

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Багрий Андрей Эдуардович
Должность: Проректор по последипломному образованию и региональному развитию здравоохранения
Дата подписания: 17.01.2025 10:13:50
Уникальный программный идентификатор:
2b055d886c0fdf89a246ad896315b2adcf9f233c

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М.ГОРЬКОГО»
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Утверждаю
Проректор по последипломному
образованию и региональному
развитию здравоохранения, д.мед.н.,
профессор **А. Э. Багрий**
«29» ноября 2024 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
В.Ф1 АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ
профессиональной программы подготовки кадров высшей квалификации
в ординатуре по специальности
32.08.06 «Коммунальная гигиена»**

Разработчики программы

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, звание	Занимаемая должность	Место работы
1	Ластков Дмитрий Олегович	д.м.н., профессор	Зав. кафедрой гигиены и экологии им. проф. О.А. Ласткова	ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России
2	Горохова Анастасия Андреевна	к.м.н., доцент	Доцент кафедры гигиены и экологии им. проф. О.А. Ласткова	ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России
3	Клишкан Дмитрий Георгиевич	к.м.н., доцент	Доцент кафедры гигиены и экологии им. проф. О.А. Ласткова	ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России

Рабочая программа дисциплины В.Ф1 «Актуальные вопросы гигиены питания» обсуждена на учебно-методическом совещании кафедры гигиены и экологии им. проф. О.А. Ласткова «12» ноября 2024 г. протокол № 5

Зав. кафедрой гигиены и экологии им. проф. О.А. Ласткова


(подпись)

Д.О. Ластков

Рабочая программа дисциплины В.Ф1 «Актуальные вопросы гигиены питания» рассмотрена на заседании методической комиссии ФНМФО «28» ноября 2024 г. протокол № 2

Председатель методической комиссии ФНМФО, д.м.н., профессор


(подпись)

А.Э. Багрий

Рабочая программа дисциплины В.Ф1 «Актуальные вопросы гигиены питания» одобрена Советом ФНМФО «28» ноября 2024 г. протокол № 3

Председатель Совета ФНМФО


(подпись)

Я.С. Валигун

1. Пояснительная записка.

Рабочая программа учебной дисциплины является нормативным документом, регламентирующим цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки обучающихся. Документ разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – подготовка кадров высшей квалификации по программам ординатуры по специальности 32.08.06 «Коммунальная гигиена» (квалификация: врач по коммунальной гигиене).

2. Цель и задачи учебной дисциплины.

Цель изучения дисциплины: подготовка квалифицированного врача по коммунальной гигиене, обладающего системой универсальных и профессиональных компетенций, формирование умений, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания населения, осуществление контроля за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов путём разработки комплекса медико-профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей питания и состояния здоровья человека, овладение навыками государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания в соответствии с ФГОС и ожиданиями работодателей.

Задачи:

- 1.** Изучение правовых и организационных основы деятельности в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей при обороте пищевых продуктов;
- 2.** формирование умений, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, осуществление контроля за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов путём разработки комплекса медико-профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей питания и состояния здоровья населения;
- 3.** изучение профилактических эколого-гигиенических и санитарно-противоэпидемических мероприятий по охране продуктов питания на всех этапах их получения, переработки, хранения, транспортировки и реализации от загрязнения их чужеродными химическими веществами и биологическими контаминантами в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, Техническими регламентами, ГОСТами, и другими нормативными документами, с целью обеспечения доброкачественности и безопасности продуктов питания и предупреждения пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с их употреблением;
- 4.** осуществление контроля за организацией питания различных групп населения в соответствии с установленными требованиями и нормативами, направленными на оптимизацию рационального питания различных групп населения;
- 5.** установление причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью различных групп населения;
- 6.** осуществление санитарно-эпидемиологического надзора за выпуском новых видов пищевых продуктов, биологически активных добавок, пищевых добавок, а также посуды, тары и упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов синтетических и полимерных материалов, санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции и документации; – организация санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли с целью снижения общей и профессиональной заболеваемости персонала на этих

пищевых объектах и выпуска качественной и безопасной пищевой продукции, правоприменительная практика.

3. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина В.Ф1 «Актуальные вопросы гигиены питания» входит в блок «Дисциплины факультативные» учебного плана подготовки кадров высшей квалификации в ординатуре

4. Общая трудоемкость учебной дисциплины

Виды контактной и внеаудиторной работы	Всего часов
Общий объем дисциплины	36 / 1,0 з.е.
Аудиторная работа	30
Лекций	6
Семинарских занятий	6
Практических занятий	18
Самостоятельная работа обучающихся	6
Формы промежуточной аттестации, в том числе	
Зачет	

5. Результаты обучения

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины:

Категория компетенций	Код и наименование компетенций	Код и наименование индикатора достижения компетенций
Универсальные компетенции (УК)		
Системное и критическое мышление	УК-1. Готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	УК-1.1. Знает методологию системного подхода при анализе достижений в области медицины и профилактической медицины. УК-1.2. Умеет критически и системно анализировать достижения в области медицины, профилактической медицины. УК-1.3. Умеет определять возможности и способы применения достижений в области медицины и фармации в профессиональном контексте. УК-1.4. Владеет методами и приемами системного анализа достижений в области медицины и фармации для их применения в профессиональном контексте.
Профессиональные компетенции (ПК)		
Деятельность по осуществлению федерального государственного контроля (надзора) и предоставлению государственных услуг	ПК-1. Готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний	ПК-1.1. Знает методы осуществления комплекса санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения заболеваний и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций; ПК-1.2. Умеет выявить причины, факторы и условия возникновения инфекционных и неинфекционных заболеваний и применять комплекс профилактических и

	(отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	<p>противоэпидемических мероприятий для их ликвидации.</p> <p>ПК-1.3. Владеет методикой сбора социально-гигиенической информации; методикой оценки воздействия факторов среды обитания и факторов окружающей среды на состояние здоровья населения; основами проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий; методами оценки природных и социальных факторов среды в развитии заболеваний человека.</p>
	ПК-2. Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к потенциально опасным для человека химическим, биологическим веществам и отдельным видам продукции	<p>ПК-2.1. Знает основные понятия и определения, используемые в профилактической медицине; законодательное, нормативное, организационно-структурное, лабораторное, финансовое и информационное обеспечение санитарно-эпидемиологического надзора по коммунальной гигиене.</p> <p>ПК-2.2 Современные методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания населения и показателями его здоровья; основные нозологические формы заболеваний населения, обусловленных воздействием вредных факторов среды обитания</p> <p>ПК-2.3. Умеет организовывать работу по изучению и оценке санитарно-гигиенической и эпидемиологической ситуации на вверенной территории; анализировать и проводить оценку результатов санитарно-гигиенических исследований.</p> <p>ПК-2.4. Владеет знаниями медико-профилактической терминологии; методами санитарно-гигиенического контроля; методикой сбора информации о состоянии здоровья населения; оценкой эффективности противоэпидемических мероприятий, организацией комплекса лечебно-профилактических мероприятий.</p>
	ПК-11. Готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	<p>ПК-11.1. Знает специализированное оборудование, используемое для оценки качества среды, порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз и гигиенические требования к качеству воды, атмосферного воздуха и почвы.</p> <p>ПК-11.2. Умеет отбирать пробы и проводить измерения факторов окружающей среды, устанавливать причины заболеваний и применять методы исследований и измерений.</p> <p>ПК-11.3 Умеет проводить гигиеническую экспертизу оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере, обследовать природные и инженерные объекты и составлять соответствующие документы (акты, протоколы о нарушении санитарно-</p>

		гигиенических и санитарно-эпидемиологических норм и правил и др.) ПК-11.4. Владеет методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз и иных оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.
Деятельность по обеспечению гигиенического воспитания и пропаганды здорового образа жизни	ПК-12. Готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний	ПК-12.1. Знает особенности заболеваний и патологических состояний, основные принципы здорового образа жизни; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм, законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей ПК-12.2. Умеет применять методы и формы обучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний; организовать и проводить работу по санитарно-гигиеническому воспитанию, обучению. ПК-12.3. Владеет навыками отбора и применения методов, приемов и средств мотивации населения, направленной на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья окружающих, обучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

- Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, правовые основы в области защиты прав потребителей;
- порядок осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях общественного питания, в т.ч. пищеблоках, медицинских организаций, детских образовательных учреждений и др.;
- принципы и критерии гигиенического нормирования факторов и условий, определяющих состояние здоровья населения и среды обитания (фактического питания);
- особенности государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой промышленности и общественного питания;
- организацию, формы и методы работы санитарно-гигиенических лабораторных подразделений учреждений госсанэпидслужбы, современные методы планирования работы лабораторий и подходы к определению потребности в лабораторных услугах.

