



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)
«20» января 2021
протокол №1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Гигиена питания

основная профессиональная Высшее образование - подготовка кадров высшей квалификации -
программа ординатуры

32.00.00 Науки о здоровье и профилактическая медицина

32.08.02 Гигиена питания

Цель освоения дисциплины Гигиена питания

Цель освоения дисциплины: участие в формировании следующих компетенций:

ПК-1; Готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций (ПК-1)

ПК-2; Готовность к применению физиологических норм питания человека (ПК-2)

ПК-3; Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения (ПК-3)

ПК-4; Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-4)

ПК-6; Готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний (ПК-6)

ПК-7; Готовность к санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья (ПК-7)

ПК-8; Готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности (ПК-8)

ПК-9; Готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере (ПК-9)

ПК-10; Готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (ПК-10)



Требования к результатам освоения дисциплины.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

п/№	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций:			
			Знать	Уметь	Владеть	Оценочные средства
1	ПК-1	<p>Готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций (ПК-1)</p>	<p>законодательство Российской Федерации для осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора (контроля) в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения в отношении безопасности и пищевой продукции для жизни и здоровья; классификацию пищевых отравлений и вспышек заболеваний с пищевым путем передачи; этиологию и патогенез пищевых отравлений и вспышек заболеваний с пищевым</p>	<p>использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора (контроля) в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения в отношении безопасности и пищевой продукции для жизни и здоровья; расследовать пищевые отравления и вспышки заболеваний с пищевым путем передачи, устанавливать причинно-следственные</p>	<p>методикой составления планов и отчетов работы отделений по основным направлениям государственного санитарно-эпидемиологического надзора, оформлять другую документацию;</p> <p>методикой расследования случаев пищевых отравлений и вспышек инфекционных заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов; методикой оформления актов расследования пищевых отравлений, протоколы (акты) отбора</p>	<p>Тесты_гигиена питания_1 семестр, Тесты_гигиена питания_2 семестр, Тесты_гигиена питания_3 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания</p>



			<p>путем передачи; тактику расследования пищевого отравления и вспышек заболеваний с пищевым путем передачи; организацию проведения лабораторных исследований в необходимо м объеме для подтверждения диагноза пищевого отравления и выявления возбудителя; гигиеническое регламентирование чужеродных веществ в пище и оценку степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека</p>	<p>е связи; организовывать проведение лабораторных исследований в необходимо м объеме для подтверждения диагноза пищевого отравления и выявления возбудителя применять современные методы исследований материалов, отобранных при расследовании пищевых отравлений, прежде всего, микробиологические. разрабатывать оперативные меры по ликвидации пищевых отравлений и вспышек заболеваний с пищевым путем передачи; разработать профилактические мероприятия по предотвращению возникновен</p>	<p>материала и лабораторных исследований. методикой отбора материала (биосубстраты, пищевые продукты, готовая пища, смывы) при санитарно-эпидемиологическом расследовании пищевых отравлений и других заболеваний, связанных с приемом пищи навыком по осуществлению надзора за инфекционной и паразитарной заболеваемостью с пищевым путем передачи методикой оценки степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека</p>	
--	--	--	--	--	---	--



				<p>ия конкретного вида пищевого отравления и вспышек заболеваний с пищевым путем передачи; оформлять квалифицир ованно необходиму ю документаци ю; осуществлят ь мониторинг за динамикой пищевых отравлений, вспышек заболеваний с пищевым путем передачи, анализ данных на основе проводимого мониторинга ; определить основные пути снижения (ликвидации) пищевых отравлений, вспышек заболеваний с пищевым путем передачи и устранение их общих причин; проводить надзор за инфекционн</p>	
--	--	--	--	--	--



				ой и паразитарной безопасностью пищевых продуктов и мероприятия по предупреждению у человека паразитарных и инфекционных болезней, связанных с пищей; осуществляют оценку степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека		
2	ПК-2	Готовность к применению физиологических норм питания человека (ПК-2)	основы государственной политики в области безопасного питания и обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; законодательную базу в области применения физиологических норм питания человека;	Применять знания в области законодательной базы по основам здорового питания и проблемам безопасности и уметь применять их на практике	Методикой сбора и с помощью компьютерных программ обработки данных о фактическом питании, пищевом статусе и алиментарно-зависимости населения в целом или отдельных групп	Тесты_гигиена на питания_1 семестр, Тесты_гигиена на питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
3	ПК-3	Готовность к применению	основы государственной	осуществляют	знаниями в области	Тесты_гигиена на



