

**«Пермский государственный медицинский университет
имени академика Е.А.Вагнера»
Министерства здравоохранения Российской Федерации**

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

«27» ноября 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Специальность 32.05.01 Медико-профилактическое дело

Направленность (профиль) Медико-профилактическое дело

Форма обучения очная

Срок освоения дисциплины IX, X, XI семестры Курсы 5, 6

Кафедра общей гигиены и профильных гигиенических дисциплин

Документ подписан электронной подписью
Благодарова 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)	22
4	Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)	29
5	Изменения и дополнения в рабочую программу дисциплины (модуля)	31

1. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1.1. Цель и задачи освоения дисциплины *Гигиена питания* (далее – дисциплина)

Цель освоения учебной дисциплины (модуля) – овладение знаниями, умениями и навыками необходимыми для формирования у студентов компетенций направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, осуществление контроля за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов путем разработки комплекса медико-профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей питания и состояния здоровья населения.

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 организации мониторинга за состоянием фактического питания различных профессиональных и возрастных групп населения, выявлению и оценке рисков с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания;
- 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;
- обеспечить теоретическую подготовку и привить студентам практические навыки по осуществлению контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;
- привить навыки подготовки организационно-распорядительных документов, информационно-справочных, нормативных и др., предусмотренных при осуществлении деятельности по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;
- обеспечить теоретическую подготовку и привить навыки проведения экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований;
- привить навыки работы с населением по формированию мотивации направленной на сохранение и повышение уровня здоровья; сформировать умения и навыки организации гигиенического обучения декретированных групп – работников пищевых объектов;
- сформировать знания по медицинской этике и деонтологии и навыки их применения в профессиональной деятельности.

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

1.2.1. Дисциплина «Гигиена питания» относится к базовой 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:

Нормальная физиология

Знания:

- физиологических особенностей регуляции обмена веществ и энергии в организме в условиях действия факторов среды и профессиональной деятельности, основы здорового и адекватного питания;

- процесса пищеварения, необходимого для реализации энергетической и пластической функций питательных веществ; особенности и закономерности структурно-функциональной организации желудочно-кишечного тракта;
- роли белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и воды в обеспечении жизнедеятельности организма;
- механизмы и особенности формирования основных функциональных систем организма (поддержания постоянства уровня питательных веществ крови, артериального давления, температуры внутренней среды, сохранения целостности организма).

Умения:

использовать знания о:

- теории функциональных систем для понимания механизмов саморегуляции гомеостаза и формирования полезного результата в приспособительной деятельности.

анализировать:

- функционирование сердечно-сосудистой, дыхательной, выделительной, пищеварительной и терморегуляторной систем при обеспечении целенаправленной деятельности организма;
- закономерности физиологических функций организма;
- динамику физиологических процессов.

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.

Внутренние болезни

Знания:

- основ диетологии, номерной системы диет, характеристики основных диет, применяемых в лечебном питании

Умения:

- применять полученные знания при выборе блюд и составлении меню лечебного питания с учетом стадии, тяжести основного заболевания и наличия осложнений

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

Знания:

- Закономерностей обмена веществ в организме человека;
- Функций белков, жиров, углеводов, ферментов, витаминов и их роли в регуляции биохимических процессов в организме;
- Процессов высвобождения, накопления и использования энергии в клетке.

Умения:

- Оценить адекватность качественного и количественного уровня поступления нутриентов с учетом их метаболических функций

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-1 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения. ИД-2 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов. ИД-3 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса. ИД-4 ПК-7 Уметь оформлять заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения. ИД-5 ПК-7 Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции ИД-6 ПК-7 Владеть алгоритмом оценки соответствия пищевых объектов.	Практические задания по изучению питания; оформление заключения по результатам оценки состояния питания; ситуационные задачи, тестовые задания промежуточная аттестация (экзамен)

Продолжение таблицы

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 научно-практических исследований. ИД-2 ПК-15 Уметь проводить анализ научной литературы и результатов научного исследования, оценивать уровень доказательности 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 семест- рам (АЧ)		
	зачетных единиц (ЗЕ)	часов (час.)	IX	X	XI
Аудиторная работа , в том числе	7,39	266	116	82	68
Лекции (Л)	2,22	80	34	26	20
Практические занятия (ПЗ)	5,17	186	82	56	48
Самостоятельная работа студен- тов (СРС) , в том числе:	3,61	130	28	62	40
Реферат (Реф.)		18	6	6	6
Подготовка к занятиям (ПЗ)		47	15	20	12
Подготовка к текущему кон- тролю (ПТК)		65	7	36	22
Подготовка к промежуточному контролю (ППК)					5
Вид промежуточной аттестации экзамен (Э)	1,00	36			36
Итого: Общая трудоемкость	12,00	432			