Уметь:

- оценивать информацию о состоянии здоровья населения, факторах окружающей среды и условиях жизнедеятельности;

- планировать санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия при проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах надзора;
- проводить обследование объектов, подлежащих государственному санитарно-эпидемиологическому надзору и оформлять необходимые документы по результатам обследования;
- экспертную оценку санитарно-эпидемиологическое состояние объектов, разрабатывать предложения по его улучшению;
- осуществлять гигиеническое воспитание и пропагандировать здоровый образ жизни среди населения;
- осуществлять мероприятия, отраженные в планах, а также вытекающие из действующих приказов, инструктивно-методических материалов, регламентирующих совместную деятельность органов и учреждений Роспотребнадзора и юридических лиц (индивидуальных предпринимателей) по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия;
- составлять программы подготовки по профилактическим и противоэпидемическим вопросам для работников декретированных профессий, определять формы, методы и сроки их обучения, осваивать и внедрять в практику новые передовые формы и методы работы врача по гигиене питания с использованием компьютерной техники.
- проводить контрольно-надзорные мероприятия на пищевых объектах;
- проводить санитарно-гигиеническую оценку, экспертизу соответствия (несоответствия) санитарно-гигиеническим требованиям объектов;
- планировать работы по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям;
- рассмотреть заявку (заказ, задание) на проведение испытаний (исследований) и определить объем информации, необходимой для проведения испытаний, исследований, анализа, оценки, включая определение необходимых нормативных и методических документов;
- организовать отбор проб, консервацию и доставку в лабораторию.

Владеть:

- методикой планирования и проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- проведением контрольно-надзорных мероприятий с оформлением необходимой документации;
- методикой проведения экспертной оценки и экспертизы объектов.
- методами отбора проб и проведения лабораторных и инструментальных исследований и оценки полученных результатов и выдачи по ним заключений;
- методами разработки и обоснования предложений по сохранению и укреплению здоровья, повышению работоспособности и предупреждению заболеваний у населения;
- методиками проведения гигиенической экспертизы продовольственного сырья и пищевой продукции, включая продукцию нового вида;
- методами организации и проведения пропаганды гигиенических знаний и здорового образа жизни, включая принципы здорового питания среди различных групп населения;
- методиками проведения: физико-химических исследований продовольственного сырья и пищевой продукции; токсикологических исследований.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ НАВЫКОВ, УМЕНИЙ ВРАЧА ПО КОММУНАЛЬНОЙ ГИГИЕНЕ:

- оценка соответствия санитарным правилам и нормам предпроектных материалов объектов надзора, проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы, оформления экспертных и санитарно-эпидемиологических заключений, свидетельств о государственной регистрации;
- осуществление оценки соответствия санитарным правилам и нормативам материалов, веществ, изделий и другой продукции, технологий их изготовления;
- проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы новых видов сырья, продукции

(изделий и материалов);

- оформление экспертных и санитарно-эпидемиологических заключений, свидетельств о государственной регистрации;
- обследование объектов гигиены питания, оценка их соответствия санитарным правилам и нормативам;
- составление документов по результатам обследований (актов, протоколов о нарушении санитарно-гигиенических и санитарно-эпидемиологических норм и правил и др.);
- проведение оценки факторов, определяющих состояние здоровья населения, в связи с образом его жизни и наследственными характеристиками популяций;
- планирование своей деятельности в соответствии с нормативно- правовыми документами, регламентирующими такой порядок;
- организация, проведение и оформление результатов проверок в соответствии с требованиями санитарного законодательства и других нормативно-правовых документов;
- осуществление контроля санитарного законодательства на объектах надзора;
- осуществление консультативной работы по всем видам деятельности в пределах своей компетенции.

