

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Кемеровский государственный медицинский университет»  
 Министерство здравоохранения Российской Федерации  
 (ФГБОУ ВО КемГМУ Минздрава России)

УТВЕРЖДАЮ:  
 Проректор по учебной работе

*Е.В. Коськина*

д.м.н., профессор Коськина Е.В.

« 3 » *Март* 20 19 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ГИГИЕНА 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		Лекций, ч	Лаб. практикум, ч	Практ. занятий ч	Клинических практ. занятий ч	Семинаров, ч	СРС, ч	КР, ч	Экзамен, ч	Форма промежуточного контроля (экзамен/зачет)
	зач. ед.	ч.									
УШ	2	72	8		40			24			
ІХ	3	108	12		60			36			
Х	4	108	12		60			36		36	экзамен
<b>Итого</b>	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>32</b>		<b>160</b>			<b>96</b>		<b>36</b>	<b>экзамен</b>

Рабочая программа дисциплины «Гигиена питания» 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 № 552 от «15» июня 2017 года, зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации «5» июля 2017 года (регистрационный номер 47305 от 05.07.2017г.) и учебным планом по специальности 32.05.01 «Медико-профилактическое дело», утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО КемГМУ Минздрава России «28» 02 2019.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гигиены, протокол № 10 от «31» 05 2019

Рабочую программу разработали: заведующая кафедрой, д.м.н., проф. Е.В. Коськина, доцент кафедры, к.м.н. О.П. Власова, доцент кафедры к.м.н., доцент Е.М. Ситникова

Рабочая программа согласована с деканом медико-профилактического факультета, к.м.н., доц. Л.П. Почуева Л.П. Почуева «18» 06 2019 г.

Рабочая программа одобрена ЦМС ФГБОУ ВО КемГМУ Минздрава России «27» 06 2019 г. Протокол № 6

Рабочая программа зарегистрирована в учебно-методическом управлении Регистрационный номер 75  
Начальник УМУ, д.м.н., доцент Л.А. Леванова Л.А. Леванова «27» 06 2019 г.

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

### 1.1. Цели и задачи освоения дисциплины

1.1.1. Целью освоения дисциплины «Гигиена питания» является - овладение теоретическими и методическими основами гигиены питания, профилактики наиболее распространенных алиментарно-зависимых массовых неинфекционных и инфекционных заболеваний, алгоритмом осуществления деятельности по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области создания здорового и безопасного питания, сохранения и укрепления здоровья.

#### 1.1.2. Задачи дисциплины:

- приобретение знаний и теоретических положений гигиены питания;
- усвоение методических и организационных основ гигиены питания;
- знание современных средств и методов гигиены питания с доказательными данными об их потенциальной и фактической эффективности;
- ознакомление с основными принципами проведения и организации профилактики алиментарно-зависимых массовых неинфекционных и инфекционных заболеваний;
- овладение методологией государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области обеспечения санитарно-эпидемиологических требований к питанию населения, процессам производства пищевых продуктов, оборудованию, хранению, реализации и медицинской профилактике алиментарно-зависимых заболеваний.
- освоение общих принципов государственного регулирования в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, включая методологию гигиенического нормирования контаминантов, государственное лицензирование отдельных видов деятельности, сертификацию отдельных видов продукции, работ и услуг и государственную регистрацию веществ и продукции, представляющих потенциальную опасность для человека.
- приобретение практических навыков работы с нормативными правовыми актами, регулирующими общественные отношения в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
- овладение общей методологией проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок в гигиене питания, основанных на принципах и методах научной доказательности, в том числе гигиенической экспертизы пищевых продуктов, оценки и управления рисками, оценке соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям проектов строительства и реконструкции пищевых объектов и программ производственного контроля.
- освоение методов решения экспертных, управленческих, информационных и научных задач в области гигиены питания, а также профилактики алиментарно-зависимых заболеваний у различных групп населения.
- овладение практическими навыками планирования, организации и проведения мероприятий по государственному санитарно-эпидемиологическому надзору за соблюдением санитарного законодательства в области гигиены питания.

- приобретение знаний и практических навыков консультирования, информирования, гигиенического воспитания и обучения работников и специалистов по вопросам гигиены питания, включая разработку и оценку эффективности оздоровительных программ и программ производственного контроля.

- овладение практическими навыкам правоприменительной практики в работе специалиста отдела надзора за питанием населения, правовыми и организационными основами деятельности в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей.

- формирование умений изучения научной литературы, статей и других источников медицинской информации.

## **1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

1.2.1. Дисциплина относится к обязательной части.

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

Биология, введение в специальность «Гигиена», основы доказательной медицины, история медицины, патологическая физиология, биохимия, философия, биоэтика, латинский язык, фармакология, микробиология, информатика, медицинская информатика, правовые основы госсанэпиднадзора, гигиена.

1.2.3. Изучение дисциплины необходимо для получения знаний, умений и навыков, формируемых последующими дисциплинами/практиками:

социально-гигиенический мониторинг, технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

В основе преподавания данной дисциплины лежат следующие виды профессиональной деятельности:

- профилактический;
- диагностический;

### 1.3. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

#### 1.3.1. Профессиональные компетенции

Профессиональный стандарт		Код компетенции	Наименование профессиональной компетенции	Индикаторы достижения профессиональных компетенции	Оценочные средства
Обобщенная трудовая функция	Трудовая функция				
<b>Тип задач профессиональной деятельности: профилактический</b>					
<b>3.2. Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека</b> <b>Код В</b> <b>Уровень квалификации 7</b>	<b>3.2.1. Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок</b> <b>В/01.7</b>	ПК-3	<b>Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 ПК-3 Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	<b>Текущий контроль</b> <i>Тесты №1, 2 (тема 1.6), 1, 2 (тема 1.7), 1-5 (тема 3.1), 1-5, 6 (тема 3.2), 1-5 (тема 3.3.), 1-5 (тема 3.4), 1-5 (тема 3.5), 1-5 (тема 3.6), 1-5 (тема 3.7), 1-5 (тема 3.8), 9-12 (тема 5.3)</i> <i>Практические навыки № 1 (тема 1.6), 1 (тема 1.7), 1 (тема 3.1), 1 (тема 3.2), 1 (тема 3.3.), 1 (тема 3.4), 1 (тема 3.5), 1 (тема 3.6), 1 (тема 3.7), 1 (тема 3.8), 1 (тема 5.3)</i> <i>Контрольные вопросы № 1, 2, 3 (тема 1.6), 1, 2, 3 (тема 1.7), 1, 2, 3, 4, 5 (тема 3.1.), 1, 2, 3, 4, 5 (тема 3.2), 1-5 (тема 3.3), 1-5 (тема 3.4), 1-5 (тема 3.5), 1-5 (тема 3.6), 1-5 (тема 3.7), 2-18 (тема 3.8), 8-10 (тема 5.3)</i> <i>Ситуационная задача №1 (тема 1.7), 1 (тема 3.1), 1 (тема 3.2), 1 (тема 3.3), 1 (тема 3.4), 1 (тема 3.5), 1 (тема 3.6), 1 (тема 3.7), 1-15 (тема 3.8), 3 (тема 5.3)</i> <b>Промежуточная аттестация :</b> Тесты № 91, 92, 93,94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105 Экзаменационные вопросы № 17, 18, 19, 21, 22 Экзаменационные задачи №1, 3, 4, 5, 6, 18, 22

				ИД-6 ПК-3 Уметь оформлять акт расследования случаев пищевого отравления.	<p><b>Текущий контроль</b>  <i>Тесты</i> № 9, 10, 11, 12 (тема 2.1), 10, 11, 12 (тема 2.2.), 9, 10, 11, 12 (тема 2.3), 1, 2, 3 (тема 2.4)  <i>Практические навыки</i> №4 (тема 2.1), 4 (тема 2.2), 4 (тема 2.3), 1 (тема 2.4)  <i>Ситуационные задачи</i> №4 (тема 2.1), 4 (тема 2.2), 4 (тема 2.3), 1 (тема 2.4)  <i>Контрольные вопросы</i> №10, 11, 12 (тема 2.1), 10, 11, 12 (тема 2.2), 10, 11, 12 (тема 2.3), 1, 2, 3</p> <p><b>Промежуточная аттестация :</b>  Тесты № 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 90, 91, 92, 93, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90  Экзаменационные вопросы № 12, 13, 14, 15, 16  Экзаменационные задачи №2, 7, 19, 22, 23</p>
<b>Тип задач профессиональной деятельности: <u>диагностический</u></b>					
3.2. Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека <b>Код В</b> <b>Уровень квалификации 7</b>	3.2.1. Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок <b>В/01.7</b>	ПК-7	Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	<p><b>Текущий контроль</b>  <i>Тесты</i> № 1, 2, 3, 4 (тема 1.1), 1, 2, 3 (тема 1.2), 1, 2, 3 (тема 1.3), 1, 2, (тема 1.4), 1, 2, 3 (тема 1.5), 3, 4 (тема 1.6), 3, 4 (тема 1.7), 1, 2, 3 (тема 1.8), 1, 2, 3 (тема 2.1), 1, 2 (тема 2.2.), 1, 2, 3 (тема 2.3), 1, 2, 3, 4, 5 (тема 2.4),  <i>Ситуационные задачи</i>  № 1 (тема 1.1), 1 (тема 1.2), 1 (тема 1.3), 1 (тема 1.4), 1 (тема 1.5), 2 (тема 1.6), 2 (тема 1.7), 1 (тема 1.8), 1 (тема 2.1), 1 (тема 2.2), 1 (тема 2.3), 1, 2, 3 (тема 2.4),  <i>Практические навыки</i> №1, 2 (тема 1.1), 1 (тема 1.2), 1 (тема 1.3), 1 (тема 1.4), 1 (тема 1.5), 2 (тема 1.6), 2 (тема 1.7), 1 (тема 1.8), 1 (тема 2.1), 1 (тема 2.2), 1 (тема 2.3)1 (тема 2.4)  <i>Темы рефератов</i> №1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 (тема 1.1 -1.7)  <i>Контрольные вопросы</i> № 1, 2, 3 (тема</p>

				<p>1.1), 1.1-1.6;2.1.-2.5; 3.1-3.5 (тема 1.2 ), 1, 2, 3 (тема 1.3), 1, 2 (тема 1.4), 1, 2, 3 (тема 1.5), 4, 5, 6 (тема 1.6), 4, 5, 6 (тема 1.7), 1, 2, 3 ( тема 1.8), 1, 2, 3 (тема 2.1), 1, 2, 3 (тема 2.2), 1, 2, 3 (тема 2.3), 1, 2, 3, 4, 5 (тема 2.4)</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты 1, 2, 3, 4, 5, 6. 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20 Экзаменационные вопросы №1, 2, 3, 4, 5 Экзаменационная задача № 26, 28, 29, 30</p>
			<p>ИД-2 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.</p>	<p><b>Текущий контроль</b> <i>Тесты № 5, 6, 7</i> (тема 1.1), 4, 5, 6 (тема 1.2), 4, 5, 6 (тема 1.3), 3, 4, 5, 6 (тема 1.4), 5, 6, 7 (тема 1.6), 5, 6, 7 (тема 1.7), 4, 5, 6 (тема 1.8), <i>Практические навыки № 2</i> (тема 1.1.), 2 (тема 1.2.), 2 (тема 1.3), 2 (тема 1.4), 3 (тема 1.6), 3 (тема 1.7), 2 (тема 1.8), <i>Ситуационная задача № 2</i> (тема 1.1), 1 (тема 1.2), 2 (тема 1.3), 2 (тема 1.4), 3 (тема 1.6), 3 (тема 1.7), 2 (тема 1.8), <i>Контрольные вопросы № 3, 4, 5</i> (тема 1.1.), 1-3-1.4, 2.3-2.4, 3.3-3.4 (тема 1.2), 4, 5, 6 (тема 1.3), 7, 8 (тема 1.6), 7,8 (тема 1.7), 4, 5, 6 (тема 1.8),</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40 Экзаменационные вопросы № 2, 3, 4, 5, 6 Экзаменационная задача № 26, 28, 29, 30</p>

				<p>ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.</p>	<p><b>Текущий контроль</b>  <i>Тесты</i> №7,8 (тема 1.2), 7, 8, 9 (тема 1.3), 4, 5, 6 (тема 1.5), 8, 9 (тема 1.6), 8, 9 (тема 1.7), 7, 8, 9 (тема 1.8), 4, 5, 6 (тема 2.1), 3, 4, 5, 6 (тема 2.2), 4,5,6 (тема 2.3), 4, 5 (тема 2.4)  <i>Практические навыки</i> №3 (тема 1.2), 3 (тема1.3), 2 (тема 1.5), 3 (тема 1.4), 4 (тема 1.6), 4 (тема 1.7), 3 (тема 1.8), 2 (тема 2.1), 2 (тема 2.2), 1 (тема 2.3), 1 (тема 2.4),  <i>Контрольные вопросы</i> №1.5-1.6, 2.5, 2.5 (тема 1.2), 7, 8, 9 (тема 1.3), 7, 8, 9 (тема 1.4),4, 5, 6 (тема 1.5), 9 (тема 1.6), 9 (тема 1.7), 7, 8, 9 (тема 1.8), 4, 5, 6 (тема 2.1), 4, 5, 6 (тема 2.2),1, 2, 3 (тема 2.3), 1, 2, 3, 4, 5 (тема 2.4),  <i>Ситуационные задачи</i>№3 (тема 1.2), 3 (тема 1.3.), 4 (тема 1.6), 4 (тема 1.7), 3 (тема 1.8), 2 (тема 2.1), 2 (тема 2.2), 1 (тема 2.3), 1, 2, 3 (тема 2.4),  <b>Промежуточная аттестация</b>  Тесты № 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49  Экзаменационные вопросы № 2-10  Экзаменационная задача № 26, 28, 29, 30</p>
				<p>ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.</p>	<p><b>Текущий контроль</b>  <i>Тесты</i> № 8, 9, 10 (тема 1.1), 9, 10 (тема 1.2), 10, 11, 12, 13 (тема 1.3), 7, 8, 9 (тема 1.5), 10, 11 (тема 1.6), 10-16 (тема 1.8), 7, 8 (тема 2.1), 7, 8, 9 (тема 2.2), 1, 2, 3 (тема 2.3), 6, 7, 8 (тема 2.4),  <i>Практические навыки</i> №3 (тема 1.1), 4 (тема 1.2), 4 (тема 1.3), 3 (тема 1.5), 4 (тема 1.6), 4 (тема 1.8), 3 (тема 2.1), 3 (тема 2.2), 1 (тема 2.3), 1 (тема 2.4),  <i>Ситуационная задача</i> №3 (тема 1.1), 4 (тема 1.2), 4 (тема 1.3), 4, 5 (тема 1.4), 3 (тема 1.5), 4 (тема 1.6), 4 (тема 1.7), 4 (тема 1.8), 3 (тема 2.1), 3 (тема 2.2), 1 (тема 2.3), 1, 2, 3 (тема 2.4),</p>