**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	Основы питания здорового и больного человека Оценка качества и безопасности пищевых продуктов, предприятий по их производству и реализации Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов в РФ	Освоение методов изучения и оценки фактического питания. Оценка фактического питания различных групп населения Организация санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями по производству и реализации пищевых продуктов. Порядок организации и проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз. Санитарная охрана пищевых продуктов на территории РФ. Полномочия РФ в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов в процессе их производства и реализации Пищевые продукты как объекты технического регулирования
2.	ПК-15	Основы питания здорового и больного человека Оценка качества и безопасности пищевых продуктов, предприятий по их производству и реализации Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов в РФ	Подготовка рефератов, презентаций, докладов по тематике модуля. Проведение конференций по окончании каждого модуля. Подготовка сообщений, конспектов к практическим занятиям
3.	ПК-16	Основы питания здорового и больного человека Оценка качества и безопасности пищевых продуктов, предприятий по их производству и реализации Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов в РФ	Подготовка рефератов, презентаций, докладов по тематике модуля. Проведение конференций по окончании каждого модуля с обсуждением представленных докладов.

**2.3. Разделы учебной дисциплины,
виды учебной деятельности и формы контроля**

№ п/п	Се- местр	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды учебной дея- тельности (в часах)				Формы текущего контроля ус- певаемости
			Л	ПЗ	СРС	всего	
1	IX	Модуль 1. Основы питания здорового и больного человека	34	82	28	144	ВК, тестовый контроль тематический, итоговый, собеседование, ситуационные задачи, реферат, доклад, презентация, межсессионная аттестация
2	X	Модуль 2. Оценка качества и безопасности пищевых продуктов, предприятий по их производству и реализации	26	56	62	144	ВК, собеседование, акт обследования, ситуационные задачи, тестовый контроль итоговый, реферат, доклад, презентация, межсессионная аттестация
3	XI	Модуль 3. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов в РФ	20	48	40	108	ВК, собеседование, ситуационные задачи, оценка практических навыков, реферат, доклад, презентация, межсессионная аттестация

							ция, промежу- точная атте- стация (Э)
4	XI	Экзамен				36	Тесты экзаменационные Теоретические вопросы Ситуационные задачи
		Итого	80	186	130	432	

2.4. Название тем лекций и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины

№ п/п	Название тем лекций учебной дисциплины (модуля)	Семестры АЧ		
		IX	X	X I
1	2	3	4	6
9 семестр				
1	Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Вклад ученых ПГМУ в развитие гигиены питания	2		
2	Энергетический баланс как показатель пищевого статуса организма человека. Нормы физиологической потребности в энергии и пищевых веществах			
3	Белки пищи, роль в обмене веществ. Потребность организма человека в белках. Источники поступления в организм			
4	Жиры. Роль в обмене веществ. Потребность организма человека в жирах. Источники поступления в организм	2		
5	Углеводы. Роль в обмене веществ. Потребность организма человека в углеводах. Источники поступления в организм	2		
6	Витамины. Классификация. Роль в обмене веществ. Потребность организма человека в витаминах. Источники поступления в организм.			
7	Минеральные вещества пищи, макро-микроэлементы. Роль в обмене веществ. Потребность организма человека в минеральных элементах. Источники поступления в организм	2		
8	Теоретические основы рационального питания. Теории питания	2		
9	Пищевая ценность продуктов растительного происхождения			
10	Пищевая ценность продуктов животного происхождения			
11	Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора			
12	История развития диетологии в России. Нормативная база, как основа развития практической диетологии. Физиолого-гигиенические принципы питания больного человека	2		
13	История развития лечебно–профилактического питания в России. Правовая и нормативная база для практического применения ЛПП. Физиолого-гигиенические принципы питания рабочих, занятых во вредных и особо вредных производствах	2		
14	Особенности питания лиц пожилого возраста	2		

