



федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Первый Московский государственный медицинский университет имени И.М. Сеченова
Министерства здравоохранения Российской Федерации
(Сеченовский Университет)

Утверждено
Ученый совет ФГАОУ ВО Первый МГМУ
им. И.М. Сеченова Минздрава России
(Сеченовский Университет)
«12» мая 2025
протокол №4

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Гигиена питания

основная профессиональная Высшее образование - специалитет - программа специалитета
32.00.00 Науки о здоровье и профилактическая медицина
32.05.01 Медико-профилактическое дело

Цель освоения дисциплины Гигиена питания

Цель освоения дисциплины: участие в формировании следующих компетенций:

ПК-6; Способность и готовность к проведению гигиенического воспитания населения.

ПК-7; Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, безопасности пищевой продукции и соответствия пищевых объектов.

Требования к результатам освоения дисциплины.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

п/№	Код компетенции	Содержание компетенции и (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций:			
			Знать	Уметь	Владеть	Оценочные средства
1	ПК-6	Способность и готовность к проведению гигиенического воспитания населения.	Знать основные аспекты гигиенического воспитания населения.	Уметь оценивать эффективность профилактической работы с населением.	Владеть алгоритмом планирования и проведения гигиенического воспитания населения.	Гигиена питания, Фонд оценочных средств. Контрольные задания открытого типа
2	ПК-7	Способность и готовность к изучению	Знать алгоритм оценки фактического	Уметь оформлять заключение по	Владеть алгоритмом оценки фактического	Гигиена питания, Современные



		и гигиенической оценке состояния питания населения, безопасности и пищевой продукции и соответствии пищевых объектов.	о питания населения. Знать алгоритм оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов. Знать алгоритм оценки пищевого статуса. Знать алгоритм гигиенической оценки качества и безопасности и пищевой продукции. Знать алгоритм оценки соответствии пищевых объектов.	результатам оценки состояния питания различных групп населения.	о питания населения. Владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов. Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса. Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности и пищевой продукции. Владеть алгоритмом оценки соответствии пищевых объектов.	цифровые технологии в гигиене, Фонд оценочных средств по Гигиене питания, Фонд оценочных средств. Контрольные задания открытого типа
--	--	---	---	---	---	--

Разделы дисциплины и компетенции, которые формируются при их изучении

п/№	Код компетенции	Наименование раздела/темы дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах	Оценочные средства
1	ПК-7, ПК-6	1. Рациональное питание 1.1 Анализ и коррекция белковой сбалансированности рациона	Белок как основа полноценности питания. Болезни недостаточности и избыточности белкового питания. Аминокислоты (незаменимые и заменимые) и их значение. Жи	Фонд оценочных средств по Гигиене питания



4 000645 43202

			- вотные и растительные белки. Физиологические нормы потребности в белке. Факторы, влияющие на белковые потребности организма. Оценка белковой ценности продуктов питания и рационов, аминокислотный скор, коэффициент эффективности белка. Биологическая ценность основных пищевых продуктов. Основные пути решения проблемы обеспечения населения белком. Нетрадиционные и новые источники белка	
1.2	Анализ и коррекция сбалансированности жиров в рационе	и	Биологическая роль и пищевое значение жиров (липидов). Состав и свойства пищевых жиров, их усвоение. Связь избыточного потребления жира с развитием атеросклероза, избыточной массы тела (ожирения), сахарного диабета второго типа. Источники жира (в том числе скрытого) в питании. Физиологические нормы потребности в общих жирах, животных и растительных жирах, жирных кислотах, стеринах. Жирные кислоты (НЖК, МНЖК и ПНЖК) и их определяющая роль в свойствах жира. Полиненасыщенные жирные кислоты	Гигиена питания



4 000645 43202

		(ПНЖК) различных семейств (омега-3 и омега-6), их значение в питании. Суточная потребность в ПНЖК. Источники ПНЖК в питании. Транс-изомеры жирных кислот: основные источники в питании, нормирование, медицинское значение . Холестерин и фитостерины: биологическая роль, нормирование	
1.3	Анализ и коррекция сбалансированности углеводов и пищевых волокон в рационе	Углеводы как основной источник энергии в питании взрослого человека. Связь избыточного потребления углеводов с развитием сахарного диабета, избыточной массы тела (ожирения), атеросклероза. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов в составе пищевых продуктов - моносахариды (глюкоза, фруктоза), дисахариды (сахароза, лактоза), олигосахариды, крахмальные полисахариды. Физиологическая потребность в общих углеводах, крахмале и сахаре. Источники простых и сложных углеводов в питании (в том числе источников скрытого сахара). Гликемический индекс пищевых продуктов. Пищевые	Гигиена питания



