

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Пермский государственный медицинский университет
имени академика Е.А.Вагнера»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной
деятельности ФГБОУ ВО ПГМУ
им. академика Е.А. Вагнера
Минздрава России

Н.В.Минаева

«27» ноября 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОБЕСПЕЧЕНИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ
В ОБЛАСТИ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ РФ

Специальность 32.05.01 Медико-профилактическое дело

Направленность (профиль) Медико-профилактическое дело

Форма обучения очная

Срок освоения дисциплины X семестр Курс 5

Кафедра общей гигиены и профильных гигиенических дисциплин

Документ подписан электронной подписью

Благонравова Анна Сергеевна

Ректор

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "ПЕРМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА Е.А. ВАГНЕРА"
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

00D33107C71600A4433CEF9F86791F2281

Срок действия с 11.09.2024 до 05.12.2025

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) разработана на основе:

ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности)

32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета)

Утвержденного Министерством образования и науки РФ «15» июня 2017 г.

Разработчики рабочей программы:

Доцент

Л.П.Мошенцова

Доцент

С.А.Селиванова

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1	Вводная часть	4
2	Основная часть	7
3	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)	12
4	Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)	17
5	Изменения и дополнения в рабочую программу дисциплины (модуля)	19

1. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1.1. Цель и задачи освоения дисциплины Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в области питания населения РФ (далее – дисциплина).

Цель освоения учебной дисциплины (модуля) – овладение знаниями, умениями и навыками необходимыми для формирования у студентов компетенций, которые позволят им в будущей профессиональной деятельности успешно решать задачи по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, разрабатывать и проводить мероприятия, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды его обитания.

При этом **задачами** дисциплины являются:

- обеспечить подготовку врача гигиениста, способного успешно решать задачи по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- сформировать знания, умения и навыки по проведению мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды его обитания, в том числе связанных с профессиональной деятельностью;
- сформировать навыки работы и применения в профессиональной деятельности законодательных и иных нормативных правовых актов Российской Федерации в сфере здравоохранения, защиты прав потребителей и санитарно-эпидемиологического благополучия населения; работы с научной литературой, официальными статистическими обзорами и публичного представления полученных результатов;
- привить навыки подготовки документов, предусмотренных при осуществлении деятельности по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- обеспечить теоретическую подготовку и привить навыки проведения экспертиз, в том числе расследований, обследований, исследований, испытаний и оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований с целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области питания.

1.2 Место дисциплины в структуре ООП ВО «Пермский государственный медицинский университет имени академика Е.А. Вагнера»

1.2.1. Дисциплина «Санитарно-эпидемиологическое благополучие в области питания населения» относится к вариативной части профессионального цикла ООП специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета).

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

Философия

Знания:

- понимание природы здоровья человека нормы и патологии, процессов развития, познания, проблем общественного развития.

Умения:

- использовать положения и категории философии для оценки и анализа здоровья человека, различных социальных тенденций, фактов и явлений.

Навыки:

- приемы ведения дискуссии и полемики;
- публичной речи и письменного аргументированного изложения собственной точки зрения.

Микробиология

Знания:

- морфологии и свойств возбудителей заболеваний, передающихся через пищу;

- методов санитарно-микробиологического исследования пищевых продуктов и смывов;
- принципов специфической профилактики

Умения:

- анализировать результаты микробиологических исследований

Навыки:

- Отбора проб пищевых продуктов, взятия смывов

Общая гигиена

Знания:

- понятие о пищевых отравлениях, классификация, этиологические факторы;

Умения:

- разработка плана профилактических мероприятий;

Навыки:

- определения причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием на него факторов среды обитания человека для принятия мер по устранению вредного воздействия на население факторов среды.

1.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины (модуля)

1.3.1. Тип задач профессиональной деятельности, которые лежат в основе преподавания данной дисциплины:

1. Диагностический;
2. Научно-исследовательский.