15	Особенности питания беременных и кормящих женщин	2		
16	Особенности питания при высоких физических нагрузках	2		
17	Современные концепции питания: за и против	2		
10 семестр				
18	Государственное регулирование в области качества и безопасности пищевых продуктов		2	
19	Гигиеническая оценка качества пищевых продуктов растительного и животного происхождения		2	
20	Гигиенические аспекты применения генетически модифицированных источников в производстве продуктов питания		2	
21	Пищевые отравления: классификация. Пищевые токсикоинфекции: этиология, патогенез, клиника, лабораторная диагностика, профилактика		2	
22	Пищевые токсикозы: этиология, патогенез, клиника, лабораторная диагностика, профилактика		2	
23	Микотоксикозы: этиология, патогенез, клиника, лабораторная диагностика, профилактика		2	
24	Пищевые отравления немикробной природы		2	
25	Методика расследования пищевых отравлений		2	
26	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями по производству и реализации пищевых продуктов. Методика обследования объектов		2	
27	Надзор за предприятиями пищевой промышленности		2	
28	Надзор за предприятиями общественного питания и торговли		2	
29	Гигиенические аспекты применения пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологический надзор за их производством и применением		2	
30	Гигиенические аспекты применения биологически активных добавок к пище. Санитарно-эпидемиологический надзор за производством и реализацией БАД		2	
11 семестр				
31	Санитарная охрана пищевых продуктов в Российской Федерации			2
32	Правовые основы деятельности федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения			2
33	Современные подходы к организации государственного контроля (надзора) в гигиене питания			2
34	Надзор в сфере защиты прав потребителей			2
35	Пищевые продукты как объекты технического регулирования			2
36	Контроль качества и безопасности пищевых продуктов. Контроль биобезопасности пищевых продуктов			2
37	ХАССП в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов			2
38	Фальсификация пищевых продуктов. Методы выявления фальсификации			2
39	Технологии пищевых продуктов. Органическое, био- и экопроизводство			2
40	Новые источники пищи: настоящее и будущее. Новые (инновационные) технологии в пищевой промышленности			2
	Итого (часы)	34	26	20

2.5. Название тем практических занятий и количество часов по семестрам
изучения учебной дисциплины

№ п/п	Название тем практических занятий базовой части дисциплины по ФГОС (модуля)	Семестры			
		IX	X	XI	
1	2	3	4	5	6
1	Гигиена питания как наука. Основные этапы развития. Обмен веществ и энергии. Энергетические затраты	4,5			
2	Физиологическая потребность в энергии и пищевых веществах для различных групп населения	4,5			
3	Оценка фактического состояния питания различных групп населения	4,5			
4	Пищевые и биологически активные вещества. Пищевые продукты как основные источники белков	4,5			
5	Пищевые и биологически активные вещества. Пищевые продукты как основные источники жиров	4,5			
6	Пищевые и биологически активные вещества. Пищевые продукты как основные источники углеводов	4,5			
7	Пищевые и биологически активные вещества. Пищевые продукты как основные источники витаминов	4,5			
8	Пищевые и биологически активные вещества. Пищевые продукты как основные источники минеральных веществ	4,5			
9	Пищевые и биологически активные вещества. Пищевые продукты как основные источники минорных соединений	4,5			
10	Обогащенные продукты. Функциональные пищевые продукты. Биологически активные добавки к пище	4,5			
11	Теоретические основы рационального питания. Теории питания	4,5			
12	Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора	4,5			
13	Пищевой статус как показатель здоровья	4,5			
14	Питание в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды	4,5			
15	Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика	4,5			
16	Лечебное питание. Принципы лечебного питания. Номерная система диет	4,5			
17	Лечебное питание. Система стандартных диет	4,5			
18	Актуальные проблемы гигиены питания. Конференция	4,5			
19	Гигиена питания как область практической деятельности. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза: объекты, порядок проведения		4		
20	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Порядок проведения		4		
21	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектной документации на реконструкцию и строительство предприятий по производству и реализации пищевых продуктов		4		
22	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в гигиене питания. Методы и формы надзора		4		
23	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности		4		
24	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности		4		
25	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания		4		
26	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественно-		4		

