

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Калинин Р.Е.
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.08.2026 15:26:31
Уникальный программный ключ:
40e1d729392b27c8c3c5e4145020da90ba799b43



Министерство здравоохранения Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Рязанский государственный медицинский университет
имени академика И.П. Павлова»

Министерства здравоохранения Российской Федерации
ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России

УТВЕРЖДЕНА

учёным советом

ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России
(протокол от 21.04.2026 N 9)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Гигиена питания

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА СПЕЦИАЛИТЕТА**

по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело
направленность (профиль): Медико-профилактическое дело

Квалификация выпускника

Врач по общей гигиене, по эпидемиологии

Форма обучения

очная

Разработчики: кафедра профильных гигиенических дисциплин

Фамилия, Имя, Отчество	Ученая степень, ученое звание	Занимаемая должность в Университете
Галина Петровна Пешкова	к.м.н., доцент	Доцент кафедры

Рецензенты:

Фамилия, Имя, Отчество	Ученая степень, ученое звание	Занимаемая должность в Университете
Дементьев Алексей Александрович	д.м.н., доцент	Заведующий кафедрой общей гигиены ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России
Афони娜 Наталья Александровна	к.м.н., доцент	Заведующий кафедрой общественного здоровья и здравоохранения ФГБОУ ВО РязГМУ Минздрава России

Одобрено учебно-методической комиссией по специальности Медико-профилактическое дело
(протокол от 15.04.2026 N 9)

Одобрено учебно-методическим советом.
(протокол от 20.04.2026 N 5)

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения В результате изучения дисциплины студент должен:	
ОПК-2 Способность распространять знания о здоровом образе жизни, направленные на повышение санитарной культуры и профилактику заболеваний населения	Индикаторы достижения компетенции: ОПК-2.1. Уметь анализировать информированность населения о здоровом образе жизни и медицинской грамотности. ОПК-2.2. Уметь разрабатывать план организационно-методических мероприятий, направленных на повышение информированности населения о здоровом образе жизни, его грамотности в вопросах профилактики болезней. ОПК-2.3. Уметь подготовить устное выступление или печатный текст, пропагандирующие здоровый образ жизни и повышающие грамотность населения в вопросах профилактики болезней.	– Знать: роль гигиены в проблеме укрепления здоровья, повышения работоспособности, и продолжительности активной жизни человека, – причины, условия и механизм возникновения заболеваний, их распространения; – современные гигиенические проблемы профилактики инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний; -методы пропаганды гигиенических знаний; -теорию санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач (смежных) областях Уметь: информировать население о здоровом образе жизни и медицинской грамотности. - разрабатывать план организационно-методических-мероприятий, направленных на повышение информированности населения о здоровом образе жизни, его грамотности в вопросах профилактики болезней.-подготовить устное выступление или печатный текст, или санбюллетень, пропагандирующие здоровый образ жизни и повышающие грамотность населения в вопросах профилактики болезней. Владеть: информационно-образовательными технологиями; - методикой проведения гигиенического обучения работников отдельных профессий; – навыками работы с нормативной, законодательной технической документацией в пределах профессиональной деятельности специалиста Роспотребнадзора; – методами санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач.
ПК-3. Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических исследований, испытаний и иных	Индикаторы достижения компетенции ПК-3.1. Владеть навыками изучения факторов среды обитания человека, объектов	Знать: - законодательство Российской федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей.