		установленн ых санитарно- эпидемиолог ических требований к организации питания населения (ПК-3)	ной политики в области безопасного питания и обеспечения санитарно- эпидемиолог ического благополучи я населения; современны е задачи госсанэпидн адзора в области гигиены питания; законодатель ную базу	систематиче ское наблюдение за исполнение м санитарно- эпидемиолог ических требований органами государствен ной власти, юридически ми лицами, гражданами, в том числе индивидуаль ными предприним ателями; анализирова ть и прогнозиров ать состояние исполнения	законодатель но- нормативной базы по основам здорового питания и проблемам безопасност и и уметь применять их на практике	питания_2 семестр, Тесты_гигие на питания_4 семестр, Экзаменацио нные билеты_2 курс_32.08.0 2_Гигиена питания
4	ПК-4	Готовность к применению установленн ых санитарно- эпидемиолог ических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольст венному сырью, а также контактирую щим с ними материалам и изделиям и технологиям их производств а; гигиеническ ое регламентир	санитарно- эпидемиолог ические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольст венному сырью, а также контактирую щим с ними материалам и изделиям и технологиям их производств а; гигиеническ ое регламентир	Применять санитарно- эпидемиолог ические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольст венному сырью, а также контактирую щим с ними материалам и изделиям и технологиям их производств а; готовить документы по	Методикой проведения проверок соответствия продукции, реализуемой юридически ми лицами и индивидуаль ными предприним ателями, требованиям технических регламентов в рамках, возложенны х на федеральны й госсанэпидн адзор; оформления	Тесты_гигие на питания_2 семестр, Экзаменацио нные билеты_2 курс_32.08.0 2_Гигиена питания



		а (ПК-4)	<p>ование чужеродных веществ в пище и оценку степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека;</p> <p>особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы различных пищевых продуктов; гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов; методические подходы и этапы проведения санэпидэкспертизы пищевых продуктов; показатели, подлежащие исследованию и современные методы их определения;</p> <p>наиболее актуальные задачи в области санэпидэкспертизы пищевых</p>	<p>результатам проведения надзорных мероприятий за соблюдение требований законодательства;</p> <p>проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу (оценку) документации и самой продукции на ее соответствие (несоответствие) требованиям ТРТС;</p> <p>проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевой продукции, изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, исследования, и другие виды оценок пищевой;</p> <p>использовать современные инструментальные методы исследования</p>	<p>необходимой документации (протоколов (актов) отбора материала и лабораторных исследований);</p> <p>Осуществление санэпидэкспертизы в ходе госрегистрации, санитарно-карантинного контроля, проверки плановых объектов, оценки партии продукции; в ходе производственного контроля, оценкт обоснованности сроков и условий хранения; методическими подходами и этапами проведения санэпидэкспертизы пищевых продуктов; показатели, подлежащие исследованию и современные</p>	
--	--	----------	---	---	--	--



			продуктов		е методы их определения ; методикой оформления акта экспертизы, протокола исследования, заключения о возможности (невозможности) использования продуктов, постановления об изъятии из обращения сомнительных или забракованных пищевых продуктов; постановления об уничтожении и забракованных продуктов; экстренного извещения о браковке партии продуктов	
5	ПК-6	Готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровител	законодательство Российской Федерации для осуществления федерального	использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию	владеть способностью и готовностью к проведению санитарно-просветительской	Тесты_гигиена на питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена



		ьного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний (ПК-6)	государственного санитарно-эпидемиологического надзора (контроля) в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения в отношении безопасности пищевой продукции и профилактики болезней, связанных с питанием населения; основы деятельности и по формированию информированного добровольного согласия населения на осуществление профилактических программ и противоэпидемических мероприятий	ю при осуществлении федерального государственного санитарного надзора (контроля) в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения в отношении безопасности пищевой продукции для жизни и здоровья, предупреждения действий, вводящих потребителей в заблуждение, контроля выполнения правил торговли пищевыми продуктами; консультировать население по вопросам питания, эпидемиологии и профилактики болезней, связанных с питанием населения.	работы с населением по вопросам питания, организации здорового питания и профилактик и болезней, связанных с питанием населения; способность организовать и проведению санитарно-эпидемиологического надзора за инфекционными и неинфекционными заболеваниями; способность оценивать текущую эпидемиологическую ситуацию.	питания
6	ПК-7	Готовность к санитарно-	основные принципы	консультировать	Методикой проведения	Тесты_гигиена