	го питания. Обследование предприятия			
27	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественно-го питания.		4	
28	Санитарно-эпидемиологический надзор за организациями торговли и оборотом в них пищевых продуктов		4	
29	Санитарно-эпидемиологический надзор за организацией лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении		4	
30	Санитарно-эпидемиологический надзор за производством и применением пищевых добавок		4	
31	Санитарно-эпидемиологический надзор за производством и реализацией биологически активных добавок к пище		4	
32	Конференция «Актуальные вопросы гигиены питания»		4	
33	Охрана пищевых продуктов на территории РФ			4
34	Пищевые продукты как объекты технического регулирования			4
35	Санитарно-эпидемиологические факторы риска в производстве пищевых продуктов			4
36	Современные подходы к анализу рисков и критических контрольных точек			4
37	Требования к размещению и устройству пищевых объектов. Роль персонала в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов в процессе их производства и реализации			4
38	Современные подходы к организации государственного контроля (надзора) в гигиене питания			4
39	Надзор в сфере защиты прав потребителей			
40	Санитарно-эпидемиологический надзор как инструмент обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов			4
41	Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов. Правоприменительная практика			
42	Освоение навыков госсанэпиднадзора в гигиене питания в ходе выполнения кейс-заданий			4
43	Освоение навыков госсанэпиднадзора в гигиене питания в ходе выполнения кейс-заданий			4
44	Конференция «Актуальные вопросы гигиены питания»			4
	Итого	82	56	48
	Всего	116	82	68

2.6. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТА

2.6.1. Виды самостоятельной работы

№ п/п	Семестр	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4	5
1	IX	Основы питания здорового и больного человека	Подготовка к занятиям, тестированию тематическому и итоговому, выполнение домашних заданий, решение ситуационных задач, написание заключение по результатам изучения фактического питания, подготовка реферата, доклада, презентации	28
Итого часов в семестре				28
3	X	Оценка качества и безопасности пищевых продуктов, предприятий по их производству и реализации	Подготовка к занятиям, тестированию итоговому, выполнение домашних заданий, решение ситуационных задач с оформлением экспертных заключений, протоколов отбора проб и лабораторных испытаний; подготовка реферата, доклада, презентации. Написание акта обследования, оформление предписания по результатам проверки предприятия общественного питания	62
Итого часов в семестре				62
4	XI	Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов в РФ	Подготовка к занятиям, тестированию итоговому, выполнение домашних заданий, решение ситуационных задач, подготовка реферата, доклада, презентации	40
Итого часов в семестре				40
	XI	Экзамен	Подготовка к промежуточной аттестации	36

2.6.2. Примерная тематика рефератов, контрольных вопросов

Семестр IX

1. Н.И.Лунин – выдающийся ученый – витаминолог.
2. Гигиенические требования к организации рационального питания лиц пожилого возраста.
3. Гигиенические требования к рациональному и профилактическому питанию лиц умственного труда, профилактическое питание в условиях высокого нервно-психического напряжения и психоэмоционального стресса («антистрессовая диета»).
4. Лечебное питание при острых и хронических заболеваниях кишечника. Характеристика диет, патогенетическое обоснование диетотерапии.
5. Гигиенические требования к организации питания рабочих «горячих» цехов.

Семестр X

1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза рыбы и морепродуктов. Порядок проведения экспертизы, показатели безопасности и качества.

2. Некачественные и опасные, фальсифицированные пищевые продукты: определение, характеристики, порядок уничтожения и переработки опасной, некачественной, фальсифицированной пищевой продукции.

3. Современные материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.

4. Санитарно-эпидемиологический надзор за производством и оборотом кремовых кондитерских изделий. Критические контрольные точки производства кремовых кондитерских изделий, производственный контроль.

5. Санитарно-эпидемиологический надзор за производством и оборотом питьевой воды, фасованной в емкости, минеральных вод и безалкогольных напитков. Этапы технологического процесса, критические контрольные точки, организация производственного контроля

Семестр XI

1. Административная практика в работе врача по гигиене питания: основания для наложения штрафных санкций, порядок рассмотрения дел об административных правонарушениях.

2. Функции и полномочия специалистов Управления Роспотребнадзора и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» при проведении мероприятий по контролю на предприятиях по производству и реализации пищевых продуктов.

3. Организация и проведение мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов в системе социально-гигиенического мониторинга в учреждениях Роспотребнадзора.

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 независи- мых вари- антов
1	2	3	4	5	6	7
1	IX	ВК	Основы питания здорового и больного человека	собеседование	40	8
		ТК		решение ситуаци- онных задач, вы- полнение практи- ческой работы	3	12
		Тест		компьютерная про- грамма	100	По ко- личеству студен- тов в группе
2	X	ВК	Оценка качества и безо- пасности пищевых про- дуктов, предприятий по их производству и реали- зации	собеседование	102	
		ТК		решение ситуаци- онных задач, вы- полнение практи- ческой работы	3	12
		Тест		компьютерная про- грамма	100	По ко- личеству студен- тов в группе
4	XI	ВК	Управление качеством и безо- пасностью пищевых продук- тов в РФ	собеседование	19	5
		ТК		решение ситуаци- онных задач, вы- полнение практи- ческой работы	3	12
		Тест		компьютерная про- грамма	100	По ко- личеству студен- тов в группе