видов оценок.	хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг, анализа различных видов документации, результатов лабораторных исследований, их оценке установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям и прогнозу влияния на здоровье человека (население) ПК-3.2. Владеть алгоритмом проведения санитарно-гигиенических лабораторных и инструментальных исследований. ПК-3.3. Уметь проводить оценку результатов санитарно-гигиенических лабораторных и инструментальных исследований.	- цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах пищевой промышленности, общественного питания и торговли, - порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований, - принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм, - санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья. - порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов и (или) устранению последствий нарушений, Уметь: -проводить отбор образцов продукции и проб для исследований, испытаний, измерений, проводить измерения факторов среды обитания, - устанавливать причины и условия возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений), - применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений, пользоваться современными техническими средствами при проведении разного рода исследований; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов исследований, обследований, испытаний, - самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; - проводить оценку результатов санитарно-гигиенических лабораторных и инструментальных исследований. Владеть: -методами проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, продовольственного сырья и пищевых объектов, -навыками оформления документации по результатам проведенной экспертизы,
----------------------	--	--

		-основными методами исследования качества пищевых продуктов; - методами расследования пищевых отравлений и других заболеваний неинфекционного алиментарного характера, – оценивать санитарное состояние пищевых объектов на соответствие требованиям санитарно-эпидемиологических правил и технических регламентов, -навыками работы с проектной документацией и нормативными документами; -пользоваться современными техническими средствами при проведении разного рода исследований. - алгоритмом проведения санитарно-гигиенических лабораторных и инструментальных исследований.
ПК -6. Способность и готовность к проведению гигиенического воспитания населения.	Индикаторы достижения компетенции: ПК-6.1. Владеть алгоритмом планирования и проведения гигиенического воспитания и обучения населения. ПК-6.2. Уметь готовить материал для гигиенического воспитания и обучения декретированных групп ПК-6.3. Уметь оценивать эффективность профилактической работы с населением.	Знать: значение гигиенического воспитания, роль гигиены в проблеме укрепления здоровья, повышения работоспособности, и продолжительности активной жизни человека, – принципы гигиенического воспитания, – причины, условия и механизм возникновения заболеваний, их распространения; -методы пропаганды гигиенических знаний; – современные гигиенические проблемы профилактики инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний; Уметь: информировать население о здоровом образе жизни и медицинской грамотности. - разрабатывать план организационно-методических-мероприятий, направленных на повышение информированности населения о здоровом образе жизни, его грамотности в вопросах профилактики болезней, -подготовить устное выступление или печатный текст, или санбюллетень, пропагандирующие здоровый образ жизни и повышающие грамотность населения в вопросах профилактики болезней. Владеть: информационно-образовательными технологиями; - методикой проведения гигиенического обучения работников отдельных профессий; – навыками работы с нормативной, законодательной технической документацией в пределах профессиональной деятельности специалиста Роспотребнадзора; – методами санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с

		учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач.
ПК -7 Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, безопасности пищевой продукции и соответствия пищевых объектов.	Индикаторы достижения компетенции: ПК-7.1. Владеть алгоритмом оценки фактического питания населения, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов. ПК-7.2. Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса. ПК-7.3. Уметь оформлять заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний. ПК-7.4. Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции ПК-7.5. Владеть алгоритмом оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил.	Знать: основные принципы здорового питания; -основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; - методы оценки пищевого статуса - принципы нормирования пищевых веществ и энергии, - нарушение функций организма при дисбалансе поступления пищевых веществ -гигиенические основы организации лечебного и лечебно-профилактического питания - методы изучения питания населения -методы оценка качества и безопасности пищевых продуктов -методику обследования пищевых объектов -знать нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов. Уметь: прослеживать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний алиментарного характера; -оценить фактическое питание; -оценить пищевой статус организма; -разработать комплекс корректирующих мероприятий направленных на оптимизацию питания населения с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний и преодоления дефицита макро- и микронутриентов; - оформить заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения; - уметь оформить заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов, -уметь оформить акт обследования и санэпидзаключение по результатам проведенного обследования пищевых объектов Владеть: методикой сбора информации о состоянии питания населения; -современными методами оценки фактического питания населения и определения пищевого статуса организма с применением компьютерных технологий; - алгоритмом оценки фактического питания населения; -алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов; - алгоритмом оценки пищевого статуса;

		- алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции; - алгоритмом оценки соответствия пищевых объектов требованиям санэпидправил и др . нормативно-правовым документам с последующим разработкой мер по профилактике заболеваний, алиментарного характера.
ПК – 14 Способность и готовность к выполнению государственных функций в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия человека и в сфере защиты прав потребителей.	Индикаторы достижения компетенции: ПК-14.1. Владеть алгоритмом осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления предпринимательской деятельности и организации проверок поднадзорных объектов в соответствии с законодательством Российской Федерации. ПК-14.2. Владеть алгоритмом проведения административных расследований и оформления процессуальных документов ПК-14.3. Владеет алгоритмом рассмотрения обращений граждан, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей ПК-14.4. Уметь оформлять материалы по результатам проверки поднадзорных объектов (акт проверки, предписания об устранении выявленных нарушений, протокол об административном правонарушении, постановления по делу об административном правонарушении и др.). ПК-14.5. Уметь	Знать: -нормативно-правовые акты, регулирующие исполнение основных полномочий Федеральной службы в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия человека и в сфере защиты прав потребителей; -административные процедуры исполнения органами Роспотребнадзора государственной функции по контролю (надзору); -права и полномочия должностных лиц Роспотребнадзора по предупреждению, выявлению и пресечению нарушений обязательных требований при осуществлении государственного контроля за выполнением требований санитарного законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей и благополучия человека; -требования к порядку исполнения государственной функции по проведению проверок выполнения требований законодательства; -основания для проведения плановой и внеплановой проверки -виды административных процедур, их структуру и взаимосвязь; -порядок производства по делам об административных правонарушениях; - требования по оформлению документов; -действия административной процедуры – оформление результатов проверки; -действия административной процедуры – принятие мер по результатам проверки; - знать порядок рассмотрения обращений граждан, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей Уметь: -оформлять материалы по результатам проверки поднадзорных объектов (акт проверки, предписания об устранении выявленных нарушений, протокол об административном правонарушении, постановления по делу об административном правонарушении и др.); -оформлять экспертное заключение о соответствии /несоответствии факторов среды

	оформлять экспертное заключение о соответствии /несоответствии продукции, предметов, объектов, условий деятельности, оборудования, инвентаря обязательным санитарным требованиям в рамках надзорных мероприятий и санитарно-эпидемиологических экспертиз и оценок, а также с целью государственной регистрации отдельных видов продукции. ПК-14.6. Уметь оценивать содержание и результаты выполнения программ производственного контроля. ПК-14.8. Владеть алгоритмом принятия мер по фактам причинения вреда жизни и здоровью населения, связанного с приобретением и использованием некачественных товаров, работ и услуг.	обитания, продукции, объектов, условий деятельности, оборудования, инвентаря обязательным санитарным требованиям в рамках надзорных мероприятий и санитарно-эпидемиологических экспертиз и оценок; -оценивать содержание и результаты выполнения программ производственного контроля. Владеть: - навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; -методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора; методами контроля качества пищевых продуктов; -методами оценки фактического питания организованных и неорганизованных групп населения; -алгоритмом осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления предпринимательской деятельности; -алгоритмом организации проверок поднадзорных объектов в соответствии с законодательством Российской Федерации; -основами разработки оптимальных управленческих решений по снижению негативного влияния пищи и нутриентов на человека; -алгоритмом осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления предпринимательской деятельности и организации проверок поднадзорных объектов в соответствии с законодательством Российской Федерации; - алгоритмом принятия мер по фактам причинения вреда жизни и здоровью населения, связанного с приобретением и использованием некачественных товаров, работ и услуг.
--	--	---

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Гигиена питания_» относится к Базовой части Блока 1 ОПОП специалитета по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Трудоемкость дисциплины: в з.е. 10/ 360 час.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр			
		9	10	11	
Контактная работа	192	66	66	60	
В том числе:	-	-	-	-	-