		просветительской деятельности и среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья (ПК-7)	оптимального питания населения; методы и средства проведения санитарно-просветительской работы среди населения	население по вопросам питания, профилактики и заболеваний, связанных с алиментарным фактором, здорового образа жизни	просветительской работе среди населения в области организации здорового питания; проведения беседы, лекции, готовить и публиковать брошюры, памятки, статьи для пропаганды основ здорового питания, снижения риска возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, диетотерапии этих болезней	питания_1 семестр, Тесты_гигиена на питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
7	ПК-8	Готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности (ПК-8)				Тесты_гигиена на питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
8	ПК-9	Готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере				Тесты_гигиена на питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания



		(ПК-9)				2_Гигиена питания
9	ПК-10	Готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (ПК-10)	Основные виды деятельности и организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	Участвовать в организации и управлении деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	Основными этапами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.0 2_Гигиена питания

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-1, ПК-10	1. Государственная политика и деятельность органов государственного санитарно-эпидемиологического благополучия населения 1.1 Современные проблемы государственной политики в области здорового питания населения России 1.2 Система и структура Федеральных органов исполнительной	Современные проблемы государственной политики в области здорового питания населения России Система и структура Федеральных органов исполнительной власти, обеспечивающих защиту прав потребителей и благополучие	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные



	власти, обеспечивающих защиту прав	населения	ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
1.3	Законодательно-нормативная база учреждений Роспотребнадзора, обеспечивающая защиту прав потребителей и благополучие населения	Законодательно-нормативная база учреждений Роспотребнадзора, обеспечивающая защиту прав потребителей и благополучие населения	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
1.4	Содержание и методы работы специалистов по надзору за питанием населения	Содержание и методы работы специалистов по надзору за питанием населения	Тесты_гигиена питания_2 семестр Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
1.5	Организация и проведение надзорной деятельности специалистов по гигиене питания	Организация и проведение надзорной деятельности специалистов по гигиене питания	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
1.6	Основные принципы содержания и методов работы специалистов по надзору за питанием населения	Основные принципы содержания и методов работы специалистов по надзору за питанием населения	Тесты_гигиена питания_3 семестр Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
1.7	Порядок	Порядок организации и	Тесты_гигиена



		организации и осуществления деятельности оперативной деятельности специалистов по надзору за питанием населения	и осуществления оперативной деятельности специалистов по надзору за питанием населения	питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
2	ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-3	<p>2. Основы оптимального питания населения. Изучение состояния питания и здоровья, их коррекция</p> <p>2.1 Теоретические основы здорового питания: основные постулаты и нормативы. Фактическое питание</p> <p>2.2 Витамины, минеральные вещества, обеспеченность населения</p> <p>2.3 Алиментарно-зависимые заболевания, связанные с избытком или разбалансированностью пищевых</p> <p>2.4 Основные мероприятия по разработке региональных</p>	<p>Теоретические основы здорового питания: основные постулаты и нормативы. Фактическое питание населения России</p> <p>Расстройства, связанные с недостаточностью питания и отдельных пищевых веществ</p> <p>Алиментарно-зависимые заболевания, связанные с избытком или разбалансированностью пищевых веществ</p> <p>Основные мероприятия по разработке региональных программ по улучшению макро- и микронутриентной</p>	<p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p> <p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p> <p>Тесты_гигиена питания_1 семестр Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p> <p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p>