				<p><i>Контрольные вопросы №6, 7, 8, 9 (тема 1.1.), 1.6, 2.5-3.5 (тема 1.2), 10, 11, 12, 13 (тема 1.3), 10, 11, 12, 13 (тема 1.4), 7,8, 9 (тема 1.5), 10 (тема 1.6), 10 (тема 1.7), 10-16 (тема 1.8), 7, 8, 9 (тема 2.1), 7, 8, 9 (тема 2.2), 1, 2, 3 (тема 2.3), 1, 2, 3 (тема 2.4).</i></p> <p><b>Промежуточный контроль</b> Тесты № 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70 Экзаменационные вопросы № 1-11 Экзаменационная задача № 26, 28, 29, 30</p>
			<p>ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.</p>	<p><b>Текущий контроль</b> <i>Тесты № 12, 13 (тема 1.7), 6-10 (тема 3.1), 6-10 (тема 3.2), 6-10 (тема 3.3), 6-10 (тема 3.4), 6-10 (тема 3.5), 6-10 (тема 3.6), 6-10 (тема 3.7), 5-25 (тема 3.8), 1-10 (тема 5.1), 1-3 (тема 5.3), 1-5 (тема 5.4), 1-10 (тема 5.5)</i></p> <p><i>Практические навыки №3 (тема 1.7), 2 (тема 3.1), 2 (тема 3.2), 2 (тема 3.3), 2 (тема 3.4), 2 (тема 3.5), 2 (тема 3.6), 2 (тема 3.7), 1-15 (тема 3.8), 1 (тема 5.1), 2 (тема 5.3), 1 (тема 5.4),</i></p> <p><i>Ситуационные задачи № 1 (тема 1.7), 2 (тема 3.1), 2 (тема 3.2), 2 (тема 3.3), 2 (тема 3.4), 2 (тема 3.5), 2 (тема 3.6), 2 (тема 3.7), 2 (тема 3.8), 1-5 (тема 5.1), 1-5 (тема 5.2), 1 (тема 5.3), 1 (тема 5.4), 1-5 (тема 5.5)</i></p> <p><i>Контрольные вопросы № 11 (тема 1.7), 1-3, 5-7 (тема 3.1), 1-3, 5-7 (тема 3.2), 1-3, 5-7 (тема 3.3), 1-3, 5-7 (тема 3.4), 1-3, 5-7 (тема 3.5), 1-3, 5-7 (тема 3.6), 1-3, 5-7 (тема 3.7), 1-11 (тема 3.8), 2-7 (тема 5.1), 1-6, 8-11 (тема 5.2), 2, 3, 4 (тема 5.3), 1, 2, 3 (тема 5.4), 1-5 (тема 5.5)</i></p> <p><b>Промежуточный контроль</b> Тесты №106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118</p>

					<p>Экзаменационные вопросы № 26-30</p> <p>Экзаменационная задача №1, 3, 4, 5, 6, 18, 22</p>
				<p><b>ИД-6</b> ПК-7 Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.</p>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p><i>Тесты</i> № 2-20 (тема 4.2), 2-20 (тема 4.3), 2-20 (тема 4.4), 2-20 (тема 4.5), 2-40 (тема 4.6), 2-34, 38-60 (тема 4.7), 4-6 (тема 5.3), 6-9 (тема 5.4), 11-15 (тема 5.5)</p> <p><i>Практические навыки</i> № 1 (тема 4.2), 1 (тема 4.3), 1 9тема 4.4), 1 (тема 4.5), 1, 2 (тема 4.6), 1-10 (тема 4.7), 2 (тема 5.4)</p> <p><i>Ситуационные задачи</i></p> <p>№1 (В 2-5), 2 (В1-4), 3 (тема 4.2), 1, 2 (тема 4.3), 1-3 (тема 4.4), 1-3 (тема 4.5), 1-4 (тема 4.6), 1-22 (тема 4.7), 1, 4, 5 (тема 5.1), 1-5 (тема 5.2), 2 (тема 5.3), 2 (тема 5.4), 6-10 (тема 5.5)</p> <p><i>Контрольные вопросы</i> № 2-10 (тема 4.2), 2-10 (тема 4.3), 2-10 (тема 4.4), 2-10 (тема 4.5), 2-9 (тема 4.6), 1, 3-14 (тема 4.7), 8 (тема 5.1), 12 (тема 5.2), 5-8 (тема 5.3), 4-6 (тема 5.4), 6-11 (тема 5.5)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>Тесты</i> № 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130</p> <p>Экзаменационные вопросы № 23-30</p> <p>Экзаменационные задачи №8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 24, 27</p>
				<p><b>ИД-7</b> ПК7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.</p>	<p><b>Текущий контроль</b></p> <p><i>Тесты</i> № 11, 12 (тема 3.1), 11, 12 (тема 3.2), 11, 12 (тема 3.3), 11, 12 (тема 3.4), 11, 12 (тема 3.5), 11, 12 (тема 3.6), 11, 12 (тема 3.7), 25-30 (тема 3.8), 1-20 (тема 4.1), 1 (тема 4.2), 1 (тема 4.3), 1 (тема 4.4), 1 (тема 4.5), 1 (тема 4.6), 1, 35, 36, 37 (тема 4.7), 7,8 (тема 5.3), 10-13 (тема 5.4), 16, 17, 18 (тема 5.5)</p> <p><i>Практические навыки</i> № 3 (тема 3.1), 3</p>

					<p>(тема 3.2), 3 (тема 3.3), 3 (тема 3.4), 3 (тема 3.5), 3 (тема 3.6), 3 (тема 3.7), 3 (тема 3.8), 1-3 (тема 4.1), 2 (тема 4.2), 2 (тема 4.3), 1 (тема 4.4), 1 (тема 4.5), 1 (тема 4.6), 1-5 (тема 4.7), 3 (тема 5.4)</p> <p><i>Ситуационные задачи №3</i> (тема 3.1), 3 (тема 3.2), 3 (тема 3.3), 3 (тема 3.4), 3 (тема 3.5), 3 (тема 3.6), 3 (тема 3.7), 1-15 (тема 3.8), 1-3 (тема 4.1), 1, 2 (тема 4.2), 1, 2 (тема 4.3), 1, 2, 3 (тема 4.4), 1, 2, 3 (тема 4.5), 1-4 (тема 4.6), 1-22 (тема 4.7), 3, 4 (тема 5.1), 2-5 (тема 5.2), 1, 2 (тема 5.3), 3 (тема 5.4), 11-14 (тема 5.5)</p> <p><i>Контрольные вопросы №4</i> (тема 3.1), 4 (тема 3.2), 4 (тема 3.3), 4 (тема 3.4), 4 (тема 3.5), 4 (тема 3.6), 4 (тема 3.7), 19-25 (тема 3.8), 1-7 (тема 4.1), 1 (тема 4.2), 1 (тема 4.3), 1 (тема 4.4), 1 (тема 4.5), 1 (тема 4.6), 2, 7-14 (тема 4.7), 1 (тема 5.1), 7 (тема 5.2), 1 (тема 5.3), 7-9 (тема 5.4), 12-18 (тема 5.5)</p> <p><b>Промежуточный контроль</b>  Тесты № 85-100, 121-123, 131-145  Экзаменационные вопросы № 23-30  Экзаменационная задача № 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 24, 29, 30</p>
--	--	--	--	--	--

## 1.4. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость всего		Семестры		
	в зачетных единицах (ЗЕ)	в академических часах (ч)	8	9	10
			Трудоемкость по семестрам (ч)		
<b>Аудиторная работа</b> , в том числе:	5,3	192	48	72	72
Лекции (Л)	0,9	32	8	12	12
Лабораторные практикумы (ЛП)					
Практические занятия (ПЗ)	4,4	160	40	60	60
Клинические практические занятия (КПЗ)					
Семинары (С)					
<b>Самостоятельная работа студента (СРС)</b> , в том числе НИР	2,7	96	24	36	36
<b>Промежуточная аттестация:</b>	зачет (З)				
	экзамен (Э)	1,0	36		36
Экзамен / зачёт			экзамен		
<b>Итого</b>	<b>9</b>	<b>324</b>	<b>72</b>	<b>108</b>	<b>108</b>

## 2. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость модуля дисциплины составляет 9 зачетных единицы, 324 ч.

### 2.1. Учебно-тематический план дисциплины

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРС
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
1.	<b>Раздел 1. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения</b>	8	72	8		40			24
2.	Тема 1 Теоретические основы рационального питания.	8	4	2					2
3.	Тема 2. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи различных групп населения.	8	7			5			2

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРС
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
4.	Тема 3. Гигиеническое значение нутриентов в питании различных групп населения.	8	4	2					2
5.	Тема 4. Гигиеническое значение макронутриентов (белков, жиров, углеводов) в питании различных групп населения.	8	7			5			2
6.	Тема 5. Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения.	8	7			5			2
7.	Тема 6. Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения.	8	7			5			2
8.	Тема 7. Гигиеническая оценка состояния питания и здоровья различных групп населения.	8	7			5			2
9.	Тема 8. Питание в системе профилактики алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний.	8	2						2
10.	Тема 9. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания работающих во вредных и опасных условиях труда.	8	9	2		5			2
11.	Тема 10. Гигиенические требования к организации лечебного (диетического) питания в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность.	8	9	2		5			2
12.	Тема 11. Лабораторный контроль за питанием различных групп населения	8	2						2
13.	Тема 12. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения (коллоквиум).	8	7			5			2
<b>14.</b>	<b>Раздел 2. Пищевые отравления и их профилактика</b>	<b>9</b>	<b>34</b>	<b>4</b>		<b>20</b>			<b>10</b>
15.	Тема 1. Пищевые отравления микробной этиологии и их	9	4	2					2

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРС
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
	профилактика.								
15.	Тема 2. Пищевые отравления микробной этиологии (пищевые токсикоинфекции) их профилактика.	9	7			5			2
16.	Тема 3. Пищевые отравления микробной этиологии (токсикозы) их профилактика.	9	7			5			2
17.	Тема 4. Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.	9	9	2		5			2
18.	Тема 5. Основные направления профилактики и расследование пищевых отравлений (коллоквиум).	9	7			5			2
19.	<b>Раздел 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции.</b>	<b>8</b>	<b>74</b>	<b>8</b>		<b>40</b>			<b>26</b>
20.	Тема 1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения.	9	10	2		5			3
21.	Тема 2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (овощи, фрукты).	9	8			5			3
22.	Тема 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и молочной продукции).	9	10	2		5			3
23.	Тема 4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукции).	9	10	2		5			3
24.	Тема 5. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и	9	10	2		5			3

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРС
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
	пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции).								
25.	Тема 6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза консервированной пищевой продукции.	9	8			5			3
26.	Тема 7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции нового вида.	9	9			5			4
27.	Тема 8. Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при оценке их качества и безопасности ( <i>коллоквиум</i> ).	9	9			5			4
28.	<b>Раздел 4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор (ГСЭН) в области гигиены питания.</b>	<b>10</b>	<b>60</b>	<b>4</b>		<b>35</b>			<b>21</b>
29.	Тема 1. ГСЭН за действующими предприятиями пищевой промышленности.	10	3	2					1
30.	Тема 2. Правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.	10	7			5			2
31.	Тема 3. ГСЭН за действующими предприятиями молочной промышленности.	10	8			5			3
32.	Тема 4. ГСЭН за действующими предприятиями мясной промышленности.	10	8			5			3
33.	Тема 5. ГСЭН за действующими предприятиями хлебопекарной промышленности и кондитерскими.	10	8			5			3
34.	Тема 6. ГСЭН за действующими предприятиями рыбообработывающей промышленности.	10	8			5			3
35.	Тема 7. ГСЭН за предприятиями общественного питания и торговли.	10	10	2		5			3

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРС
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
36.	Тема 8 ГСЭН за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли ( <i>коллоквиум</i> ).	10	8			5			3
37.	<b>Раздел 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции.</b>	<b>10</b>	<b>48</b>	<b>8</b>		<b>25</b>			<b>15</b>
38.	Тема 1. ГСЭН за применением пестицидов, агрохимикатов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.	10	10	2		5			3
39.	Тема 2. ГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах.	10	10	2		5			3
40.	Тема 3. ГСЭН за применением полимерных материалов, контактирующими с пищевыми продуктами.	10	10	2		5			3
41.	Тема 4. ГСЭН за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности.	10	10	2		5			3
42.	Тема 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции ( <i>коллоквиум</i> ).	10	8			5			3
43	Экзамен	10	36						
<b>43.</b>	<b>Всего</b>	<b>8-9-10</b>	<b>324</b>	<b>32</b>		<b>160</b>			<b>96</b>



## 2.2. Лекционные (теоретические) занятия

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
1	<b>Раздел 1. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения</b>	x	8	8	x	x	x
1.1	Теоретические основы рационального питания.	Теория рационального питания. Принцип энергетической адекватности (изокалорийности). Принцип пластической адекватности (сбалансированности). Принцип биоритмологической адекватности (режим питания). Принцип энзиматической адекватности. Принцип биотической адекватности. Научно-обоснованные виды питания. Гигиенические требования к	2	8	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1, 2 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1-9 Темы рефератов № 1-12

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		рациональному питанию человека.					
1.2	Гигиеническое значение нутриентов в питании различных групп населения.	Белки и их значение в питании. Жиры и их значение в питании. углеводы и их значение в питании. Витамины и витамино-подобные вещества и их значение в питании. Минеральные вещества и их значение в питании. Основные направления профилактики алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний.	2	8	ПК-7 <b>Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения</b> и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.	ИД-2 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.	Тесты № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 Практические навыки №1, 2 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1-7
1.3	Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания работающих во вредных и опасных условиях труда.	Лечебно-профилактическое питание. Виды, цели и задачи. Гигиеническая характеристика рационов. Нормативно-правовые документы. Порядок и правила выдачи горячих завтраков, витаминных препаратов, молока и	2	8	ПК-7 <b>Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения</b> и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.	ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 1, 2, 3, 4, 5, Практические навыки №1, 2 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1-7