6. Рабочая программа учебной дисциплины

6.1. Учебно-тематический план дисциплины (в академических часах) и матрица компетенций

Индекс раздела	Наименование раздела (модуля) дисциплины	Всего часов	В том числе				Формируемые компетенции	Используемые образовательные технологии, способы и методы обучения	Формы текущего и рубежного контроля успеваемости
			лекции	семинарские занятия	практические занятия	самостоятельная работа			
В.Ф.1.	Актуальные вопросы гигиены питания	36	6	6	18	6	УК-1, ПК- 1,2,11,12	ПЛ,СЗ,ПЗ, СР	Т,ПР,ЗС
В.Ф.1.1	Теоретические основы питания человека. Виды питания и назначения пищевых рационов.	9	2	2	5		УК-1, ПК-1, ПК-12	ПЛ, СЗ, ПЗ	Т,ПР,ЗС
В.Ф.1.2	Санитарно-эпидемиологический надзор за чужеродными веществами, поступающими в продукты питания из окружающей среды и образующиеся при их технологической обработке.	9		2	3	4	ПК- 2,11	СЗ,ПЗ,СР	Т,ПР,ЗС
В.Ф.1.3	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.	9	2	2	5		ПК- 2,11	ПЛ, СЗ, ПЗ	Т,ПР,ЗС
В.Ф.1.4	Пищевые отравления и их профилактика.	9	2		5	2	ПК- 1,2,11	ПЛ, ПЗ, СР	Т,ПР,ЗС
	Общий объем подготовки	36	6	6	18	6			

В данной таблице использованы следующие сокращения:

ПЛ	проблемная лекция	Т	тестирование
ПЗ	практическое занятие	ПР	оценка освоения практических навыков (умений)
СЗ	семинарское занятие	ЗС	решение ситуационных задач
СР	самостоятельная работа обучающихся		

7. Рекомендуемые образовательные технологии

В процессе освоения дисциплины используются следующие образовательные технологии, способы и методы формирования компетенций:

- *проблемная лекция;*
- *семинарское занятие;*
- *практическое занятие;*
- *самостоятельная работа обучающихся.*

8. Оценочные средства для контроля уровня сформированности компетенций (текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация)

8.1. Виды аттестации:

текущий контроль учебной деятельности обучающихся осуществляется в форме решения *тестовых заданий, ситуационных задач, контроля освоения практических навыков.*

промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины (зачёт) проводится в соответствии с утверждённым Положением о промежуточной аттестации обучающихся при освоении профессиональных программ подготовки кадров высшей квалификации в ординатуре в ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России. Промежуточная аттестация ординаторов после завершения изучения дисциплины В.Ф1 «Актуальные вопросы гигиены питания» профессиональной образовательной программы по специальности 32.08.06 «Коммунальная гигиена» осуществляется посредством зачета. Зачет по дисциплине без оценки выставляется при условии отсутствия неотработанных пропусков и среднем балле за текущую успеваемость не ниже 3,0. Итоговое занятие не проводится.

8.2. Показатели и критерии оценки результатов освоения дисциплины.

Оценка результатов освоения дисциплины проводится в соответствии с утверждённой Инструкцией по оцениванию учебной деятельности слушателей ФНМФО ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России.

8.3. Критерии оценки работы ординатора на семинарских и практических занятиях (освоения практических навыков и умений).

Оценивание каждого вида учебной деятельности ординаторов осуществляется стандартизовано в соответствии с принятой Инструкцией по оцениванию учебной деятельности слушателей ФНМФО ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России.

8.4. Образцы оценочных средств для текущего контроля успеваемости

Тест 1

ЕСЛИ ЗАБОЛЕЛИ СТУДЕНЫ ПОСЛЕ ОБЕДА В УНИВЕРСИТЕТСКОЙ СТОЛОВОЙ, А В ОСТАТКАХ КОТЛЕТ БЫЛ ОБНАРУЖЕН *PROTEUS MIRABILIS*, ТО ЭТО ПРИЗНАК

- А. Алиментарного заболевания
- Б. Бактериальной дизентерии

- В. *Пищевой токсикоинфекции
- Г. Острого микотоксикоза

Тест 2

ЕСЛИ ЗАВЕДУЮЩАЯ ПРОИЗВОДСТВОМ ЗАВОДСКОЙ СТОЛОВОЙ ВЫЯВИЛА У ПОВАРА НА РУКЕ РАНУ С ПРИЗНАКАМИ ВОСПАЛЕНИЯ, ЕЙ СЛЕДУЕТ ОТСТРАНИТЬ ПОВАРА ОТ

- А. Работы и поставить прогул
- Б. *Процессов приготовления пищи
- В. Работы и направить на лечение
- Г. Участвия в разделке продуктов

Тест 3

ПРИ ВЫЯВЛЕНИИ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ В ДЕТСКОМ УЧРЕЖДЕНИИ ЭКСТРЕННОЕ ИЗВЕЩЕНИЕ НАПРАВЛЯЕТСЯ В

- А. *Учреждение респотребнадзора
- Б. Управление образования
- В. Органы исполнительной власти
- Г. Управление внутренних дел

Ситуационное задание 1

При осмотре партии консервов «Килька в томате», которые поступили для питания личного состава мотострелковой бригады, было установлено наличие бомбажа на отдельных банках.