4 000645 43202

		волокна, их классификация, физиологическое значение и роль в профилактике ряда патологических состояний. Потребность в пищевых волокнах. Основные источники пищевых волокон в питании.	
1.4	Анализ и коррекция сбалансированности витаминного состава рациона	Классификация витаминов. Значение витаминов в жизнедеятельности организма. Связь витаминов с различными видами обмена веществ и их роль в защитно-адаптационных механизмах. Витаминная недостаточность (авитаминозы, гиповитаминозы) и ее профилактика. Диагностика скрытой витаминной недостаточности. Нормирование витаминов в питании. Источники различных витаминов в питании. Гигиенические аспекты витаминизации пищевых продуктов. Гипервитаминозы. Витаминоподобные вещества	Гигиена питания
1.5	Анализ и коррекция сбалансированности минеральных веществ в рационе	Классификация минеральных элементов. Роль минеральных веществ (кальций, магний, калий, натрий, фосфор) и микроэлементов (железо, цинк, селен, медь, йод, марганец, фтор и др.) в жизнедеятельности организма. Диагностика дефицита минеральных веществ в	Гигиена питания



4 000645 43202

		питании. Заболевания, связанные с дефицитом и избытком поступления с рационом питания минеральных веществ. Микроэлементозы. Нормирование минеральных веществ в питании. Пищевые источники различных минеральных веществ в питании.	
1.6	Анализ фактического питания методами воспроизведения	Состояние питания как гигиенический показатель. Основные этапы изучения и анализа состояния питания. Методы оценки фактического питания (социальноэкономические и социально-гигиенические). Оценка организованного питания (анализ менюраскладок). Оценка неорганизованного питания (методы записи, воспроизведения, анкетный, лабораторный и др.). Учет потерь основных пищевых веществ в результате кулинарной обработки.	Гигиена питания
1.7	Освоение методики изучения пищевого статуса	Методы изучения адекватности питания по параметрам пищевого статуса и структуре заболеваемости (связанной с питанием).	Гигиена питания
1.8	Освоение методики сбора пищевого анамнеза, анализа и коррекции состояния питания с использованием	Сбор и анализ пищевого анамнеза (продукты, вызывающие аллергию, непереносимость и неупотребляемые по	Гигиена питания



		современных цифровых технологий. 1.9 Использование современных цифровых технологий при оценке популяционного питания	субъективным причинам). Разработка и использование цифровых моделей и платформ для анализа и коррекции состояния питания различных групп населения	Современные цифровые технологии в гигиене
2	ПК-6, ПК-7	2. Гигиенический контроль питания различных групп населения 2.1 Питание детей	Питание различных возрастных и социальных групп населения. Питание детей дошкольного и школьного возраста. Питание людей старшего возраста. Питание при различной степени интенсивности труда и занятий спортом. Основы алиментарной адаптации. Защитно-адаптационная направленность питания. Роль отдельных пищевых веществ в выработке устойчивости организма к неблагоприятным внешним воздействиям. Биомаркеры адаптации. Основные принципы построения рационов питания в условиях внешнего неблагоприятного воздействия. Гигиенический контроль состояния и организации питания населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки. Принципы организации лечебно-профилактического питания на производствах с особо вредными условиями труда, рационального и диетического питания по месту	Фонд оценочных средств. Контрольные задания открытого типа



			работы, учебы, отдыха и жительства населения в системе общественного питания и лечебного питания в стационарах.	
3	ПК-7	3. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми объектами 3.1 Госсанэпиднадзор за производством и оборотом пищевой продукции	Федеральная законодательная и нормативно-методическая база для осуществления Государственного санитарно-эпидемиологического надзора за питанием населения. Федеральные Законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и другие актуальные Федеральные Законы в области санитарного законодательства. Направления, методы и формы работы государственной санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания. Организация оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП – анализ рисков и критических контрольных точек. Ответственность за нарушения санитарного законодательства (практическое использование Кодекса об административных правонарушениях). Основная документация и формы юридического сопровождения санитарно-эпидемиологического надзора. Цель, основные задачи	Гигиена питания