1.3.2. Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Оценочные средства
Деятельность по проведению гигиенических, эпидемиологических, клинических и лабораторных исследований с целью планирования профилактических и лечебных мероприятий	ПК-7. Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения и безопасности пищевой продукции.	ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции	Ситуационные задачи, оформление экспертного заключения по результатам оценки качества и безопасности пищевой продукции; тестовые задания промежуточная аттестация (экзамен)

Категория (группа) универсальных компетенций	Код и наименова- ние универсаль- ной компетенции	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Оценочные средства
Проведение на- учных исследо- ваний в области обеспечения безопасности среды обитания для здоровья человека, и про- ведения сани- тарно- противоэпиде- мических (про- филактических) мероприятий	ПК-15. Способ- ность и готовность к участию в реше- нии научно- исследовательских задач.	ИД-1 ПК-15 Владеть алгоритмом и методиками проведения науч- но-практических исследований. ИД-2 ПК-15 Уметь проводить анализ научной литературы и ре- зультатов научного исследова- ния, оценивать уровень доказа- тельности полученных данных.	Материалы для публичного представления результатов на- учной работы (презентация, доклад, тезисы, статья); проме- жуточная атте- стация (экза- мен).
	ПК-16. Способ- ность и готовность к публичному представлению ре- зультатов в виде публикаций и уча- стия в научных конференциях.	ИД-1 ПК-16 Уметь готовить ма- териалы для публичного пред- ставления результатов научной работы (презентацию, доклад, тезисы, статью).	Материалы для публичного представления результатов на- учной работы (презентация, доклад, тезисы, статья); проме- жуточная атте- стация (экза- мен).

2. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

2.1 Объем учебной дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Трудоёмкость		Трудоёмкость по семестрам (час.)		
	зачетных единиц (ЗЕ)	часов (час.)	IX	X	XI
Аудиторная работа , в том числе	1,33	48		48	
Лекции (Л)	0,332	12		12	
Практические занятия (ПЗ)	0,998	36		36	
Самостоятельная работа студентов (СРС) , в том числе:	0,67	24		24	
Реферат (Реф.)		6		6	
Подготовка к занятиям (ПЗ)		8		8	
Подготовка к текущему контролю (ПТК)		8		8	
Подготовка к промежуточному контролю (ППК)		2		2	
Вид промежуточной аттестации - зачет (З)	-	-			
Итого: Общая трудоемкость	2,00	72			

2.2 Разделы учебной дисциплины и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении

№ п/п	№ компетенции	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах (темы разделов)
1	2	3	4
1.	ПК-7	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в области питания населения РФ	Порядок организации и проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, роль экспертизы в обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Гигиенические аспекты безопасности пищевых продуктов, характеристика приоритетных загрязнителей, их гигиеническое нормирование, оценка. Ксенобиотики в пищевых продуктах, влияния на организм человека. Интерпретация результатов лабораторных испытаний образцов пищевых продуктов в ходе решения ситуационных задач. Пищевые продукты как объект санитарно-эпидемиологической экспертизы. Организация и проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной документации, регламентирующей качество и безопасность пищевых продуктов. Оценка результатов экспертизы в ходе выполнения практических заданий Работа с учебной, научной и справочной литера-

		турой при подготовке к практическим занятиям модуля, а также при подготовке реферата и доклада на конференции по тематике модуля. Работа с учебной, научной, справочной и нормативной литературой при подготовке к практическим занятиям модуля, а также осуществление поиска информации для решения профессиональных задач по предложенным ситуационным задачам
2.	ПК-15	Подготовка рефератов, презентаций, докладов по тематике модуля. Проведение конференций по окончании модуля. Подготовка конспектов к практическим занятиям. Использование современных информационных ресурсов для получения знаний о состоянии здоровья населения, о разработке научно обоснованных мер по улучшению и сохранению здоровья населения. Использование этих знаний в ходе освоения учебной дисциплины, при подготовке рефератов.
3.	ПК-16	Подготовка рефератов, презентаций, докладов по тематике модуля. Проведение конференции по окончании модуля с обсуждением представленных докладов.

2.3 Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

№ п/п	Семестр	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды учебной деятельности (в АЧ)				Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ПЗ	СРС	всего	
1	Х	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в области питания населения РФ Зачет	12	36	24	72	ВК, тестовый контроль тематический, итоговый; собеседование по результатам выполненных ситуационных задач; реферат, доклад, презентация; межсессионная аттестация По результатам текущего контроля
		Итого	12	36	24	72	

**2.4. Название тем лекций и количество часов по семестрам
изучения учебной дисциплины (модуля)**

№ п/п	Название тем лекций учебной дисциплины (модуля)	Семестры		
		IX	X	XI
1	2	3	4	5
1	Гигиенические аспекты безопасности пищевых продуктов		2	
2	Токсиколого-гигиеническая оценка металлов и металлосоединений. Пути загрязнения продуктов питания. Оценка риска		2	
3	Применение пестицидов в сельском хозяйстве как потенциальная угроза контаминации продовольственного сырья		2	
4	Нитраты, нитриты, нитрозамины как факторы риска здоровью населения		2	
5	Применение антибиотиков и кормовых добавок в животноводстве – риск загрязнения продовольственного сырья		2	
6	Микробиологическая безопасность пищевых продуктов		2	
	Итого (часы)		12	