программ по улучшению макро- и микронутриентной обеспеченности населения	по обеспеченности населения		ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
2.5 Разработка региональных программ по улучшению питания населения	Разработка региональных программ по улучшению питания населения	региональных программ по улучшению питания населения	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
2.6 Региональные программы по улучшению микронутриентной обеспеченности населения	Региональные программы по улучшению микронутриентной обеспеченности населения	Региональные программы по улучшению микронутриентной обеспеченности населения	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
2.7 Методическая база изучения состояния питания населения	Методическая база изучения состояния питания населения	Методическая база изучения состояния питания населения	Тесты_гигиена питания_1 семестр Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
2.8 Главные принципы политики здорового питания. Методические подходы к разработке продовольств	Главные принципы политики здорового питания. Методические подходы к разработке продовольственных корзин	Главные принципы политики здорового питания. Методические подходы к разработке продовольственных корзин	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
2.9 Предпосылки, факторы, требования к формированию и реализации	Предпосылки, факторы, требования к формированию и реализации программ здорового питания в	Предпосылки, факторы, требования к формированию и реализации региональных программ здорового питания в	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн



региональных программ здорового	России	ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
2.10 Изучение состояния питания населения	Изучение состояния питания населения	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
2.11 Эпидемиологические исследования и мониторинг питания и здоровья населения. Современные мет	Эпидемиологические исследования и мониторинг питания и здоровья населения. Современные методические аспекты мониторинга питания	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
2.12 Актуальность проведения эпидемиологических исследований и программа мониторинга питания и з	Актуальность проведения эпидемиологических исследований и программа мониторинга питания и здоровья населения	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
2.13 Реализация методических аспектов мониторинга питания в РФ	Реализация методических аспектов мониторинга питания в РФ	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
2.14 Методическая база изучения состояния здоровья населения (пищевого статуса)	Методическая база изучения состояния здоровья населения (пищевого статуса)	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания



		2.15 Эпидемиологические исследования в гигиене питания. Мониторинг питания и здоровья населения	Эпидемиологические исследования в гигиене питания. Мониторинг питания и здоровья населения в РФ	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
3	ПК-3	3. Диетическое лечебное и диетическое профилактическое питание 3.1 Госсанэпиднадзор за организацией диетического (лечебного) питания в 3.2 Современные требования к организации лечебного питания в медицинских организациях 3.3 Организация диетического (лечебного) питания в медицинских организациях, на предприятиях, 3.4 Госсанэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания на предприятиях с вредн	Госсанэпиднадзор за организацией диетического (лечебного) питания в Современные требования к организации лечебного питания в медицинских организациях Организация диетического (лечебного) питания в медицинских организациях, на предприятиях, в учебных заведениях и открытой сети общественного питания и госсанэпиднадзор Госсанэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания Тесты_гигиена питания_4 семестр Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн



		<p>3.5 Организация диетического лечебного и диетического профилактического питания в медицинской</p> <p>3.6 Госсанэпиднадзор за организацией диетического (лечебного) питания в медицинских организаци</p>	<p>Организация диетического лечебного и диетического профилактического питания в медицинской организации и его значение в лечении и профилактике заболеваний</p> <p>Госсанэпиднадзор за организацией диетического (лечебного) питания в медицинских организациях, на предприятиях, в учебных заведениях и открытой сети общественного питания</p>	<p>ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p> <p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p> <p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p>
4	ПК-4, ПК-2, ПК-3, ПК-1	<p>4. Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на органи</p> <p>4.1 Классификация чужеродных веществ пищи. Принципы гигиенического нормирования чужеродных вещ</p> <p>4.2 Характеристика основных контаминантов пищевых продуктов. Гигиеническая классификация сте</p> <p>4.3 Актуальность проблемы,</p>	<p>Классификация чужеродных веществ пищи. Принципы гигиенического нормирования чужеродных веществ в пище</p> <p>Характеристика основных контаминантов пищевых продуктов. Гигиеническая классификация степени опасности контаминантов</p> <p>Актуальность проблемы, медицинские и экологические</p>	<p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p> <p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p> <p>Тесты_гигиена питания_2</p>



медицинские и экологические аспекты создания, производства и безопасности пищевой продукции из ГМО	аспекты создания, производства и безопасности пищевой продукции из ГМО	семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
4.4 Госсанэпиднадзор за безопасным применением пестицидов и агрохимикатов	Госсанэпиднадзор за безопасным применением пестицидов и агрохимикатов	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
4.5 Санитарно-гигиенические исследования изделий из полимерных материалов, контактирующих с пи	Санитарно-гигиенические исследования изделий из полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
4.6 Методические подходы к обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией	Методические подходы к обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и нанотехнологий и технологий органического производства	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
4.7 Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ, поступающих	Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ, поступающих в продукты питания из окружающей среды или образующихся при технологической обработке и хранении. Современные методы анализа. Подходы к оценке результатов. Оформление протоколов	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
4.8 Структура оценки микробиологического риска	Структура оценки микробиологического риска	Тесты_гигиена питания_2 семестр,