2.7.2. Примеры оценочных средств

Для входного контроля (ВК)	Занятие «Теоретические основы рационального питания. Теории пита- ния». Контрольные вопросы: 1. Основы рационального питания. Теории питания: - теория сбалансированного питания; - теория адекватного питания; - теория оптимального питания.
----------------------------------	---

	Занятие «Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов в процессе их производства и реализации. Пищевые продукты как объекты технического регулирования». Контрольные вопросы: 1. Пищевые продукты: определение, виды. 2. Стандартизация пищевых продуктов. 3. Подтверждение соответствия пищевых продуктов требованиям безопасности: - государственная регистрация - декларирование - ветеринарно-санитарная экспертиза 4. Сроки годности, сроки хранения, сроки реализации пищевых продуктов. 5. Требования ТР ТС 022/2011 к маркировке пищевых продуктов. Занятие «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов». Контрольные вопросы: 1. Законодательные и нормативные документы, определяющие полномочия специалистов Управления Роспотребнадзора по проведению надзорных мероприятий в организациях торговли. 2. Методика обследования организаций торговли. 3. Требования к размещению организаций торговли. 4. Требования к водоснабжению и канализации, вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению, условиям труда работающих. 5. Требования к планировке, размещению, устройству помещений организаций торговли. Требования к инвентарю, оборудованию, посуде. 6. Требования к транспортированию, приему и хранению пищевых продуктов. 7. Требования к реализации пищевых продуктов. 8. Санитарно-эпидемиологические требования к мелкорозничной сети. 9. Требования к содержанию помещений и оборудования; личная гигиена персонала. 10. Организация производственного контроля. Критические контрольные точки. Программа производственного контроля.
Для текущего контроля (ТК)	Занятие «Пищевой статус как показатель здоровья». Задача Составить мотивированное заключение о состоянии фактического питания и возможном влиянии его на показатели здоровья. Разработать рекомендации по оптимизации питания.

	Занятие «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами» Задача В ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» проведена санитарно-эпидемиологическая экспертиза комплекта стальной эмалированной посуды, состоящей из 3 кастрюль объемом 5, 3 и 2 литра. Предприятие – изготовитель ОАО «Металлургический завод», расположено по адресу город Н., ул. Заводская, 11. Экспертиза проведена на основании заявления руководителя предприятия в связи с проведением процедуры сертификации данной продукции. Посуда предназначена для контакта с пищевыми продуктами с влажностью выше 15%. При изготовлении посуды используется титановая эмаль. Толщина эмалевого покрытия на изделии 3 мм. На экспертизу представлено 2 комплекта посуды, технические условия и пояснительная записка. Экспертиза проводилась в соответствии с МУ 1856-78 «Санитарно-химическое исследование стальной эмалированной посуды». Внутренняя поверхность посуды до исследования гладкая, сколы, пятна отсутствовали. По окончании исследования органолептические свойства посуды соответствовали требованиям технических условий, изменений модельного раствора выявлено не было. При химическом исследовании модельного раствора было установлено следующее содержание элементов в мг/л: Бор 0,3; кобальт 0,05; никель 0,02; мышьяк – 0,03; свинец – 0,25; цинк – 0,5; алюминий – 0,65; титан – 0,08; железо – 0,1. Задание: 1. Оцените результаты химического исследования модельного раствора, используя ГН 2.3.3.972-00 «Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами» 2. Подготовьте экспертное заключение* по результатам проведенной экспертизы посуды. В заключении необходимо отразить данные о продукции, изготовителе, указать цель/основание экспертизы, представленные заявителем документы; дать краткое описание этапов экспертизы и оценку результатов лабораторных исследований; сделать вывод о соответствии либо несоответствии продукции требованиям ТУ, ГН. В тексте заключения необходимо указывать документы, которые были использованы в ходе проведения экспертизы посуды.
--	--