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		продуктов его заменяющих. Правила назначения денежной компенсации.					
1.4	Гигиенические требования к организации лечебного (диетического) питания в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность.	Лечебное (диетическое) питание. Основные принципы лечебного питания. Нормативно-правовые документы. Гигиеническая характеристика основных вариантов стандартных диет. Правила и порядок организации лечебного и диетического питания. Санитарно-эпидемиологические требования.	2	8	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 1, 2, 3, 4 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1-7
<b>2</b>	<b>Раздел 2. Пищевые отравления (ПО) и их профилактика</b>	х	4		х	х	х
2.1	Пищевые отравления микробной этиологии и их профилактика.	Определение понятия пищевое отравление. Классификация. Основные характерные признаки ПО микробной этиологии.	2	9	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции,</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Токсикозы (бактериальные – ботулизм, стафилококковый токсикоз, микотоксикозы-афлотоксикозы, фузариотоксикозы, эрготизм), пищевые токсикоинфекции. Основные направления профилактики.			<b>пищевых объектов.</b>		№1, 2, 3, 4
						ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 5, 6, 7, 8
2.2	Пищевые отравления немикробной этиологии и их профилактика.	Отравление грибами. Отравления ядовитыми растениями. Отравления семенами сорных растений, загрязняющих злаковые культуры. Отравления животными продуктами, ядовитыми по своей природе, при определенных обстоятельствах. Отравления химическими веществами (ксенобиотиками).	2	9	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №
						ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 2-8

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
3	<b>Раздел 3 Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции.</b>	х	8	9	х	х	х
3.1	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения.	Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов растительного происхождения (зерновые продукты, бобовые, овощи, зелень, фрукты, плоды и ягоды, грибы, орехи, семена и масличные культуры). Пищевая ценность и показатели химической, микробиологической и радиационной безопасности. Роль в формировании чужеродной нагрузки. Правовая база.	2	9	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции,</b>	ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб. ИД-7 ПК-7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы № 1-8, 10  Тесты № 4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 9

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
3.2	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственно го сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и молочной продукции).	Гигиенические требования к качеству и безопасности молока и молочной продукции. Пищевая ценность и показатели химической, микробиологической и радиационной безопасности. Роль в формировании чужеродной нагрузки. Правовая база.	2	9	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Тесты № 1, 2, 3, 4, 5, 6 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы № 1-7, 9
						ИД-7ПК7Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 7, 8 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 8
3.3	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственно го сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукции).	Гигиенические требования к качеству и безопасности мяса и мясной продукции. Пищевая ценность и показатели химической, микробиологической и радиационной безопасности. Роль в формировании чужеродной нагрузки. Правовая база.	2	9	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Тесты № 1, 2, 3, 4, 5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы № 1-7, 9
						ИД-7ПК7Знать законодательство Российской Федерации в области	Тесты № 6, 7, 8 Практические навыки №2 Ситуационные задачи

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	№ 2 Контрольные вопросы № 8
3.4	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции).	Гигиенические требования к качеству и безопасности рыбы и рыбной продукции. Пищевая ценность и показатели химической, микробиологической и радиационной безопасности. Роль в формировании чужеродной нагрузки. Правовая база.	2	9	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-5 <sub>ПК-7</sub> Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб. ИД-7 <sub>ПК7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 1, 2, 3, 4 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы № 1-7, 9  Тесты № 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 8
4	<b>Раздел 4 Государственный санитарно-эпидемиологический надзор (ГСЭН) в области гигиены</b>	x	4	10	x	x	x

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	<b>питания.</b>						
4.1	ГСЭН за действующими предприятиями пищевой промышленности.	Общие гигиенические требования к действующими предприятиями пищевой промышленности. Требования к организации производственного контроля. Правовая база ведения ГСЭН. Процессуальные действия специалистов и оформляемые документы.	2	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке</b> состояния питания населения и <b>безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-6 ПК-7 Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическим и правилами и нормативами.	Тесты № 1, 2, 3, 4 Практические навыки №1, 2 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы № 1, 3-8
						ИД-7ПК7Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 5, 6 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 2
4.2	ГСЭН за предприятиями общественного	Санитарно-эпидемиологические требования к	2	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке</b>	ИД-6 ПК-7 Владеть алгоритмом оформления	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	питания и торговли.	организациям общественного питания и торговли. Требования к организации производственного контроля. Правовая база ведения ГСЭН. Процессуальные действия специалистов и оформляемые документы.			состояния питания населения и <b>безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическим и правилами и нормативами.	Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы № 2-9
					ИД-7пк7Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 4, 5 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 1	
5	<b>Раздел 5 Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции.</b>	х	8	10	х	х	х

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
5.1	ГСЭН за применением пестицидов, агрохимикатов и остаточными количествами их в пищевых продуктах	Классификация пестицидов по токсичности, способности к кумуляции, стойкости в объектах окружающей среды, и отдаленным последствиям. Государственное регулирование в области качества и безопасности пестицидов. Порядок государственного надзора и контроля над безопасностью обращения пестицидов и агрохимикатов. Методы декантамационной обработки.	2	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы № 1-9
						ИД-6 ПК-7 Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическим и правилами и нормативами.	Тесты № 4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 11-14
						ИД-7 <sub>ПК7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения,	Тесты № 7, 8 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Контрольные вопросы № 10
5.2	ГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственно м сырье и пищевых продуктах.	Критерии выбора значимых, приоритетных загрязнителей для их регламентирования в продовольственном сырье и пищевой продукции. Пищевые цепочки миграции. Порядок государственного надзора и контроля. Токсикологическая характеристика приоритетных токсичных элементов (свинец, ртуть, мышьяк, кадмий).	2	10	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 ПК-3 Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы № 6-7
					<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Тесты № 4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы №1- 5, 8-9
					ИД-6 ПК-7 Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологическог	Тесты № 7, 8, 9 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						о обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическим и правилами и нормативами.	№ 10-11
						ИД-7 <sub>ПК7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 10, 11 Практические навыки №4 Контрольные вопросы № 12
5.3	ГСЭН за применением полимерных материалов, контактирующим и с пищевыми продуктами.	Основные марки полимерных материалов – полистирол, полиэтилен, полипропилен, фторопласты, полиамиды и т.д. Гигиенические требования к изделиям из полимерных	2	10	<b>ПК-3Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 <sub>ПК-3</sub> Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы № 3-10

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>материалов. Экспертиза безопасности контактирующих с пищей упаковочных материалов. ГСЭН за оборотом полимерных материалов. Критические контрольные точки. Правовая основа ведения ГСЭН.</p>			<p><b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b></p>	<p>ИД-5 пк-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.</p> <p>ИД-6 пк-7 Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическим и правилами и нормативами.</p>	<p>Тесты №4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 1-2</p> <p>Тесты № 7, 8 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы № 11-12</p>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						ИД-7пк7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 9, 10 Практические навыки №4 Ситуационные задачи № 4 Контрольные вопросы № 13
5.4	ГСЭН за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности.	Классификация пищевых добавок (ароматизаторы, антиокислители, красители и т.п.). Область применения. Гигиеническая характеристика основных групп ПД. Требования к безопасности. ГСЭН за применением на предприятиях пищевой промышленности.	2	10	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 пк-3 Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы № 8
					<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-6 пк-7 Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим	Тесты № 4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 1-7, 9-13

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическим и правилами и нормативами.	
						ИД-7 <sub>ПК7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 7, 8 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы № 14
<b>Всего часов:</b>			<b>32</b>		<b>x</b>	<b>x</b>	<b>x</b>

### 2.3. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
<b>1</b>	<b>Раздел 1. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения</b>	х	40	8	х	х	х
1.1	Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи различных групп населения.	Особенности обмена энергии в организме различных групп населения. Энергетический баланс. Регулируемые и нерегулируемые затраты организма. Величина основного обмена. Хронометражный метод определения энергозатрат.	5	8	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.  ИД-2 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.  ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение	Тесты № 1, 2, 3, 4 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы № 1, 2, 3  Тесты № 5, 6, 7 Практические навыки № 2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы №3, 4, 5  Тесты № 8, 9, 10 Практические



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Расчет индивидуальной потребности в основных пищевых веществах и энергии.				по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	навыки № 3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы №6, 7, 8, 9
1.2	Гигиеническое значение макроэлементов (белков, жиров, углеводов) в питании различных групп населения.	Белки и их значение в питании различных групп населения. Жиры и их значение в питании различных групп населения. Углеводы и их значение в питании различных групп населения. Пищевые продукты – источники нутриентов.	5	8	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.  ИД-2 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1.1-1.2; 2.1.-2.2; 3.1-3.2  Тесты № 4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы №1.3-1.4; 2.3.-2.4; 3.3-3.4

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Риски формирования алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний				ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.	Тесты № 7, 8 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы №1.5-1.6; 2.5; 3.5
						ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 9, 10 Практические навыки №4 Ситуационные задачи № 4 Контрольные вопросы №1.6; 2.5; 3.5
1.3	Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения.	Классификация витаминов. Биологическая роль. Продукты источники. Суточная потребность. Признаки дисбаланса поступления. Направления	5	8	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.  ИД-2 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3  Тесты № 4, 5, 6 Практические

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		профилактики гиповитаминозов, гипервитаминозов, авитаминозов. Витамин С, А, Е, В1, В2, В6, D, РР, К.				нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.	навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 4, 5, 6
						ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.	Тесты № 7, 8, 9 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы № 7, 8, 9
						ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 10, 11, 12, 13 Практические навыки №4 Ситуационные задачи № 4 Контрольные вопросы № 10, 11, 12, 13
1.4	Гигиеническое значение минеральных	Классификация минеральных веществ.	5	8	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания	Тесты № 1, 2 Практические навыки №1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	веществ в питании различных групп населения.	Причины дисбаланса. Основные пищевые источники. Нормы физиологической потребности и биомаркеры пищевого статуса. Кальций, фосфор, желез, магний, йод, хром, цинк калий, натрий, селен, фтор.			<b>состояния питания населения</b> и безопасности пищевой продукции.	населения. пищевых продуктов и рационов.	Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2
ИД-2 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности						Тесты № 3, 4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 3, 4, 5, 6	
ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.						Тесты № 7, 8, 9 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы № 7, 8, 9	
ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп						Тесты № 10, 11, 12, 13 Практические навыки №4 Ситуационные	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						населения.	задачи № 4 Контрольные вопросы № 10, 11, 12, 13
1.5	Гигиеническая оценка состояния питания и здоровья различных групп населения.	Состояние питания как гигиенический показатель. Методы оценки фактического питания (социально-экономические и социально-гигиенические). Балансовый и бюджетный методы изучения фактического питания населения. Оценка организованного питания (анализ меню-раскладок). Оценка неорганизованного питания	5	8	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.  ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.  ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3  Тесты № 4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 4, 5, 6  Тесты № 7, 8, 9 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>(методы записи)  Методы изучения адекватности питания по пищевому статусу и анализу структуры заболеваемости (связанной с питанием).)  Характеристика методов воспроизведения при изучении фактического питания на групповом и индивидуальном уровнях.  Методика изучения и оценки пищевого статуса. Оценка данных физического развития.  Диагностика клинических проявлений</p>					<p>Контрольные вопросы № 7, 8, 9</p>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		витаминовой и минеральной недостаточности (симптомы, биохимические маркеры). Лабораторная диагностика алиментарных дисбалансов (белковый, жировой, углеводный и минеральный обмена).					
1.6	Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания работающих во вредных и опасных условиях труда.	ЛПП: виды, определение, цели назначения, задачи. Гигиеническая характеристика рационов. Приказ МЗ РФ 46н, 45н. Правила выдачи лечебно-профилактического питания при работе во вредных и	5	8	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 ПК-3 Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3
					<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 3, 4 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		особо вредных условиях труда. Гигиенические требования к организации ЛПП.					вопросы № 4, 5, 6
						ИД-2 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.	Тесты № 5, 6, 7 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы № 7, 8
						ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.	Тесты № 8,9 Практические навыки №4 Ситуационные задачи № 4 Контрольные вопросы № 9
						ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 10, 11 Практические навыки №4 Ситуационные задачи № 4 Контрольные вопросы № 10



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						ИД-7пк7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 12, 13 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы № 11
1.7	Гигиенические требования к организации лечебного (диетического) питания в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность.	Принципы лечебного питания. Характеристика стандартных вариантов диет. Приказ МЗ РФ №330. Правила к назначению лечебного, диетического питания. Гигиенические требования к организации лечебного, диетического питания.	5	8	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 пк-3 Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3
					<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 пк-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 3, 4 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 4, 5, 6

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						ИД-2 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.	Тесты № 5, 6, 7 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы № 7, 8
						ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.	Тесты № 8,9 Практические навыки №4 Ситуационные задачи № 4 Контрольные вопросы № 9
						ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 10, 11 Практические навыки №4 Ситуационные задачи № 4 Контрольные вопросы № 10
						ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической	Тесты № 12, 13 Практические

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы № 11
1.8	Гигиенические требования к организации питания различных групп населения <i>Коллоквиум</i>	Физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии. Методика формирования набора продуктов питания для различных возрастных и профессиональных групп населения. Принципы равнозначной замены продуктов. Научное обоснование применения БАД. Понятие	5	8	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3
						ИД-2 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.	Тесты № 4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 4, 5, 6
						ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.	Тесты № 7, 8, 9 Практические навыки №3 Ситуационные

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		о продуктах функционального питания и продуктах специального назначения.					задачи № 3 Контрольные вопросы №7, 8, 9
						ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 Практические навыки №4 Ситуационные задачи № 4 Контрольные вопросы № 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
<b>2</b>	<b>Раздел 2. Пищевые отравления и их профилактика</b>	х	20	9	х	х	х
2.1	Пищевые отравления микробной этиологии (токсикозы) их профилактика.	Пищевые бактериальные токсикозы: ботулизм, стафилококковый токсикоз. Микотоксикозы: афлотоксикозы,	5	9	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД -6 ПК3 Уметь оформлять акт расследования случаев пищевого отравления.	Тесты № 9, 10, 11, 12 Практические навыки №4 Ситуационные задачи № 4 Контрольные вопросы

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		фузариотоксикозы (алиментарно-токсическая алейкия), эрготизм. Этиология, инкубационный период, «виновные» продукты, синдромы, лабораторная диагностика. Основные направления профилактики.					№10, 11, 12
					<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3
						ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.	Тесты № 4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 4, 5, 6
						ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 7,8 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы № 7, 8, 9