Лекции	12	6	6	-	
Лабораторные работы (ЛР)					
Практические занятия (ПЗ)	180	60	60	60	
Семинары (С)					
Самостоятельная работа (всего)	132	42	42	48	
В том числе:	-	-	-	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	70	22	21	27	
Самостоятельное изучение тем	62	20	21	21	
Реферат					
...					
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	36			Экзамен 36	
Общая трудоемкость	час.	360	108	108	144
	з.е.	10	3	3	4

4. Содержание дисциплины

4.1 Контактная работа

Лекции

№ раздела	№ лекции	Темы лекций	Кол-во часов
Семестр 1			
I	1	Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Теоретические основы рационального питания. Теории сбалансированного и адекватного питания.	2
I	2	Питание в профилактике алиментарных заболеваний. Болезни и синдромы недостаточного и избыточного питания.	2
II	3	Гигиенические требования к организации лечебного питания в больничных и оздоровительных учреждениях. Госсанэпиднадзор за организацией лечебного питания.	2
Семестр 2			
I V-V	1	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Пищевая и биологическая ценность муки и хлебо-булочных изделий. Болезни хлеба и их профилактика.	2
I V-V	2	Пищевая и биологическая ценность мяса и мясопродуктов. Гигиенические требования к качеству и технологическому процессу производства, условиям реализации мяса и мясопродуктов.	2
I V-V	3	Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Гигиенические требования к качеству и технологическому процессу производства, условиям реализации молока и молочных продуктов.	2

Семинары, практические работы

№ раздела	№ семинара, ПР	Темы семинаров, практических занятий	Кол-во часов	Формы текущего контроля
Семестр 1				
I, VII	1	Основные направления государственного санитарно-эпидемиологического надзора в гигиене питания и его организационно-	5	С

№ раздела	№ семинара, ПР	Темы семинаров, практических занятий	Кол- во часов	Формы текущего контроля
		правовые основы.		
I	2	Гигиенические требования к построению рационального питания и методы определения потребностей организма в энергии и пищевых веществах.	5	С, ЗС
I	3	Методы изучения фактического питания и оценка пищевого статуса и питания населения.	5	С, ЗС
I	4	Гигиеническая оценка состояния питания (учебно-исследовательская работа).	5	С,Т, ЗС
II	5	Питание как лечебный и профилактический фактор. Основные диеты, применяемые в ЛПУ.	5	С, ЗС
II	6	Санитарно-гигиенические требования к пищеблоку больницы	5	С, ЗС
II	7	Изучение и оценка питания в ЛПУ (лабораторный контроль).	5	С,
II	8	Гигиеническая оценка организации лечебного питания	5	С, ЗС,Т
III	9	Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда.	5	С, ЗС
III	10	Санитарно-гигиенический контроль за организацией лечебно-профилактического питания	5	С, ЗС,Т
I	11	Пропаганда гигиенических знаний среди населения и работников пищевых объектов.	5	С
I	12	Питание отдельных групп населения.	5	С
		Семестр 2		
IV	1	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	5	С
IV	2	Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов.	5	С, ЗС
IV	3	Гигиеническая оценка качества и безопасности молока и молочных продуктов.	5	С,Т, ЗС
V	4	Гигиеническая оценка качества и безопасности мяса и колбасных изделий.	5	С
IV	5	Гигиена производства и переработки молока и госсанэпиднадзор за предприятиями молочной промышленности.	5	С,Т, ЗС
V	6	Гигиена производства мяса и	5	С