	Занятие «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза зерновых продуктов (мука, хлеб, хлебобулочные изделия)» Задача На ОАО «Пермский мукомольный завод», расположенном по адресу г. Пермь, ул. Данщина, 1А, помощником врача по гигиене питания ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» проведен отбор проб муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта в количестве 1,5 кг. Отбор проб проведен в рамках мероприятий по контролю. Пробы отобраны 05.09.2015 г. в период с 11⁰⁰ до 11³⁰ из экспедиции завода. Партия муки в количестве 5 тонн расфасована в мешки по 50 кг поступила в экспедицию 30.08.2015 г., хранится при температуре 21°C, относительной влажности 75%. Образец доставлен в аккредитованный испытательный центр в 13 часов для проведения физико-химических исследований. Результаты лабораторных испытаний: <table><tr><th>Наименование показателя</th><th>Единицы измерения</th><th>Фактическое содержание</th></tr><tr><td>Свинец</td><td>мг/кг</td><td>0,55</td></tr><tr><td>Мышьяк</td><td>мг/кг</td><td>0,2</td></tr><tr><td>Кадмий</td><td>мг/кг</td><td>0,1</td></tr><tr><td>Ртуть</td><td>мг/кг</td><td>0,03</td></tr></table> Задание: - Заполнить протокол отбора проб пищевых продуктов - Заполнить протокол лабораторных испытаний, дополнив перечень показателей, характеризующих качество и безопасность муки в соответствии с ГОСТ на данный вид продукции и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». При составлении протокола учесть, что величины данных показателей находились в пределах нормы. - Оценить результаты лабораторных испытаний. - Определить порядок действий врача ФБУЗ. - Предложить возможные пути реализации продукции.	Наименование показателя	Единицы измерения	Фактическое содержание	Свинец	мг/кг	0,55	Мышьяк	мг/кг	0,2	Кадмий	мг/кг	0,1	Ртуть	мг/кг	0,03
Наименование показателя	Единицы измерения	Фактическое содержание														
Свинец	мг/кг	0,55														
Мышьяк	мг/кг	0,2														
Кадмий	мг/кг	0,1														
Ртуть	мг/кг	0,03														
Для промежуточного контроля (ПК)	Тестовый контроль по модулю «Основы питания здорового и больного человека». <i>Выберите один правильный ответ</i> - Гигиена питания (определение): а) наука о закономерностях и принципах организации рационального (оптимального) питания здорового и больного человека б) наука о принципах организации профилактического питания здорового человека в) наука о закономерностях формирования рациона питания здорового и больного человека - Автор концепции сбалансированного питания: а) А.А. Покровский б) М.М. Экземплярский в) О.П. Молчанова - Пищевой статус (определение): а) комплекс показателей, отражающий адекватность фактического питания реальным потребностям человека* б) комплекс показателей фактического питания и физического развития организма															

	в) комплекс показателей физического развития 4. Лечебно-профилактическое питание (определение): а) питание лиц, работающих в условиях неблагоприятного (особо вредного) воздействия производственной среды, направленное, в первую очередь, на профилактику профессиональных заболеваний* б) питание лиц, находящихся на стационарном лечении в лечебно-профилактических учреждениях в) питание лиц, проживающих в неблагоприятных экологических условиях, направленное на профилактику экологически обусловленных заболеваний 5. Диетотерапия по целям и уровням воздействия на организм подразделяется на: а) стационарную, амбулаторную, курортную б) щадящую, нагрузочную, комбинированную в) симптоматическую, органоспецифическую, метаболическую*
	Тестовый контроль по модулю «Оценка качества и безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями по их производству и реализации» <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* <i>Выберите один правильный ответ</i> 1. Госсанэпиднадзор за текущим состоянием пищевых объектов является: а) формой оценки соответствия требованиям санитарного законодательства* б) формой организации производственного контроля в) формой управления процессом производства 2. Объектами производственного контроля на пищевых предприятиях являются: а) критические контрольные точки* б) опасные с позиций травматизма этапы производства в) начальный и конечный этапы производства