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
2.2	Пищевые отравления микробной этиологии (токсикоинфекции) их профилактика.	Пищевые отравления: определение понятия, характерные признаки, классификация. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые колиформами, бактериями рода Proteus, энтерококками, Clostridium perfringens, Bacillus cereus, Vibrio paragaemaliticus. Этиология, инкубационный период, «виновные» продукты, синдромы, лабораторная диагностика. Основные	5	9	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД -6 ПК3 Уметь оформлять акт расследования случаев пищевого отравления.	Тесты № 10, 11, 12 Практические навыки №4 Ситуационные задачи № 4 Контрольные вопросы №10, 11, 12
					<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 1, 2 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3
					ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.	Тесты № 3,4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 4, 5, 6	
					ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение	Тесты № 7, 8, 9 Практические	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		направления профилактики.				по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы № 7, 8, 9
2.3	Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.	Классификация немикробных пищевых отравлений. Отравления ядовитыми грибами и растениями. Пищевые отравления продуктами (растениями и тканями животных), ядовитыми при определенных условиях. Пищевые отравления, <b>вызванные</b> примесями химических	5	9	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД -6 ПК3 Уметь оформлять акт расследования случаев пищевого отравления.	Тесты № 9, 10, 11, 12 Практические навыки №4 Ситуационные задачи № 4 Контрольные вопросы №10, 11, 12
					<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3
					ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.	Тесты № 4, 5, 6 Практические навыки №1 Ситуационные	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		веществ. Пищевые отравления не установленной этиологии.					задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3
						ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3
2.4	Основные направления профилактики и расследование пищевых отравлений (коллоквиум).		5	9	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД -6 ПК3 Уметь оформлять акт расследования случаев пищевого отравления.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3
					<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 1-5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1-3



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
							Контрольные вопросы № 1-5
						ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.	Тесты № 4, 5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1-3 Контрольные вопросы №1,-5
						ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 6, 7, 8 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1-3 Контрольные вопросы №1, 2, 3

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
3.	<b>Раздел 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза (СЭЭ) продовольственного сырья и пищевой продукции.</b>						
3.1	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (зерновые продукты).	Зерновые продукты. Крупы. Хлеб. Макаaronные изделия. Нутриентный состав. Рекомендуемые нормы потребления. Показатели качества и безопасности. Роль продуктов растительного происхождения в возникновении заболеваний.	5	9	<p><b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b></p> <p><b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b></p>	<p>ИД-3 ПК-3 Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.</p> <p>ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.</p>	<p>Тесты № 1, 2, 3, 4, 5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3, 4, 5</p> <p>Тесты № 6, 7, 8, 9, 10 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы №1-3, 5-7</p>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Этапы и методы СЭЭ. Алгоритм гигиенической оценки качества и безопасности по результатам исследований отобранных проб. Нормативные документы регламентирующие показатели качества и безопасности. Экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз.</p>				<p>ИД-7пк7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.</p>	<p>Тесты № 11, 12 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3  Контрольные вопросы №4</p>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
3.2	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (бобовые, овощи, фрукты, зелень).	Бобовые. Овощи, зелень, фрукты, плоды и ягоды. Грибы. Орехи, семена и масличные культуры. Показатели качества и безопасности. Роль продуктов в возникновении заболеваний. Этапы и методы СЭЭ. Алгоритм гигиенической	5	9	ПК-3 <b>Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 ПК-3 Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2, 3, 4, 5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3, 4, 5
					ПК-7 <b>Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Тесты № 6, 7, 8, 9, 10 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы №1-3, 5-7

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		оценки качества и безопасности по результатам исследований отобранных проб. Нормативные документы регламентирующие показатели качества и безопасности. Проект экспертного заключения по результатам СЭЭ.				ИД-7пк7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 11, 12 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3  Контрольные вопросы №4
3.3	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения	Пищевая и биологическая ценность молока и молочной продукции. Роль в возникновении заболеваний человека.	5	9	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 пк-3 Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2, 3, 4, 5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3, 4, 5

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	(молока и молочной продукции).	Этапы и методы СЭЭ. Приоритетные показатели качества и безопасности. Алгоритм гигиенической оценки качества и безопасности по результатам исследований отобранных проб. Проект экспертного заключения по результатам СЭЭ.			<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.  ИД-7ПК7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 6, 7, 8, 9, 10 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы №1-3, 5-7  Тесты № 11, 12 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3  Контрольные вопросы №4
3.4	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного	Пищевая и биологическая ценность мяса и мясной продукции. Роль в возникновении заболеваний человека.	5	9	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 ПК-3 Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2, 3, 4, 5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3, 4, 5

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	происхождения (мяса и мясной продукции).	Приоритетные показатели качества и безопасности. Этапы и методы СЭЭ. Алгоритм гигиенической оценки качества и безопасности по результатам исследований отобранных проб. Проект экспертного заключения по результатам СЭЭ.			<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Тесты № 6, 7, 8, 9, 10 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы №1-3, 5-7
ИД-7ПК7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.						Тесты № 11, 12 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы №4	
3.5	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного	Пищевая и биологическая ценность рыбы и рыбной продукции. Роль в возникновении заболеваний человека.	5	9	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 ПК-3 Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2, 3, 4, 5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3, 4, 5

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	происхождения (рыбы и рыбной продукции).	Приоритетные показатели качества и безопасности. Этапы и методы СЭЭ. Алгоритм гигиенической оценки качества и безопасности по результатам исследований отобранных проб. Проект экспертного заключения по результатам СЭЭ.			<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.  ИД-7ПК7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 6, 7, 8, 9, 10 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы №1-3, 5-7
3.6	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза консервированной пищевой продукции.	Пищевая и биологическая ценность консервированной продукции. Роль в возникновении заболеваний человека.	5	9	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 ПК-3 Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2, 3, 4, 5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3, 4, 5



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Приоритетные показатели качества и безопасности. Этапы и методы СЭЭ. Алгоритм гигиенической оценки качества и безопасности по результатам исследований отобранных проб. Проект экспертного заключения по результатам СЭЭ.			<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Тесты № 6, 7, 8, 9, 10 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы №1-3, 5-7
				ИД-7ПК7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.		Тесты № 11, 12 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы №4	
3.7	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции нового вида.	Пищевая и биологическая ценность пищевой продукции нового вида. Роль в возникновении заболеваний	5	9	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 ПК-3 Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2, 3, 4, 5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3, 4, 5

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		человека. Приоритетные показатели качества и безопасности. Этапы и методы СЭЭ. Алгоритм гигиенической оценки качества и безопасности по результатам исследований отобранных проб. Проект экспертного заключения по результатам СЭЭ.			<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Тесты № 6, 7, 8, 9, 10 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы №1-3, 5-7
				ИД-7ПК7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.		Тесты № 11, 12 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы №4	
3.8	Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при	Планирование, организация, правила, этапы, методы, методики и порядок проведения санитарно-эпидемиологич	5	9	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 ПК-3 Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1-5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1-15 Контрольные вопросы № 2-18

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	оценке их качества и безопасности (коллоквиум).	еской экспертизы пищевых продуктов при оценке их качества и безопасности. Правоприменительная практика при проведении СЭЭ. Алгоритмы гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб. Проекты экспертных заключений по результатам СЭЭ.			<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-5 <sub>ПК-7</sub> Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Тесты № 5-25 Практические навыки №1-15 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы №1-11
						ИД-7 <sub>ПК7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 25-30 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 1-15  Контрольные вопросы №19-25
4.	<b>Раздел 4.</b>		35	10			

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	<i>Государственный санитарно-эпидемиологический надзор (ГСЭН) в области гигиены питания.</i>						
4.1	Правовые основы ГСЭН в области гигиены питания.	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Конституция РФ. Федеральные законы в области обеспечения СЭБ населения с связи с деятельностью пищевых объектов. Технические	5	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-7пк7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Тестовые задания № 1-20 Ситуационная задача №1-3 Практические задания 1-3 Контрольные вопросы №1-7

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		регламенты Евразийского экономического союза.					
4.2	ГСЭН за действующими предприятиями молочной промышленности.	Правовая основа ведения ГСЭН за предприятиями молочной промышленности. Санитарно-эпидемиологические требования к производству молока и молочной продукции. Критические контрольные точки производства. Требования к территории, водоснабжению и канализации, освещению, отоплению и	5	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-6 ПК-7 Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. ИД-7ПК7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Тесты № 2-20 Практические навыки №1 Ситуационная задача №1 (В 2-5), 2 (В1-4), 3 Контрольные вопросы №2-10  Тесты № 1 Контрольные вопросы №1 Ситуационная задача №1 (В1), №2 (В5) Практические навыки №2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол- во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>вентиляции, бытовым помещениям, к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка. Соблюдение правил транспортиров ки сырья и полуфабрикато в. Требования к обработке сырья. Соблюдение поточности производствен- ного процесса. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми. Гигиена труда, личная и производствен</p>					

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		ная гигиена персонала.					
4.3	ГСЭН за действующими предприятиями мясной промышленности	Правовая основа ведения ГСЭН за предприятиями мясной промышленности. Санитарно-эпидемиологические требования к производству	5	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-6 ПК-7 Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.	Контрольные вопросы №2-10 Тестовые задания № 2-20 Ситуационная задача №1 (В 2-5), 2 (В1, 3, 4)

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>мяса и мясной продукции. Критические контрольные точки производства. Зонирование производства и поточность технологического процесса. Система санитарной обработки технологического оборудования. Приемка поступающего сырья. Организация лабораторного контроля. Оценка соответствия.</p>				<p>ИД-7<sup>пк7</sup> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей</p>	<p>Контрольные вопросы №1 Тестовые задания № 1 Ситуационная задача №1 (В1), №2 (В2, 5)</p>
4.4	ГСЭН за действующими предприятиями рыбообработыв	Правовая основа ведения ГСЭН за предприятиями	5	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения</b>	ИД-6 <sup>пк-7</sup> Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического	Контрольные вопросы №2-10 Тестовые задания № 2-20



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	ающей промышленности.	рыбообработывающей промышленности. Санитарно-эпидемиологические требования к производству мяса и мясной продукции. Критические контрольные точки производства. Зонирование производства и поточность технологического процесса. Система санитарной обработки технологического оборудования. Приемка поступающего сырья. Организация			<b>и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. ИД-7пк7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Ситуационная задача №1 (В 2), 2 (В1) 3 (В1)  Контрольные вопросы №1 Тестовые задания № 1 Ситуационная задача №1 (В1), №2 (В2), №3 (В2)

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		лабораторного контроля. Оценка соответствия.					
4.5	ГСЭН за действующими предприятиями хлебопекарной промышленности и кондитерскими фабриками.	Правовая основа ведения и особенности ГСЭН за предприятиями хлебопекарной промышленности и кондитерскими фабриками. Требования к территории, водоснабжению и канализации. Требования к освещению, отоплению и вентиляции. Требования к бытовым помещениям. Требования к оборудованию, инвентарю,	5	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-6 ПК-7 Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. ИД-7ПК7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Контрольные вопросы №2-10 Тестовые задания № 1-20 Ситуационная задача №1 (В 2-5), 2 (В2-3) 3 (В2-3)  Контрольные вопросы №1 Ситуационная задача №1 (В1), №2 (В1), №3 (В1)

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>таре и их санитарная обработка. Соблюдение правил транспортировки сырья и полуфабрикатов. Требования к обработке сырья. Соблюдение поточности производственного процесса. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми. Гигиена труда, личная и производственная гигиена персонала.</p>					
4.6	ГСЭН за предприятиями общественного питания и	Правовая основа ведения и особенности ГСЭН за	5	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения</b>	ИД-6 ПК-7 Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического	Контрольные вопросы №2-9 Тестовые задания № 2-40

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	торговли.	организациями общественного питания. Требования к территории, водоснабжению и канализации. Требования к освещению, отоплению и вентиляции. Требования к бытовым помещениям. Требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка. Соблюдение правил транспортировки сырья и полуфабрикатов. Требования к обработке			<b>и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. ИД-7пк7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Ситуационная задача №1 (В 1, 3-5), 2 (В1, 3-5) 3 (В1, 3-5), 4 (2-4)  Контрольные вопросы №1 Тестовые задания №1 Ситуационная задача №1 (В2), №2 (В2), №3 (В2), №4 (В1)

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		сырья. Соблюдение поточности производственного процесса. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми. Гигиена труда, личная и производственная гигиена.					
4.7	ГСЭН за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли (коллоквиум)	Особенности ведения ФГСЭН за действующими предприятиями молочной, мясной, хлебопекарной, кондитерской, работающей, соковой, масложировой и т.д. промышленности,	5	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-6 ПК-7 Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. ИД-7ПК7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического	Контрольные вопросы №1, 3-14 Тестовые задания № 2-34, 38-60 Ситуационная задача №1-22  Контрольные вопросы №2, 7-14 Тестовые задания № 1, 35, 36, 37 Ситуационная задача

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		организациями общественного питания и торговли. Документооборот. Правила обнаружения, пресечения и предупреждения нарушений санитарного законодательства.				регулируемая, в сфере защиты прав потребителей	№1-22
5.	<b>Раздел 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции.</b>		25	10			
5.1	ГСЭН за применением пестицидов, агрохимикатов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.	Законодательные, НТД, инструктивно-методические и другие документы, регламентирующие	5	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Контрольные вопросы № 2-7 Тестовые задания № 1-10 Ситуационная задача №1 (В 1, 2, 4, 5), 2, 3 (В1,2), 4(В1), 5

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		использование пестицидов. Классификация пестицидов: производственная, химическая, эпидемиологическая. Гигиенические требования, предъявляемые к пестицидам. Надзор за внедрением и применением пестицидов в сельском хозяйстве. Контролируемые вопросы при обследовании объекта, использующего пестициды. Правила отбора проб пищевой продукции для					(B2)
						ИД-6 ПК-7 Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.	Контрольные вопросы №8 Ситуационная задача №1 (B 3), 4(B2), 5 (B1)
						ИД-7ПК7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Контрольные вопросы №1 Ситуационная задача №3 (B 3), 4 (B3)

