Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шуматов Валентин Борисович
Должность: Ректор
Дата подписания: 13.12.2024 11:48:48
Уникальный программный ключ:
1cef78fd73d75dc6ecf72fe1e94fee387a2985d2657b784eec019bf8a794cb4

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Первый проректор
_____ /Транковская Л.В./
«1» июля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.42 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

(наименование дисциплины)

Направление подготовки (специальность)	32.05.01 Медико-профилактическое дело
Уровень подготовки	высшее образование
Направленность подготовки	02 Здравоохранение (в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, профилактической медицины)
Сфера профессиональной деятельности	
Форма обучения	**очная** (очная, очно-заочная)
Срок освоения ООП	**6 лет** (нормативный срок обучения)
Институт	профилактической медицины

Владивосток 2024

При разработке рабочей программы дисциплины **Б1.О.42 Гигиена питания** в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 32.05.01 Медико-профилактическое дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ «15» июня 2017 г. № 552 зарегистрирован в Минюсте России 05.07.2017 N 47305

2)Учебный план по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело, направленности 02 Здравоохранение (в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, профилактической медицины), утвержденный ученым советом ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России « 29 » марта 2024 г., Протокол № 1-5/23-24.

Рабочая программа дисциплины **Б1.О.42 Гигиена питания** разработана авторским коллективом кафедры гигиены ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России под руководством директора института профилактической медицины, доктора мед. наук, профессора Транковской Л.В.

Разработчик:

Доцент	канд. мед. наук, доцент	Саенко А.Г.
(занимаемая должность)	(ученая степень, ученое звание)	(Ф.И.О.)

1. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1.1. Цель и задачи освоения дисциплины Б1.О.42 Гигиена питания

Целью освоения дисциплины **Б1.О.42. Гигиена питания** является **о**владение студентами знаниями, умениями и принципами профилактической деятельности как важного компонента обеспечения способности и готовности осуществлять предписанные ФГОС ВО основные виды профессиональной деятельности.

Задачи освоения дисциплины **Б1.О.42 Гигиена питания** являются:

- обеспечение способности специалиста по формированию мотивированного отношения взрослого населения и подростков к сохранению и укреплению своего здоровья и здоровья окружающих, к выполнению рекомендаций, направленных на повышение двигательной активности, к распределению пациентов на группы здоровья для занятий физической культурой и спортом с учетом их состояния здоровья, к привлечению прикрепленного контингента к активным занятиям физической культурой и спортом,
- обеспечение способности специалиста к проведению профилактических и противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний,
- обеспечение способности специалиста к изучению и оценке факторов и условий среды обитания человека и выявлению связи с ними распространения заболеваний,
- обеспечение способности специалиста к обобщению и анализу содержания информационных источников, отражающих санитарно-эпидемиологическую ситуацию на определенной территории,
- обеспечение способности специалиста к использованию в лечебной деятельности природных факторов среды обитания, в том числе климатических.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.42 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина **Б1.О.42 Гигиена питания** относится к базовой части основной образовательной программы по направлению подготовки (специальности) 32.05.01 Медико-профилактическое дело и изучается в 7-10 семестрах.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

3.1.Освоение дисциплины **Б1.О.42 Гигиена питания** направлено на формирование у обучающихся компетенций. Дисциплина **Б1.О.42 Гигиена питания** обеспечивает формирование у обучающихся компетенций в зависимости от типов задач профессиональной деятельности.

Индикаторы достижения установленных универсальных компетенций

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	**Код и наименование универсальной компетенции выпускника**	**Индикаторы достижения универсальной компетенции**
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК. УК-1_1- осуществляет поиск и интерпретирует профессиональные проблемные ситуации ИДК. УК-1_2- определяет, в том числе, с применением современных цифровых инструментов, источники информации для критического анализа профессиональных проблемных ситуаций ИДК. УК-1_3- разрабатывает и содержательно аргументирует стра-

		тегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов

Индикаторы достижения установленных общепрофессиональных компетенций

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	**Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника**	**Индикаторы достижения общепрофессиональной компетенции**
Этические и правовые основы профессиональной деятельности	ОПК-1. Способен реализовывать моральные и правовые нормы, этические и деонтологические принципы в профессиональной деятельности	ИДК. ОПК-1_1- использует этические нормы и деонтологические принципы при решении задач профессиональной деятельности ИДК. ОПК-1_2- имеет представление о моральных и правовых нормах в профессиональной и социальной сферах ИДК. ОПК-1_3- использует моральные и правовые нормы при решении задач профессиональной деятельности
Естественнонаучные методы познания	ОПК-3. Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов	ИДК.ОПК-3_1- владеет алгоритмом основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных методов при решении профессиональных задач ИДК.ОПК-3_2- умеет интерпретировать результаты физико-химических, математических и иных естественнонаучных методов при решении профессиональных задач
Этиология и патогенез	ОПК-5. Способен оценивать морфофункциональные, физиологические состояния и патологические процессы в организме человека для решения профессиональных задач	ИДК. ОПК-5_1- определяет и оценивает физиологические состояния и патологические процессы организма человека ИДК. ОПК-5_2- владеет алгоритмом клинико-лабораторной и функциональной диагностики при решении профессиональных задач ИДК. ОПК-5_3- оценивает результаты клинико-лабораторной и функциональной диагностики при решении профессиональных задач
Биостатистика в гигиенической диагностике	ОПК-7. Способен применять современные методики сбора и обработки информации, проводить статистический анализ и интерпретировать результаты, изучать, анализировать,	ИДК. ОПК-7_1- оценивает, в том числе, с применением современных цифровых инструментов (пакета прикдадных программ Statistica, Excel, информационно-коммуникационных сетей) характеристики состояния здоровья населения и факторов среды оби-

	оценивать тенденции, прогнозировать развитие событий и состояния популяционного здоровья населения	тания и анализирует состояния здоровья населения и факторы среды обитания ИДК. ОПК-7_2- обосновывает методы статистического анализа в зависимости от поставленной профессиональной задачи ИДК. ОПК-7_3- владеет навыками статистических расчетов и анализа, в том числе, с применением современных цифровых инструментов, уровня, динамики, структуры показателей, характеризующих состояние здоровья населения и факторы среды обитания населения, прогноза изменения этих показателей
Управление рисками здоровью населения	ОПК-8. Способен определять приоритетные проблемы и риски здоровью населения, разрабатывать, обосновывать медико-профилактические мероприятия и принимать управленческие решения, направленные на сохранение популяционного здоровья	ИДК. ОПК-8_1- осуществляет ранжирование факторов среды обитания с точки зрения их медико-социальной значимости для здоровья населения, выделять объекты риска и группы риска, выбирать и обосновывать оптимальные меры для минимизации и устранения риска здоровью
Донозологическая диагностика	ОПК-9. Способен проводить донозологическую диагностику заболеваний для разработки профилактических мероприятий с целью повышения уровня здоровья и предотвращения заболеваний	ИДК. ОПК-9_1- оперирует современными методами и понятиями современной донозологической диагностики и персонифицированной медицины при решении профессиональных задач

Индикаторы достижения профессиональных компетенций

Профессиональный стандарт 02.002 «Специалист в области медико-профилактического дела», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты от 25.06.2015 №399н		
32.05.01 Медико-профилактическое дело направленности 02 Здравоохранение (в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, профилактической медицины)		
Трудовая функция	**Код и наименование профессиональной компетенции выпускника**	**Индикаторы достижения профессиональной компетенции**

Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека	ПК-1 Способность и готовность к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижения заболеваемости различных контингентов населения, с применением современных цифровых инструментов	ИДК. ПК-11- Проводит, в том числе, с применением современных цифровых инструментов, сбор информации от государственных органов (сайт Федеральной службы государственной статистики, иные официальные сайты министерств и ведомств), работодателей, работников (Google, Trello, WhatsApp, Zoom), осуществляет анализ условий труда, состояния здоровья работающего населения (ППП «Statistica», Excel). ИДК. ПК-12- Разрабатывает с применением современных цифровых инструментов (Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/about/sps, Официальный интернет-портал правовой информации http://pravo.gov.ru/) проект комплексных медико-профилактических мероприятий для работающего населения и оценивает их полноту и достаточность
	ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок, с применением современных цифровых инструментов	ИДК. ПК-3_2- Выполняет оценку и интерпретацию результатов испытаний, измерений, исследований факторов среды обитания, в том числе с использованием современных цифровых инструментов (Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/about/sps, Официальный интернет-портал правовой информации http://pravo.gov.ru/, Справочная правовая система (СПС) Гарант http://www.garant.ru/) ИДК. ПК-3_3- Выполняет оформление экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологического обследования предприятия.