**2.5. Название тем практических занятий и количество часов по семестрам
изучения учебной дисциплины (модуля)**

№ п/п	Название тем практических занятий вариативной части дисциплины по ФГОС (модуля)	Семестры		
		IX	X	XI
1	2	3	4	5
1	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Ксенобиотики, пути их поступления в пищевые продукты. Основные виды ксенобиотиков: нитраты, кормовые добавки, радионуклиды, полихлорированные бифенилы		4	
2	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Основные виды ксенобиотиков в пищевых продуктах: токсичные элементы, пестициды		4	
3	Микробиологическая и микологическая безопасность пищевых продуктов		4	
4	Стандартизация. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектной документации, регламентирующей качество и безопасность пищевых продуктов		4	
5	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза зерновых продуктов (мука, хлеб и хлебобулочные изделия)		4	
6	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза молока и молочных продуктов		4	
7	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясопродуктов		4	
8	Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Профилактика пищевых отравлений		4	
9	Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Методика расследования пищевых отравлений		4	
	Итого		36	

2.6. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТА

2.6.1. Виды самостоятельной работы студентов

№ п/п	Семестр	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4	5
1	X	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в области питания населения РФ	Подготовка к занятиям, текущему контролю по модулю, итоговому тестированию. Подготовка реферата, презентации, доклада	24
Итого часов в семестре				24

2.6.2. Примерная тематика рефератов, контрольных вопросов

1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза сока и соковой продукции. Порядок проведения экспертизы, показатели безопасности и качества.

2. Пищевая ценность консервов и пресервов. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы, показатели безопасности и качества.

3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза молока и молочной продукции. Требования Технических регламентов к показателям качества и безопасности молока и молочной продукции.

2.7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2.7.1. Виды контроля и промежуточной аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	Се-местр	Виды контроля	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства		
				форма	кол-во вопросов в задании	кол-во независимых вариантов
1	2	3	4	5	6	7
1	X	ВК	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в области питания населения РФ	собеседование	50	
		ТК		решение ситуационных задач, выполнение практической работы	3	21
		Тест		компьютерная программа	100	По количеству студентов в группе

2.7.2. Примеры оценочных средств

VIII семестр	
Для входного контроля (ВК)	Занятие «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Ксенобиотики, пути их поступления в пищевые продукты, гигиеническое нормирование. Основные виды ксенобиотиков (нитраты, кормовые добавки, радионуклиды), их характеристика Контрольные вопросы: 1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Роль экспертизы в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов. 2. Законодательные и нормативные документы по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов. 3. Ксенобиотики (чужеродные вещества) в пищевых продуктах. Пути поступления ксенобиотиков в пищевые продукты. 4. Нитраты и нитриты в пищевых продуктах, их влияние на организм. 5. Кормовые добавки: антибиотики, гормональные препараты, их влияние на организм. 6. Радионуклиды в пищевых продуктах, влияние радионуклидов на организм человека. 7. Экспертиза некачественных и опасных продовольственного сырья и пищевых продуктов. Порядок уничтожения некачественной пищевой продукции.
Для текущего контроля (ТК)	Занятие «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектных документов, регламентирующих качество и безопасность пищевых продуктов. Понятие о стандартизации» Задача Провести санитарно-эпидемиологическую экспертизу проекта технических условий в соответствии с требованиями МУК 2.3.2.971-00 «Порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы технических документов на пищевые продукты». Оформить экспертное заключение. Занятие «Микробиологическая и микологическая безопасность пищевых продуктов» Задача При обследовании столовой школы № 97 Мотовилихинского района г. Перми, находящейся по адресу ул. Ким, 90, специалистом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» была отобрана проба гарнира – макароны отварные в количестве 200 г. Гарнир находился на поверхности раздачи в гостроемкости, температура в процессе реализации продукции составляла 55°C. Результаты лабораторных исследований: - КМАФАнМ, КОЕ/г – 2×10^6 - БГКП обнаружены в 1,0 г продукта - St.aureus отсутствует в 1,0 г продукта - Proteus отсутствует в 0,1 г продукта - Патогенные, в т.ч. сальмонеллы отсутствуют в 25 г продукта Также была отобрана проба запеканки творожной. Отбор проб производился в соответствии с ГОСТ Р 54004-2010 «Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний». Образцы были исследованы на соответствие ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Задание: 1. Проанализировать результаты лабораторных исследований, дать