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		определения пестицидов. Пути и условия реализации различных групп пищевых продуктов, содержащих пестициды. Унифицированная система контроля содержания пестицидов пищевых продуктов и окружающей среде.					
5.2	ГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах.	Эколого-гигиенические аспекты охраны продовольственного сырья от контаминации чужеродными соединениями. Требования к изъятию из	5	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб. ИД-6 ПК-7 Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического	Контрольные вопросы №1-6, 8-11 Ситуационная задача №1 (B1), №2 (B2), №3 (B2), №4 (B2), 5 (B2) Контрольные вопросы №12 Ситуационная задача №1 (B2), №2 (B3),



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		оборота некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения.				обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. ИД-7 <sub>ПК7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	№3 (В3), №4 (В3), 5 (В3)  Контрольные вопросы №7 Ситуационная задача №2 (В1), №3 (В1), №4 (В1), 5 (В1)
.3	ГСЭН за применением полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.	Основные полимерные и синтетические материалы, применяемые для изготовления посуды, тары, оборудования, упаковочных материалов и их гигиеническая характеристика			<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 <sub>ПК-3</sub> Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 9, 10, 11, 12 Ситуационная задача №3 Практический навык № 1 Контрольные вопросы № 8, 9, 10
			5	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых</b>	ИД-5 <sub>ПК-7</sub> Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных	Тесты № 1, 2, 3 Ситуационная задача №1 Практический навык № 2 Контрольные

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Порядок согласования выпуска новых видов пищевой посуды, тары, оборудования упаковочных материалов. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы изделий из полимерных и синтетических материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Оформление результатов исследований.			<b>объектов.</b>	проб.	вопросы №2, 3, 4
						ИД-6 ПК-7 Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.	Тесты № 4, 5, 6 Ситуационная задача №2 Практический навык № 3 Контрольные вопросы №5-8
						ИД-7ПК7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Тесты № 7, 8 Ситуационная задача №1, 2 Контрольные вопросы №1
5.4	ГСЭН за применением пищевых добавок на предприятиях	Мониторинг ксенобиотиков в пищевых продуктах. Классификация	5	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой</b>	ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам	Тесты № 1-5 Ситуационная задача №1 Практический навык №1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	пищевой промышленности.	пищевых добавок. Гигиенические принципы применения пищевых добавок. Контроль (надзор) за оборотом (поступлением, хранением, применением, остаточным количеством) пищевых добавок при производстве пищевой продукции.			<b>продукции, пищевых объектов.</b>	исследований отобранных проб.  ИД-6 ПК-7 Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.  ИД-7ПК7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Контрольные вопросы №1, 2, 3  Тесты № 6-9 Ситуационная задача № 2 Практический навык №2 Контрольные вопросы №4, 5, 6  Тесты № 10-13 Ситуационная задача № 3 Практический навык №3 Контрольные вопросы №7, 8, 9
5.5	Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции (коллоквиум).	Пищевые цепочки миграции ЧХВ. Основные положения доктрины продовольстве	5	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Тесты № 1-10 Ситуационная задача №1-5 Контрольные вопросы №1-5

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>ной безопасности. Кодекс алиментариус. Международная деятельность органов и учреждений Роспотребнадзора по снижению контаминирования продовольственного сырья и пищевой продукции. Радикальные оперативные и стратегические мероприятия. Оценка эффективности</p>				<p>ИД-6 ПК-7 Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.</p>	<p>Тестовые задания № 11-15 Ситуационная задача №6-10 Контрольные вопросы №6-11</p>
						<p>ИД-7ПК7 Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей</p>	<p>Тестовые задания № 16, 17, 18 Ситуационная задача №11-14 Контрольные вопросы №12-18</p>
<b>Всего часов:</b>			<b>160</b>				

## 2.7. Самостоятельная работа

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
1	<b>Раздел 1. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения</b>	x	<b>24</b>	<b>8</b>	x	x	x
1.1	Теоретические основы рационального питания.	Подготовка к практическому занятию Проработка лекционного материала Подготовка к тестированию Литературный обзор	2	8	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1, 2 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1-9 Темы рефератов № 1-12
1.2	Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи различных групп населения.	Подготовка к практическому занятию Проработка лекционного материала Подготовка к тестированию Литературный обзор. Написание	2	8	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.  ИД-2 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1-9  Тесты № 4, 5, 6 Практические навыки №2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		реферата. Оформление курсовой работы.				энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.	Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1-9
						ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 5, 6, 7 Практические навыки № 2 Ситуационные задачи № 2
1.3	Гигиеническое значение нутриентов в питании различных групп населения.	Проработка лекционного материала Подготовка к собеседованию и тестированию	2	8	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-2 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.	Тесты № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 Практические навыки №1, 2 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1-7
1.4	Гигиеническое значение макронутриентов (белков, жиров, углеводов) в питании различных групп населения.	Подготовка к практическому занятию Проработка лекционного материала Подготовка к	2	8	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1.1-1.2;

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		тестированию Литературный обзор. Написание реферата. Оформление курсовой работы.			пищевой продукции.		2.1.-2.2; 3.1-3.2
						ИД-2 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.	Тесты № 4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы №1.3-1.4; 2.3.-2.4; 3.3-3.4
						ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.	Тесты № 7, 8 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы №1.5-1.6; 2.5; 3.5
						ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения	Тесты № 9, 10 Практические навыки №4 Ситуационные задачи № 4 Контрольные вопросы №1.6; 2.5; 3.5
1.5	Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения.	Подготовка к практическому занятию	2	8	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Проработка лекционного материала Подготовка к тестированию Литературный обзор. Написание реферата. Оформление курсовой работы.			<b>гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	населения.  ИД-2 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.  ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.  ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3  Тесты № 4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 4, 5, 6  Тесты № 7, 8, 9 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы № 7, 8, 9  Тесты № 10, 11, 12, 13 Практические навыки №4 Ситуационные задачи № 4 Контрольные вопросы № 10, 11, 12, 13
1.6	Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения.	Подготовка к практическому занятию Проработка лекционного материала Подготовка к тестированию Литературный обзор. Написание реферата.	2	8	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения. пищевых продуктов и рационов.  ИД-2 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и	Тесты № 1, 2 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2  Тесты № 3, 4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Оформление курсовой работы.				энергетической ценности	№ 2 Контрольные вопросы № 3, 4, 5, 6
						ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.	Тесты № 7, 8, 9 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы № 7, 8, 9
						ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 10, 11, 12, 13 Практические навыки №4 Ситуационные задачи № 4 Контрольные вопросы № 10, 11, 12, 13
1.7	Гигиеническая оценка состояния питания и здоровья различных групп населения.	Подготовка к практическому занятию Проработка лекционного материала Подготовка к тестированию Литературный обзор. Написание реферата. Оформление курсовой работы.	2	8	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.  ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.  ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3  Тесты № 4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 4, 5, 6  Тесты № 7, 8, 9 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы № 7, 8, 9

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
1.8	Питание в системе профилактики алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний.	Подготовка к лабораторному практикуму Проработка лекционного материала Подготовка к тестированию	2	8	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 1, 2, 3 Ситуационная задача № 1, 2 Контрольные вопросы № 1-6
1.9	Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания работающих во вредных и опасных условиях труда.	Подготовка к лабораторному практикуму Проработка лекционного материала Подготовка к тестированию	2	8	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 1, 2, 3 Ситуационная задача № 1 Контрольные вопросы № 1-6
						ИД-2 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.	Тесты № 4, 5, 6 Ситуационная задача № 1 Контрольные вопросы № 1-6
						ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.	Тесты № 7, 8 Ситуационная задача № 1 Контрольные вопросы № 1-6
						ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 9, 10, 11 Ситуационная задача № 2 Контрольные вопросы № 1-6

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						ИД-7 <sup>пк7</sup> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 12, 13, 14 Ситуационная задача № 1 Контрольные вопросы № 1-6
1.10	Гигиенические требования к организации лечебного (диетического) питания в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность.	Подготовка к лабораторному практикуму Проработка лекционного материала Подготовка к тестированию	2	8	ПК-3 <b>Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 <sup>пк-3</sup> Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2, 3 Практический навык № 1 Ситуационная задача №1 Контрольные вопросы №9, 10
					ПК-7 <b>Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 <sup>пк-7</sup> Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 4, 5, 6 Практический навык № 1 Ситуационная задача №1 Контрольные вопросы №1, 2
						ИД-4 <sup>пк-7</sup> Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 7, 8, 9 Практический навык № 1 Ситуационная задача №1 Контрольные вопросы №3, 4, 5
						ИД-5 <sup>пк-7</sup> Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Тесты № 10, 11 Практический навык № 1 Ситуационная задача №1 Контрольные вопросы №6

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						ИД-7 <sup>пк7</sup> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 12, 13, 14 Ситуационная задача № 1 Контрольные вопросы № 7
1.1	Лабораторный контроль за питанием различных групп населения	Подготовка к собеседованию и тестированию	2	8	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 <sup>пк-3</sup> Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2, 3 Практический навык № 1 Ситуационная задача №1 Контрольные вопросы №1, 2, 3
					<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 <sup>пк-7</sup> Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 4, 5, 6 Практический навык № 1 Ситуационная задача №1 Контрольные вопросы №4, 5
						ИД-4 <sup>пк-7</sup> Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 7,8 Практический навык № 1 Ситуационная задача №1 Контрольные вопросы №4, 5
1.12	Гигиенические требования к организации питания различных групп населения ( <i>коллоквиум</i> )	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию	2	8	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 <sup>пк-7</sup> Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Подготовка к собеседованию и тестированию				ИД-2 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.	Тесты № 4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 4, 5, 6
						ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.	Тесты № 7, 8, 9 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы №7, 8, 9
						ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16 Практические навыки №4 Ситуационные задачи № 4 Контрольные вопросы № 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
						ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	<b>Рубежный контроль</b> Контрольные вопросы №1-30 Тестовые задания № 1-60 Ситуационная задача №1-30 <b>Промежуточный контроль</b> Экзаменационная задача №26, 28, 29 <b>Итоговый контроль</b> Практическое задание № 3, 5, 7, 8

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
2.	<b>Раздел 2. Пищевые отравления и их профилактика</b>		<b>10</b>	<b>9</b>			
2.1	Пищевые отравления микробной этиологии и их профилактика.	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию	2	9	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3, 4
						ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 5, 6, 7, 8
2.2	Пищевые отравления микробной этиологии (токсикозы) их профилактика.	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию	2	9	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД -4 ПК3 Уметь оформлять акт расследования случаев пищевого отравления.	Тесты № 9, 10, 11, 12 Практические навыки №4 Ситуационные задачи № 4 Контрольные вопросы №10, 11, 12
						ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
							№ 2 Контрольные вопросы № 4, 5, 6
						ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 7,8 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы № 7, 8, 9
2.3	Пищевые отравления микробной этиологии (токсикоинфекции) их профилактика.	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию	2	9	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД -4 ПК3 Уметь оформлять акт расследования случаев пищевого отравления.	Тесты № 10, 11, 12 Практические навыки №4 Ситуационные задачи № 4 Контрольные вопросы №10, 11, 12
					<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 1, 2 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3
				ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.		Тесты № 3,4, 5, 6 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 4, 5, 6	
				ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания		Тесты № 7, 8, 9 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						различных групп населения.	Контрольные вопросы № 7, 8, 9
2.4	Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию	2	9	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД -4 ПК3 Уметь оформлять акт расследования случаев пищевого отравления.	Тесты № 9, 10, 11, 12 Практические навыки №4 Ситуационные задачи № 4 Контрольные вопросы №10, 11, 12
						ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3
						ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.	Тесты № 4, 5, 6 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3
					<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3
2.5	Основные направления профилактики и расследование пищевых отравлений (коллоквиум).	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к	2	9	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний</b>	ИД -4 ПК3 Уметь оформлять акт расследования случаев пищевого отравления.	Тесты № 1, 2, 3 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		собеседованию и тестированию			и иных видов оценок.		
					<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.	Тесты № 1-5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1-3 Контрольные вопросы № 1-5
				ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.		Тесты № 4, 5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1-3 Контрольные вопросы №1,-5	
				ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.		Тесты № 6, 7, 8 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1-3 Контрольные вопросы №1, 2, 3	
3.	<b>Раздел 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции.</b>		26	9			
3.1	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения.	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и	3	9	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 ПК-3 Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2, 3, 4, 5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3, 4, 5

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		тестированию			ПК-7 <b>Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-5 <sub>ПК-7</sub> Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Тесты № 6, 7, 8, 9, 10 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы №1-3, 5-7
				ИД-7 <sub>ПК7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.		Тесты № 11, 12 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы №4	
3.2	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (овощи, фрукты).	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию	3	9	ПК-3 <b>Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 <sub>ПК-3</sub> Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2, 3, 4, 5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3, 4, 5
					ПК-7 <b>Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-5 <sub>ПК-7</sub> Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Тесты № 6, 7, 8, 9, 10 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы №1-3, 5-7
					ИД-7 <sub>ПК7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере	Тесты № 11, 12 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы №4	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						защиты прав потребителей.	
3.3	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и молочной продукции).	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию	3	9	ПК-3 <b>Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 <small>ПК-3</small> Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2, 3, 4, 5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3, 4, 5
					ПК-7 <b>Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-5 <small>ПК-7</small> Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Тесты № 6, 7, 8, 9, 10 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы №1-3, 5-7
						ИД-7 <sup>ПК7</sup> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 11, 12 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы №4
3.4	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукции).	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию	3	9	ПК-3 <b>Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 <small>ПК-3</small> Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2, 3, 4, 5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3, 4, 5
					ПК-7 <b>Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке</b>	ИД-5 <small>ПК-7</small> Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и	Тесты № 6, 7, 8, 9, 10 Практические навыки №2 Ситуационные задачи

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
					состояния питания населения и <b>безопасности пищевой продукции.</b>	безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	№ 2 Контрольные вопросы №1-3, 5-7
						ИД-7 <sub>ПК7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 11, 12 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3  Контрольные вопросы №4
3.5	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции).	Проработка лекционного материала Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию	3	9	ПК-3 <b>Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 <sub>ПК-3</sub> Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2, 3, 4, 5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1  Контрольные вопросы №1, 2, 3, 4, 5
						ИД-5 <sub>ПК-7</sub> Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Тесты № 6, 7, 8, 9, 10 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2  Контрольные вопросы №1-3, 5-7
						ИД-7 <sub>ПК7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 11, 12 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3  Контрольные вопросы №4