Деятельность по проведению гигиенических, эпидемиологических, клинических и лабораторных исследований с целью планирования профилактических и лечебных мероприятий	ПК-7 Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.	ИДК.ПК-7_1- Осуществляет оценку фактического питания населения ИДК.ПК-7_2-Проводит оценку нутриентного состава продуктов питания, калорийности рациона, пищевого статуса ИДК.ПК-7_3- Проводит отбор проб для проведения исследований образцов пищевой продукции и оценивает показатели качества и безопасности пищевой продукции
	ПК-18. Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг	ИДК.ПК-14_1 Оформление санитарно-эпидемиологических заключений ИДК.ПК-14_2 Осуществление лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность ИДК.ПК-14_3 Осуществление государственной регистрации потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции ИДК.ПК-14_4 Осуществление приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности

3.2. Виды профессиональной деятельности, на основе формируемых при реализации дисциплины **Б1.О.42 Гигиена питания** компетенций:

Тип задач профессиональной деятельности

- профилактический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский.

Виды задач профессиональной деятельности

- Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека;

-Деятельность по проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

-Деятельность по проведению гигиенических, эпидемиологических, клинических и лабораторных исследований с целью планирования профилактических и лечебных мероприятий;

-Деятельность по осуществлению федерального государственного контроля (надзора) и предоставлению государственных услуг;

-Проведение научных исследований в области обеспечения безопасности среды обитания для здоровья человека, и проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

3.3. Планируемые результаты обучения по дисциплине **Б1.О.42 Гигиена питания** выражаются в знаниях, умениях, навыках и (или) опыте деятельности, характеризуют этапы формирования компетенций и обеспечивают достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы. Результаты обучения по дисциплине соотнесены с индикаторами достижения компетенций.

4. ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.42 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

4.1. Объем дисциплины **Б1.О.42 Гигиена питания** и виды учебной работы

Вид учебной работы		**Всего часов**	**Семестры**			
			№ 7	**№ 8**	**№ 9**	**№ А**
			часов	**часов**	**часов**	**часов**
1		2	3	4	5	6
Аудиторные занятия (всего), в том числе:		266	50	72	72	72
Лекции (Л)		68	14	18	18	18
Практические занятия (ПЗ)		198	36	54	54	54
Семинары (С)						
Лабораторные работы (ЛР)						
Самостоятельная работа студента (СРС), в том числе:		130	22	36	36	36
Электронный образовательный ресурс (ЭОР)						
Реферат						
Подготовка презентаций (ПП)						
Подготовка к занятиям (ПЗ)						
Подготовка к текущему контролю (ПТК)						
Подготовка к промежуточному контролю (ППК)						
Вид промежуточной аттестации	зачет (З)			З		
	экзамен (Э)	36				36
ИТОГО: Общая трудоемкость	час.	432				
	ЗЕТ	12				

4.2. Содержание дисциплины

4.2.1. Темы лекций и количество часов по семестрам изучения дисциплины **Б1.О.42 Гигиена питания**

№	**Темы лекций дисциплины**	**Часы**
1	2	3

7 семестр		
1.	Гигиена питания, как наука. Цель, задачи, предмет, методы гигиены питания. Законодательные основы гигиены питания. Современные методические подходы к организации деятельности врача по гигиене питания	2
2.	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов животного и растительного происхождения	2
3.	Основные пищевые вещества, их характеристика, нормирование в питании различных групп населения	2
4.	Теоретические основы рационального питания. Современные теории питания населения	2
5.	Гигиенические основы физиологии и биохимии питания	2
6.	Обмен веществ и энергии, основной обмен, методы оценки	2
7.	Алиментарно-зависимые заболевания	2
	Итого часов в семестре	14
8 семестр		
8.	Заболевания связанные с инфекционными агентами и паразитами передающимися с пищей	2
9.	Понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления микробного происхождения	2
10.	Микотоксикозы	2
11.	Пищевые отравления немикробного происхождения	2
12.	Контаминация пищевых продуктов ядохимикатами, агрохимикатами	4
13.	Контаминация пищевых продуктов полициклическими углеводородами (ПАУ), полихлорированными бифинилами (ПХБ), тяжелыми металлами и др.	4
14.	Расследование пищевых отравлений	2
	Итого часов в семестре	18
15. **9 семестр**		
16.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями по обороту пищевых продуктов	2
17.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания	2
18.	Государственное регулирование в области качества и безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов. Система ХАССП.	2
19.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности (молокоперерабатывающими и мясоперерабатывающими)	4
20.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности (рыбокомбинаты и хлебозаводы)	4
21.	Санитарно-эпидемиологический надзор за новыми пищевыми продуктами, инвентарем, оборудованием и материалами контактирующими с пищевыми продуктами	4
	Итого часов в семестре	18
Семестр А		