	заключение о соответствии/не соответствии данного образца требованиям ТР ТС 021/2011. 2. Указать результаты испытаний запеканки творожной по микробиологическим показателям, учитывая, что образец соответствовал ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
Для промежуточного контроля (ПК)	Тестовый контроль по модулю «Санитарно-эпидемиологическое благополучие в области питания населения РФ» <i>Выберите один правильный ответ</i> 1. Факторы химической опасности пищевых продуктов, целенаправленно вносимые в процессе продовольственного производства: а) токсичные элементы, нитрозамины, нитраты б) пестициды, стимуляторы роста, пищевые добавки* 2. Мясо признается непригодным для питания и подлежит технической утилизации или уничтожению при обнаружении: а) одной личинки трихинеллы, более трех финн свиного цепня на площади 40 см²* б) любого количества финн свиного цепня, эхинококков, альвеококков 3. Хранение пищевых продуктов и блюд в холодильнике при температуре 4±2°С: а) приводит к гибели микроорганизмов и инаktivации токсинов б) стабилизирует количество мезофильных микроорганизмов и препятствует токсинообразованию* 4. Гигиеническая классификация пестицидов учитывает их: а) химическую структуру, цель использования, механизм действия б) токсичность, степень кумуляции, стойкость в объектах окружающей среды* 5. При принятии решения о способах деконтаминационной переработки пищевой продукции, загрязненной хлорорганическими пестицидами (ХОП), принимается во внимание: а) приоритетное концентрирование ХОП в растворимых компонентах продовольствия, низкая стойкость ХОП в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке б) приоритетное концентрирование ХОП в жирах и в нерастворимых компонентах продовольствия, устойчивость ХОП в течение времени и по отношению к высокотемпературной обработке*

3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

3.1. Основная литература

№ п/п	Автор, наименование, место издания, издательство, год издания	Количество экземпляров
1.	Гигиена питания: учеб. для студ. высш. учеб. заведений / А.А.Королев. – М.: Издательский центр «Академия», 2006	80
2.	Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие / А.А.Королев, Е.И.Никитенко. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2019	80
3.	Королев, А. А. Гигиена питания / А. А. Королев. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2021. - 576 с. - ISBN 978-5-9704-6256-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970462560.html (дата обращения: 26.09.2024). - Режим доступа : по подписке.	Удаленный доступ
4.	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим за-	Удаленный

	нениям : учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 248 с. - ISBN 978-5-9704-8180-6, DOI: 10.33029/9704-8180-6-FHP-2024-1-248. - Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html (дата обращения: 26.09.2024). - Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный	доступ
--	---	--------

3.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, наименование, место издания, издательство, год издания	Количество экземпляров
1.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». - Пермь: ИПК «От и До», 2013. – 271 с.	12
2.	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». - Новосибирск: Норматика, 2018. – 200 с.	2
3.	Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учеб. пособие / В. А. Доценко. - 5-е изд. , перераб. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. - 872 с. - ISBN 978-5-98879-218-5. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988792185.html (дата обращения: 30.09.2024). - Режим доступа : по подписке. Главы 15, 16	Удаленный доступ

3.2.1. Ресурсы информационно-телекоммуникативной сети «Интернет»

1. Федеральная электронная медицинская библиотека <http://www.femb.ru>
2. Отечественный интернет-ресурс по окружающей среде и оценке риска <http://erh.ru/index.php>
3. Консультант плюс <http://www.consultant.ru>
4. Гарант <http://www.garant.ru>
5. Электронная библиотека студента «Консультант студента» <http://www.psm.ru/konsultant-studenta>
6. Библиотечная система <http://www.elibrary.ru>
7. Центральная научная медицинская библиотека <http://www.scsml.rssi.ru>
8. Официальный сайт Министерства здравоохранения www.rosminzdrav.ru
9. сайт Евразийской экономической комиссии www.eurasiancommission.org/act

