодействовать с сотрудниками органов и учреждений Роспотребнадзора, сторонних организаций, гражданами; планировать и организовывать работу отделений гигиены питания;</p> <p>Владеть ОПК1-3 – методами и навыками планирования и организации работы по разделу гигиена питания в органах и учреждениях Роспотребнадзора</p>

ОПК-4	Владением основами делопроизводства с использованием и анализом учетноотчетной документации.	Знать ОПК4-1 - основы делопроизводства, принятые в органах и учреждениях Роспотребнадзора; учетно-отчетную документацию; Уметь ОПК4-2 – составлять акты проверки, предписания, распоряжения, постановления, заключения, ответы на запросы и жалобы организаций, граждан, вести анализ учетной документации, составлять отчеты о деятельности; Владеть ОПК4-3 – навыками работы с входящими и исходящими документами, учетной документацией, составления ответов и отчетов.
ОПК-6	способностью и готовностью к применению гигиенической терминологии, основных понятий и определений, используемых в профилактической медицине	Знать ОПК6-1 - профессиональные термины и их синонимы; принципы построения и изложения нормативных, распорядительных, методических и других деловых документов профессионального содержания; Уметь ОПК6-2 - использовать профессиональную терминологию для устного и письменного изложения своих позиций и документов; Владеть ОПК6-3 – навыками устного и письменного изложения профессиональных позиций при дискуссиях, полемике, подготовке документов на государственном языке РФ;
ПК-1	Способностью и готовностью к изучению и оценке факторов среды обитания человека и реакции организма на их воздействия, к интерпретации результатов гигиенических исследований, пониманию стратегии новых методов и технологий, внедряемых в гигиеническую науку и санитарную практику, к оценке реакции организма на воздействие факторов среды обитания человека.	Знать ПК1-1 – методы изучения и гигиенической оценки фактического питания различных групп населения; качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции; гигиеническое нормирование условий труда; влияние фактического питания на состояние здоровья различных групп населения; Уметь ПК1-2 – изучать фактическое питание различных групп населения; составлять экспертные и санитарно-эпидемиологические заключения по результатам исследований, обследований, испытаний, экспертиз; проводить проверки объектов по разделу гигиена питания; Владеть ПК1-3 – методами санитарно-эпидемиологического обследования (проверки) объектов по разделу гигиена питания с составлением необходимых документов; навыками гигиенической оценки качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции и оценки влияния на состояния здоровья различных групп населения.
ПК-2	Способностью и готовностью к использованию современных методов оценки и коррекции естественных природных, социальных и других условий жизни, к осуществлению	Знать ПК2-1 – законы и иные нормативные правовые акты РФ, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения при организации питания различных групп населения; в сфере защиты прав потребителей; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния состояния питания на здоровье различных групп населения;

	<p>мероприятий по предупреждению инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний, а также к осуществлению противоэпидемической защиты населения</p>	<p>Уметь ПК2-2 – применять нормативные правовые акты РФ, санитарное законодательство в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия работающих, защиты прав потребителей; разрабатывать, предписывать проведение профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного воздействия состояния питания на здоровье различных групп населения;</p> <p>Владеть ПК2-3 – навыками работы с законодательной, нормативной, нормативно-технической документацией по разделу гигиена питания; методами оптимизации питания с целью сохранения и укрепления здоровья различных групп населения.</p>
ПК-3	<p>Способностью и готовностью к организации и проведению санитарно-эпидемиологического надзора за инфекционными и неинфекционными заболеваниями.</p>	<p>Знать ПК3-1 – законодательное, нормативное, организационно-структурное, кадровое, лабораторное, финансовое, информационное обеспечение госсанэпиднадзора по гигиене питания; основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение организации питания различных групп населения;</p> <p>Уметь ПК3-2 - составить план работы отделения гигиены питания в органах и учреждениях Роспотребнадзора; проводить санитарно-эпидемиологическое обследование (проверки) по разделу гигиена питания; расследовать случаи профессиональных заболеваний и отравлений; осуществлять госсанэпиднадзор за проведением предварительных и периодических медицинских осмотров;</p> <p>Владеть ПК3-3 – методикой сбора информации о состоянии здоровья различных групп населения в связи с питанием; методами определения заболеваний и отравлений; госсанэпиднадзора за предприятиями пищевой промышленности, организациями общественного питания и торговли;</p>
ПК-5	<p>Способностью и готовностью к участию в предупреждении, обнаружении, пресечении нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания и (или) устранению последствий таких нарушений.</p>	<p>Знать ПК5-1 порядок действий, права и обязанности работников органов и учреждений Роспотребнадзора при государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре в сфере гигиены питания; методы идентификации опасностей при надзоре за факторами среды обитания.</p> <p>Уметь ПК5-2 пользоваться распорядительными документами, регламентирующими проверки (санитарно-эпидемиологические обследования) на предмет выполнения требований санитарного законодательства в сфере гигиены питания и пресечения нарушений законодательства РФ в области санитарно-эпидемиологического благополучия.</p> <p>Владеть ПК5-3 методикой обоснования и предъявления требований по выполнению законодательства, нормативных и распорядительных документов по гигиене питания, а также методикой осуществления</p>

		административного взыскания.
ПК-7	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	Знать ПК7-1 – показатели и методы оценки состояния фактического питания населения, методики разработки 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. Уметь ПК7-2 – проводить оценку состояния фактического питания населения, разработку 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. Владеть ПК7-3 - методиками и навыками проведения оценки состояния фактического питания населения, разработки 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-8	Способностью и готовностью к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических видов оценок, проектной документации, объектов хозяйственной 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.	Знать ПК8-1 – нормативные гигиенические требования к проектной документации, техническим, технологическим, строительно-планировочным, санитарно-техническим решениям оборудованию объектов по гигиене питания, к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции; методики гигиенической оценки состояния питания, качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции, объектов пищевой промышленности, общественного питания и торговли; Уметь ПК8-2 – проводить обследования объектов пищевой промышленности, общественного питания и торговли, гигиеническую оценку качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции; Владеть ПК8-3 – методиками и навыками проведения обследований объектов пищевой промышленности, общественного питания и торговли, гигиенической оценки качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.
ПК-13	Способностью и готовностью к участию в проведении санитарно-	Знать ПК13-1 порядок и содержание проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, расследований, исследований, испытаний

	<p>эпидемиологических экспертиз, медицинских расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок 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 (отравлений), профессиональных заболеваний и оценки последствий возникновения и распространений таких заболеваний (отравлений), к оценке результатов экспертиз, исследований, в том числе лабораторных и инструментальных.</p>	<p>гигиенической и токсикологической оценки применительно к области гигиены питания. Уметь ПК13-2 составлять план проведения, объем исследований и пользоваться документами для выполнения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, расследований, исследований, испытаний, гигиенической и токсикологической оценки применительно к области гигиены питания. Владеть ПК13-2 методикой проведения, оценки и составления заключений по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, расследований, исследований, испытаний, гигиенической и токсикологической оценки применительно к области гигиены питания.</p>
ПК-19	<p>Способностью и готовностью к принятию управленческих решений, направленных на сохранение здоровья населения в связи с неблагоприятным воздействием факторов среды обитания человека.</p>	<p>Знать ПК19-1 – условия принятия, виды и содержание управленческих решений по профилактике неблагоприятного воздействия нарушений пищевого поведения и фактического питания на здоровье различных групп населения; Уметь ПК19-2 – обосновать необходимость и сроки проведения программ профилактических мероприятий при установлении воздействия нарушений пищевого поведения и фактического питания на состояние здоровья различных групп населения; Владеть ПК19-3 – методами и навыками обоснования видов программ профилактических мероприятий при воздействии нарушений пищевого поведения и фактического питания на состояние здоровья различных групп населения.</p>
ПК-21	<p>способностью и готовностью к анализу</p>	<p>Знать ПК21 -1 – показатели организационно-структурного, нормативного, методического, кадрового,</p>

