

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

для специальности 1–79 01 03 «Медико-профилактическое дело»

на 2024/2025 учебный год

Дополнения и изменения							Основание
1. Внесены изменения в пояснительную записку согласно приложению № 1							Учебный план учреждения образования на 2024-2025 учебный год
2. Внесены изменения в тематический план согласно приложению № 2							Учебный план учреждения образования на 2024-2025 учебный год
3. Внесены изменения в учебно-методическую карту согласно приложению № 3							Учебный план учреждения образования на 2024-2025 учебный год
4. Содержание темы «Изучение и оценка статуса питания и разработка мероприятий по его оптимизации», «Гигиеническая оценка состояния питания населения и разработка практических мероприятий по рационализации фактического питания» дополнено новыми знаниями в форме данных о величине удельного основного обмена и среднесуточном коэффициенте физической активности спортсменов, разработаны конкретные практические рекомендации при формировании индивидуального рациона питания (в работе «Использование показателей энергетического обмена при индивидуализации пищевых рационов спортсменов водных видов спорта») -Содержание темы «Гигиеническая оценка состояния питания населения и разработка практических мероприятий по рационализации фактического питания» дополнено новыми знаниями о факторах , приводящих к избыточной и недостаточной массе тела, корректировке этих факторов, с целью снижения среди студентов лиц с избыточной и недостаточной массой тела (в работе «Оценка факторов риска развития избыточной массы тела у студентов»)							Акты внедрения результатов научных исследований в образовательный процесс

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры общей гигиены (протокол № 17 от 27.05.2024)

Заведующий кафедрой общей гигиены

Н.Л.Бацукова

УТВЕРЖДАЮ

Декан медико-профилактического факультета

А.В.Гиндюк

Изменения в пояснительной записке

Всего на изучение учебной дисциплины отводится 372 академических часов, из них 209 аудиторных часов и 163 часов самостоятельной работы студента. Распределение аудиторных часов по видам занятий: 30 час лекций (в том числе 9 часов управляемой самостоятельной работы (УСР)), 179 часов лабораторных и практических занятий (82 часа лабораторных, 97 часов практических).

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БЮДЖЕТА УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ ПО СЕМЕСТРАМ

Код, название специальности	семестр	Количество часов учебных занятий						Форма промежуточной аттестации
		всего	аудиторных	из них			самостоятельных внеаудиторных	
				лекций	УСР	лабораторных и практических занятий		
1-79 01 03 Медико-профилактическое дело	9	188	117	12	3	102	64	зачет
	10	184	92	9	6	77	92	экзамен

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование раздела (темы)	Количество часов аудиторных занятий	
	Лекций (в т.ч. УСП)	Лабораторных практических
1. Гигиенические основы физиологии и биохимии питания	7,5	7
1.1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Этапы и пути развития гигиены питания. Основные направления государственного санитарного надзора в области гигиены питания	1,5	-
1.2. Современные проблемы питания человека. Генетически модифицированные продукты. Функциональные и обогащенные пищевые продукты. Биологически активные добавки к пище	1,5	-
1.3. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Углеводы как основной источник энергии. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов пищевых продуктов. Потребность в углеводах Источники простых и сложных углеводов в питании	1,5	-
1.4. Гигиенические аспекты повышения белковой полноценности питания. Основные пути решения проблемы белкового питания населения. Биологическая роль и пищевое значение жиров и липоидов. Состав и свойства пищевых жиров, их усвоение. Полиненасыщенные жирные кислоты, их значение в питании	1,5	-
1.5. Витамины и минеральные вещества, их значение в питании. Основные этапы развития учения о витаминах. Профилактика витаминной и минеральной недостаточности	1,5	-
1.6. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Определение потребности организма в энергии и пищевых веществах	-	7
2. Основы рационального питания	1,5	41
2.1. Рациональное питание и гигиенические требования к его построению	-	7
2.2. Изучение фактического питания населения	-	7
2.3. Изучение и оценка статуса питания организма и разработка мероприятий по его оптимизации	-	7
2.4. Гигиеническая оценка состояния питания населения и разработка практических мероприятий по рационализации фактического питания	1,5	7
2.5. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда. Санитарно-гигиенический контроль организации и проведения лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях и других производствах с вредными условиями труда.	-	7
2.6. Диетическое (лечебное) питание в организациях здравоохранения. Характеристика основных диет, применяемых в организациях здравоохранения	-	6
3. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов и их санитарно-эпидемиологическая роль	6,0	35
3.1. Пищевая и биологическая ценность продуктов животного происхождения, их гигиеническая оценка и эпидемиологическая характеристика	1,5	-