4 000645 43202

			и этапы санитарно-эпидемиологического надзора за проектированием, строительством, реконструкцией и модернизацией пищевых объектов (размещение, отвод участков, привязка проектов к местности) Современный порядок контроля в процессе строительства и модернизации, приема и ввода в эксплуатацию. Строительные нормы и правила. Риск-ориентированный подход и основные направления и объем работы по проведению текущего санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми объектами. Классификация пищевых объектов. Общие гигиенические требования к пищевым объектам (требования к территории, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции и освещению, санитарные требования к зданиям, внутренней планировке и оборудованию). Нормативно-правовые материалы (Законы, Кодексы, Регламенты, положения, санитарные правила, гигиенические нормативы, методические указания, инструкции и др.), используемые при осуществлении санитарно-эпидемиологического надзора. Госсанэпиднадзор за пищевыми объектами в плановом и внеплановом порядке. Особенности санитарно-эпидемиологического надзора в рамках межгосударственного сотрудничества и ВТО.	
4	ПК-7	4.	Гигиенический	



	контроль качества пищевой продукции		
	4.1 Оценка соответствия пищевой продукции. Гигиеническая экспертиза	Стандартизация пищевых продуктов, государственные стандарты и Технические регламенты Евразийского экономического союза; технические условия. Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, контактирующих с ними материалов и изделий. Санитарные правила и нормативы, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов. Формы оценки соответствия пищевой продукции: декларирование соответствия, государственная регистрация, добровольная сертификация. Санитарно- эпидемиологическая (гигиеническая) экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов: плановая и внеплановая. Порядок отбора проб для исследования в соответствии с требованиями ГОСТов. Методы исследования пищевой продукции, оформление результатов исследований. Требования к обеспечению качества и безопасности новых пищевых продуктов, материалов и изделий при их разработке и постановке на производство: порядок государственной регистрации новых пищевых продуктов (продукты с измененным химическим составом, обогащенные продукты, генетически модифицированные	Гигиена питания



4 000645 43202

источники пищи, биологически активные добавки к пище, пищевые добавки, пищевые продукты, изготовленные по новым био- и нанотехнологиям или из ранее не используемых видов сырья и т.п.). Пищевая ценность продуктов массового потребления, детских, диетических (лечебных и профилактических) продуктов, обогащенных и функциональных продуктов, биологически активных добавок к пище. Безопасность пищевых продуктов. Микробиологическая безопасность пищи (прионы, вирусы, бактерии, простейшие, гельминты, биотоксины). Химическая безопасность пищевых продуктов. Принципы гигиенического нормирования ксенобиотиков в пищевых продуктах. Эколого-гигиенические аспекты охраны продовольственного сырья от контаминации чужеродными соединениями (токсическими элементами, пестицидами, радионуклидами, нитратами, антибиотиками и др.). Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения (социально-гигиенический мониторинг). Требования к изъятию из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий. Информация для потребителей о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий.



4 000645 43202

4.2 Гигиенический контроль качества молока и молочных изделий	Значение молока и молочных продуктов в питании населения. Особое значение молока в питании детей, людей пожилого возраста и больных. Пищевая и биологическая ценность молока. Молоко и молочные продукты как источники полноценного белка. Белки, жиры и углеводы молока. Минеральные вещества молока. Витамины, ферменты молока. Кисломолочные и обогащенные молочные продукты и их значение в питании. Молочные продукты для питания детей различных возрастных групп. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Микробиологические и санитарно-химические показатели безопасности молока и молочных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза молока и молочных продуктов, в том числе в условиях неблагоприятной эпидемической обстановки (сибирская язва, ящур, туберкулез, бруцеллез, кокковые инфекции и др.).	Гигиена питания
4.3 Гигиенический контроль качества мяса и мясных	Значение и роль мяса (животных и птицы) и мясных продуктов	Гигиена питания