Вопросы:

1. В чем состоит цель и этапы санитарной экспертизы продовольствия в полевых условиях?
2. В чем состоит интерпретация бомбажа баночных консервов?
3. Какое решение следует принять по результатам экспертизы этой партии консервов?

Эталоны ответов:

1. Целью санитарной экспертизы является определение пригодности продуктов полевого ассортимента для питания военнослужащих. Она включает четыре этапа:
 1. Исследование на месте.
 2. Отбор проб для лабораторных исследований.
 3. Лабораторные исследования.
 4. Составление экспертного заключения.
2. Бомбаж консервов вызван процессами газообразования химического (ложный) и бактериального (истинный) происхождения. В полевых условиях сложно определить происхождение бомбажа, поэтому врач, который проводит экспертизу должен исходить из наиболее неблагоприятного предположения о том, что бомбаж вызван анаэробным микробом *Cl. Botulinum*, способный производить экзотоксин, вызывающий пищевое отравление ботулизм, при котором летальность пострадавших в среднем составляет 50%.

3. В партии консервов «Килька в томате» обнаружены признаки содержания и развития патогенного микроорганизма, создающего опасность массового пищевого отравления. Продукты недоброкачественные. Вся партия подлежит технической утилизации.

Ситуационное задание 2

Мужчина 75 лет на приеме у врача жалуется на нерегулярный стул. Рацион питания характеризуется монотонной диетой, включающей мучные и молочные продукты.

Вопросы:

1. Какие заболевания относятся к алиментарным и алиментарно-обусловленным?
2. К какой группе можно отнести заболевание пациента?
3. Какие рекомендации по оптимизации питания будут приоритетными в данном случае?

Эталоны ответов:

1. Алиментарные – такие заболевания, развитие которых связано с избытком или недостатком в рационе каких-либо нутриентов, или с нарушением их усвоения. Алиментарно-обусловленные – заболевания, передающиеся алиментарным путем.
2. Заболевание пациента относится к алиментарным, т.к. связано монотонной диетой, включающей, в основном мучные и молочные продукты. В диете практически отсутствует клетчатка, что вызвало нарушение функционирования пищеварительной системы.
3. Оптимизировать рацион питания, добавив в него овощи и фрукты.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ:

9.1. Тематический план лекций

№ лекции	Наименование лекции	Трудоёмкость (акад.час)
1.	Теоретические основы питания человека. Виды питания и назначения пищевых рационов.	2
2.	Пищевые отравления и их профилактика.	2
3.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	2
	Всего	6

9.2. Тематический план практических и семинарских занятий

Индекс	Наименование разделов и дисциплин	Трудоёмкость (акад.час)	
		семинары	практические занятия
В.Ф.1.	Актуальные вопросы гигиены питания	6	18
В.Ф.1.1	Теоретические основы питания человека. Виды питания и назначения пищевых рационов.	2	5
В.Ф.1.2	Санитарно-эпидемиологический надзор за чужеродными веществами, поступающими в продукты питания из окружающей среды и образующиеся при их технологической обработке.	2	3

В.Ф.1.3	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	2	5
В.Ф.1.4	Пищевые отравления и их профилактика.		5
	Всего	6	18

9.3. Тематический план самостоятельной работы обучающихся

Индекс	Наименование разделов и дисциплин	Вид самостоятельной работы	Трудоёмкость (акад. час)
В.Ф.1.1	Актуальные вопросы гигиены питания	Подготовка к ПЗ	6
В.Ф.1.1	Санитарно-эпидемиологический надзор за чужеродными веществами, поступающими в продукты питания из окружающей среды и образующиеся при их технологической обработке.	Подготовка к ПЗ СЗ и аттестации	4
В.Ф.1.2	Пищевые отравления и их профилактика	Подготовка к ПЗ	2
	Всего		6

9.3 Методическое обеспечение учебного процесса:

Методические указания по дисциплине «Актуальные вопросы гигиены питания» для обучения ординаторов по специальности 32.08.06 Коммунальная гигиена / ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России. – Донецк : [б. и.], 2024. – Текст : электронный // Информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России: [сайт]. – URL : <https://dspo.dnmu.ru> – (дата обращения: 25.11.2024). – Режим доступа : для зарегистрир. пользователей.