	<p>результатов собственной деятельности и деятельности органов, осуществляющих функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка, учреждений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации учреждений здравоохранения с учетом требований законодательства Российской Федерации</p>	<p>лабораторного и финансового обеспечения госсанэпиднадзора, показатели социально-гигиенического мониторинга по гигиене питания, административные регламенты, технические регламенты Таможенного союза, плановые и отчетные документы, показатели санитарно-эпидемиологического благополучия различных групп населения в связи с питанием;</p> <p>Уметь ПК21-2 – проводить анализ и оценку показателей госсанэпиднадзора и социально-гигиенического мониторинга по гигиене питания, состояния здоровья различных групп населения в связи с питанием;</p> <p>Владеть ПК21-3 – методиками анализа и оценки показателей госсанэпиднадзора и социально-гигиенического мониторинга по гигиене питания, санитарно-эпидемиологического благополучия, состояния здоровья различных групп населения в связи с питанием.</p>
ПК-24	<p>Способностью и готовностью к интерпретации результатов гигиенических исследований, к пониманию стратегии новых методов и технологий, внедряемых в гигиеническую науку и санитарную практику.</p>	<p>Знать ПК24-1 – задачи гигиены питания как науки, методы гигиенических исследований, связь гигиены питания с другими медицинскими технологиями; новые методологии в гигиене питания;</p> <p>Уметь ПК24-2 – оценивать и интерпретировать результаты гигиенических исследований с позиций гигиены питания как науки, используемых методов, актуальности и значимости полученных результатов;</p> <p>Владеть ПК24-3 – методологией оценки и интерпретации результатов гигиенических исследований на их актуальность, новизну, значимость для санитарной практики.</p>

1.3. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость всего		Семестры	
	в зачетных единицах (ЗЕ)	в академических часах (ч)	XI	XII
			Трудоемкость по семестрам (ч)	
Аудиторная работа , в том числе:	2,0	72	36	36
Лекции (Л)	0,7	24	12	12
Лабораторные практикумы (ЛП)	0	0	0	0
Практические занятия (ПЗ)	0	0	0	0
Клинические практические занятия (КПЗ)	0	0	0	0
Семинары (С)	1,3	48	24	24
Самостоятельная работа студента (СРС)	1,0	36	18	18
Зачет/экзамен				
ИТОГО	3	108	54	54

2. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость модуля дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 ч.

1.4. Учебно-тематический план дисциплины

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРС
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
Раздел 1. Актуальные подходы к оценке безопасности пищевой продукции.		XI	36	12	0	0	0	24	18
1.	Технические регламенты и единые санитарные требования Таможенного союза в сфере оборота пищевых продуктов.	XI	9	2	0	0	0	4	3
2.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за оборотом пищевой продукции, нового вида, полученной с применением геномной инженерии.	XI	9	2	0	0	0	4	3

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семе стр	Все- го ча- сов	Виды учебной работы					СРС
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
3.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за оборотом пищевой продукции, нового вида, полученной с применением нанотехнологий.	XI	9	2	0	0	0	4	3
4.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции, нового вида, полученной с применением методов генной инженерии и нанотехнологий.	XI	9	2	0	0	0	4	3
5.	Гигиеническая оценка и оценка экспозиции нитратов в питании населения, продовольственном сырье и пищевых продуктах.	XI	9	2	0	0	0	4	3
6.	Гигиеническая оценка и оценка экспозиции токсичных элементов в питании населения, продовольственном сырье и пищевых продуктах.	XI	9	2	0	0	0	4	3
<i>Раздел 2. Актуальные направления оптимизации пищевого поведения различных групп населения.</i>		XII	36	12	0	0	0	24	18
7.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за оборотом специализированной пищевой продукции.	XII	9	2	0	0	0	4	3
8.	Современные методы лабораторного контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	XII	9	2	0	0	0	4	3
9.	Гигиенические требования к маркировке пищевой продукции.	XII	9	2	0	0	0	4	3
10.	Формирование медицинских и гигиенических знаний по рациональному питанию.	XII	9	2	0	0	0	4	3
11.	Современные методы оценки пищевого статуса различных групп населения.	XII	9	2	0	0	0	4	3
12.	Основные направления профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний.	XII	9	2	0	0	0	4	3
Всего:		XII	108	12	0	60	0	0	36

1.5. Лекционные (теоретические) занятия

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Результат обучения, формируемые компетенции
Раздел 1. Актуальные подходы к оценке безопасности пищевой продукции.			12	XI	
1.	Технические регламенты и единые санитарные требования Таможенного союза в сфере оборота пищевых продуктов.	Единые санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции находящейся в обороте на территории таможенного союза. Область применения, объекты технического регулирования, правила обращения на рынке, идентификация пищевой продукции и процессов, общие требования безопасности пищевой продукции в процессе производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013 и т.п. Общие требования к упаковке пищевой продукции (ТР ТС 005/2011). Общие требования к маркировке ТР ТС 022/2011.	2	XI	ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-3 ПК-5 ПК-8 ПК-13
2.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за оборотом пищевой продукции, нового вида, полученной с применением генной инженерии.	Современные возможности генной инженерии при производстве пищевой продукции нового вида. Актуальные проблемы оборота пищевой продукции нового вида, полученной с применениями методов генной инженерии в мире и на территории РФ. Пищевые продукты второго поколения (возможности и риски). Актуальные проблемы государственной регистрации пищевой продукции нового вида, полученной с применением методов генной инженерии. Пострегистрационный мониторинг пищевой продукции нового вида, полученной с применением методов генной инженерии. Порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы. Система контроля. Правила маркировки.	2	XI	ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-3 ПК-5 ПК-8 ПК-13 ПК-21 ПК-24
3.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за оборотом пищевой продукции, нового вида, полученной с применением нанотехнологий.	Современные возможности нанотехнологий при производстве пищевой продукции нового вида. Актуальные проблемы оборота пищевой продукции нового вида, полученной с применениями нанотехнологий в мире и на территории РФ. Ассортимент пищевой продукции (возможности и риски). Актуальные проблемы	2	XI	ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-3 ПК-5 ПК-8 ПК-13 ПК-21 ПК-24

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Результат обучения, формируемые компетенции
		государственной регистрации пищевой продукции нового вида, полученной с применением нанотехнологий. Пострегистрационный мониторинг пищевой продукции нового вида, полученной с применением нанотехнологий. Вопросы специальной маркировки пищевой продукции нового вида, полученной с применением нанотехнологий.			
4.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции, нового вида, полученной с применением методов генной инженерии и нанотехнологий.	Актуальные проблемы и порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции полученной с применением методов нанотехнологий в современных условиях развития пищевой промышленности. Система контроля. Этапы, виды и особенности процедуры санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции нового вида, полученной с применением нанотехнологий.	2	XI	ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-3 ПК-5 ПК-8 ПК-13 ПК-21 ПК-24
5.	Гигиеническая оценка и оценка экспозиции нитратов в питании населения, продовольственном сырье и пищевых продуктах.	Актуальные проблемы использования нитратов и нитритов в производстве продовольственного сырья и пищевой продукции (возможности и риски). Методы гигиенической оценки содержания нитратов. Способы идентификации. Пути миграции и влияния на здоровье различных групп населения. Оценка рисков. Система мер по снижению уровней содержания нитратов в питании различных групп населения.	2	XI	ОПК-6 ПК-8 ПК-13 ПК-24
6.	Гигиеническая оценка и оценка экспозиции токсичных элементов в питании населения, продовольственном сырье и пищевых продуктах.	Приоритетные пути контаминирования продовольственного сырья и пищевой продукции на современном этапе. Методы гигиенической оценки содержания токсичных соединений. Способы идентификации. Пути миграции и влияния на здоровье различных групп населения. Система мер по снижению уровней содержания нитратов в питании различных групп населения.	2	XI	ОПК-6 ПК-8 ПК-13 ПК-24