4 000645 43202

мясопродуктов	(субпродуктов, колбасных изделий) в питании человека. Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса. Мясо и мясные продукты как источник полноценных белков, железа, витаминов В1, В6, РР. Жиры мяса и мясопродуктов, их жирнокислотный состав. Мясо птицы и его значение в питании. Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясопродуктов. Санитарно-эпидемическая роль мяса (сальмонеллы, листерии, клостридии и др.). Болезни животных, передающиеся человеку через мясо (туберкулез, бруцеллез, ящур, особо опасные инфекции - сибирская язва, сеп). Биогельминтозы, связанные с потреблением мяса (тениидоз, трихинеллез). Контаминация мясопродуктов антибиотиками, гормонами, пестицидами и другими чужеродными веществами.	
4.4 Гигиенический контроль качества рыбы и морепродуктов	Значение рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов в питании. Пищевая и биологическая ценность рыбы. Рыба и рыбные продукты как источники полноценного белка. Особенности аминокислотного состава белков рыбы. Жиры рыб	Гигиена питания



4 000645 43202

		и морепродуктов: полиненасыщенные жирные кислоты семейства омега-3. Особенности витаминного и минерального комплекса рыб: витамины А и D, микроэлементы (йод, селен). Санитарно-эпидемиологическая экспертиза рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов. Основные заболевания человека, связанные с потреблением рыбы и рыбных продуктов: бактериальные (ботулизм, стафилококковый токсикоз, сальмонеллез, листериоз), гельминтозы (дифиллоботриоз, описторхоз и др.), отравления химическими соединениями (метилртуть, полихлорированные бифенилы и др.), интоксикация фикотоксинами и др	
	4.5 Гигиенический контроль качества пищевой продукции растительного происхождения	Зерновые продукты. Значение зерновых продуктов в питании. Структура зерна и пищевая ценность его составных частей. Зерновые продукты как основные источники растительного белка и полисахаридов в питании человека. Особенности аминокислотного состава белка зерновых и пути повышение его биологической ценности. Зерновые продукты, а также бобовые, как основной источник сложных углеводов, пищевых волокон и витаминов В1, Е. Продукты переработки зерна (мука, крупа, макаронные изделия), их пищевая и биологическая ценность. Влияние технологии получения на пищевую и биологическую	Гигиена питания



			ценность продуктов переработки зерна. Значение хлеба в питании населения. Гигиенические критерии качества хлеба и хлебобулочных изделий. Роль зерновых продуктов в возникновении заболеваний человека и в формировании чужеродной нагрузки. Овощи, зелень, фрукты, плоды, ягоды, бобовые и грибы. Растительные продукты как основной источник витамина С, биофлавоноидов, каротиноидов. Моно- и дисахариды, некрахмальные полисахариды (и другие компоненты пищевых волокон) овощей и плодов, их значение в питании. Органические кислоты, минеральные вещества и биологически активные соединения (индолы, полифенолы, гликозиды) овощей и плодов и их значение в питании. Орехи, семена и масличные культуры. Значение в питании. Растительные масла как основные источники ПНЖК, витамина Е и фитостеринов в питании.	
5	ПК-6, ПК-7	5. Профилактика алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений 5.1 Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний	Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания (этиология, патогенез и профилактика): избыточная масса тела и ожирение, сахарный диабет 2-ого типа, сердечно-сосудистые заболевания	Гигиена питания



4 000645 43202

		(атеросклероз, метаболический синдром), онкологические заболевания, остеопороз, кариес, пищевые аллергии, ферментопатии и другие.	
5.2	Профилактика пищевых отравлений	Заболевания, связанные с инфекционными агентами и паразитами, передающиеся с пищей: сальмонеллез, листериозы, коли-инфекции, вирусные гастроэнтериты и другие. Основные профилактические меры. Пищевые отравления: определение, общие признаки. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной этиологии. Пищевые токсикоинфекции: этиология и патогенез. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями группы кишечной палочки, протеем, энтерококками, спорообразующими бактериями и др. Миксты. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов условно-патогенными штаммами микроорганизмов. Роль отдельных продуктов в возникновении токсикоинфекций. Лабораторная диагностика. Профилактика. Пищевые бактериальные токсикозы. Ботулизм. Возбудитель и их характеристика. Жизнеспособность спор в пищевых продуктах. Свойства ботулинического токсина. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов клостридиями ботулизма. Роль	Фонд оценочных средств. Контрольные задания открытого типа