22.	Оценка состояния питания различных групп населения, Основные методы изучения и оценки питания.	6
23.	Основные принципы лечебного питания. Организация лечебного питания в лечебно-профилактических организациях. Санитарно-эпидемиологический надзор за пищеблоками лечебно-профилактических организаций.	6
24	Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания. Санитарно-эпидемиологический надзор за лечебно—профилактическим питанием на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда	6
25	Итого часов в семестре	18
26	Всего	68

4.2.2. Темы практических занятий и количество часов по семестрам изучения дисциплины **Б1.О.42 Гигиена питания**

п/№	**Темы практических занятий**	**Часы**
1	2	3
7 семестр		
1	Гигиеническая оценка пищевой, биологической ценности и биологической эффективности пищевых продуктов растительного и животного происхождения. Методика оценки.	12
2	Гигиеническая оценка качества и безопасности пищевых продуктов	6
3	Рациональное питание. Виды питания.	12
4	Питание здорового и больного человека.	12
	Итого часов в семестре	36
8 семестр		
1	Заболевания связанные с инфекционными агентами и паразитами передающимися с пищей	12
2	Разбор пищевых отравлений микробного происхождения	6
3	Разбор случаев пищевых отравлений немикробной природы. Отравления ядовитыми грибами, ядовитыми растениями, орехами и другими пищевыми продуктами	12
4	Расследование пищевых отравлений. Методика расследования, отчет о расследовании случаев пищевых отравлений. Профилактика.	12
5	Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий контактирующих с пищевыми продуктами и сырьем	12
	Итого часов в семестре	54
9 семестр		
1	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями по обороту пищевых продуктов	6
2	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания	6
3	Государственное регулирование в области качества и безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов. Система ХАССП	6
4	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности (молокоперерабатывающими и мясоперерабатывающими) ком-	6

	плексное обследование	
5	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности (рыбокомбинат и хлебозавод)	6
6	Санитарно-эпидемиологический надзор за новыми пищевыми продуктами, инвентарем, оборудованием и материалами контактирующими с пищевыми продуктами	6
7	Организация госсанэпиднадзора за проектированием, реконструкцией и строительством объектов пищевой промышленности, общественного питания и торговли.	18
	Итого часов в семестре	54
Семестр А		
1.	Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания а предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда.	12
2.	Санитарно-эпидемиологическое обследование предприятий использующих лечебно-профилактическое питания	12
3.	Организация лечебного питания в лечебно-профилактических организациях. Санитарно-эпидемиологическое обследование пищеблока ЛПО.	12
	Итого часов в семестре	54

4.2.3. Самостоятельная работа обучающегося

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины Б1.О.42 Гигиена питания	Виды СР	Всего часов
1	3	4	5
7семестр			
1	Гигиеническая оценка пищевой, биологической ценности и биологической эффективности пищевых продуктов растительного и животного происхождения. Методика оценки.	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	6
2	Гигиеническая оценка качества и безопасности пищевых продуктов	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	6
3	Рациональное питание. Виды питания.	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	5
4	Питание здорового и больного человека.	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготов-	5

		ка к промежуточной аттестации	
	Итого часов в семестре		22
8 семестр			
1	Заболевания связанные с инфекционными агентами и паразитами передающимися с пищей	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	12
2	Разбор пищевых отравлений микробного происхождения	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	6
3	Разбор случаев пищевых отравлений немикробной природы. Отравления ядовитыми грибами, ядовитыми растениями, орехами и другими пищевыми продуктами	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	6
4	Расследование пищевых отравлений. Методика расследования, отчет о расследовании случаев пищевых отравлений. Профилактика.	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	6
5	Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий контактирующих с пищевыми продуктами и сырьем	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	6
	Итого часов в семестре		36
9 семестр			
1	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями по обороту пищевых продуктов	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	3
2	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	3
3	Государственное регулирование в области качества и безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов. Система ХАССП	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подго-	6