3.2. Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного происхождения, их эпидемиологическая и токсикологическая характеристика	1,5	-
3.3. Гигиеническая оценка пищевых добавок, их классификация и характеристика. Индексация и нормирование пищевых добавок	1,5	-
3.4 Гигиеническая оценка качества пищевых продуктов. Порядок проведения государственной санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов	-	7
3.5. Санитарно-гигиеническая экспертиза молока и молочных продуктов.	-	7
3.6. Санитарно-гигиеническая экспертиза мяса и мясных продуктов	-	7
3.7. Санитарно-гигиеническая экспертиза рыбы и рыбных продуктов	-	7
3.8. Санитарно-гигиеническая экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий	-	7
3.9. Санитарно-гигиеническая экспертиза баночных консервов и пищевых концентратов	1,5	-
4. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания	6	52
4.1. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство пищевой продукции. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство молока и молочных продуктов	1,5	6
4.2. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство мяса и мясной продукции	-	6
4.3. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство рыбной продукции	-	6
4.4. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	-	6
4.5 Государственный санитарный надзор за проектированием, реконструкцией и модернизацией пищевых предприятий. Санитарно-гигиеническая экспертиза современных проектов строительства торговых объектов общественного питания	-	7
4.6 Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в условиях функционирования Евразийского экономического союза	1,5	7
4.7 Государственный санитарный надзор за работой торговых объектов общественного питания	1,5	7
4.8.Организационно-правовые основы государственного санитарного надзора в области гигиены питания. Профессионально-деонтологические принципы и основные виды деятельности врача по гигиене питания.	1,5	7
5. Питание различных групп населения	6,0	-
5.1. Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения (рабочих промышленности и сельского хозяйства, лиц умственного и операторского труда).	1,5	-
5.2. Гигиена питания людей пожилого возраста	1,5	-
5.3. Гигиена питания беременных и кормящих женщин	1,5	-
5.4. Особенности организации питания населения, проживающего в условиях техногенно измененного радиационного фона	1,5	-
6. Алиментарные заболевания, пищевые отравления и их профилактика	3	44
6.1.Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика	-	6

6.2. Пищевые отравления микробной и немикробной природы и их профилактика. Потенциально вредные вещества в пищевой продукции.	3	7
6.3. Пищевые отравления пестицидами. Санитарно-гигиенический контроль применения пестицидов в сельском хозяйстве и контроль остаточного содержания их в пищевых продуктах	-	6
6.4. Отравления примесями, содержащимися в пищевых продуктах. Санитарно-гигиенический контроль качества сельскохозяйственных культур, выращенных при использовании минеральных удобрений	-	6
6.5. Санитарно-эпидемиологическое расследование пищевых отравлений различной этиологии	-	6
6.6. Микробиологический контроль качества пищевых продуктов и санитарного-эпидемиологического режима на пищевых предприятиях	-	6
6.7. Гигиеническое воспитание и обучение, формирование здорового образа жизни населения	-	7
Всего часов	30	179

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ» ЦИКЛА
«ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И СПЕЦИАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН» «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
КОМПОНЕНТ»**

№ п/п	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов		Управляемая самостоятельная работа студента (УСР)	Название практического навыка	Формы контроля	
		лекций	практических и лабораторных			практического навыка	текущей / промежуточной аттестации
9 семестр							
	Лекции						
1.1	Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Этапы и пути развития гигиены питания. Основные направления государственного санитарного надзора в области гигиены питания	1,5					
1.2	Современные проблемы питания человека. Генетически модифицированные продукты. Функциональные и обогащенные пищевые продукты. Биологически активные добавки к пище	1,5					
1.3	Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Углеводы как основной источник энергии. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов пищевых продуктов. Потребность в углеводах	1,5					

	Источники простых и сложных углеводов в питании						
1.4	Гигиенические аспекты повышения белковой полноценности питания. Основные пути решения проблемы белкового питания населения. Биологическая роль и пищевое значение жиров и липоидов. Состав и свойства пищевых жиров, их усвоение. Полиненасыщенные жирные кислоты, их значение в питании	1,5					
1.5	Витамины и минеральные вещества, их значение в питании. Основные этапы развития учения о витаминах. Профилактика витаминной и минеральной недостаточности	1,5					
2.4	Гигиеническая оценка состояния питания населения и разработка практических мероприятий по рационализации фактического питания			1,5			Защита реферата*
3.1	Пищевая и биологическая ценность продуктов животного происхождения, их гигиеническая оценка и эпидемиологическая характеристика	1,5					
3.2	Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного происхождения, их эпидемиологическая и токсикологическая характеристика	1,5					
3.3	Гигиеническая оценка пищевых добавок, их классификация и характеристика. Индексация и нормирование пищевых добавок	1,5					
4.1	Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство пищевой продукции. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство молока и молочных продуктов			1,5			Защита реферата*