4 000645 43202

отдельных продуктов в
возникновении ботулизма.
Клинико-эпидемиологические
особенности ботулизма.
Лабораторная диагностика.
Лечение ботулизма.
Антиботулиническая сыворотка,
метод применения.
Профилактика заболеваний
ботулизмом. Стафилококковый
токсикоз. Стафилококки и их
жизнеспособность в пищевых
продуктах. Скорость
продуцирования стафилококками
энтеротоксина в пищевых
продуктах. Источники и пути
распространения, механизм
передачи энтеротоксических
стафилококков и патогенез
токсикоза. Роль отдельных
пищевых продуктов в
возникновении стафилококковых
токсикозов. Лабораторная
диагностика. Профилактика.
Бактериальный токсикоз,
вызванный бактериями *Bacillus*
segeus (рвотная форма).
Пищевые микотоксикозы.
Этиология и патогенез.
Распространенность.
Афлатоксикоз, действие
афлатоксинов на организм,
допустимое содержание
афлатоксинов в пищевых
продуктах. Фузариотоксикозы,
роль различных классов
трихотиценов и их действие на
организм, алиментарно-
токсическая алейкия,
допустимое содержание
трихотиценов в пищевых
продуктах. Эрготизм, этиология,
клинические проявления
заболевания. Микотоксикозы,



4 000645 43202

вызываемые другими токсинами (патулин, охратоксин А). Профилактика микотоксикозов. Пищевые отравления немикробной природы. Отравления ядовитыми грибами (бледная поганка, мухомор и др.), условносъедобными грибами (сморчки, валуи, грузди и др.), ядовитыми растениями, семенами сорных растений, животными продуктами, рыбой и нерыбными морепродуктами. Отравления химическими веществами (ксенобиотиками). Гигиеническая классификация ксенобиотиков. Патогенез, диагностика и профилактика отравления токсическими элементами (тяжелыми металлами и мышьяком), поступающими алиментарным путем. Нормирование токсических элементов в пищевой продукции. Пестициды. Классификации пестицидов (производственная, химическая, гигиеническая). Гигиеническая оценка использования пестицидов, их государственная регистрация, санитарно-эпидемиологический надзор за их обращением и применением в сельскохозяйственном производстве. Максимально допустимые уровни пестицидов в пищевых продуктах. Методы контроля остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах. Пути реализации пищевой продукции, содержащей остаточные количества пестицидов различных химических групп.



4 000645 43202

Отравления пестицидами и другими агрохимическими средствами. Патогенез, диагностика и профилактика отравлений пестицидами. Агрохимикаты. Пищевые продукты и продовольственное сырье – источники нитратов и нитритов в питании. Максимально допустимые уровни содержания нитратов в пищевых продуктах. Пути реализации пищевой продукции, содержащей остаточные количества нитратов. Медицинские последствия нитратной нагрузки на организм. Патогенез, диагностика и профилактика отравлений нитратами и нитритами (алиментарная нитритная метгемоглобинемия). Пищевые продукты – источники канцерогенных соединений. Проблема канцерогенных N-нитрозаминов: основные пищевые источники, пути образования в пище и организме, нормирование в продуктах питания. Полихлорированные бифенилы, акриламид: источники в питании, принципы гигиенического нормирования. Расследование пищевых отравлений. Цель, организация, методика расследования вспышки пищевого отравления. Подтверждение диагноза и выяснение характера отравления. Установление причин возникновения пищевого отравления. Проведение лабораторных исследований при санитарно-эпидемиологическом



4 000645 43202

		расследовании. Расшифровка механизма приобретения продуктом (готовой пищи) токсических (ядовитых) свойств. Разработка оперативных мер по ликвидации возникшей вспышки пищевого отравления. Составление акта расследования пищевого отравления. Регистрация пищевых отравлений. Планирование и проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений.	
--	--	---	--

Виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость		Трудоемкость по семестрам (Ч)	
	объем в зачетных единицах (ЗЕТ)	Объем в часах (Ч)	Семестр 10	Семестр 11
Контактная работа, в том числе		240	100	140
Консультации, аттестационные испытания (КАтт) (Экзамен)		8		8
Лекции (Л)		48	24	24
Лабораторные практикумы (ЛП)				
Практические занятия (ПЗ)		184	76	108
Клинико-практические занятия (КПЗ)				
Семинары (С)				
Работа на симуляторах (РС)				
Самостоятельная работа студента (СРС)		120	50	70
ИТОГО	12	360	150	210

Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий

Лекционные занятия

№ раздел а	Наименование раздела дисциплины	Тема лекции	Применение ЭО и ДОТ	Объем, час.
------------	---------------------------------	-------------	---------------------	-------------