		<p>4.9 Мониторинг загрязнения пищевых продуктов чужеродными веществами. Системы управления рискам</p> <p>4.10 Государственная регистрация, пострегистрационный госсанэпиднадзор, требования к маркировк</p>	<p>Мониторинг загрязнения пищевых продуктов чужеродными веществами. Системы управления рисками в целях безопасности пищевых продуктов. Организация производственного контроля на пищевых предприятиях</p> <p>Государственная регистрация, пострегистрационный госсанэпиднадзор, требования к маркировке пищевой продукции из ГМО</p>	<p>Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p> <p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p> <p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p>
5	ПК-1, ПК-3, ПК-4	<p>5. Пищевые отравления и их профилактика</p> <p>5.1 Пищевые отравления микробной природы. Эмерджентные инфекции</p> <p>5.2 Современная классификация и анализ пищевых отравлений. Анализ микробиологического риска</p> <p>5.3 Пищевые отравления микробной и немикробной природы.</p>	<p>Пищевые отравления микробной природы. Эмерджентные инфекции</p> <p>Современная классификация и анализ пищевых отравлений. Анализ микробиологического риска</p> <p>Пищевые отравления микробной природы. Эмерджентные инфекции</p>	<p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p> <p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p> <p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p>



		<p>Эмерджентные инфекции</p> <p>5.4 Разработка оперативных мероприятия по ликвидации пищевых отравлений и вспышек заболеваний</p> <p>5.5 Этиология и патогенез пищевых отравлений и вспышек заболеваний с пищевым путем передачи</p> <p>5.6 Пища как источник паразитарной и инфекционной биоопасности для человека. Санитарно-эпидеми</p>	<p>Разработка оперативных мероприятия по ликвидации пищевых отравлений и вспышек заболеваний с пищевым путем передачи и профилактических мероприятий данного вида пищевого отравления. Оформление необходимой документации</p> <p>Этиология и патогенез пищевых отравлений и вспышек заболеваний с пищевым путем передачи</p> <p>Пища как источник паразитарной и инфекционной биоопасности для человека. Санитарно-эпидемиологический надзор за объектами окружающей среды и профилактика паразитарных и инфекционных болезней, передающихся через пищевые продукты и продукты их переработки</p>	<p>ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p> <p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p> <p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p> <p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p>
6	ПК-4, ПК-3	<p>6. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями пищевых отраслей промышленности</p> <p>6.1 Законодательная база проведения проверок юридических лиц, индивидуальных</p>	<p>Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями пищевых отраслей промышленности</p>	<p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2</p>



предпринимателей, осуществляющих производство и реализацию пищевой продукции		курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.2 Госсанэпиднадзор и производственный контроль на пищевых предприятиях	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями пищевых отраслей промышленности	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.3 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях молочной промышленности	Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях молочной промышленности	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.4 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба	Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной мясоперерабатывающей промышленности	Тесты_гигиена питания_2 и семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей	Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и конди	Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности	Тесты_гигиена питания_2 и семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена



6.7	Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях пивоваренной, винодел	Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях пивоваренной, винодельческой промышленности	питания Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.8	Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях безалкогольной, соков	Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях безалкогольной, соковой промышленности	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.9	Законодательная база на этапе проведения проверок юридических лиц, индивидуальных предпри	Законодательная база на этапе проведения проверок юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство и реализацию пищевой продукции	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.10	Основные направления и порядок проведения проверок юридических лиц, индивидуальных предпри	Основные направления и порядок проведения проверок юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство и реализацию пищевой продукции	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.11	Федеральный госсанэпиднадзор за предприятиями молочной и мясной промышленности	Федеральный госсанэпиднадзор за предприятиями молочной и мясной промышленности	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.12	Федеральный госсанэпиднадзор за предприятиями	Федеральный госсанэпиднадзор за предприятиями рыбоперерабатывающей	Тесты_гигиена питания_2 семестр,