Практические занятия							
1.6	Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Определение потребности организма в энергии и пищевых веществах	-	7		Определение энергетических потребностей организма с учетом основного обмена и коэффициента физической активности с подготовкой рекомендаций/предложений	Решение ситуационной задачи	Опрос Тест
2.1	Рациональное питание и гигиенические требования к его построению	-	7				Опрос, Письменный отчет по практической работе
2.2	Изучение фактического питания населения	-	7		Гигиеническая оценка фактического питания населения по меню-раскладке с подготовкой результатов и предложений по оптимизации питания	* Решение ситуационной задачи	Опрос, Письменный отчет по практической работе
2.3	Изучение и оценка статуса питания организма и разработка мероприятий по его оптимизации	-	7				Письменный отчет по практической работе
2.4	Гигиеническая оценка состояния питания населения и разработка практических мероприятий по рационализации фактического	-	7				Письменный отчет по практической

	питания						й работе
2.5	Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда. Санитарно-гигиенический контроль организации и проведения лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях и других производствах с вредными условиями труда.	-	7				Опрос, Письменный отчет по практическо й работе
2.6	Диетическое (лечебное) питание в организациях здравоохранения. Характеристика основных диет, применяемых в организациях здравоохранения		6				Опрос, Письменный отчет по практическо й работе
4.1	Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство пищевой продукции. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство молока и молочных продуктов	-	6				Опрос, Письменный отчет по практическо й работе
4.2	Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство мяса и мясной продукции	-	6				Письменный отчет по практическо й работе
4.3	Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство рыбной продукции	-	6				Письменный отчет по практическо й работе
4.4	Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	-	6				Письменный отчет по практическо й работе
6.1	Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика	-	6				Тест
6.3	Пищевые отравления пестицидами. Санитарно-	-	6				Опрос,

	гигиенический контроль применения пестицидов в сельском хозяйстве и контроль остаточного содержания их в пищевых продуктах						Решение ситуационных задач
6.4	Отравления примесями, содержащимися в пищевых продуктах. Санитарно-гигиенический контроль качества сельскохозяйственных культур, выращенных при использовании минеральных удобрений	-	6				Опрос, Письменный отчет по практической работе
6.5	Санитарно-эпидемиологическое расследование пищевых отравлений различной этиологии	-	6		Установление причин и условий возникновения случаев пищевых отравлений. Подготовка материалов по результатам расследования	Решение ситуационных задач *	Опрос, Решение ситуационных задач
6.6	Микробиологический контроль качества пищевых продуктов и санитарно-эпидемиологического режима на пищевых предприятиях	-	6				Опрос. Компьютерное тестирование. Зачет
	10 семестр						
	Лекции						
3.9	Санитарно-гигиеническая экспертиза баночных консервов и пищевых концентратов			1,5			Реферат
4.7	Государственный санитарный надзор за работой торговых объектов общественного питания			1,5			Реферат
4.6	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в условиях функционирования Евразийского экономического союза			1,5			Реферат
4.8	Организационно-правовые основы государственного санитарного надзора в области	1,5					

	гигиены питания. Профессионально-деонтологические принципы и основные виды деятельности врача по гигиене питания.						
5.1	Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения (рабочих промышленности и сельского хозяйства, лиц умственного и операторского труда).			1,5			Реферат
5.2	Гигиена питания людей пожилого возраста	1,5					
5.3	Гигиена питания беременных и кормящих женщин	1,5					
5.4	Особенности организации питания населения, проживающего в условиях техногенно измененного радиационного фона	1,5					
6.2	Пищевые отравления микробной природы и их профилактика	1,5					
	Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика. Потенциально вредные вещества в пищевой продукции.	1,5					
	Практические занятия						
3.4	Гигиеническая оценка качества пищевых продуктов. Порядок проведения государственной санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов	-	7		Проведение проверки/мониторинга санитарно-гигиенического состояния объектов пищевой промышленности и общественного питания на соответствие действующим санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам	Письменный отчет	Опрос, Письменный отчет по практической работе