	(модуля)			
1	Гигиенический контроль качества пищевой продукции	Оценка соответствия пищевой продукции. Гигиеническая экспертиза	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	2
1	Гигиенический контроль качества пищевой продукции	Гигиенический контроль качества молока и молочных изделий	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	2
1	Гигиенический контроль качества пищевой продукции	Гигиенический контроль качества мяса и мясопродуктов	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	2
1	Гигиенический контроль качества пищевой продукции	Гигиенический контроль качества рыбы и морепродуктов	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	2
1	Гигиенический контроль качества пищевой продукции	Гигиенический контроль качества пищевой продукции растительного происхождения	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	4
2	Гигиенический контроль питания различных групп населения	Питание детей	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	6
3	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми объектами	Госсанэпиднадзор за производством и оборотом пищевой продукции	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	4
4	Профилактика алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений	Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	2
4	Профилактика алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений	Профилактика пищевых отравлений	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	6
5	Рациональное питание	Анализ и коррекция белковой сбалансированности рациона	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	4
5	Рациональное питание	Анализ и коррекция жиров в сбалансированности	Размещено в Информационной системе «Университет-	4



		рационе	Обучающийся»	
5	Рациональное питание	Анализ и коррекция сбалансированности углеводов и пищевых волокон в рационе	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	2
5	Рациональное питание	Анализ и коррекция сбалансированности витаминного состава рациона	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	2
5	Рациональное питание	Анализ и коррекция сбалансированности минеральных веществ в рационе	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	2
5	Рациональное питание	Анализ фактического питания методами воспроизведения	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	2
5	Рациональное питание	Освоение методики изучения пищевого статуса	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	2

Практические занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема	Применение ЭО и ДОТ	Объем, час.
1	Гигиенический контроль качества пищевой продукции	Оценка соответствия пищевой продукции. Гигиеническая экспертиза	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	4
1	Гигиенический контроль качества пищевой продукции	Гигиенический контроль качества молока и молочных изделий	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	8
1	Гигиенический контроль качества пищевой продукции	Гигиенический контроль качества мяса и мясопродуктов	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	8
1	Гигиенический контроль качества пищевой продукции	Гигиенический контроль качества рыбы и морепродуктов	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	8
1	Гигиенический контроль качества пищевой продукции	Гигиенический контроль качества пищевой продукции растительного происхождения	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	8
2	Гигиенический контроль питания различных групп населения	Питание детей	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	24
3	Государственный	Госсанэпиднадзор за	Размещено в Информационной системе	16



	санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми объектами	производством и оборотом пищевой продукции	«Университет-Обучающийся»	
4	Профилактика алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений	Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	12
4	Профилактика алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений	Профилактика пищевых отравлений	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	12
5	Рациональное питание	Анализ и коррекция белковой сбалансированности рациона	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	12
5	Рациональное питание	Анализ и коррекция сбалансированности жиров в рационе	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	12
5	Рациональное питание	Анализ и коррекция сбалансированности углеводов и пищевых волокон в рационе	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	12
5	Рациональное питание	Анализ и коррекция сбалансированности витаминного состава рациона	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	12
5	Рациональное питание	Анализ и коррекция сбалансированности минеральных веществ в рационе	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	6
5	Рациональное питание	Анализ фактического питания методами воспроизведения	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	12
5	Рациональное питание	Освоение методики изучения пищевого статуса	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	6
5	Рациональное питание	Освоение методики сбора пищевого анамнеза, анализа и коррекции состояния питания с использованием современных цифровых технологий.	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	10



5	Рациональное питание	Использование современных цифровых технологий при оценке популяционного питания	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»	2
---	----------------------	---	--	---

Самостоятельная работа студента

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.
1	Гигиенический контроль качества пищевой продукции	Оценка соответствия пищевой продукции. Гигиеническая экспертиза	работа с источниками информации	6
1	Гигиенический контроль качества пищевой продукции	Гигиенический контроль качества молока и молочных изделий	работа с источниками информации	8
1	Гигиенический контроль качества пищевой продукции	Гигиенический контроль качества мяса и мясопродуктов	работа с источниками информации	8
1	Гигиенический контроль качества пищевой продукции	Гигиенический контроль качества рыбы и морепродуктов	работа с источниками информации	6
1	Гигиенический контроль качества пищевой продукции	Гигиенический контроль качества пищевой продукции растительного происхождения	работа с источниками информации	8
2	Гигиенический контроль питания различных групп населения	Питание детей	работа с источниками информации	10
3	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми объектами	Госсанэпиднадзор за производством и оборотом пищевой продукции	работа с источниками информации	6
4	Профилактика алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений	Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний	работа с источниками информации	10
4	Профилактика алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений	Профилактика пищевых отравлений	работа с источниками информации	4