программного обеспечения

№ п/п	Наименование
1.	Право использования на условиях простой (неисключительной) лицензии Программного обеспечения для планирования и проведения онлайн-мероприятий (вебинаров и совещаний). "МТС-Линк". Дополнительный модуль "Маркетинг"; "МТС-Линк" (Платформа). Конфигурация "Вуз-2000"; "МТС-Линк" (Платформа). Дополнительный модуль "Вовлечение и разделение на группы; "МТС-Линк". Дополнительный модуль "Синхронный перевод"; "МТС-Линк". Дополнительный модуль (компонент) "Хранилище 1000"
2.	Простая (неисключительная) лицензия на исп. "электронной библиотечной системы "Консультант студента" (безлимитный доступ для всех категорий пользователей: «ГЭОТАР-Медиа. Базовый комплект», «ГЭОТАР-Медиа. Премиум комплект», «Медицина (ВО). Books in English»; «ГЭОТАР-Медиа для среднего профессионального образования». Ссылка на ресурс: https://www.studentlibrary.ru)
3.	Неисключительные (лицензии) права на программные продукты. Электронная база данных "Портал научных журналов" издательства "Эко-Вектор", коллекция Медицина
4.	Лицензионный договор. ПО "Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах "Антиплагиат.ВУЗ 5.0"
5.	Простая неисключительная лицензия. Информационно-аналитическая система (программа для ЭВМ) SCIENCE INDEX (позволяет на основе информации из базы данных РИНЦ проводить комплексные аналитические и статистические исследования публикационной активности российских ученых и научных организаций)
6.	Предоставления доступа к электронной библиотечной системе «Консультант врача. Электронная мед. библиотека»
7.	Право пользования ПО Kaspersky Security
8.	Alt Linux рабочая станция К Windows 10
9.	Браузеры: Яндекс браузер, Chromium – gost, Mozilla Firefox
10.	Офисный пакет Libraoffice

№ п/п	Наименование
11.	Полнотекстовый доступ к трудам сотрудников ПГМУ на официальном сайте. Свободный доступ. Ссылка на ресурс: https://psma.ru/universitet/podrazdeenija/nauchnaja-biblioteka/elektronaja-biblioteka.html
12.	ИБС научно-образовательного медицинского кластера «Средневолжский» Приволжского федерального округа. Свободный круглосуточный доступ к полным текстам произведений работников медицинских вузов Казани, Ижевска, Кирова, Нижнего Новгорода, Перми и Ульяновска
13.	Федеральная электронная медицинская библиотека (ФЭМБ) входит в состав единой государственной информационной системы в сфере здравоохранения в качестве справочной системы Свободный доступ по ссылке: http://femb.ru/
14.	Электронный каталог ПГМУ содержит библиографические описания имеющихся в фонде зданий (учебников, монографий, методических материалов и т.д.) Ссылка на ресурс: https://elib.psma.ru

3.2.2. Перечень информационных технологий, используемых в ходе освоения дисциплины, включая перечень программного обеспечения

В процессе освоения дисциплины студенты используют программные средства общего назначения: MS Office Professional Plus 2007 (текстовые редакторы, графические редакторы, электронные таблицы), программа «Оптимa» для расчета химического состава и энергетической ценности рациона питания.

Тестовый контроль знаний студентов проводится с использованием программного продукта «Wintest».

3.2.3. Перечень периодических изданий, публикации в которых посвящены научным и прикладным проблемам питания, касающихся реализации основных направлений концепции государственной политики в области здорового питания населения России на федеральном и региональном уровнях, оценке рисков в питании населения и взаимосвязи качества жизни и питания

1. Вопросы питания
2. Гигиена и санитария
3. Анализ риска здоровью

3.3. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины предполагает использование следующих образовательных технологий:

- неимитационные (проблемные лекции и семинары, индивидуальная работа на ПК, составление отчетных документов по результатам проведенных экспертиз, подготовка презентаций, научно-практические конференции, практические работы, дискуссии);
- имитационные (ситуационные задачи, кейс-технологии).

В процессе обучения применяются следующие модели обучения:

- пассивная – лекции;
- активные – интерактивные практические занятия.

Количество интерактивных занятий, где применяется данная форма обучения, составляет 58% от объема всей аудиторной работы.

Примеры интерактивных форм и методов проведения занятий по модулю «Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в области питания населения РФ»: Тема: «Характеристика основных групп ксенобиотиков: токсичные элементы, пестициды» - решение ситуационных задач, подготовка экспертного заключения, принятие решения о возможности использования партии пищевого продукта в питании населения, обсуждение в группе.

Тема: «Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Методика расследования пищевых отравлений» - расследование пищевого отравления по материалам ситуационной задачи, написание акта расследования, разработка мер по ликвидации вспышки пищевого отравления.