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Результат обучения, формируемые компетенции
Раздел 2. Актуальные направления оптимизации пищевого поведения различных групп населения.			12	XII	
7.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за оборотом специализированной пищевой продукции.	Гигиеническая характеристика специализированной пищевой продукции, в том числе диетического, лечебного и профилактического питания. Область применения, объекты технического регулирования, правила обращения на рынке, идентификация пищевой продукции и процессов, общие требования безопасности пищевой продукции в процессе производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации ТР ТС 027/2012. Порядок ведения санитарно-эпидемиологического контроля за оборотом специализированной продукции.	2	XII	ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-3 ПК-5 ПК-8 ПК-13 ПК-21 ПК-24
8.	Современные методы лабораторного контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Правовая основа ведения лабораторных исследований по оценке качества и безопасности пищевой продукции. Современные методики оценки приоритетных показателей качества и безопасности. Анализ результатов. Делопроизводство. Правила оформления экспертных заключений.	2	XII	ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-8 ПК-13 ПК-24
9.	Гигиенические требования к маркировке пищевой продукции.	Маркировка пищевых продуктов в соответствии с национальным законодательством государств – членов таможенного союза. Общие требования к маркировке пищевых продуктов. Правила использования терминов «диетический», «лечебный», «профилактический», «детский», «пробиотический», «экологически чистый продукт» «органический продукт», «продукт содержит живые генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы»; «продукт получен с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов»; "Продукт содержит компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов; «нанопродукт».	2	XII	ОПК-6 ПК-8 ПК-19 ПК-21 ПК-24
10.	Формирование медицинских и	Основы государственной политики Российской Федерации в области	2	XII	ОПК-1 ОПК-4

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Результат обучения, формируемые компетенции
	гигиенических знаний по рациональному питанию.	здорового питания населения (цели и задачи, механизм реализации, ожидаемые результаты. Федеральные, целевые, региональные программы «Оптимизация пищевого поведения различных групп населения». Центры здоровья, кабинеты медицинской профилактики, центры оздоровительного питания. Программы государственного мониторинга питания и здоровья населения на основе проведения специальных исследований индивидуального питания, в том числе групп риска (дети раннего возраста, беременные и кормящие женщины, малоимущее население), включая вопросы безопасности и развития распространенных алиментарно-зависимых состояний. Методы пропаганды здорового питания населения, в том числе с использованием средств массовой информации			ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-7
11.	Современные методы оценки пищевого статуса различных групп населения.	Оценка состояния здоровья как характеристика состояния питания. Характеристика пищевого статуса, виды и методы оценки. Антропометрические показатели. Показатели оценки функций питания. Биоимпедансметрия. Основными критериями оценки энергетической адекватности питания. Методы оценки белкового, жирового, углеводного обмена (приоритетные биомаркеры). Методы оценки обеспеченности витаминами и минеральными веществами (биомаркеры). Установление причинно-следственных связей.	2	XII	ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-7
12.	Основные направления профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний.	Роль питания в возникновении заболеваний. Социально значимые алиментарно-зависимые заболевания. Государственные программы по профилактике алиментарно-зависимых заболеваний. Основные направления, методы, особенности организации профилактики заболеваний сердечно-сосудистых заболеваний, сахарного диабета, метаболического синдрома.	2	XII	ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-7
	Всего:		24	XII	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Результат обучения, формируемые компетенции

1.6. Лабораторные практикумы рабочим учебным планом не предусмотрены.

1.7. Практические занятия

1.8. Клинические практические занятия рабочим учебным планом не предусмотрены.

1.9. Семинары

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание семинаров	Кол-во часов	Семестр	Результат обучения, формируемые компетенции
<i>Раздел 1. Актуальные подходы к оценке безопасности пищевой продукции.</i>			24	XI	
1.	Технические регламенты и единые санитарные требования Таможенного союза в сфере оборота пищевых продуктов.	Единые санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции находящейся в обороте на территории таможенного союза. Область применения, объекты технического регулирования, правила обращения на рынке, идентификация пищевой продукции и процессов, общие требования безопасности пищевой продукции в процессе производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013 и т.п. Общие требования к упаковке пищевой продукции (ТР ТС 005/2011). Общие требования к маркировке ТР ТС 022/2011.	4	XI	ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-3 ПК-5 ПК-8 ПК-13
2.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за оборотом пищевой продукции, нового вида, полученной с применением генной инженерии.	Современные возможности генной инженерии при производстве пищевой продукции нового вида. Актуальные проблемы оборота пищевой продукции нового вида, полученной с применениями методов генной инженерии в мире и на территории РФ. Пищевые продукты второго поколения (возможности и риски). Актуальные проблемы государственной регистрации пищевой продукции нового вида, полученной с применением методов генной инженерии.	4	XI	ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-3 ПК-5 ПК-8 ПК-13 ПК-21 ПК-24

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание семинаров	Кол-во часов	Семестр	Результат обучения, формируемые компетенции
		<p>Пострегистрационный мониторинг пищевой продукции нового вида, полученной с применением методов генной инженерии. Порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы. Система контроля. Правила маркировки.</p>			
3.	<p>Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за оборотом пищевой продукции, нового вида, полученной с применением нанотехнологий.</p>	<p>Современные возможности нанотехнологий при производстве пищевой продукции нового вида. Актуальные проблемы оборота пищевой продукции нового вида, полученной с применениями нанотехнологий в мире и на территории РФ. Ассортимент пищевой продукции (возможности и риски). Актуальные проблемы государственной регистрации пищевой продукции нового вида, полученной с применением нанотехнологий. Пострегистрационный мониторинг пищевой продукции нового вида, полученной с применением нанотехнологий. Вопросы специальной маркировки пищевой продукции нового вида, полученной с применением нанотехнологий.</p>	4	XI	<p>ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-3 ПК-5 ПК-8 ПК-13 ПК-21 ПК-24</p>
4.	<p>Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции, нового вида, полученной с применением методов генной инженерии и нанотехнологий.</p>	<p>Актуальные проблемы и порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции полученной с применением методов нанотехнологий в современных условиях развития пищевой промышленности. Система контроля. Этапы, виды и особенности процедуры санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции нового вида, полученной с применением нанотехнологий.</p>	4	XI	<p>ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-3 ПК-5 ПК-8 ПК-13 ПК-21 ПК-24</p>
5.	<p>Гигиеническая оценка и оценка экспозиции нитратов в питании населения, продовольственном сырье и пищевых продуктах.</p>	<p>Актуальные проблемы использования нитратов и нитритов в производстве продовольственного сырья и пищевой продукции (возможности и риски). Методы гигиенической оценки содержания нитратов. Способы идентификации. Пути миграции и влияния на здоровье различных групп населения. Оценка рисков. Система мер по снижению уровней содержания нитратов в питании</p>	4	XI	<p>ОПК-6 ПК-8 ПК-13 ПК-24</p>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание семинаров	Кол-во часов	Семестр	Результат обучения, формируемые компетенции
		различных групп населения.			
6.	Гигиеническая оценка и оценка экспозиции токсичных элементов в питании населения, продовольственном сырье и пищевых продуктах.	Приоритетные пути контаминирования продовольственного сырья и пищевой продукции на современном этапе. Методы гигиенической оценки содержания токсичных соединений. Способы идентификации. Пути миграции и влияния на здоровье различных групп населения. Система мер по снижению уровней содержания нитратов в питании различных групп населения.	4	XI	ОПК-6 ПК-8 ПК-13 ПК-24
Раздел 2. Актуальные направления оптимизации пищевого поведения различных групп населения.			24	XII	
7.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за оборотом специализированной пищевой продукции.	Гигиеническая характеристика специализированной пищевой продукции, в том числе диетического, лечебного и профилактического питания. Область применения, объекты технического регулирования, правила обращения на рынке, идентификация пищевой продукции и процессов, общие требования безопасности пищевой продукции в процессе производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации ТР ТС 027/2012. Порядок ведения санитарно-эпидемиологического контроля за оборотом специализированной продукции.	4	XII	ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-3 ПК-5 ПК-8 ПК-13 ПК-21 ПК-24
8.	Современные методы лабораторного контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Правовая основа ведения лабораторных исследований по оценке качества и безопасности пищевой продукции. Современные методики оценки приоритетных показателей качества и безопасности. Анализ результатов. Делопроизводство. Правила оформления экспертных заключений.	4	XII	ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-8 ПК-13 ПК-24
9.	Гигиенические требования к маркировке пищевой продукции.	Маркировка пищевых продуктов в соответствии с национальным законодательством государств – членов таможенного союза. Общие требования к маркировке пищевых продуктов. Правила использования терминов «диетический»,	4	XII	ОПК-6 ПК-8 ПК-19 ПК-21 ПК-24