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
3.6	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза консервированной пищевой продукции.	Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию Составление схемы экспертизы консервированной продукции	3	9	ПК-3 <b>Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 <small>пк-3</small> Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2, 3, 4, 5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3, 4, 5
					ПК-7 <b>Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-5 <small>пк-7</small> Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Тесты № 6, 7, 8, 9, 10 Практические навыки №2 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы №1-3, 5-7
						ИД-7 <sup>пк7</sup> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 11, 12 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3 Контрольные вопросы №4
3.7	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции нового вида.	Подготовка к практическому занятию Подготовка к собеседованию и тестированию Составление схемы экспертизы пищевой продукции нового вида	4	9	ПК-3 <b>Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 <small>пк-3</small> Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1, 2, 3, 4, 5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы №1, 2, 3, 4, 5
					ПК-7 <b>Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке</b>	ИД-5 <small>пк-7</small> Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и	Тесты № 6, 7, 8, 9, 10 Практические навыки №2 Ситуационные задачи

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
					состояния питания населения и <b>безопасности пищевой продукции.</b>	безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	№ 2 Контрольные вопросы №1-3, 5-7
						ИД-7 <sup>пк7</sup> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 11, 12 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 3  Контрольные вопросы №4
3.8	Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при оценке их качества и безопасности ( <i>коллоквиум</i> ).	Подготовка к коллоквиуму Подготовка к собеседованию и тестированию	4	9	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	ИД-3 <sup>пк-3</sup> Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Тесты № 1-5 Практические навыки №1 Ситуационные задачи № 1-15 Контрольные вопросы № 2-18
					<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.</b>	ИД-5 <sup>пк-7</sup> Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Тесты № 5-25 Практические навыки №1-15 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы №1-11
						ИД-7 <sup>пк7</sup> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 25-30 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 1-15  Контрольные вопросы №19-25

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
4.	<b>Раздел 4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор (ГСЭН) в области гигиены питания.</b>		21	10			
4.1	Тема 1. ГСЭН за действующими предприятиями пищевой промышленности.	Подготовка к практическому занятию. Проработка лекционного материала Подготовка к собеседованию и тестированию.	1	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-6 <sub>ПК-7</sub> Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. ИД-7 <sub>ПК7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей.	Тесты № 1, 2, 3, 4 Практические навыки №1, 2 Ситуационные задачи № 1 Контрольные вопросы № 1, 3-8  Тесты № 5, 6 Практические навыки №3 Ситуационные задачи № 2 Контрольные вопросы № 2
4.2	Правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.	Формирование реестра федеральных законов, международных актов (технических регламентов Евразийского экономического союза), санитарные	2	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-7 <sub>ПК7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Тестовые задания № 1-20 Ситуационная задача №1-3 Практические задания 1-3 Контрольные вопросы №1-7

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		правила и нормативы. Конспект основных положений.					
4.3.	ГСЭН за действующими предприятиями молочной промышленности.	Составление блок-схемы технологического процесса производства молочной продукции (графические, мультимедийные презентации, видеоматериал, учебные фильмы). Подготовка к собеседованию и тестированию.	3	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-6 <sub>ПК-7</sub> Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. ИД-7 <sub>ПК7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Контрольные вопросы №2-10 Тестовые задания № 2-20 Ситуационная задача №1 (В 2-5), 2 (В1-4), 3  Контрольные вопросы №1 Тестовые задания № 1 Ситуационная задача №1 (В1), №2 (В5)
4.4	ГСЭН за действующими предприятиями мясной промышленности.	Составление блок-схемы технологического процесса производства мясной продукции (графические, мультимедийные презентации, видеоматериал, учебные фильмы). Подготовка к собеседованию и тестированию.	3	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-6 <sub>ПК-7</sub> Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. ИД-7 <sub>ПК7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в	Контрольные вопросы №2-10 Тестовые задания № 2-20 Ситуационная задача №1 (В 2-5), 2 (В1, 3, 4)  Контрольные вопросы №1 Тестовые задания № 1



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Ситуационная задача №1 (B1), №2 (B2, 5)
4.5	ГСЭН за действующими предприятиями хлебопекарной промышленности и кондитерскими.	Составление блок-схемы технологического процесса производства хлебобулочной продукции или кондитерских изделий (графические, мультимедийные презентации, видеоматериал, учебные фильмы). Подготовка к собеседованию и тестированию.	3	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-6 <sub>ПК-7</sub> Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. ИД-7 <sub>ПК7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Контрольные вопросы №2-10 Тестовые задания № 1-20 Ситуационная задача №1 (B 2-5), 2 (B2-3) 3 (B2-3) Контрольные вопросы №1 Ситуационная задача №1 (B1), №2 (B1), №3 (B1)
4.6	ГСЭН за действующими рыбообрабатывающей промышленности.	Составление блок-схемы технологического процесса производства рыбной продукции (графические, мультимедийные презентации, видеоматериал, учебные фильмы). Подготовка к собеседованию и	3	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-6 <sub>ПК-7</sub> Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. ИД-7 <sub>ПК7</sub> Знать законодательство	Контрольные вопросы №2-10 Тестовые задания № 2-20 Ситуационная задача №1 (B 2), 2 (B1) 3 (B1) Контрольные вопросы №1 Тестовые задания

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		тестированию.				Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	№ 1 Ситуационная задача №1 (B1), №2 (B2), №3 (B2)
4.7	ГСЭН за предприятиями общественного питания и торговли.	Составление схемы обследования организаций общественного питания и торговли. Проработка лекционного материала. Подготовка к собеседованию и тестированию.	3	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-6 <sub>ПК-7</sub> Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. ИД-7 <sub>ПК-7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Контрольные вопросы №2-9 Тестовые задания № 2-40 Ситуационная задача №1 (B 1, 3-5), 2 (B1, 3-5) 3 (B1, 3-5), 4 (2-4)
4.8.	ГСЭН за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли (коллоквиум).	Подготовка к практическому занятию. Проработка лекционного материала Подготовка к собеседованию и тестированию. Составление схемы акта обследования	3	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-6 <sub>ПК-7</sub> Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.	Контрольные вопросы №1, 3-14 Тестовые задания № 2-34, 38-60 Ситуационная задача №1-22

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		пищевых объектов с выделением критических контрольных точек.				ИД-7 <sup>ПК7</sup> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Контрольные вопросы №2, 7-14 Тестовые задания № 1, 35, 36, 37 Ситуационная задача №1-22
5.	<b>Раздел 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции.</b>		15	10			
5.1	ГСЭН за применением пестицидов, агрохимикатов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.	Формирование реестра федеральных законов, международных актов (технических регламентов Евразийского экономического союза), санитарные правила и нормативы. Конспект основных положений. Подготовка к практическому занятию. Проработка лекционного материала Подготовка к собеседованию и	3	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-5 <sup>ПК-7</sup> Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.  ИД-6 <sup>ПК-7</sup> Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.	Контрольные вопросы № 2-7 Тестовые задания № 1-10 Ситуационная задача №1 (В 1, 2, 4, 5), 2, 3 (В1,2), 4(В1), 5 (В2)  Контрольные вопросы №8 Ситуационная задача №1 (В 3), 4(В2), 5 (В1)

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		тестированию.				ИД-7 <sup>пк7</sup> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Контрольные вопросы №1 Ситуационная задача №3 (В 3), 4 (В3)
5.2	ГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах.	Формирование реестра федеральных законов, международных актов (технических регламентов Евразийского экономического союза), санитарные правила и нормативы. Конспект основных положений. Подготовка к практическому занятию. Проработка лекционного материала Подготовка к собеседованию и тестированию.	3	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-5 <sup>пк-7</sup> Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Контрольные вопросы №1-6, 8-11 Ситуационная задача №1 (В1), №2 (В2), №3 (В2), №4 (В2), 5 (В2)
						ИД-6 <sup>пк-7</sup> Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.	Контрольные вопросы №12 Ситуационная задача №1 (В2), №2 (В3), №3 (В3), №4 (В3), 5 (В3)
						ИД-7 <sup>пк7</sup> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Контрольные вопросы №7 Ситуационная задача №2 (В1), №3 (В1), №4 (В1), 5 (В1)
5.3	ГСЭН за применением полимерных материалов, контактирующими с	Формирование реестра федеральных законов,	3	10	<b>ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-</b>	ИД-3 <sup>пк-3</sup> Уметь оформлять экспертное заключение по результатам санитарно-	Тесты № 9, 10, 11, 12 Ситуационная задача №3

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	пищевыми продуктами.	международных актов (технических регламентов Евразийского экономического союза), санитарные правила и нормативы. Конспект основных положений. Подготовка к практическому занятию. Проработка лекционного материала Подготовка к собеседованию и тестированию.			<b>эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</b>	эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок.	Практический навык № 1 Контрольные вопросы № 8, 9, 10
<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>					ИД-5 <sub>пк-7</sub> Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб.	Тесты № 1, 2, 3 Ситуационная задача №1 Практический навык № 2 Контрольные вопросы №2, 3, 4	
					ИД-6 <sub>пк-7</sub> Владеть алгоритмом оформления санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.	Тесты № 4, 5, 6 Ситуационная задача №2 Практический навык № 3 Контрольные вопросы №5-8	
					ИД-7 <sub>пк7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Тесты № 7, 8 Ситуационная задача №1, 2 Контрольные вопросы №1	
5.4	ГСЭН за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности.	Формирование реестра федеральных законов, международных актов (технических	3	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности</b>	ИД-5 <sub>пк-7</sub> Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам	Тесты № 1-5 Ситуационная задача №1 Практический навык №1 Контрольные вопросы №1,

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		регламентов Евразийского экономического союза), санитарные правила и нормативы. Конспект основных положений. Подготовка к практическому занятию. Проработка лекционного материала			<b>пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	исследований отобранных проб.	2, 3
		Подготовка к собеседованию и тестированию.				ИД-6 <sub>пк-7</sub> Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.	Тесты № 6-9 Ситуационная задача № 2 Практический навык №2 Контрольные вопросы №4, 5, 6
						ИД-7 <sub>пк7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Тесты № 10-13 Ситуационная задача № 3 Практический навык №3 Контрольные вопросы №7, 8, 9
5.5	Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции (коллоквиум).	Подготовка к практическому занятию. Проработка лекционного материала Подготовка к собеседованию и тестированию.	3	10	<b>ПК-7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции, пищевых объектов.</b>	ИД-5 <sub>пк-7</sub> Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб. ИД-6 <sub>пк-7</sub> Владеть алгоритмом оформления результатов санитарно-эпидемиологического обследования пищевого объекта в соответствии с техническим регламентами, государственными	Тесты № 1-10 Ситуационная задача №1-5 Контрольные вопросы №1-5 Тестовые задания № 11-15 Ситуационная задача №6-10 Контрольные вопросы №6-11

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Индикаторы компетенций	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. ИД-7 <sub>ПК7</sub> Знать законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей	Тестовые задания № 16, 17, 18 Ситуационная задача №11-14 Контрольные вопросы №12-18
<b>Всего часов</b>			<b>96</b>	<b>10</b>	<b>х</b>	<b>х</b>	<b>х</b>

### 3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

#### 3.1. Виды образовательных технологий

Изучение дисциплины «Гигиены питания» проводится в виде аудиторных занятий (практических занятий) и самостоятельной работы студентов. 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. Лекции – визуализации.
2. Практические занятия с элементами визуализации.
3. Работа с дополнительной литературой на электронных носителях.
4. Решение визуализированных тестовых заданий, ситуационных задач.
5. Междисциплинарное обучение – использование знаний из разных областей, их группировка и концентрация в контексте решаемой задачи: объяснение механизмов возникновения эпидемических ситуаций на основе знаний, полученных при изучении фундаментальных дисциплин.
6. Опережающая самостоятельная работа – изучение студентами нового материала до его изучения в ходе аудиторных занятий.

**Лекционные занятия** проводятся в специально выделенных для этого помещениях – лекционном зале. Все лекции читаются с использованием мультимедийного сопровождения и подготовлены с использованием программы Microsoft Power Point. Каждая тема лекции утверждается на совещании кафедры. Часть лекций содержат графические файлы в формате JPEG. Каждая лекция может быть дополнена и обновлена. Лекции хранятся на электронных носителях в учебно-методическом кабинете и могут быть дополнены и обновлены.

**Практические занятия** проводятся на кафедре в учебных комнатах. Часть практических занятий проводится с мультимедийным сопровождением, цель которого – демонстрация материала из архива кафедры. Архивные графические файлы хранятся в электронном виде, постоянно пополняются и включают в себя мультимедийные презентации по теме занятия, примеры, схемы, таблицы, видеофайлы).

На клиническом практическом занятии студент может получить информацию из архива кафедры, записанную на электронном носителе (или ссылку на литературу) и использовать ее для самостоятельной работы. Визуализированные и обычные тестовые задания в виде файла в формате MS Word, выдаются преподавателем для самоконтроля и самостоятельной подготовки студента к занятию.

#### 3.2. Занятия, проводимые в интерактивной форме

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется стандартом (должен составлять не менее 20%) и фактически составляет 23,75% от аудиторных занятий, т.е. 38 часов.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид учебных занятий	Кол-во час	Методы интерактивного обучения	Кол-во час
1.	<b>Раздел 1. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения</b>		<b>25</b>		<b>10</b>
2.	Энергетические затраты и энергетическая ценность	Практическое	5	Метод малых групп: анализ энергопотребности	2



№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид учебных занятий	Кол-во час	Методы интерактивного обучения	Кол-во час
	пищи различных групп населения.	занятие		различных групп населения (компьютерное моделирование) в рабочие дни и выходные	
3.	Гигиеническое значение макронутриентов (белков, жиров, углеводов) в питании различных групп населения.	Практическое занятие	5	Частотный анализ оценки фактического питания с применением компьютерных программ (обзор возможностей, анализ достоверности результатов)	2
4.	Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения.	Практическое занятие	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	2
5.	Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения.	Практическое занятие	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	2
6.	Гигиеническая оценка состояния питания и здоровья различных групп населения.	Практическое занятие	5	Компьютерное моделирование риска алиментарно-зависимых заболеваний	2
7.	<b>Раздел 2. Пищевые отравления и их профилактика</b>		<b>10</b>		<b>4</b>
8.	Пищевые отравления микробной этиологии (пищевые токсикоинфекции) их профилактика.	Практическое занятие	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	2
9.	Пищевые отравления микробной этиологии (токсикозы) их профилактика.	Практическое занятие	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	2
10.	<b>Раздел 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции.</b>		<b>25</b>		<b>10</b>
11.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения.	Практическое занятие	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	2

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид учебных занятий	Кол-во час	Методы интерактивного обучения	Кол-во час
12.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и молочной продукции).	Практическое занятие	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	2
13.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукции).	Практическое занятие	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	2
14.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции).	Практическое занятие	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	2
15.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции нового вида.	Практическое занятие	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	2
16.	<b>Раздел 4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор (ГСЭН) в области гигиены питания.</b>		<b>30</b>		<b>10</b>
17.	Правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.	Практическое занятие	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	1
18.	ГСЭН за действующими предприятиями молочной промышленности.	Практическое занятие	5	Эвристическая беседа по блок-схемам технологического процесса производства молочной продукции.	2
19.	ГСЭН за действующими предприятиями мясной промышленности.	Практическое занятие	5	Эвристическая беседа по блок-схемам технологического процесса производства мясной продукции.	2

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид учебных занятий	Кол-во час	Методы интерактивного обучения	Кол-во час
20.	ГСЭН за действующими предприятиями рыбообрабатывающей промышленности	Практическое занятие	5	Эвристическая беседа по блок-схемам технологического процесса производства рыбной продукции.	2
21.	ГСЭН за действующими предприятиями хлебопекарной промышленности и кондитерскими.	Практическое занятие	5	Эвристическая беседа по блок-схемам технологического процесса производства хлебопекарной продукции или кондитерских изделий.	2
22.	ГСЭН за предприятиями общественного питания и торговли.	Практическое занятие	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	1
23.	<b>Раздел 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции.</b>		<b>20</b>		<b>4</b>
24.	ГСЭН за применением пестицидов, агрохимикатов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.	Практическое занятие	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	1
25.	ГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах.	Практическое занятие	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	1
26.	ГСЭН за применением полимерных материалов, контактирующими с пищевыми продуктами.	Практическое занятие	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	1
27.	ГСЭН за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности.	Практическое занятие	5	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	1
28.	<b>Всего</b>		<b>90</b>		<b>38</b>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1. Контрольно-диагностические материалы.