	3. При планировке помещений кондитерского цеха в обязательном порядке должно быть предусмотрено: а) исключение пересекающихся потоков сырья и готовой продукции* б) создание условий для изолированного приготовления различных видов кондитерских изделий в) создание условий для сокращения потерь или перерасхода дорогостоящего сырья 4. Пищевые добавки (определение): а) вещества, специально вводимые в пищевые продукты в процессе изготовления в целях придания им заданных свойств или сохранения их качества* б) вещества, специально вводимые в пищевые продукты для повышения их пищевой ценности и придания функциональных свойств 5. При отсутствии полного набора необходимой сопроводительной документации партия пищевой продукции: а) признается потенциально опасной и изымается из оборота* б) требует немедленной реализации при отсутствии внешних признаков порчи в) требует немедленного уничтожения или технической утилизации Тестовый контроль по модулю «Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов на территории РФ» Выберите один правильный ответ 1. Критические контрольные точки (определение): а) временные интервалы, определяющие кратность контроля за этапами производства б) стадии производства (оборота), на которых возможно осуществление контроля и предотвращение (удаление) опасного фактора* 2. Санитарно-защитные зоны для пищевых объектов проектируются, исходя из: а) мощности объекта б) профиля объекта в) класса опасности объекта* 3. По результатам лабораторных исследований образцов пищевой продукции: а) составляется протокол исследований проб пищевых продуктов, содержащий заключение по партии продукции б) составляется протокол лабораторных испытаний, содержащий результаты лабораторных исследований, санитарно-эпидемиологические нормативы исследуемых показателей и заключение о соответствии образца данным нормативам* в) составляется акт по результатам мероприятий по контролю с заключением по партии продукции 4. Оформление декларации на импортную пищевую продукцию проводится на этапе: а) подготовки к производству и выпуску ее в оборот б) подготовки контракта на поставку в Российскую Федерацию* в) пересечения государственной границы Российской Федерации
--	---

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.	Лечебно-профилактическое питание рабочих и служащих на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда. Справочное пособие / А.Я.Перевалов, В.Г.Новоселов, Л.П.Мошенцова. - Пермь: Изд-во «От и До», 2014	80 (50/30)
4.	Основы питания и пищевой статус здорового человека: учеб. пособие / сост. А.Я.Перевалов, Д.Н.Лир, Л.П.Мошенцова. – Пермь: ФГБОУ ВО ПГМУ им. академика Е.А.Вагнера Минздрава России. 2020	30
5.	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
6.	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : 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	Удаленный доступ
7.	МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1. Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации	25

3.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, наименование, место издания, издательство, год издания	Количество экземпляров
1.	Питание человека (основы нутрициологии) / А.Н.Мартинчик, И.В.Маев, А.Б.Петухов. - М., 2002	50
2.	Сычик, С. И. Гигиена и санитария общественного питания : учеб. пособие / С. И. Сычик, Е. В. Федоренко, Н. Д. Коломиец, Л. Н. Журихина, Н. В. Дудчик, А. М. Бондарук. - Минск : РИПО, 2017. - 135 с. - ISBN 978-985-503-644-0. - Текст : электрон-	Удаленный доступ

	ный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789855036440.html (дата обращения: 26.09.2024). - Режим доступа : по подписке.	
3.	Тель, Л. З. Нутрициология : учебник / Л. З. Тель - Москва : Литтерра, 2016. - 544 с. - ISBN 978-5-4235-0214-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785423502140.html (дата обращения: 26.09.2024). - Режим доступа : по подписке.	Удаленный доступ
4.	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.	Удаленный доступ
5.	Бессонова, Л. П. Научные основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Л. П. Бессонова, Н. И. Дунченко, Л. В. Антипова. - 2-е изд., испр. и доп. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. - 392 с. - ISBN 978-5-98879-076-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785988790761.html (дата обращения: 30.09.2024). - Режим доступа : по подписке.	Удаленный доступ
6.	Химический состав пищевых продуктов. Кн. 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов / Под ред. проф., д-ра техн. наук Скурихина И.М., проф., д-ра мед. наук Волгарева М.Н. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: ВО «Агропромиздат», 1987. — 224 с.	25
7.	Мартинчик, А. Н. Нутрициология. Основы питания человека / А. Н. Мартинчик. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. - 504 с. - ISBN 978-5-9704-7782-3, DOI: 10.33029/9704-7782-3-NOP-2023-1-504. - Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. URL: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970477823.html (дата обращения: 24.11.2023). - Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный	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.pisma.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

**Комплект лицензионного и свободно распространяемого
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

№ п/п	Наименование
	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 K Windows 10
9.	Браузеры: Яндекс браузер, Chromium – gost, Mozilla Firefox
10.	Офисный пакет Libreoffice
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 изданий (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 «Оптима» 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: <https://www.voprosy-pitaniya.ru/>
2. Гигиена и санитария: <https://www.rjhas.ru/>
3. Анализ риска здоровью: <https://journal.fcisk.ru/>

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 мероприятий по контролю, 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 составляет 58% от объема всей аудиторной работы.

Примеры интерактивных форм и методов проведения занятий:

Занятия по модулю «Основы питания здорового и больного человека», тема: «Гигиена питания как наука. Основные этапы развития. Обмен веществ и энергии. Энергетические затраты» - самостоятельное составление хронограммы дня, определение коэффициента физической активности, величины основного обмена, определение профессиональной группы и индивидуальных норм потребления пищевых веществ. Тема: «Оценка состояния питания различных групп населения» - сбор материала, его оценка, оформление полученных результатов, написание заключения.