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание семинаров	Кол-во часов	Семестр	Результат обучения, формируемые компетенции
		«лечебный», «профилактический», «детский», «пробиотический», «экологически чистый продукт» «органический продукт», «продукт содержит живые генно-инженерно-модифицированные микроорганизмы»; «продукт получен с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов»; "Продукт содержит компоненты, полученные с использованием генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов; «нанопродукт».			
10.	Формирование медицинских и гигиенических знаний по рациональному питанию.	Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения (цели и задачи, механизм реализации, ожидаемые результаты. Федеральные, целевые, региональные программы «Оптимизация пищевого поведения различных групп населения». Центры здоровья, кабинеты медицинской профилактики, центры оздоровительного питания. Программы государственного мониторинга питания и здоровья населения на основе проведения специальных исследований индивидуального питания, в том числе групп риска (дети раннего возраста, беременные и кормящие женщины, малоимущее население), включая вопросы безопасности и развития распространенных алиментарно-зависимых состояний. Методы пропаганды здорового питания населения, в том числе с использованием средств массовой информации	4	XII	ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-7
11.	Современные методы оценки пищевого статуса различных групп населения.	Оценка состояния здоровья как характеристика состояния питания. Характеристика пищевого статуса, виды и методы оценки. Антропометрические показатели. Показатели оценки функций питания. Биоимпедансметрия. Основными критериями оценки энергетической адекватности питания. Методы оценки белкового, жирового, углеводного обмена (приоритетные биомаркеры). Методы оценки обеспеченности витаминами и минеральными веществами (биомаркеры). Установление причинно-следственных связей.	4	XII	ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-7

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание семинаров	Кол-во часов	Семестр	Результат обучения, формируемые компетенции
12.	Основные направления профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний.	Роль питания в возникновении заболеваний. Социально значимые алиментарно-зависимые заболевания. Государственные программы по профилактике алиментарно-зависимых заболеваний. Основные направления, методы, особенности организации профилактики заболеваний сердечно-сосудистых заболеваний, сахарного диабета, метаболического синдрома.	4	XII	ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-7
	Всего:		48	XII	

1.10. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Формы контроля	Результат обучения, формируемые компетенции
Раздел 1. Актуальные подходы к оценке безопасности пищевой продукции.			18	XI		
1.	Технические регламенты и единые санитарные требования Таможенного союза в сфере оборота пищевых продуктов.	СРС 1. Проработка учебного материала по конспектам лекций. СРС 2. Работа с тестами и вопросами для самопроверки. СРС 3. Решение задач. СРС 4. Работа с законодательными и нормативными документами.	3	XI	Устный опрос, тестирование, проверка конспектов, проверка решения ситуационных задач	ОК-8 ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-3 ПК-5 ПК-8 ПК-13
2.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за оборотом пищевой продукции, нового вида, полученной с применением генной инженерии.	СРС 1. Проработка учебного материала по конспектам лекций. СРС 2. Работа с тестами и вопросами для самопроверки. СРС 3. Решение задач. СРС 4. Работа с законодательными и нормативными документами.	3	XI	Устный опрос, тестирование, проверка конспектов, проверка решения ситуационных задач	ОК-8 ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-3 ПК-5 ПК-8 ПК-13 ПК-21 ПК-24
3.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за оборотом пищевой	СРС 1. Проработка учебного материала по конспектам лекций. СРС 2. Работа с тестами и вопросами для самопроверки. СРС 3. Решение задач. СРС 4. Работа с	3	XI	Устный опрос, тестирование, проверка конспектов,	ОК-8 ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-3 ПК-5

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Формы контроля	Результат обучения, формируемые компетенции
	продукции, нового вида, полученной с применением нанотехнологий.	законодательными и нормативными документами.			проверка решения ситуационных задач	ПК-8 ПК-13 ПК-21 ПК-24
4.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции, нового вида, полученной с применением методов генной инженерии и нанотехнологий.	СРС 1. Проработка учебного материала по конспектам лекций. СРС 2. Работа с тестами и вопросами для самопроверки. СРС 3. Решение задач. СРС 4. Работа с законодательными и нормативными документами.	3	XI	Устный опрос, тестирование, проверка конспектов, проверка решения ситуационных задач	ОК-8 ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-3 ПК-5 ПК-8 ПК-13 ПК-21 ПК-24
5.	Гигиеническая оценка и оценка экспозиции нитратов в питании населения, продовольственным сырьем и пищевых продуктах.	СРС 1. Проработка учебного материала по конспектам лекций. СРС 2. Работа с тестами и вопросами для самопроверки. СРС 3. Решение задач. СРС 4. Работа с законодательными и нормативными документами.	3	XI	Устный опрос, тестирование, проверка конспектов, проверка решения ситуационных задач	ОК-8 ОПК-6 ПК-8 ПК-13 ПК-24
6.	Гигиеническая оценка и оценка экспозиции токсичных элементов в питании населения, продовольственным сырьем и пищевых продуктах.	СРС 1. Проработка учебного материала по конспектам лекций. СРС 2. Работа с тестами и вопросами для самопроверки. СРС 3. Решение задач. СРС 4. Работа с законодательными и нормативными документами.	3	XI	Устный опрос, тестирование, проверка конспектов, проверка решения ситуационных задач	ОК-8 ОПК-6 ПК-8 ПК-13 ПК-24
Раздел 2. Актуальные направления оптимизации пищевого поведения различных групп населения.			18	XII		
7.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за оборотом специализированной пищевой продукции.	СРС 1. Проработка учебного материала по конспектам лекций. СРС 2. Работа с тестами и вопросами для самопроверки. СРС 3. Решение задач. СРС 4. Работа с законодательными и нормативными документами.	3	XII	Устный опрос, тестирование, проверка конспектов, проверка решения ситуационных задач	ОК-8 ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-3 ПК-5 ПК-8 ПК-13 ПК-21 ПК-24
8.	Современные методы лабораторного контроля качества и	СРС 1. Проработка учебного материала по конспектам лекций. СРС 2. Работа с тестами и вопросами для самопроверки. СРС 3. Решение задач.	3	XII	Устный опрос, тестирование, проверка	ОК-8 ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-8

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Формы контроля	Результат обучения, формируемые компетенции
	безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	СРС 4. Работа с законодательными и нормативными документами.			конспектов, проверка решения ситуационных задач	ПК-13 ПК-24
9.	Гигиенические требования к маркировке пищевой продукции.	СРС 1. Проработка учебного материала по конспектам лекций. СРС 2. Работа с тестами и вопросами для самопроверки. СРС 3. Решение задач. СРС 4. Работа с законодательными и нормативными документами.	3	XII	Устный опрос, тестирование, проверка конспектов, проверка решения ситуационных задач	ОК-8 ОПК-6 ПК-8 ПК-19 ПК-21 ПК-24
10.	Формирование медицинских и гигиенических знаний по рациональному питанию.	СРС 1. Проработка учебного материала по конспектам лекций. СРС 2. Работа с тестами и вопросами для самопроверки. СРС 3. Решение задач. СРС 4. Работа с законодательными и нормативными документами.	3	XII	Устный опрос, тестирование, проверка конспектов, проверка решения ситуационных задач	ОК-8 ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-7
11.	Современные методы оценки пищевого статуса различных групп населения.	СРС 1. Проработка учебного материала по конспектам лекций. СРС 2. Работа с тестами и вопросами для самопроверки. СРС 3. Решение задач. СРС 4. Работа с законодательными и нормативными документами.	3	XII	Устный опрос, тестирование, проверка конспектов, проверка решения ситуационных задач	ОК-8 ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-7
12.	Основные направления профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний.	СРС 1. Проработка учебного материала по конспектам лекций. СРС 2. Работа с тестами и вопросами для самопроверки. СРС 3. Решение задач. СРС 4. Работа с законодательными и нормативными документами.	3	XII	Устный опрос, тестирование, проверка конспектов, проверка решения ситуационных задач	ОК-8 ОПК-1 ОПК-4 ОПК-6 ПК-1 ПК-2 ПК-7
	Всего:		36	XII		

2. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

2.1. Виды образовательных технологий

Изучение дисциплины «Актуальные вопросы гигиены питания» проводится в виде аудиторных занятий (лекций, семинаров) и самостоятельной работы студентов. Основное учебное время выделяется на семинары. Работа с учебной литературой рассматривается как вид учебной работы по дисциплине и выполняется в пределах часов, отводимых на её изучение. Каждый обучающийся обеспечивается доступом к библиотечным фондам ВУЗа и доступом к сети Интернет (через библиотеку).