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.

а) Основная литература:

1. Королев, А. А. Гигиена питания / А. А. Королев. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2021. – 576 с. – Текст : электронный // Консультант студента : электронная библиотечная система : [сайт]. – URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970462560.html> (дата обращения: 25.11.2024). – Режим доступа : по подписке.
2. Кучма, В. Р. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. – 3-е изд., доп. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. – 528 с. – Текст : электронный // Консультант студента : электронная библиотечная система : [сайт]. – URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970483824.html> (дата обращения: 25.11.2024). – Режим доступа : по подписке.

б) Дополнительная литература:

1. Гигиена и экология человека : учебник / Е. Е. Андреева, В. А. Катаева, Н. Г. Кожевникова, О. М. Микаилова ; под общей редакцией В. М. Глиненко. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. – 512 с. – Текст : электронный //

- Консультант студента : электронная библиотечная система : [сайт]. – URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970475225.html> (дата обращения: 25.11.2024). – Режим доступа : по подписке.
2. Гигиена : учебник / П. И. Мельниченко, В. И. Архангельский, Т. А. Козлова [и др.] ; под редакцией П. И. Мельниченко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2022. – 656 с. : ил. – Текст : непосредственный.
3. 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. – Текст : электронный // Консультант студента : электронная библиотечная система : [сайт]. – URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970481806.html> (дата обращения: 25.11.2024). – Режим доступа: по подписке.
4. Основы рационального питания : учебное пособие / М. М. Лапкин, Г. П. Пешкова, И. В. Растегаева ; под ред. М. М. Лапкина. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2022. - 320 с. - ISBN 978-5-9704-6607-0. - Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970466070.html> (дата обращения: 25.11.2024). - Режим доступа: по подписке. - Текст: электронный.

в) программное обеспечение и Интернет–ресурсы

1. Электронный каталог WEB–ОРАС Библиотеки ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава РФ <http://katalog.dnmu.ru>
2. ЭБС «Консультант студента» <http://www.studentlibrary.ru>
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) eLibrary <http://elibrary.ru>
4. Информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России <http://dspo.dnmu.ru>

Законодательные и нормативно-правовые документы

- Федеральный закон от 31 июля 2020 г. № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей»
- Постановление Правительства Российской Федерации от 10.03.2022 № 336 «Об особенностях организации и осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 30.06.2021 № 1100 «О федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)»;
- Постановление Правительства Российской Федерации от 30.06.2004 № 322 «Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 4 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2020 № 44 «Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 «Санитарно-

эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;

- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 25.09.2007 № 74 «О введении в действие новой редакции санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов» (в действующей редакции);
- Приказ Генеральной прокуратуры РФ от 2 июня 2021 г. № 294 «О реализации Федерального закона от 31.07.2020 № 248-ФЗ «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 23 июля 2012 г. N 781 «Об утверждении Административного регламента Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по предоставлению государственной услуги по государственной регистрации впервые внедряемых в производство и ранее не использовавшихся химических, биологических веществ и изготавливаемых на их основе препаратов, потенциально опасных для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, представляющих потенциальную опасность для человека (кроме лекарственных средств); отдельных видов продукции, в том числе пищевых продуктов, впервые ввозимых на таможенную территорию Таможенного союза»;
- Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

- учебные аудитории для занятий лекционного типа;
- учебные аудитории для занятий семинарского типа;
- учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации: компьютерный класс;
- помещение для самостоятельной работы обучающихся;
- центр практической подготовки;
- ноутбуки, компьютеры, роутеры, принтеры/сканер, тематические стенды, электронные носители с учебными материалами, типовыми наборами профессиональных моделей и результатов лабораторных и инструментальных исследований, доски, столы, стулья;
- доступ к сети «Интернет», Wi-Fi обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС) и электронно-библиотечную систему (ЭБС) ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России.