		товка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	
4	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности (молокоперерабатывающими и мясоперерабатывающими) комплексное обследование	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	6
5	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности (рыбокомбинат и хлебозавод)	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	6
6	Санитарно-эпидемиологический надзор за новыми пищевыми продуктами, инвентарем, оборудованием и материалами контактирующими с пищевыми продуктами	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	6
7	Организация госсанэпиднадзора за проектированием, реконструкцией и строительством объектов пищевой промышленности, общественного питания и торговли.	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	6
	Итого часов в семестре		36
	Семестр А		
	Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания а предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда.	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	12
	Санитарно-эпидемиологическое обследование предприятий использующих лечебно-профилактическое питания	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	12
	Организация лечебного питания в лечебно-профилактических организациях. Санитарно-эпидемиологическое обследование пищеблока ЛПО.	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	12
	Итого часов в семестре		36

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.42 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины Б1.О.42 Гигиена питания

Основная литература

5.1. Основная литература

n/№	Наименование, тип ресурса	Автор(ы) /редактор	Выходные данные, электронный адрес	Кол-во экз. (доступов) в БИЦ
1	2	3	4	5
1	Гигиена питания: учебник для вузов с приложением на компакт-диске [Электронный ресурс]	А.А. Королев	2021.-М.:изд. ГЭОТАР.- Медиа -576 с.:ил. URL: http://www.studentlibrary.ru	Неогр.д.
2	Общая нутрициология: учебник [Электронный ресурс]	А.Н.Мартинчик, А.Н. Маев, О.О. Якушевич	2016.-М.: Медпресс-информ. - 392 с. ил. URL: http://www.studentlibrary.ru	Неогр.д.
3	Научные основы здорового питания [Электронный ресурс]	В.А. Тутельян (ред)	2016.-М.: Парма.- 816 с.: ил. URL: http://www.studentlibrary.ru	Неогр.д.
4	Лечебное питание: современные подходы к стандартизации в диетологии	А.А Тутельян (ред)	2016.: -М: Медпресс-информ. - 322 с	Неогр.д.
5	Диетология руководство	Ю.А.Барановский (ред)	2019. : ООО.Питер Принт СПб –. 1104 с. URL:https://creativeconomy.ru/lib/39716.	Неогр.д.

5.2. Дополнительная литература

n/№	Наименование, тип ресурса	Автор(ы) /редактор	Выходные данные, электронный адрес	Кол-во экз. (доступов) в БИЦ
1	2	3	4	5
1	Гигиеническая экспертиза продовольствия в условиях чрезвычайных ситуаций [Электронный ресурс]	Г.А. Тарасенко, Е.В. Семанив, Е.Б. Анищенко, О.П. Грицина, А.Г. Саенко, А.А. Важенина, Л.В. Транковская .-	Владивосток : Медицина ДВ, 2019. - 125 с. URL: https://lib.rucont.ru	Неогр.д.
2	Средства измерения и отбора проб в санитарно-гигиенических лабораторных исследованиях : учеб. пособие: [в 2 ч.]	Л. В. Транковская, Г. А. Тарасенко, Е. В. Семанив [и др.]	Тихоокеанский гос. мед. ун-т. - Владивосток : Медицина ДВ. Ч. 1. - 2021. - 142, [2] с. Ч. 2. - 2021. - 126, [2] с	Неогр.д.
3	Методология изучения питания различных групп	Петров В.А.	ТГМУ.-Владивосток: Медицина ДВ, 2015.-296	90

	населения:учеб. пособие для вузов		с.	
4	Организация и регламентация лечебного и лечебно-профилактического питания : учеб. пособие /	Петров В. А.	Тихоокеан. гос. мед. ун-т. - Владивосток : Медицина ДВ, 2017. - 292 с.	90
5	Тестовые задания и ситуационные задачи по гигиене питания : учеб. пособие	В.А. Петров, А.Г. Черток	Тихоокеан. гос. мед. ун-т. - Владивосток : Медицина ДВ, 2016. - 288 с.	90
6	Методология изучения питания различных групп населения (кейс-задания) : учеб. пособие [в 2 ч.]	Л. В. Транковская, Г. А. Тарасенко, Е. В. Семанив [и др.]	Тихоокеанский гос. мед. ун-т. - Владивосток : Медицина ДВ, 2020.	90
7	Основы медицинских знаний и здорового образа жизни : учебник и практикум для вузов	Мисюк, М. Н.	Москв : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — URL: https://urait.ru/	

Интернет-ресурсы

1. ЭБС «Консультант студента» http://studmedlib.ru/
2. ЭБС «Университетская библиотека online» http://www.biblioclub.ru/
3. ЭБС «Юрайт» https://urait.ru/
4. ЭБС «BookUp» https://www.books-up.ru/
5. Собственные ресурсы БИЦ ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России ТГМУ https://tgmu.ru/university/bibliotechno-informacionnyj-centr/resursy-bic/sobstvennye/