В образовательном процессе на кафедре используются:

1. Игра – ролевая имитация студентами реальной профессиональной деятельности с выполнением функций врача и пациента: ролевые учебные игры «Врач – пациент», «Консилиум».
2. Контекстное обучение – мотивация студентов к усвоению знаний путем выявления связей между конкретным знанием и его применением: обучение с использованием синдромно-нозологического принципа.
3. Обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации и собственного опыта с предметом изучения.
4. Мастер-классы: передача мастером ученикам опыта, мастерства, искусства, чаще всего путём прямого и комментированного показа приёмов работы: демонстрация методик субъективного и объективного исследования пациента.

2.2. Занятия, проводимые в интерактивной форме

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется стандартом (должен составлять не менее 20%) и фактически составляет 29,2% от аудиторных занятий, т.е. 14 часов.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид учебных занятий	Кол-во час	Методы интерактивного обучения	Кол-во час
1	Актуальные подходы к оценке безопасности пищевой продукции	семинары	24	метод малых групп, составление документов; анализ конкретных ситуаций, разбор случаев из практики, ученик в роли учителя	7
2	Актуальные направления оптимизации пищевого поведения различных групп населения	семинары	24	метод малых групп, составление документов; анализ конкретных ситуаций, разбор случаев из практики, ученик в роли учителя	7
	Итого:		48		14

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Виды и формы контроля знаний

Результаты освоения (знания, умения, владения)	Виды контроля	Формы контроля	Охватываемые разделы
ОК-8	Предварительный	Устный опрос	1-2
	Текущий	Устный опрос, письменные работы	
ОПК-1	Предварительный	Устный опрос	1-2
	Текущий	Устный опрос, письменные работы	
	Промежуточная аттестация	Зачет по дисциплине	
ОПК-4	Предварительный	Устный опрос	1-2
	Текущий	Устный опрос	
ПК-1	Текущий	Устный опрос, письменные работы	1-2
	Промежуточная аттестация	Зачет по дисциплине	
ПК-2	Текущий	Устный опрос, письменные работы	1-2
	Промежуточная аттестация	Зачет по дисциплине	
ПК-3	Текущий	Устный опрос, письменные работы	1-2
	Промежуточная аттестация	Зачет по дисциплине, комплексные ситуационные задания	
ПК-5	Текущий	Устный опрос, письменные работы	1-2
	Промежуточная аттестация	Зачет по дисциплине, комплексные ситуационные задания	
ПК-7	Текущий	Устный опрос, письменные работы	1-2
	Промежуточная аттестация	Зачет по дисциплине, комплексные ситуационные задания	
ПК-8	Текущий	Устный опрос, письменные работы	1-2
	Промежуточная аттестация	Зачет по дисциплине, комплексные ситуационные задания	
ПК-13	Текущий	Устный опрос, письменные работы	1-2
	Промежуточная аттестация	Зачет по дисциплине, комплексные ситуационные задания	
ПК-19	Текущий	Устный опрос, письменные работы	1-2
	Промежуточная аттестация	Зачет по дисциплине, комплексные ситуационные задания	
ПК-21	Текущий	Устный опрос, письменные работы	1-2
	Промежуточная аттестация	Зачет по дисциплине, комплексные ситуационные задания	
ПК-24	Текущий	Устный опрос, письменные работы	1-2
	Промежуточная аттестация	Зачет по дисциплине, комплексные ситуационные задания	

3.2. Контрольно-диагностические материалы

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 проводится промежуточный контроль знаний с использованием тестового контроля, проверкой практических умений и решением ситуационных задач.

Итоговыми формами контроля на XI и XII семестрах являются зачетные занятия. Зачетные занятия проводятся в 2 этапа:

- тестирование (2 варианта по 25 тестов разных типов);
- устный опрос по вопросам, включенным в список для подготовки к зачету (по 50 вопросов в каждом семестре).

Критерии оценок при собеседовании и аттестации практических навыков и умений по дисциплине «Актуальные вопросы гигиены питания» и требования к студентам следующие:

«ОТЛИЧНО» - студент владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает категории и проблемы дисциплины, самостоятельно и в логической последовательности излагает изученный материал, выделяя при этом самое существенное, четко формулирует ответы на заданные вопросы, логически решает ситуационные задачи, применяя законодательные, нормативные, методические документы по дисциплине, показывает определенный уровень гигиенического мышления и знакомство с основной и дополнительной литературой.

«ХОРОШО» - студент владеет знаниями предмета почти в полном объеме с требованиями учебной программы, излагает материал без серьезных проблем и ошибок, логично и правильно отвечает на поставленные вопросы, умеет решать ситуационные задачи, показывая знания и способность применять законодательную, нормативно-методическую документацию по дисциплине и знакомство с учебной литературой.

«УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине, но проявляет затруднения, как в уровне самостоятельного мышления, так и при ответах на вопросы, излагает материал непоследовательно или неточно, умеет решать ситуационные задачи, но недостаточно четко ориентируется в вопросах применения документов санитарного законодательства.

Критерии оценок тестирования на зачетном занятии и курсовом экзамене по гигиене питания следующие:

«отлично»	91 и больше (91% – 100%)
«хорошо»	81 и больше (90% - 81%)
«удовлетворительно»	71 и больше (80% -71%)
«неудовлетворительно»	меньше 71 (70% и меньше)

4.2.1. Список вопросов для подготовки к зачётным занятиям (в полном объёме):

Вопросы к итоговым занятиям

1. Актуальные вопросы применения пищевой продукции нового вида полученной с применением методов генной инженерии.
2. Актуальные вопросы применения пищевой продукции нового вида полученной с применением методов нанотехнологий.
3. Актуальные вопросы применения специализированной пищевой продукции.
4. Современные подходы к санитарно-эпидемиологической экспертизе пищевой продукции нового вида.
5. Основные принципы системы ХАССП.
6. Оценка величины экспозиции, ее частоты, продолжительности воздействия.
7. Оценка зависимости «доза-ответ» для канцерогенных и неканцерогенных веществ.
8. Характеристика риска (расчет индивидуального канцерогенного, относительного и абсолютного популяционного рисков).
9. Определение вклада от воздействия канцерогенного вещества, поступающего с пищевыми продуктами, в онкологическую заболеваемость.

10. Показатели, используемые для установления причинно-следственных связей между состоянием здоровья и фактором питания.
11. Определение и цель производственного контроля на пищевых предприятиях.
12. Объекты производственного контроля на пищевых производствах.
13. Направления и объем производственного контроля.
14. Номенклатура, и объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний.
15. Требования к программе производственного контроля.
16. Составление программа производственного контроля.
17. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля.
18. Организация надзора за осуществлением производственного контроля.
19. Маркировка пищевой продукции.
20. Теоретические и методические основы ведения лабораторного контроля качества продовольственного сырья и продуктов питания.
21. Современные методы оценки пищевого статуса различных групп населения.
22. Гигиеническая оценка экспозиции токсических элементов в питании населения, в продовольственном сырье и пищевой продукции.
23. Актуальные вопросы гигиенического воспитания и обучения различных групп населения по вопросам рационального питания.
24. Основные направления по созданию функциональных пищевых продуктов.
25. Основные направления профилактики алиментарно-зависимых инфекционных заболеваний.
26. Основные направления профилактики алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний.
27. Актуальные вопросы маркировки пищевой продукции.
28. Особенности федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания в современных условиях.
29. Актуальные методы санитарно-гигиенических лабораторных исследований продовольственного сырья и пищевой продукции.
30. Методология оценки риска в области гигиены питания.
31. Основные направления государственной политики в области здорового питания.