Пояснительная записка по процедуре проведения итоговой формы контроля, отражающая все требования, предъявляемые к студенту.

Итоговый контроль (промежуточная аттестация) проводится в виде экзамена включающего тестирование, отработку практических навыков и собеседование. Студент

должен ответить на 100 тестовых заданий, устно ответить на вопрос и решить ситуационную задачу. Для положительного результата необходимо правильно ответить не менее чем на 70% тестов.

#### **4.1.1. Список вопросов для подготовки к зачёту или экзамену (в полном объёме):**

##### ***Список вопросов***

1. Основные положения современной концепции рационального питания.
2. Гигиеническое значение белков, жиров и углеводов в питании различных групп населения.
3. Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения.
4. Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения.
5. Основные направления оптимизации пищевого рациона.
6. Основные направления профилактики витаминной недостаточности.
7. Основные направления профилактики минеральной недостаточности.
8. Гигиенические требования к организации лечебного и диетического питания.
9. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания.
10. Гигиеническая оценка пищевого статуса различных групп населения.
11. Гигиеническая оценка состояния питания различных групп населения.
12. Пищевые отравления: понятие, классификация, основные принципы профилактики.
13. Ботулизм: этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
14. Стафилококковый токсикоз: этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
15. Пищевые токсикоинфекции: этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
16. Пищевые микотоксикозы: этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
17. Гигиенические требования к качеству и безопасности молока и молочной продукции.
18. Гигиенические требования к качеству и безопасности мяса и мясной продукции.
19. Гигиенические требования к качеству рыбы и рыбной продукции.
20. Основные направления профилактики биогельминтозов, передающихся с пищей (дифиллоботриоз, описторхоз, трихинеллез, тениидоз, фасциолез и эхинококкоз).
21. Гигиенические требования к качеству и безопасности зерновых продуктов.
22. Гигиенические требования к качеству и безопасности консервированной продукции.
23. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за действующими предприятиями пищевой промышленности.
24. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением полимерных материалов, контактирующих с пищевой продукцией и продовольственным сырьем.
25. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением пестицидов.
26. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием токсических соединений в пищевой продукции и продовольственном сырье.

27. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания.
28. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за организациями торговли.
29. Государственное регулирование в области качества и безопасности пищевых продуктов.
30. Правовая основа государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.

#### 4.1.2 Тесты предварительного контроля

1. ДОЛЯ ЖИВОТНЫХ БЕЛКОВ В ПИТАНИИ ВЗРОСЛОГО ЗДОРОВОГО ЧЕЛОВЕКА ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ ОТ ОБЩЕГО БЕЛКА (%)

- А) 10
- Б) 30
- В) 50**
- Г) 70

2. ДОЛЯ ЖИВОТНОГО ЖИРА ОТ ОБЩЕГО НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ

- А) 2/3**
- Б) 3/4
- В) 1/2
- Г) 1/4

3. ДОЛЯ НЖК В ЭНЕРГОЦЕННОСТИ РАЦИОНА НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ (%)

- А) 10**
- Б) 20
- В) 30
- Г) 40

#### 4.1.3 Тестовые задания текущего контроля :

1. НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩЕНЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ЯЙЦА

**А) утиные**

Б) куриные диетические

В) перепелиные

Г) куриные столовые

2. НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ ИМЕЕТ СПЕЦИАЛЬНУЮ МАРКИРОВКУ В ЦЕЛЯХ

А) предупреждения перемешивания разнородной продукции

**Б) предупреждения пищевых отравлений**

В) удобства его использования персоналом

Г) количественного учета используемого инвентаря

3. НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИЗГОТОВЛЕНИЕ

- А) мясного студня
- Б) блинчиков с мясной начинкой
- В) макарон по-флотски**
- Г) рыбного заливного

4. В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОСТАВЛЯТЬ НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

- А) горячие первые блюда
- Б) свежие фрукты и овощи
- В) компоты
- Г) картофельное пюре**

*Эталон ответов к тестовым заданиям*

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1.	А	3.	В
2.	Б	4.	Г

**4.1.4. Тестовые задания промежуточного контроля:**

4.2.3.1. В ОРГАНИЗАЦИЯХ ТОРГОВЛИ ЗАПРЕЩЕНА НАРЕЗКА И ПРОДАЖА ЧАСТЯМИ

- А) колбасных изделий
- Б) сыров
- В) масла сливочного
- Г) тортов

4.2.3.2. СИСТЕМА УПРАВЛЕНИЯ КАЧЕСТВОМ НА ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТАХ НЕ ВКЛЮЧАЕТ В СЕБЯ

- А) качественную гигиену производства
- Б) сертификацию продукции
- В) качественную производственную практику
- Г) критические контрольные точки при анализе опасных факторов

4.2.3.3. В ПИТАНИИ ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО, ПОЛУЧЕННОЕ ОТ ЖИВОТНЫХ БОЛЬНЫХ

- А) ящуром, бруцеллезом
- Б) ящуром, с положительной реакцией на туберкулиновую пробу

- В) туберкулезом с клиническими проявлениями, маститом  
 Г) с положительной реакцией на туберкулиновую пробу, бруцеллезом

#### 4.2.3.4. В РЫБЕ И МОРЕПРОДУКТАХ РЕГЛАМЕНТИРУЮТСЯ

- А) метафос, 2,4 бензпирен, нитраты  
 Б) диоксины, патулин, нитриты  
 В) полихлорированные бифенилы, токсичные элементы, радионуклиды  
 Г) нитраты, нитриты, нитрозамины

#### *Эталон ответов к тестовым заданиям*

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
4.2.3.1.	Г	4.2.3.3.	В
4.2.3.2.	Б	4.2.3.4.	В

#### **4.1.5. Ситуационные задачи:**

##### **1. Ситуационная задача №1**

*Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:*

Среди жителей одного из микрорайонов города с 16 часов 8 марта начались массовые заболевания. Всего заболело 36 человек. Симптомы заболевания выражались в форме острого гастроэнтерита (тошнота, сильная многократная рвота, боли в эпигастральной области), головной боли. Температура тела у заболевших была в норме. Выздоровление у большинства заболевших наступило через 2–3 дня. Из опроса заболевших было выяснено, что они употребляли в пищу продукты, купленные в супермаркете, расположенном в центре микрорайона. Среди приобретенных в данном магазине продуктов были мясные, колбасные и рыбные изделия, консервы, молочные продукты, соки, напитки, кондитерские изделия, в том числе кремовые торты. Заболели только те лица, кто употреблял торты с кремом собственного производства организации торговли. При санитарно-эпидемиологическом обследовании супермаркета было установлено, что торты собственного производства были изготовлены в кондитерском цехе магазина, где часть готовой продукции (кремовые торты), вследствие недостаточного объема холодильного оборудования, хранилась при комнатной температуре в течение 12 часов до момента реализации. Документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность пищевых продуктов, используемых для приготовления кондитерских изделий (товарно-транспортные накладные, декларации о соответствии, ветеринарные свидетельства; журнал органолептической оценки качества кулинарных изделий предприятия – бракеражный), оформлены в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями. Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ» проведен отбор проб пищевой продукции, прежде всего тортов с кремом, воды централизованного водоснабжения из водопроводного крана кондитерского цеха, смывов с оборудования, инвентаря, рабочей одежды, рук работников данного цеха для микробиологического исследования. Сотрудники супермаркета, имеющие отношение к изготовлению и реализации тортов, направлены на медосмотр для проведения анализов на бактерионосительство. По результатам лабораторных испытаний в пробах тортов, отобранных в магазине, в рвотных массах, промывных водах, заболевших и в мазке из зева работницы кондитерского цеха (обсеменение  $7,5 \times 10^3$ ) был выделен идентичный штамм золотистого стафилококка (с фагоформулой 6/42/E/47/75 III группы).

*Вопросы:*

1. Укажите диагноз пострадавших.
2. Дайте обоснование диагноза.
3. Укажите источник стафилококка, путь передачи и механизм приобретения «виновным» продуктом (торты с кремом) токсичных свойств.
4. Определите оперативные меры по ликвидации данной вспышки пищевого отравления.
5. Разработайте все возможные меры профилактики пищевых отравлений стафилококковой природы.

#### *Эталон ответов к ситуационной задаче №1*

1. Подтвержденный диагноз: «острое пищевое отравление микробной природы, стафилококковый токсикоз».
2. Диагноз установлен на основании следующих данных: одномоментность, массовость, короткий инкубационный период (от 2 до 18 часов), характерная клиническая картина, данные эпидемиологической обстановки, связь с приёмом пищи, наличие «виновного продукта» (выявление содержания *S.aureus* в тортах с кремом выше допустимого уровня), лабораторные данные (выделение из материалов заболевших и зева работницы кондитерского цеха идентичного с пробой из продукции штамма микроорганизма).
3. Источником стафилококка является работница кондитерского цеха, бактерионоситель с активным выделением патогенного штамма золотистого стафилококка. Загрязнение продукта произошло аэрогенным путём передачи. Нарушение температурного режима хранения готовых кондитерских изделий способствовало размножению стафилококков и токсинообразованию.
4. Для оперативной ликвидации данной вспышки пищевого отравления необходимо изъять из продажи и утилизировать данную партию кремовых тортов, которые хранились в ненадлежащих температурных условиях; обеспечить температурный режим хранения кондитерских изделий с кремом в соответствии с требованиями нормативных документов ( $4\pm 2$  °C); отстранить от работы сотрудницу кондитерского цеха, как выявленного бактерионосителя патогенного штамма *S.aureus* для санации и лечения.
5. Профилактика стафилококкового токсикоза включает: - своевременное выявление лиц с воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей и гнойничковыми поражениями кожи и отстранение их от условий приготовления пищи или контакта с готовыми блюдами; - санирование работников пищевых объектов, своевременное лечение заболеваний зубов и носоглотки, а также осуществление профилактики простудных заболеваний; - строгое соблюдение правил производственной и личной гигиены; - строгое соблюдение технологии приготовления пищи (режимов тепловой обработки), а также безусловное обеспечение температурных условий хранения и сроков реализации скоропортящихся продуктов.

#### **2. Ситуационная задача №2**

*Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:* Планируется внеплановая выездная проверка ООО «Хлеб» на предмет выполнения требований санитарного законодательства по гигиене питания. *Вопросы:*

1. Укажите нормативные документы, регламентирующие обязательные требования на предприятиях по производству хлеба и хлебобулочной продукции.
2. Укажите, что является основанием для проведения внеплановой выездной проверки.
3. Укажите, кто является ответственным за осуществление организации обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

#### *Эталон ответов к ситуационной задаче №2*

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила. СП 2.3.4.3258-15.



2. Внеплановая выездная проверка проводится по жалобе граждан, при возникновении чрезвычайных ситуаций (пищевые отравления). Основанием для проведения внеплановой выездной проверки в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей является Распоряжение (приказ) органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля о проведении плановой проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя за подписью руководителя (заместителя) Управления Роспотребнадзора с указанием сроков, должностных лиц, осуществляющих проверку, а так же должностных лиц и структурных подразделений учреждений Роспотребнадзора, привлекаемых к проверке. Проверка согласовывается с органами прокуратуры. Составляется уведомление руководства объекта пищевой промышленности о проведении проверки в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3. Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем самостоятельно и (или) с участием третьей стороны (п.2, 1ст. глава 3 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).

#### **4.1.6 Список тем рефератов:**

1. Анализ результатов социально-гигиенического мониторинга за состоянием фактического питания различных групп населения.
2. Основные тенденции пищевого поведения современного человека.
3. Научная оценка теорий и концепций нетрадиционных методов питания.
4. Современные подходы к анализу питания с использованием компьютерной техники.
5. Гигиеническое значение алиментарных эссенциальных веществ для различных групп населения.
6. Гигиеническое значение биоритмологической адекватности для различных групп населения.
7. Гигиеническое значение аминокислотного фонда.
8. Гигиеническая характеристика здорового жирно-кислотного состава пищевого рациона для различных групп населения.
9. Гигиеническая характеристика защищенного звена углеводного компонента питания и его значение для жизнедеятельности организма человека.
10. Роль условий приема пищи при построении рационального питания.
11. Болезни недостаточного содержания пищевых веществ в рационе питания индивидуума.
12. Обзор нетрадиционных и новых источников белка для питания человека
13. Характеристика социально-экономических методов изучения фактического населения.
14. Характеристика социально-гигиенических методов изучения организованного питания различных групп населения.
15. Характеристика социально-гигиенических методов изучения питания неорганизованных групп населения.
16. Анализ пищевых отравлений по России, территориям, возрастным группам.
17. Определение химического состава и энергетической ценности готовых блюд лабораторным методом.
18. Система управления рисками распространенности алиментарно-зависимой неинфекционной заболеваемости.
19. Анализ несоответствий, допускаемых при расследованиях пищевых отравлений.
20. Унифицированная система контроля за содержанием контаминантов в продовольственном сырье и пищевой продукции.
21. Система управления рисками в целях безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

22. Методика составления программ производственного контроля.
23. Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.
24. Результаты контрольно-надзорной деятельности за организацией питания населения.