Самостоятельное написание реферата, подготовка презентации и доклада, участие в дискуссии по тематике конференции.

Вовлеченность в образовательный процесс на индивидуальном уровне определяется умением задавать вопросы преподавателю для устранения неопределенности; на групповом уровне – мозговым штурмом решения ситуационных задач, поиском правильного или правдоподобного предположительного этиологического диагноза. Элементы интерактивной формы работы должны применяться при чтении проблемных лекций.

3.4. Разделы учебной дисциплины (модуля) и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

Учебная дисциплина «Санитарно-эпидемиологическое благополучие в области питания населения РФ» относится к вариативной части профессионального цикла ООП специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета), все разделы данной дисциплины необходимы для изучения базовой дисциплины «Гигиена питания», двух модулей: «Оценка качества и безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями по их производству и реализации», «Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов на территории Российской Федерации», а также для подготовки к итоговой государственной аттестации.

3.5. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины:

Обучение складывается из аудиторных занятий (48 час.), включающих лекционный курс и практические занятия; самостоятельной работы (24 час.). Основное учебное время выделяется на практическую работу.

При изучении учебной дисциплины (модуля) должны быть использованы: лекционный курс, учебники, учебные пособия, документы санитарного законодательства; освоенные практические умения, навыки необходимы для формирования компетенций направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов путем разработки комплекса

медико-профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей питания и состояния здоровья населения.

В ходе занятий студенты решают ситуационные задачи, оформляют документы, совместно с преподавателем обсуждают результаты самостоятельной работы, готовят рефераты, презентации и доклады по актуальным вопросам гигиены питания, а также выполняют тестовые задания. На практических занятиях могут быть использованы наглядные пособия, официальные формы документов (протоколы отбора проб, протоколы лабораторных испытаний и др.), документы санитарного законодательства, мультимедийное оборудование.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО в учебном процессе широко используются активные методы обучения:

Неимитационные (проблемные лекции и семинары, индивидуальная работа на ПК, составление презентаций, научно-практические конференции, практические работы, учебные дискуссии);

Имитационные (ситуационные задачи, кейс-технологии).

В процессе обучения применяются следующие модели обучения: пассивная – лекции; активные – интерактивные практические занятия.

Самостоятельная работа студентов подразумевает подготовку рефератов, презентаций и доклада, подготовку документов в ходе решения ситуационных задач (протоколов отбора проб, протоколов лабораторных испытаний, экспертных заключений, акта расследования пищевого отравления), включает подготовку к занятиям, текущему и промежуточному контролю знаний.

Работа с учебной литературой является одним из видов учебной работы по дисциплине «Санитарно-эпидемиологическое благополучие в области питания населения РФ» и выполняется в пределах часов, отводимых на её изучение (в разделе СРС).

Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечным фондам Университета, фонду методической, нормативной литературы, в т.ч. в виде электронной библиотеки, сформированной на кафедре и другим электронным образовательным и информационным ресурсам.

Во время изучения учебной дисциплины студенты самостоятельно проводят научно-исследовательскую работу, оформляют рефераты.

Написание реферата, составление акта и других документов способствуют формированию навыков (умений) работы с научной и нормативной литературой, подготовки устных сообщений и презентаций по теме реферата, выступления перед аудиторией.

Работа студента в группе формирует чувство коллективизма и коммуникабельность.

Обучение студентов способствует воспитанию у них навыков общения при проведении работы по формированию здорового образа жизни и обеспечению благоприятной среды обитания.

Текущий контроль усвоения предмета определяется устным или письменным опросом в ходе занятий, при решении ситуационных задач и ответах на тестовые задания.

4. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины (модуля)

Аудиторные занятия по дисциплине проходят:

1. в аудиториях кафедры:

- 5 учебных комнат, оснащенных учебной мебелью, меловыми досками;
- компьютерный класс, оснащенный персональными компьютерами, сканером, все компьютеры подключены к сети Интернет.

В преподавании дисциплины используется также мультимедийный комплекс (ноутбук, проектор, экран) для демонстрации мультимедийных наглядных материалов по от-

дельным разделам, показа видеофильмов; муляжи, проекты предприятий, микрокалькуляторы; ситуационные задачи по разделам, тестовые задания по тематике дисциплины;

2. в лекционной аудитории, оборудованной мультимедийным комплексом (интерактивная трибуна, проектор, экран) для демонстрации мультимедийных наглядных материалов по всем темам лекций.