4.2.2. Тестовые задания предварительного контроля (примеры):

1. К заменимым аминокислотам относится:
 - А) триптофан
 - Б) метионин
 - В) глутаминовая кислота
 - Г) аргинин
 - Д) валин
2. К регулируемым энерготратам организма относятся:
 - А) основной обмен
 - Б) СДП
 - В) затраты на умственную работу
 - Г) затраты на физическую работу
3. К макроэлементам относятся:
 - А) селен
 - Б) йод
 - В) железо
 - Г) кальций

Д) медь

Эталон ответа:

1. В
2. В Г
3. В Г

4.2.3. Тестовые задания текущего контроля (примеры):

Выбрать единственный правильный ответ:

1. Соблюдение принципа поточности технологического процесса на пищевых объектах заключается:

- 1) в изоляции потока продуктов и сырья от движения посетителей
- 2) в отсутствии общих, встречных, перекрещивающихся потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и не пищевых продуктов
- 3) в изоляции потока продуктов от не пищевых грузов
- 4) в отсутствии общих потоков движения персонала и посетителей

2. К размещению охлаждающих камер на предприятиях общественного питания предъявляют следующее требование:

- 1) необходимо объединять охлаждающие камеры в единый блок с общим тамбуром
- 2) не разрешается размещение охлаждающих камер в подвальном помещении
- 3) не допускается размещение охлаждающих камер над помещениями с повышенной температурой
- 4) не допускается размещения охлаждающих камер под жилыми помещениями (если пищевой объект размещен в жилом доме)
- 5) не допускается размещение охлаждающих камер под помещениями с повышенной влажностью

3. К показателям эффективности пастеризации молока относятся все кроме следующего:

- 1) КМАФАнМ (КОЕ/г)
- 2) содержание БГКП (г/мл)
- 3) проба на фосфатазу
- 4) проба на пероксидазу
- 5) кислотность

4. Лабораторный контроль за С-витаминизацией готовых блюд осуществляется:

- 1) в детских дошкольных учреждениях
- 2) в общеобразовательных школах
- 3) в школах-интернатах
- 4) в столовых открытого типа
- 5) в детских домах

5. Алиментарные факторы риска развития заболеваний ЖКТ:

- 1) нарушение режима питания
- 2) высокое потребление кисломолочных продуктов
- 3) низкое содержание в питании овощей и фруктов
- 4) злоупотребление жирной пищей
- 5) злоупотребление острыми блюдами

Эталон ответа:

1. 1,4
2. 2,3
3. 3
4. 4
5. 1,3,4,5

4.2.4. Тестовые задания промежуточного контроля (примеры):

Выбрать единственный неправильный ответ:

1. Алиментарные факторы риска заболеваний ССС:

- а) редкие приемы пищи
- б) частые приемы пищи
- в) недостаток витаминов С, В₁, В₂, РР, А
- г) недостаток липотропных факторов в питании
- д) дефицит калия, магния, йода, цинка

2. Диетические приемы антиаллергической направленности:

- а) ограничение в диете простых сахаров
- б) увеличение в диете растительного белка
- в) исключение бульонов и соусов
- г) увеличение в диете витаминов С и Р
- д) обогащение диеты кальцием

3. Диетическое питание при ожирении строится на основании следующих принципов:

- а) ограничение в рационе белков
- б) снижение калорийности пищевого рациона
- в) ограничение в рационе легко усваиваемых углеводов
- г) ограничение в рационе жиров
- д) дробное питание

4.2.5. Ситуационные задачи (примеры):

Ситуационная задача №1

В соответствии с планом проведения мероприятий по контролю соблюдения санитарного законодательства проведено санитарно-эпидемиологическое обследование цеха производства молочной продукции. В ходе осуществления надзорных мероприятий производителем была представлена рабочая программа производственного контроля.

Необходимо:

1. Назвать все возможные объекты производственного контроля на указанном производстве.
2. Охарактеризовать требования к программе производственного контроля.
3. Дать оценку полноте и порядку организации производственного контроля.

Рабочая программа проведения производственного контроля

Наименование мероприятий	Периодичность
1. Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств, для обработки инвентаря и правильность их использования.	постоянно
2. Проверка температуры воздуха внутри ежедневно холодильного оборудования.	ежедневно
3. Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров.	постоянно
4. Выявление сотрудников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов, направление их на лечение и санацию.	постоянно
5. Документальная и органолептическая проверка качества поступающей продукции, а также условий её хранения и использования.	постоянно
6. Проверка качества и своевременность уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты, соблюдения правил личной гигиены.	постоянно
7. Контроль показателей качества молока при приемке (кислотность, органолептические показатели температура).	ежедневно в каждой партии
8. Контроль показателей качества выпускаемой продукции (органолептические показатели, массовая доля жира).	ежедневно в каждой партии

Ситуационная задача №2

Требуется провести санитарно-эпидемиологическую экспертизу о соответствии имеющейся информации для потребителей на упаковке пшеничного хлеба «Семейный» требованиям законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Наносимая на упаковку информация прилагается.

Необходимо:

1. Назвать объекты санитарно-эпидемиологической экспертизы в данной ситуации.
2. Указать основание для проведения необходимой санитарно-эпидемиологической экспертизы.
3. Перечислить требования, предъявляемые к информации, наносимой на упаковку пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. Перечислить обязательные для использования документы при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы информации на упаковке пищевой продукции.
5. Дать заключение о соответствии требованиям представленного макета.

Хлеб пшеничный «Семейный»

Произведено: г.Н-ск, хлебзавод №7

Масса нетто: 0,4 кг

Состав продукта: мука пшеничная 1 сорта, солод ржаной, вода питьевая, сахар, дрожжи, маргарин, соль поваренная пищевая, смесь специй.

Пищевая ценность: в 100 г. продукта содержится белков – 7,7 г., жиров – 2,2

г., углеводов – 52 г. энергетическая ценность 245 ккал.

Срок хранения: 72 часа

Дата выработки и упаковки указаны на клипсе.

Хлеб пшеничный «Семейный» изготовлен в соответствии: ГОСТ Р 52462-2005

Эталон ответа к задаче №2

1. Объектами санитарно-эпидемиологической экспертизы являются сама упаковка (ПЭТ пакет), поскольку информация наносится непосредственно не неё, и маркировка хлеба пшеничного «Семейного».
2. Основанием для проведения таких санитарно-эпидемиологических экспертиз может быть предписание территориального отдела Роспотребнадзора за подписью главного санитарного врача территории или его заместителя.
3. Перечень обязательных документов, которые использовались для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы:
 - ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя, Общие требования»;
4. В перечень информации, наносимой на упаковку пищевой продукции входят:
 1. Наименование продукта
 2. Наименование и местонахождение изготовителя
 3. Масса нетто
 4. Состав продукта
 5. Пищевая ценность
 6. Условия хранения
 7. Срок годности или срок хранения
 8. Дата изготовления и дата упаковывания
 9. Обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт
 10. Информации о подтверждении соответствия
5. = Адрес производителя указан не полностью. Требуется указать улицу расположения хлебозавода и контактный телефон.
 - = В составе продукта указана смесь специй, но конкретно неизвестно, что входит в состав этой смеси.
 - = Необходимо указывать не только срок хранения, но и обязательный режим. Для хлеба режим хранения должен быть следующим: «Хранить в сухом, чистом, хорошо вентилируемом помещении при t° не ниже $+6^{\circ}\text{C}$ ».
 - = Необходимо нанесение информации о подтверждении соответствия (знак РСТ. о добровольной сертификации продукта).

Темы для самостоятельной работы студентов

1. Госсанэпиднадзор за действующими пищевыми объектами.
2. Госсанэпиднадзор за проектированием, реконструкцией и модернизацией пищевых объектов.
3. Предприятия общественного питания.
4. Предприятия продовольственной торговли.
5. Предприятия пищевой промышленности.
6. Госсанэпиднадзор за применением пищевых добавок.
7. Транспортировка пищевых продуктов.
8. Санитарно-эпидемиологический надзор за питанием различных групп населения.
9. Контроль за витаминизацией готовых блюд и пищевых продуктов массового потребления.