#### 4.2. 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	E	75-71	3 (3+)

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.			
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.	Fx	60-41	2 Требуется передача
Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	F	40-0	2 Требуется повторное изучение материала

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

Дисциплина «гигиена питания» является частью комплексного экзамена итоговой государственной аттестации выпускников Медико-профилактического факультета «Гигиена и эпидемиология».

Итоговая государственная аттестация выпускников проводится в 3 этапа:

- Тестирование (всего 10 вариантов по 100 тестов по всем разделам гигиены и эпидемиологии, в том числе 10 тестов в каждом варианте по гигиене питания);
- Аттестация практических знаний и умений (всего 105 заданий по всем разделам гигиены и эпидемиологии, в том числе 16 по гигиене питания);
- Собеседование (всего 35 теоретических вопросов и 105 ситуационных задач по всем разделам гигиены и эпидемиологии, в том числе 4 теоретических вопроса и 16 ситуационных задач по гигиене питания).

1. Тестовые задания к ГИА по гигиене питания

Осваиваемые компетенции (индекс компетенции)	Тестовое задание	Ответ на тестовое задание
ПК-7	<p>НАИБОЛЬШИМ ПОТЕНЦИАЛОМ ПОВЫШЕНИЯ ЗАТРАТ ЭНЕРГИИ, УВЕЛИЧИВАЯ ВЕЛИЧИНУ ОСНОВНОГО ОБМЕНА НА 30-40%, ОБЛАДАЮТ</p> <p>а) белки б) жиры в) углеводы г) витамины д) минеральные вещества</p>	а)
ПК-3	<p>ПРОЦЕДУРА ОТНЕСЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ К ОБЪЕКТАМ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА:</p> <p>а) прослеживаемость пищевой продукции б) санитарно-эпидемиологическая экспертиза в) санитарно-эпидемиологическое расследование г) визуальная идентификация пищевой продукции д) идентификация пищевой продукции по наименованию</p>	д)

2. II этап ИГА - аттестация умений и навыков

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный медицинский университет» Министерства здравоохранения Российской Федерации

**II ЭТАП ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА  
МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ**

«Утверждаю»

Проректор по учебной работе ФГБОУ ВО КемГМУ,  
д-р мед. наук, профессор Коськина Е.В.  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ № 1**

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

Вопросы:

- 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.

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Кемеровский государственный медицинский университет»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации

**II ЭТАП ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА**  
**МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ**

«Утверждаю»

\_\_\_\_\_  
Проректор по учебной работе ФГБОУ ВО КемГМУ,  
д-р мед. наук, профессор Коськина Е.В.  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ № 2**

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

Вопросы:

- 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.

**3. III ЭТАП ИГА - решение ситуационных задач**

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Кемеровский государственный медицинский университет»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации

**III ЭТАП ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА**  
**МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ**

«Утверждаю»

\_\_\_\_\_  
Проректор по учебной работе ФГБОУ ВО КемГМУ,  
д-р мед. наук, профессор Коськина Е.В.  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАЧА №1**

Требуется дать гигиеническую оценку образца пищевого продукта по представленному протоколу лабораторных испытаний.

Вопросы:

1. Определить соответствие требованиям условий и срока доставки образца.
2. Назвать нормативный документ, необходимый в указанной ситуации.
3. Назвать группы микроорганизмов, входящие в перечень нормируемых показателей микробиологической безопасности.
4. Указать, какие принципы нормирования использованы при установлении микробиологических показателей пищевых продуктов.

5. Оценить полноту проведенных микробиологических исследований и качество продуктов питания по результатам исследований (Приложение 1).

Приложение 1

### ПРОТОКОЛ ЛАБОРАТОРНЫХ ИСПЫТАНИЙ

№ 223-2547 от 22 февраля 20....года

Наименование организации ООО «Сельский двор»

Адрес: Березовский район, п. Березовка

Наименование образца: сметана

Изготовитель: ООО «Сельский двор», п. Березовка

Количество образца: 150 г Величина партии: 500 кг

Акт отбора № 78, отбор произвел пом. сан. врача Сибиль М.А.

Дата и время отбора: 17.02. 10:30

Условия доставки: не регламентированы

Дополнительные сведения: сметана 10% жирности, партия № 7 Место отбора – лаборатория ООО «Сельский двор», п. Березовка, ул. Гагарина 47 (договор № 12 – В от 3 февраля)

НД на продукцию: ТУ 9222 – 355-00419785

Нормативные документы, регламентирующие объем и оценку лабораторных исследований: ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

Код образца: 254-547

Наименование показателей ед. измерения	Результаты испытаний	Величина допустимых уровней	НД на методы испытаний
1. Микробиологические исследования Образец поступил 17.02. 14:30 Код 254-547. Регистрационный номер: 17			
в 1 г Дрожжи, КОЕ	200		ГОСТ 10444.12-88. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.
в 1 г Плесени, КОЕ	200		ГОСТ 10444.12-88. Метод определения дрожжей и плесневых грибов.
БГКП в 0,001 г	Не обнаружены		ГОСТ 30518-97 (ГОСТ Р 50474-93) Методы выявления и определения БГКП.
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 25 г	Не обнаружены		ГОСТ 30519-97 Метод выявления бактерий рода сальмонелла.

Протокол подготовил

Иванов И.В.

Руководитель ИЛЦ

Смирнов П.А.

Протокол составлен в 3 экземплярах.

Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Кемеровский государственный медицинский университет»  
Министерства здравоохранения Российской Федерации

**III ЭТАП ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭКЗАМЕНА**  
**МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ**

«Утверждаю»

\_\_\_\_\_  
Проректор по учебной работе ФГБОУ ВО КемГМУ,  
д-р мед. наук, профессор Коськина Е.В.  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЗАДАЧА №2**

В городе Н. отмечается высокий процент проб молочной продукции, не соответствующей действующим гигиеническим нормативам по микробиологическим показателям. Известно, что вся эта продукция произведена на местном молочном комбинате.

**Вопросы:**

1. Назвать оперативные меры, которые нужно предпринять в этой ситуации.
2. Определить цель и задачи санитарно-эпидемиологического обследования молочного комбината в данной ситуации.
3. Охарактеризовать методику санитарно-эпидемиологического обследования предприятий молочной промышленности в этой ситуации.
4. Определить возможные точки отбора проб молочной продукции.
5. Указать нормативные документы, необходимые для санитарно-эпидемиологической оценки качества молочной продукции.
6. Назвать критерии оценки качества и безопасности:
  - а) молока заготовляемого и пастеризованного
  - б) кисломолочных напитков
  - в) творога.

## 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
	<b>ЭБС:</b>	
1.	Электронная библиотечная система « <b>Консультант студента</b> » : [Электронный ресурс] / ООО «ИПУЗ» г. Москва. – Режим доступа: <a href="http://www.studmedlib.ru">http://www.studmedlib.ru</a> – карты индивидуального доступа.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2019–31.12.2019
2.	« <b>Консультант врача. Электронная медицинская библиотека</b> » [Электронный ресурс] / ООО ГК «ГЭОТАР» г. Москва. – Режим доступа: <a href="http://www.rosmedlib.ru">http://www.rosmedlib.ru</a> – карты индивидуального доступа.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2019–31.12.2019
3.	Электронная библиотечная система « <b>ЭБС ЛАНЬ</b> » - коллекция «Лаборатория знаний» [Электронный ресурс] / ООО «ЭБС ЛАНЬ». – СПб. – Режим доступа: <a href="http://www.e.lanbook.ru">http://www.e.lanbook.ru</a> через IP-адрес университета, с личного IP-адреса по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2019–31.12.2019
4.	Электронная библиотечная система « <b>Букап</b> » [Электронный ресурс] / ООО «Букап» г. Томск. – Режим доступа: <a href="http://www.books-up.ru">http://www.books-up.ru</a> – через IP-адрес университета, с личного IP-адреса по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2019–31.12.2019
5.	Электронно-библиотечная система « <b>ЭБС ЮРАЙТ</b> » [Электронный ресурс] / ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» г. Москва. – Режим доступа: <a href="http://www.biblio-online.ru">http://www.biblio-online.ru</a> – через IP-адрес университета, с личного IP-адреса по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2019–31.12.2019
6.	Информационно-справочная система <b>КОДЕКС</b> с базой данных № 89781 «Медицина и здравоохранение» [Электронный ресурс] / ООО «ГК Кодекс». – г. Кемерово. – Режим доступа: <a href="http://www.kodeks.ru/medicina_i_zdravoohranenie#home">http://www.kodeks.ru/medicina_i_zdravoohranenie#home</a> через IP-адрес университета.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2019–31.12.2019
7.	Справочная правовая система <b>Консультант Плюс</b> [Электронный ресурс] / ООО «Компания ЛАД-ДВА». – М.– Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> через IP-адрес университета.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2019–31.12.2019
8.	Электронная библиотека <b>КемГМУ</b> (Свидетельство о государственной регистрации базы данных № 2017621006 от 06.09 2017г.)	неограниченный



## 5.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

№ п/п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы	Шифр библиотеки КемГМУ	Число экз. выделяемое библиотекой на данный поток обучающихся	Число обучающихся на данном потоке
<b>Основная литература</b>				
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	30	30
<b>Дополнительная литература</b>				
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	30	30
3.	Большаков, А. М. Общая гигиена : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Фармация" / А. М. Большаков. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2014. – 424 с.	613 Б 799	28	30
4.	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	30	30

№ п/п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы	Шифр библиотеки КемГМУ	Число экз. выделяемое библиотекой на данный поток обучающихся	Число обучающихся на данном потоке
5.	Общая гигиена, социально-гигиенический мониторинг: руководство к практическим занятиям. Раздел "Общая гигиена" [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "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	<b>30</b>	30
6.	<b>Гигиена с основами экологии человека</b> [Электронный ресурс] : учебник / Под ред. Мельниченко П.И. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2013. - <u>URL</u> : <u>ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза»</u> <a href="http://www.studmedlib.ru/">http://www.studmedlib.ru/</a>			30
7.	<b>Гигиена и экология человека</b> [Электронный ресурс] : учебник / Архангельский В.И., Кириллов В.Ф. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2013. -176с.- <u>URL</u> : <u>ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза»</u> <a href="http://www.studmedlib.ru/">http://www.studmedlib.ru/</a>			30
8.	<b>Гигиена детей и подростков</b> [Электронный ресурс] : учебник / Кучма В.Р. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015.-528с. - <u>URL</u> : <u>ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза»</u> <a href="http://www.studmedlib.ru/">http://www.studmedlib.ru/</a>			30
9.	<b>Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям</b> [Электронный ресурс] : учебное			30

№ п/п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы	Шифр библиотеки КемГМУ	Число экз. выделяемое библиотекой на данный поток обучающихся	Число обучающихся на данном потоке
	пособие / Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015.-288с. -URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» <a href="http://www.studmedlib.ru/">http://www.studmedlib.ru/</a>			
10.	<b>Общая гигиена [Электронный ресурс]</b> : учебник / А. М. Большаков. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016.-432с. -URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» <a href="http://www.studmedlib.ru/">http://www.studmedlib.ru/</a>			30

### 5.3. Методические разработки кафедры

№ п/п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы	Шифр библиотеки КемГМУ	Число экз. в библиотеке, выделяемое на данный поток обучающихся	Число обучающихся на данном потоке
1	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за действующими предприятиями пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие для преподавателей / Е. В. Коськина [и др.] ; Кемеровский государственный медицинский университет, Кафедра гигиены. - Кемерово : [б. и.], 2016. - 171 с. URL : «Электронные издания КемГМУ» <a href="http://moodle.kemsma.ru">http://moodle.kemsma.ru</a>			30
2	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за организациями общественного питания и торговли [Электронный ресурс] : учебно-методическое			30

№ п/п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы	Шифр библиотеки КемГМУ	Число экз. в библиотеке, выделяемое на данный поток обучающихся	Число обучающихся на данном потоке
	пособие для обучающихся по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе специалитета по специальности «Медико-профилактическое дело» / Е. В. Коськина, О. П. Власова, Н. Ю. Шибанова ; Кемеровский государственный медицинский университет, Кафедра гигиены. - Кемерово : [б. и.], 2017. - 90 с. URL : «Электронные издания КемГМУ» <a href="http://moodle.kemsma.ru">http://moodle.kemsma.ru</a>			
3	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за организациями общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие для преподавателей / Е. В. Коськина, О. П. Власова, Н. Ю. Шибанова ; Кемеровский государственный медицинский университет, Кафедра гигиены. - Кемерово : [б. и.], 2017. - 101 с. URL : «Электронные издания КемГМУ» <a href="http://moodle.kemsma.ru">http://moodle.kemsma.ru</a>			30
4	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за действующими предприятиями пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е. В. Коськина [и др.] ; Кемеровский государственный медицинский университет, Кафедра гигиены. - Кемерово : [б. и.], 2016. - 154 с. URL : «Электронные издания КемГМУ» <a href="http://moodle.kemsma.ru">http://moodle.kemsma.ru</a>			30

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Помещения:

учебные комнаты, лекционный зал, комната для самостоятельной подготовки

### Оборудование:

учебные доски, столы, стулья

## **Средства обучения:**

### Технические средства:

мультимедийный комплекс (ноутбук, проектор, экран), аудиоколонки, интерактивная доска, компьютеры с выходом в интернет, МФУ, принтер, планшеты LENOVO

### Демонстрационные материалы:

наборы мультимедийных презентаций

### Оценочные средства на печатной основе:

тестовые задания по изучаемым темам, ситуационные задачи

### Учебные материалы:

учебники, учебные пособия, раздаточные дидактические материалы

### Программное обеспечение:

Microsoft Windows 7 Professional

Microsoft Office 10 Standard

Microsoft Windows 8.1 Professional

Microsoft Office 13 Standard

## 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:			Подпись и печать зав. научной библиотекой
	Дата	Номер протокола заседания кафедры	Подпись заведующего кафедрой	
<p>В рабочую программу вносятся следующие изменения</p> <p>1. ....;</p> <p>2..... и т.д.</p> <p>или делается отметка о нецелесообразности внесения каких-либо изменений на данный учебный год</p>				