5	Рациональное питание	Анализ и коррекция белковой сбалансированности рациона	работа с источниками информации	4
5	Рациональное питание	Анализ и коррекция сбалансированности жиров в рационе	работа с источниками информации	4
5	Рациональное питание	Анализ и коррекция сбалансированности углеводов и пищевых волокон в рационе	работа с источниками информации	4
5	Рациональное питание	Анализ и коррекция сбалансированности витаминного состава рациона	работа с источниками информации	4
5	Рациональное питание	Анализ и коррекция сбалансированности минеральных веществ в рационе	работа с источниками информации	4
5	Рациональное питание	Анализ фактического питания методами воспроизведения	работа с источниками информации	8
5	Рациональное питание	Освоение методики изучения пищевого статуса	работа с источниками информации	12
5	Рациональное питание	Освоение методики сбора пищевого анамнеза, анализа и коррекции состояния питания с использованием современных цифровых технологий.	работа с источниками информации	12
5	Рациональное питание	Использование современных цифровых технологий при оценке популяционного питания	работа с источниками информации	2

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень основной литературы

№	Наименование согласно библиографическим требованиям
1	Королев А.А. Гигиена питания. Учебник.-М.: ГЭОТАР-медиа. - 2024.-576 с.
2	Королев А.А., Никитенко Е.И. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 248 с.

Перечень дополнительной литературы

№	Наименование согласно библиографическим требованиям
1	Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - Москва, ГЭОТАР-медиа, 2021. - 576 с.

Перечень электронных образовательных ресурсов

№	Наименование ЭОР	Ссылка
---	------------------	--------



1	Гигиена питания	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»
2	Фонд оценочных средств. Контрольные задания открытого типа	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»
3	Фонд оценочных средств по Гигиене питания	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»
4	Современные цифровые технологии в гигиене	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»

Материально-техническое обеспечение дисциплины

№ п/п	№ учебных аудиторий и объектов для проведения занятий	Адрес учебных аудиторий и объектов для проведения занятий	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования
1	116	119435, г. Москва, ул. Большая Пироговская, д. 2, стр. 2	Аудитория для практических занятий, занятий семинарского и лекционного типа оснащенные набором демонстрационного оборудования. В аудитории есть возможность к подключению к сети "Интернет" и в электронную информационно-образовательную среду университета.
2	117	119435, г. Москва, ул. Большая Пироговская, д. 2, стр. 2	Аудитория для практических занятий, занятий семинарского и лекционного типа оснащенные



			набором демонстрационного оборудования. В аудитории есть возможность к подключению к сети "Интернет" и в электронную информационно-образовательную среду университета.
3	102	119435, г. Москва, ул. Большая Пироговская, д. 2, стр. 2	Аудитория для практических занятий, занятий семинарского и лекционного типа оснащенные набором демонстрационного оборудования. В аудитории есть возможность к подключению к сети "Интернет" и в электронную информационно-образовательную среду университета.
4	104	119435, г. Москва, ул. Большая Пироговская, д. 2, стр. 2	Аудитория для практических занятий, занятий семинарского и лекционного типа оснащенные набором демонстрационного оборудования. В аудитории есть возможность к подключению к сети "Интернет" и в электронную информационно-образовательную среду университета.

Рабочая программа дисциплины разработана кафедрой Экологии человека и гигиены окружающей среды ИОЗ

Принята на заседании кафедры Экологии человека и гигиены окружающей среды ИОЗ
от «27» января 2025 г., протокол № 5

Заведующий кафедрой

Онищенко Г.Г.

Экологии человека и гигиены
окружающей среды ИОЗ

(подпись)

(фамилия, инициалы)

Одобрена Центральным методическим советом
от «31» января 2025 г., протокол № 2

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 4E4C8F6C0D0FDC62FAAF7108E6CEFD6A
Владелец: Глыбочко Петр Витальевич
Действителен: с 19.05.2025 до 12.08.2026



4 000645 43202