Критерии оценок по дисциплине

Характеристика ответа	Оценка ECTS	Баллы в РС	Оценка итоговая
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знания об объекте демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	A	100-96	5 (5+)
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знания об объекте демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	B	95-91	5
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. В ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя.	C	90-86	4 (4+)
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.	C	85-81	4
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако, допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	D	80-76	4 (4-)
Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	E	75-71	3 (3+)
Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	E	70-66	3
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	E	65-61	3 (3-)
Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотна. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.	F _x	60-41	2 Требуется передача
Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	F	40-0	2 Требуется повторное изучение материала

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ У ВЫПУСКНИКОВ МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ФАКУЛЬТЕТА

Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня
<p>Пороговый уровень</p>	<p>Имеет представление об основных сферах применения знаний по гигиене питания о современном состоянии гигиены питания о существующих подходах к анализу гигиенических проблем в области питания</p> <p>Знает основные гигиенические понятия, определения, термины (понятийный материал) по гигиене питания факты, объекты, явления в гигиене питания (фактологический материал) принципы, правила, теории, законы, связи между элементами, процессы, функции, состояния систем модели, схемы, структуры, описывающие объекты, принципы профилактики пищевых отравлений и алиментарно-зависимых заболеваний методы, способы, приемы, средства, алгоритмы решения профессиональных задач границы, пределы, возможности применяемых методов, способов и методик оценки</p> <p>Умеет рассчитывать, определять, измерять характеристики, свойства, параметры в гигиене питания классифицировать, систематизировать факты, системы, признаки использовать правила, теории, законы, принципы при решении ситуационных задач оформлять, описывать, характеризовать сведения, факты, результаты санитарно-эпидемиологических экспертиз</p> <p>Владеет навыками работы с учебным оборудованием, стандартным программным обеспечением</p>
<p>Повышенный уровень <i>(в дополнение к пороговому уровню)</i></p>	<p>Знает подходы к анализу различных факторов окружающей среды</p> <p>Умеет интерпретировать результаты санитарно-гигиенических исследований, разъяснять смысл понятий, принципов, законов выбирать способы, алгоритмы решения гигиенических задач прогнозировать, моделировать изменение состояний, параметров, характеристик, результаты экспериментов, последствия адаптировать, изменять, дополнять методы, способы, приемы, алгоритмы для решения практических задач в области гигиены питания формулировать предположения о причинах ситуаций, состояний, событий, тенденциях их развития выявлять взаимоотношений между фактором питания и состоянием здоровья (причина, следствие, цель, средство, функция)</p> <p>Владеет опытом наблюдения и первичного исследования, выступления на научно-практических конференциях</p>

4.3. Оценочные средства, рекомендуемые для включения в фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации (ГИА)

Дисциплина «Актуальные вопросы гигиены питания» является часть комплексного междисциплинарного экзамена итоговой государственной аттестации выпускников медико-профилактического факультета «Гигиена и эпидемиология».

1. Тестовые задания к ГИА

1 Допускается расхождение лабораторных и расчетных данных при оценке фактического питания:

- 1) до 10%
- 2) 10 – 15%
- 3) 15 – 20%
- 4) 20 – 25%
- 5) свыше 25%

2 Санитарно-эпидемиологическая экспертиза – это:

- 1) деятельность ЦГиЭ по подготовке документа, удостоверяющего соответствие (несоответствие) государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам;
- 2) совместная деятельность ФС РПН и ее территориальных органов, ЦГиЭ, а также других аккредитованных организаций по установлению вредного воздействия на человека факторов среды обитания;
- 3) совместная деятельность ФС РПН и ее территориальных органов, ЦГиЭ, а также других аккредитованных организаций по установлению соответствия проектной и иной документации, объектов, хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг государственным санитарно – эпидемиологическим правилам и нормативам;
- 4) совместная деятельность ФС РПН и ее территориальных органов, ЦГиЭ, а также других аккредитованных организаций по установлению степени вредного воздействия факторов окружающей среды на здоровье и прогнозирования санитарно – эпидемиологической обстановки.

3 Под качеством пищевых продуктов понимают:

- 1) отсутствие постороннего запаха и привкуса
- 2) эпидемиологическую безопасность
- 3) совокупность свойств, характеризующих химическую безвредность и эпидемиологическую безопасность
- 4) совокупность свойств, обуславливающих потребительские свойства, биологическую ценность и безопасность для человека

4 Производственный контроль на пищевых объектах осуществляется:

- 1) сотрудниками Центров гигиены и эпидемиологии
- 2) специалистами территориальных отделов Роспотребнадзора
- 3) индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами, организующими данное производство
- 4) общественными организациями

5 При проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции, исследований, испытаний и иных видов оценок, следует руководствоваться документами:

- 1) Федеральный закон № 294-ФЗ

- 2) Приказ Роспотребнадзора № 224
- 3) Постановление Правительства РФ № 1263
- 4) Технический регламент Таможенного союза № 005/2011

Эталоны ответов к тестовым заданиям ГИА

1. 2
2. 3
3. 4
4. 3
5. 2

ЗАДАЧА № 1

Требуется провести санитарно-эпидемиологическую экспертизу нового вида отечественного пищевого продукта, внедряемого в производство.

Необходимо:

- 1) Назвать порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы новых видов пищевой продукции.
- 2) Назвать показатели, по которым ведется оценка новых видов пищевой продукции.
- 3) Назвать гигиенические требования безопасности пищевых продуктов.
- 4) Назвать документ, который выдается по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы.

ЗАДАЧА № 2

При проведении санитарно-эпидемиологического обследования предприятия торговли установлено нарушение сроков годности пищевого продукта.

Необходимо:

- 1) Назвать, какие оперативные действия обязан предпринять специалист в данной ситуации.
- 2) Указать официальные документы, регламентирующие действия специалиста в данной ситуации.
- 3) Указать документы, которые должны быть оформлены в этом случае.
- 4) Назвать, к какой ответственности привлекаются юридические и физические лица за подобное нарушение санитарных правил.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ У
ВЫПУСКНИКОВ МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ФАКУЛЬТЕТА ПО
АКТУАЛЬНЫМ ВОПРОСАМ ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ**

Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня
Пороговый уровень	<p><i>Имеет представление</i> об основных сферах применения знаний по гигиене питания о современном состоянии гигиены питания о существующих подходах к анализу гигиенических проблем в области питания</p> <p><i>Знает</i> основные гигиенические понятия, определения, термины (понятийный материал) по гигиене питания факты, объекты, явления в гигиене питания (фактологический материал)</p>

	<p>принципы, правила, теории, законы, связи между элементами, процессы, функции, состояния систем модели, схемы, структуры, описывающие объекты, принципы профилактики пищевых отравлений и алиментарно-зависимых заболеваний</p> <p>методы, способы, приемы, средства, алгоритмы решения профессиональных задач</p> <p>границы, пределы, возможности применяемых методов, способов и методик оценки</p> <p>Умеет</p> <p>рассчитывать, определять, измерять характеристики, свойства, параметры в гигиене питания</p> <p>классифицировать, систематизировать факты, системы, признаки</p> <p>использовать правила, теории, законы, принципы при решении ситуационных задач</p> <p>оформлять, описывать, характеризовать сведения, факты, результаты санитарно-эпидемиологических экспертиз</p> <p>Владеет навыками</p> <p>работы с учебным оборудованием, стандартным программным обеспечением</p>
<p>Повышенный уровень (в дополнение к пороговому уровню)</p>	<p>Знает</p> <p>подходы к анализу различных факторов окружающей среды</p> <p>Умеет</p> <p>интерпретировать результаты санитарно-гигиенических исследований, разъяснять смысл понятий, принципов, законов</p> <p>выбирать способы, алгоритмы решения гигиенических задач</p> <p>прогнозировать, моделировать изменение состояний, параметров, характеристик, результаты экспериментов, последствия</p> <p>адаптировать, изменять, дополнять методы, способы, приемы, алгоритмы для решения практических задач в области гигиены питания</p> <p>формулировать предположения о причинах ситуаций, состояний, событий, тенденциях их развития</p> <p>выявлять взаимоотношений между фактором питания и состоянием здоровья (причина, следствие, цель, средство, функция)</p> <p>Владеет</p> <p>опытом наблюдения и первичного исследования, выступления на научно-практических конференциях</p>

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Информационное обеспечение дисциплины.