3.5	Санитарно-гигиеническая экспертиза молока и молочных продуктов.	-	7				Письменный отчет по практической работе
3.6	Санитарно-гигиеническая экспертиза мяса и мясных продуктов	-	7				Письменный отчет по практической работе
3.7	Санитарно-гигиеническая экспертиза рыбы и рыбных продуктов	-	7				Письменный отчет по практической работе
3.8	Санитарно-гигиеническая экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий	-	7				Письменный отчет по практической работе
4.5	Государственный санитарный надзор за проектированием, реконструкцией и модернизацией пищевых предприятий Санитарно-гигиеническая экспертиза современных проектов строительства торговых объектов общественного питания.	-	7				Тест
4.6	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в условиях функционирования Евразийского экономического союза	-	7		Определение на технологической линии производства и реализации пищевых продуктов участков повышенного риска контаминации (точки НАССР) готовой продукции микроорганизмами	Решение ситуационных задач	Опрос

				и химическими веществами с подготовкой материалов по результатам определения		
4.7	Государственный санитарный надзор за работой торговых объектов общественного питания	-	7	Подготовка по результатам проверки/мониторинга объектов пищевой промышленности и общественного питания установленных законодательством материалов: акта, справки, акта отбора проб, акта инструментальных исследований, служебной записки, протокола об административном правонарушении (при выявлении последнего), предписания, постановления о наложении административного взыскания, заключения, рекомендаций и др.	Решение ситуационных задач	Тест

					Оценка условий для обеспечения безопасного выездного питания (ярмарки, питание в полевых условиях механизаторов во время страды и др.) с подготовкой материалов по результатам оценки	Решение ситуационных задач	
4.9	Организационно-правовые основы государственного санитарного надзор в области гигиены питания. Профессионально-деонтологические принципы и основные виды деятельности врача по гигиене питания.		7		Проверка условий и сроков хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов с подготовкой соответствующих материалов	Письменный отчет	Тест
6.2	Пищевые отравления микробной и немикробной природы и их профилактика. Потенциально вредные вещества в пищевой продукции		7				Письменный отчет
6.7	Гигиеническое воспитание и обучение, формирование здорового образа жизни населения	-	7		Разработка обучающих материалов (лекции, презентации, буклеты и др.) для санитарного	Защита разработанных материалов*	Зачет Компьютерное тестирование*

				просвещения населения в области здорового питания	
--	--	--	--	--	--

Приложение № 4

СОГЛАСОВАНО

Руководитель рабочей группы по
направлению «Медико-
профилактическое дело»

Экспертного совета по практико-
ориентированному обучению



Римжа М.И.

**ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ НАВЫКОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«Гигиена питания»
ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ 7-07-0911-02 «Медико-профилактическое дело»**

Наименование практического навыка	Форма контроля практического навыка
Проведение проверки/мониторинга санитарно-гигиенического состояния объектов пищевой промышленности и общественного питания на соответствие действующим санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам	Письменный отчет
Подготовка по результатам проверки/мониторинга объектов пищевой промышленности и общественного питания установленных законодательством материалов: акта, справки, акта отбора проб, акта инструментальных исследований, служебной записки, протокола об административном правонарушении (при выявлении последнего), предписания, постановления о наложении административного взыскания, заключения, рекомендаций и др.	Решение ситуационных задач
Оценка условий для обеспечения безопасного выездного питания (ярмарки, питание в полевых условиях механизаторов во время страды и др.) с подготовкой материалов по результатам оценки	Решение ситуационных задач
Проверка условий и сроков хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов с подготовкой соответствующих материалов	Письменный отчет
Определение энергетических потребностей организма с учетом основного обмена и коэффициента физической активности с	Решение ситуационной задачи

подготовкой рекомендаций/предложений	
Гигиеническая оценка фактического питания населения по меню-раскладке с подготовкой результатов и предложений по оптимизации питания	* Решение ситуационной задачи
Установление причин и условий возникновения случаев пищевых отравлений. Подготовка материалов по результатам расследования	Решение ситуационных задач *
Определение на технологической линии производства и реализации пищевых продуктов участков повышенного риска контаминации (точки НАССР) готовой продукции микроорганизмами и химическими веществами с подготовкой материалов по результатам определения	Решение ситуационных задач
Разработка обучающих материалов (лекции, презентации, буклеты и др.) для санитарного просвещения населения в области здорового питания	Защита разработанных материалов*