рыбоперерабатывающей промышленности	промышленности	Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.13 Федеральный госсанэпиднадзор за предприятиями масло-жировой промышленности	Федеральный госсанэпиднадзор за предприятиями масло-жировой промышленности	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.14 Федеральный госсанэпиднадзор и производственный контроль за производством плодоовощной и	Федеральный госсанэпиднадзор и производственный контроль за производством плодоовощной и соевой продукции	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.15 Особенности госрегистрации, санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции при	Особенности госрегистрации, санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции при осуществлении ее государственной регистрации	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.16 Госсанэпиднадзор за производством и оборотом БАД к пище. БАД на основе плодоовощной продук	Госсанэпиднадзор за производством и оборотом БАД к пище	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.17 Организация госсанэпиднадзора и производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидем	Организация госсанэпиднадзора и производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований на предприятиях торговли пищевыми продуктами	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена



		6.18 Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, в том числе	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, в том числе «быстрого» обслуживания. Организация госсанэпиднадзора и производственного контроля	питания Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
7	ПК-4, ПК-3	7. Госрегистрация, санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции 7.1 Основные направления и порядок проведения проверок юридических лиц, индивидуальных предпри 7.2 Актуальные вопросы федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за 7.3 Особенности санэпидэкспертизы и госсанэпиднадзора за продукцией, полученной с использован 7.4 Особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции при	Особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы партии пищевой продукции Актуальные вопросы федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за безопасностью и качеством пищевой продукции и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции на современном этапе Госрегистрация, санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции Особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции при осуществлении ее государственной регистрации. Техническое	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания



		<p>осуществлении ее</p> <p>7.5 Особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы (оценки) пищевой продукции, организуем</p> <p>7.6 Особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы (госрегистрация, оценка партии, эксп</p> <p>7.7 Порядок отбора проб пищевой продукции, его оформление, упаковка, транспортирование, исполь</p> <p>7.8 Технические регламенты таможенного союза, их необходимость</p>	<p>регулирование. Современная законодательная и нормативная база решения проблем качества и безопасности пищевых продуктов</p> <p>Особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы (оценки) пищевой продукции, организуемой органами федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора в ходе санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через государственную границу РФ</p> <p>. Особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы (госрегистрация, оценка партии, экспертиза некачественной и опасной продукции, выполнение программы производственного контроля, мониторинга качества и безопасности продукции).</p> <p>Порядок отбора проб пищевой продукции, его оформление, упаковка, транспортирование, использование и хранение проб, оформление результатов лабораторных исследований и санэпидэкспертизы пищевой продукции</p> <p>Технические регламенты таможенного союза, их необходимость</p>	<p>курс_32.08.02_ Гигиена питания</p> <p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p> <p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p> <p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p> <p>Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания</p>
8	ПК-7	8. Медико-санитарная пропаганда среди потребителей санитарно-эпидемиологических и гигиенических		



8.1	Медико-санитарная пропаганда среди потребителей санитарно-эпидемиологических и гигиеническ	Медико-санитарная пропаганда среди потребителей санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к пищевой продукции	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
8.2	Особенности организации санитарно-просветительной работы с населением в современных услови	Особенности организации санитарно-просветительной работы с населением в современных условиях	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
8.3	Обучение населения принципам и навыкам здорового питания с учетом возраста, пола, трудовой	Обучение населения принципам и навыкам здорового питания с учетом возраста, пола, трудовой деятельности, климатических условий и др.. Составление плана лекций, бесед, памяток и др.	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
8.4	Мероприятия по организации гигиенического обучения и аттестации работников пищевых предпр	Мероприятия по организации гигиенического обучения и аттестации работников пищевых предприятий	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
8.5	Мероприятия санитарно-просветительной работы с населением в современных условиях	Мероприятия санитарно-просветительной работы с населением в современных условиях	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
8.6	Гигиеническое обучение и аттестация работников пищевых предприятий	Гигиеническое обучение и аттестация работников пищевых предприятий	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн



				ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
--	--	--	--	---

Виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость		Трудоемкость по семестрам (Ч)			
	объем в зачетных единицах (ЗЕТ)	Объем в часах (Ч)	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4
Контактная работа, в том числе		480	100	120	140	120
Консультации, аттестационные испытания (КАтт) (Экзамен)		24	4	8	4	8
Лекции (Л)		32	10	10	8	4
Лабораторные практикумы (ЛП)						
Практические занятия (ПЗ)						
Клинико-практические занятия (КПЗ)		264	54	62	80	68
Семинары (С)		160	32	40	48	40
Работа на симуляторах (РС)						
Самостоятельная работа студента (СРС)		384	80	96	112	96
ИТОГО	24	864	180	216	252	216

Разделы дисциплин и виды учебной работы

№	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной работы (Ч)								
			Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	КАтт	РС	СРС	Всего
	Семестр 1	Часы из АУП	10			54	32	4		80	180
1		Государственная политика и деятельность органов государственного санитарно-эпидемиологичес	4			16	12			30	62
2		Основы оптимального питания населения. Изучение состояния питания и здоровья, их коррекция	6			38	20			50	114
		ИТОГ:	10			54	32	4		80	176
	Семестр 2	Часы из АУП	10			62	40	8		96	216



1		Основы оптимального питания населения. Изучение состояния питания и здоровья, их коррекция	2		12	12			22	48
2		Диетическое лечебное и диетическое профилактическое питание	2		18	12			26	58
3		Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на органи	4		32	16			44	96
4		Пищевые отравления и их профилактика	2						4	6
		ИТОГ:	10		62	40	8		96	208
	Семестр 3	Часы из АУП	8		80	48	4		112	252
1		Пищевые отравления и их профилактика	2		14	6			28	50
2		Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями пищевых отраслей промышленности	6		66	42			84	198
		ИТОГ:	8		80	48	4		112	248
	Семестр 4	Часы из АУП	4		68	40	8		96	216
1		Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями пищевых отраслей промышленности	4		12	6			16	38
2		Госрегистрация, санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции			26	22			44	92
3		Медико-санитарная пропаганда среди потребителей санитарно-эпидемиологических и гигиенических			30	12			36	78
		ИТОГ:	4		68	40	8		96	208

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень основной литературы



№	Наименование согласно библиографическим требованиям
1	Тутельян В.А., Суханов Б.П., Керимова М.Г., Елизарова Е.В. Актуальные вопросы диетологии, диетотерапии, госсанэпиднадзора и контроля лечебного питания в медицинских организациях. Учебное пособие. М.: 2016.-285 с
2	А.А.Королев Гигиена питания. Руководство для врачей / М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016 г. - 624 с.
3	Тутельян В.А., Суханов Б.П., Керимова М.Г., Елизарова Е.В. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции. Учебное пособие. М.: Практическая медицина, 2014. – 160 с.
4	П.И. Мельниченко, Н.И. Прохоров, В.И. Архангельский, Н.А. Ермакова, А.А. Матвеев, С.А. Мишина, А.А. Круглов, Л.А. Аликбаева ОБЩАЯ ГИГИЕНА Социально-гигиенический мониторинг Руководство к практическим занятиям Из-во «Практическая медицина», 2014

Перечень дополнительной литературы

№	Наименование согласно библиографическим требованиям
1	Тутельян В.А, Суханов Б.П.. Практические рекомендации по выбору БАД к пище. Сборник алгоритмов выбора БАД к пище при различных расстройствах жизнедеятельности организма. М.: Российские аптеки, 2010, 152 с.
2	Victor A. Tutelyan, Boris P. Suchanov et al.. Nutraceutical and Functional Food Regulations in the Unated States and Around the World. Second Edition/ Edited by Debasis Bagchi.: Food Science and Technology, International Series. USA, 2014
3	http://www.rospotrebnadzor.ru/news – Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
4	http://www.ion.ru . – Сайт ФГБНУ НИИ питания
5	Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года утв. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.06.2016 г. № 1364-Р

Перечень электронных образовательных ресурсов

№	Наименование ЭОР	Ссылка
1	методический материал	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»
2	Тесты_гигиена питания_4 семестр	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»
3	Тесты_гигиена питания_2 семестр	Размещено в Информационной системе «Университет-



		Обучающийся»
4	курс гигиены питания	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»
5	Тесты_гигиена питания_3 семестр	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»
6	Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»
7	Тесты_гигиена питания_1 семестр	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
-------	---	---	---

Рабочая программа дисциплины разработана кафедрой Гигиены питания и токсикологии ИПО