№ п/п	Наименование и краткая характеристика библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, в том числе электронно-библиотечных систем и электронных образовательных ресурсов (электронных изданий и информационных баз данных)	Количество экземпляров, точек доступа
	ЭБС:	
1.	Электронная библиотечная система «Консультант студента» [Электронный ресурс]/ ООО «ИПУЗ» г. Москва.- Режим доступа: http://www.studmedlib.ru -карты индивидуального доступа.	1 По договору Срок оказания услуги 01.01.2017-31.12.2017
2	Консультант врача. Электронная медицинская библиотека [Электронный ресурс] / ООО ГК «ГЭОТАР». – М., 2016. – Режим доступа: http://www.rosmedlib.ru – с личного IP-адреса по логину и паролю.	1 По договору Срок оказания услуги 01.01.2017-31.12.2017
3	Электронная библиотечная система «Букап» [Электронный ресурс]/ООО «Букап» г. Томск.- Режим доступа: http://www.books-up.ru - через IP-адрес университета, с личного IP адреса по логину и паролю.	1 По договору Срок оказания услуги 01.01.2017-31.12.2017
4.	Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]. / ИТС «Контекстум» г. Москва.- Режим доступа. http://www.rusont.ru через IP-адрес университета.	1 По договору Срок оказания услуги 01.01.2017-31.12.2017
5.	Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» [Электронный ресурс]/ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» г. Москва.- Режим доступа: http://www.biblio-online.ru - через IP адреса университета, с личного IP-адреса по логину и паролю.	1 По договору Срок оказания услуги 01.01.2017-31.12.2017
6.	Информационно-справочная система «Кодекс» с базой данных № 89781 «Медицина и здравоохранение» [Электронный ресурс]/ООО «КЦНТД».- г. Кемерово.- Режим доступа: через IP-адрес университета.	1 По договору Срок оказания услуги 01.01.2017-31.12.2017
7.	Электронная библиотека КемГМУ	on-line

5.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

№ п/п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы	Шифр библиотеки КемГМУ	Гриф	Число экз. выделяемое библиотекой на данный поток студентов	Число студентов на данном потоке
	Основная литература				
1.	Королев, А. А. Гигиена питания : учебник для студентов, обучающихся по специальности "Медико-профилактическое дело" / А. А. Королев. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия, 2014. – 543 с.	613 К 682	ФИРО	30	30
	Дополнительная литература				
2	Гигиена : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Лечебное дело", "Педиатрия" : в 2 т. / под ред. Ю. П. Пивоварова. - Москва : Академия. – Т. 1 / [Ю. П. Пивоваров, В. В. Королик, Л. С. Зиневич]. - 2-е изд., стереотип. - 2014. – 315 с.	613 Г 463	ФИРО	30	30
3	Большаков, А. М. Общая гигиена : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 060301.65 "Фармация" / А. М. Большаков. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2014. – 424 с.	613 Б 799		28	30
4	Пивоваров, Ю.П. Гигиена и основы экологии человека : учебник для студентов медицинских вузов, обучающихся по специальностям "Лечебное дело", "Педиатрия" / Ю. П. Пивоваров, В. В. Королик, Л. С. Зиневич ; под ред. Ю. П. Пивоварова. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2010. - 528 с.	613 П 320	МО и науки РФ	1	30
5	Барановский, А. Ю. Ошибки диетологии : (решение трудных проблем в питании здорового и больного человека) / А. Ю. Барановский, Л. И. Назаренко. - СПб. : Издат. дом СПбМАПО, 2011. – 735 с.	615.8 Б 242		1	30
6	Кильдиярова, Р. Р. Питание здорового и больного ребенка : учебное пособие / Р. Р. Кильдиярова. - Москва : МЕДпресс-информ, 2014. - 127 с.	616-053.2/.7 К 395		1	30
7	Конь, И. Я. Питание беременных женщин, кормящих матерей и детей 1-го года жизни : справочное издание / И. Я. Конь, М. В. Гмошинская, Т. В. Абрамова. - М. : МЕДпресс -информ, 2014. - 151 с.	618 К 654		1	30

№ п/п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы	Шифр библиотеки КемГМУ	Гриф	Число экз. выделяемое библиотекой на данный поток студентов	Число студентов на данном потоке
8	Морозов, М. А. Здоровый образ жизни и профилактика заболеваний : учебное пособие / М. А. Морозов. - СПб. : СпецЛит, 2012. - 167 с.	613 М 801		1	30
9	Королев, А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей [Электронный ресурс] / А. А. Королев - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624с. - URL: «Консультант врача. Электронная медицинская библиотека» http://www.rosmedlib.ru				30
10	Общая гигиена. Социально-гигиенический мониторинг [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Медико-профилактическое дело" по дисциплине "Общая гигиена, социально-гигиенический мониторинг / П. И. Мельниченко и др. ; под ред. П. И. Мельниченко ; М-во здравоохранения Рос. Федерации, Первый Моск. гос. мед. ун-т им. И. М. Сеченова. - Москва : Практическая медицина, 2015. - 511 с. : ил. - (Учебник для студентов медицинских вузов). - Библиогр.: с. 509-511	613 О-280	МО и науки РФ	30	30
11	Общая гигиена, социально-гигиенический мониторинг: руководство к практическим занятиям. Раздел "Общая гигиена" [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 060105 "Медико-профилактическое дело" / П. И. Мельниченко и др. ; М-во здравоохранения Рос. Федерации, Первый Моск. гос. мед. ун-т им. И. М. Сеченова. - Москва : Практическая медицина, 2014. - 330 с. : ил. - (Учебная литература для студентов медицинских вузов). - Библиогр.: с. 328-330.	613 О-280	МО и науки РФ	30	30
12	Гигиена с основами экологии человека [Электронный ресурс] : учебник / Под ред. Мельниченко П.И. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2013. - URL: ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» http://www.studmedlib.ru/				30
13	Гигиена и экология человека [Электронный ресурс] : учебник / Архангельский В.И., Кириллов В.Ф. -				30

№ п/п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы	Шифр библиотеки КемГМУ	Гриф	Число экз. выделяемое библиотекой на данный поток студентов	Число студентов на данном потоке
	М. : ГЭОТАР-Медиа, 2013. -URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» http://www.studmedlib.ru/ Гриф: Минобрнауки России				
14	Гигиена детей и подростков [Электронный ресурс] : учебник / Кучма В.Р. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015. -URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» http://www.studmedlib.ru/				30
15	Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям [Электронный ресурс] : учебное пособие / Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015. -URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» http://www.studmedlib.ru/		УМО		30
16	Общая гигиена [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Большаков. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. -URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» http://www.studmedlib.ru/		МО и науки РФ		30
	Методические разработки кафедры				
17	Питание детей и подростков [Текст] : учебное пособие по основным образовательным программам высшего образования-подготовки кадров высшей квалификации по программам ординатуры по специальностям: гигиена детей и подростков, общая гигиена, гигиеническое воспитание / Н. В. Тепешкина [и др.]; под ред. Н. В. Тепешкиной, Е. В. Коськиной ; Кемеровская государственная медицинская академия,	613 П 352	УМО		30

№ п/ п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы	Шифр библиотеки КемГМУ	Гриф	Число экз. выделяе мое библиот екой на данный поток студент ов	Число студентов на данном потоке
	Новокузнецкий институт усовершенствования врачей МЗ РФ. - Новокузнецк ; Кемерово : [б. и.], 2014. - 160 с.				

Лист изменений и дополнений РП

Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины

_____ (указывается индекс и наименование дисциплины по учебному плану)
На 20__ - 20__ учебный год.

Регистрационный номер РП _____ .

Дата утверждения «__»_____ 201_г.

Перечень дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу	РП актуализирована на заседании кафедры:		
	Дата	Номер протокола заседания кафедры	Подпись заведующего кафедрой
В рабочую программу вносятся следующие изменения 1.; 2..... и т.д. или делается отметка о нецелесообразности внесения каких-либо изменений на данный учебный год			