Интернет-ресурсы и инструкции по их использованию размещены на странице Библиотечно-информационного центра Библиотечно-информационный центр — ТГМУ (tgmu.ru)

5.2. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины Б1.О.42 Гигиена питания

Информация о материально-техническом обеспечении дисциплины размещена на странице официального сайта университета Материально-техническое обеспечение и оснащённость образовательного процесса. Тихоокеанский государственный медицинский университет Министерства здравоохранения Российской Федерации (tgmu.ru)

Материально-техническое обеспечение включает в себя аудитории, оборудованные мультимедийными средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации. Отдел СТТ по отработке практических навыков по МПД обеспечен средствами измерения и отбора проб в санитарно-гигиенических лабораторных исследованиях.

5.3. Перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине Б1.О.42 Гигиена питания, информационно-справочных систем, лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

1. PolycomTelepresence M100 Desktop Conferencing Application (ВКС)
2. SunRav Software tTester
3. 7-PDF Split & Merge
4. ABBYYFineReader
5. Kaspersky Endpoint Security
6. Система онлайн-тестирования INDIGO
7. Microsoft Windows 7
8. Microsoft Office Pro Plus 2013
9. 1С:Университет
10. Гарант

6. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

6.1.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины.

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) на основании письменного заявления дисциплина **Б1.О.42 Гигиена питания** реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

6.1.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины **Б1.О.42 Гигиена питания** на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей обучающимся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

6.1.3. Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России.

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России по вопросам реализации дисциплины **Б1.О.42 Гигиена питания** доводятся до сведения обучающихся с ОВЗ в доступной для них форме.

6.1.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине **Б1.О.42 Гигиена питания** для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжитель-

ность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.

7. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Состав научно-педагогических работников, обеспечивающих осуществление образовательного процесса по дисциплине **Б1.О.42 Гигиена питания** соответствует требованиям ФГОС ВО по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело и размещен на сайте образовательной организации.



8. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.42 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Вид воспитательной работы	Формы и направления воспитательной работы	Критерии оценки
Помощь в развитии личности	**Открытые** Дисциплина **Б1.О.42 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ** Диспуты, мастер-классы, олимпиады, профессиональные мероприятия (волонтеры, организаторы, администраторы). Мероприятия по профилактике правонарушений, экстремизма, девиантного поведения. Участие в волонтерских акциях. Участие в мероприятиях по пропаганде здорового образа жизни. Участие в предметных и межпредметных олимпиадах, практических конкурсах, научно-практических конференциях и симпозиумах. Беседы и проблемные диспуты по вопросам этики и деонтологии при взаимодействии с разными категориями участников профессиональной деятельности.	Портфолио
	Скрытые Дисциплина **Б1.О.42. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ** Создание атмосферы, инфрастуктуры. Формирование культуры ведения здорового образа жизни, развитие способности к сохранению и укреплению здоровья. Формирование мотивации к профессиональной, научно-исследовательской, организационно-управленческой и другим видам профессиональной деятельности. Создание доброжелательной и уважительной атмосферы с высоким уровнем коммуникабельности при реализации дисциплины.	
Гражданские ценности	**Открытые** Дисциплина **Б1.О.42 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ** Проведение мероприятий, способствующих воспитанию гражданско-правовой культуры (круглые столы, диспуты, беседы). Актуальные короткие диспуты при наличии особенных событий.	Портфолио

	Скрытые Дисциплина **Б1.О.42. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ** Акцентирование внимания на общегражданских ценностных ориентациях и правовой культуре. Осознанная гражданская позиция при осуществлении профессиональной деятельности. Развитие социально – значимых качеств личности и самостоятельного опыта общественной деятельности.	
Социальные ценности	**Открытые** Дисциплина **Б1.О.42. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ** Освещение вопросов, посвященных организации здорового образа жизни на основе здоровье-сберегающих технологий. Участие в волонтерских акциях. Освещение вопросов экологической направленности, экологические проблемы как фактор, влияющий на здоровье населения и отдельные популяционные риски	Портфолио
	Скрытые Дисциплина **Б1.О.42. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ** Осознание принадлежности к профессиональному медицинскому (фармацевтическому) сообществу, признание особенностей корпоративной этики. Идентификация в социальной структуре при получении образования и осуществлении профессиональной деятельности. Развитие экологического сознания и устойчивого экологического поведения.	