Занятия по модулю: «Оценка качества и безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями по их производству и реализации». Тема: «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектной документации на реконструкцию и строительство пищевых предприятий» - оценка проекта предприятия общественного питания, подготовка экспертного заключения, обсуждение результатов экспертизы.

Тема: «Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания» - обследование предприятия, оформление распоряжения, подготовка акта проверки, предписания.

Занятия по модулю «Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов на территории Российской Федерации», тема: «Санитарно-эпидемиологический надзор в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов» - разработка алгоритма действий специалиста Роспотребнадзора, при проведении проверки предприятия, разработка мер по устранению выявленных нарушений, составление протоколов и постановлений об административных правонарушениях.

Самостоятельное написание реферата, подготовка презентации и доклада, участие в дискуссии по представленным темам.

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 применяются при чтении проблемных лекций.

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

Учебная дисциплина не имеет последующих дисциплин (модулей). Оценка результатов освоения всех разделов учебной дисциплины «Гигиена питания» проводится на государственной итоговой аттестации.

3.5. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины:

Обучение складывается из аудиторных занятий (266 час.), включающих лекционный курс и практические занятия; самостоятельной работы (130 час.). Основное учебное время выделяется на практическую работу.

При изучении учебной дисциплины (модуля) должны быть использованы:

лекционный курс, учебники, учебные пособия, документы санитарного законодательства; приобретенные практические умения, навыки необходимы для формирования различных компетенций, в т.ч. профессиональных, что позволит обучающимся формировать комплекс мер, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, осуществление контроля состояния питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов путем разработки комплекса медико-профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей питания и состояния здоровья населения.

На практических занятиях студенты решают ситуационные задачи, проводят анализ фактического материала по питанию, посещают объект по производству и реализации пищевых продуктов, в случае возникновения непреодолимых препятствий, не позволяющих посетить пищевой объект, студентам могут быть предложены кейс-задания, включающие подготовку организационно-распорядительной документации, оценку проектной документации, оценку соответствия объекта по данным задачи, подготовку протоколов и экспертных заключений и др.

После посещения объекта студенты также оформляют организационно-распорядительные и информационно-справочные документы, обсуждают вместе с преподавателем результаты самостоятельной работы, готовят рефераты и доклады, презентации по актуальным вопросам гигиены питания, принимают участие в конференции, выполняют тестовые задания, расчеты производят с использованием компьютерной техники. На практических занятиях могут быть использованы наглядные пособия, официальные формы документов (протоколов, актов и др.), правовые документы и 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.

Количество интерактивных занятий составляет не менее 58% от объема всей аудиторной работы.

Самостоятельная работа студентов подразумевает подготовку рефератов, презентаций и доклада, подготовку организационно-распорядительных и информационно-

справочных документов при подготовке к проведению обследования предприятия и по результатам обследования предприятий по производству и реализации пищевых продуктов, включает подготовку к занятиям, текущему и промежуточному контролю знаний.

Работа с учебной литературой является одним из видов учебной работы по дисциплине «Гигиена питания» 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, сформированным на кафедре и другим электронным образовательным ресурсам.

Во время изучения учебной дисциплины студенты самостоятельно проводят научно-исследовательскую работу, оформляют рефераты и представляют доклад с презентацией на конференцию.

Написание реферата, составление акта и других документов по результатам обследования пищевого объекта 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.

В конце изучения раздела учебной дисциплины (модуля) проводится экзамен – в виде промежуточного контроля знаний с использованием тестового контроля, проверкой теоретических знаний и решением ситуационных задач.

4. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины

Аудиторные занятия по дисциплине проходят:

1. В аудиториях кафедры:

- 5 учебных комнат, оснащенных учебной мебелью, меловыми досками;
- учебная комната для изучения физического развития, оснащенная необходимым оборудованием (весы медицинские, ростомер);

- 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 отдельным разделам, показа видеофильмов; муляжи, проекты предприятий, микрокалькуляторы; ситуационные задачи по разделам, тестовые задания по каждому модулю;

2. В лекционной аудитории, оборудованной интерактивной трибуной, проектором, для демонстрации мультимедийных наглядных материалов по всем темам лекций;

3. На предприятии по производству и реализации пищевых продуктов (предприятие общественного питания).