№ раздела	№ семинара, ПР	Темы семинаров, практических занятий	Кол- во часов	Формы текущего контроля
		мясопродуктов и госсанэпиднадзор за мясоперерабатывающими предприятиями.		
IV	7	Гигиеническая оценка качества и безопасности рыбы и рыбных продуктов.	5	С,Т,ЗС
IV	8	Гигиеническая оценка качества и безопасности муки и хлебобулочных изделий.	5	С, ЗС
V	9	Гигиена производства хлеба и госсанэпиднадзор за предприятиями хлебопекарной промышленности.	5	С
V	10	Госсанэпиднадзор за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности.	5	С, ЗС
IV	11	Госсанэпиднадзор за выпуском новых полимерных и других материалов, изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.	5	С, ЗС
V	12	Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов.	5	С
Семестр 3				
VI	1	Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Расследование и профилактика пищевых отравлений.	6	С, ЗС
VI	2	Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарный режим на пищевых предприятиях. Санитарно-микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов.	6	С,Т,ЗС
VI	3	Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве и остаточным их содержанием в продуктах питания.	6	С, ЗС
VI	4	Санитарно-гигиенический контроль за качеством сельскохозяйственных культур, выращенных при использовании минеральных удобрений и орошении сточными водами животноводческих комплексов, промышленных предприятий. Пути поступления металлов и металлосоединений в пищу и санитарно-гигиенический контроль за их содержанием в продуктах питания.	6	С,Т,ЗС
VII	5	Санитарно-гигиенические рекомендации при планировке,	6	С

№ раздела	№ семинара, ПР	Темы семинаров, практических занятий	Кол-во часов	Формы текущего контроля
		реконструкции и моделировании пищевых предприятий		
VII	6	Гигиеническая экспертиза проектов предприятия общественного питания.	6	С, Т
VII	7	Производственный контроль на предприятиях общественного питания	6	С, СЗ
VII	8	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания.	6	С, ЗС, Т
VII	9	Госсанэпиднадзор за предприятиями торговли и торгово- складской сети.	6	С, СЗ
IV - VI	10	Социально-гигиенический мониторинг в гигиене питания.	6	С

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1 Самостоятельная работа обучающихся

п/п	№ семестра	Наименование раздела/темы учебной дисциплины	Виды СРС	Всего часов	Вид контроля
	2	3	4	5	6
Раздел 1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Теоретические основы рационального питания. Питание отдельных групп населения. Питание в профилактике алиментарных заболеваний. Пропаганда гигиенических знаний среди населения о здоровом питании – 34 час.					
1	9	Основные направления государственного санитарно-эпидемиологического надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы.	Проработка нормативно-правовых материалов, лекции, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	С
2	9	Гигиенические требования к построению рационального питания и методы определения потребностей организма в энергии и пищевых веществах.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	С, ЗС
3	9	Белки, жиры, углеводы и их значение в жизнедеятельности организма	Проработка учебной литературы, подготовка к рубежному контролю	4	С
	9	Витамины и минеральные вещества и их значение в	Проработка материалов	4	С

4		жизнедеятельности организма	лекций, учебной литературы, подготовка к рубежному контролю		
5	9	Гигиеническая оценка состояния питания	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	С, Т, ЗС
6	9	Методы изучения питания населения	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	С
7	9	Оценка состояния здоровья во взаимосвязи с состоянием питания. Статус питания.	Проработка материалов учебной литературы, подготовка к самостоятельным занятиям по оформлению УИРС	4	Т, С, ЗС
8	9	Питание отдельных групп населения. Санитарно-эпидемиологический надзор за питанием организованных коллективов.	Проработка материалов учебной литературы, подготовка к итоговому занятию	4	С
9	9	Питание населения в условиях неблагоприятного действия факторов окружающей среды	Проработка материалов учебной литературы, подготовка к итоговому занятию	4	С
10	9	Пропаганда гигиенических знаний среди населения	Проработка материалов учебной литературы, подготовка санбюллетеня	4	С
Раздел 2. Гигиенические требования к организации лечебного питания в больничных и оздоровительных учреждениях. Госсанэпиднадзор за организацией лечебного питания - 6 час.					
	9	Алиментарно-зависимые	Проработка	3	С, Т, ЗС

11		неинфекционные заболевания. Лечебное (диетическое) питание	лекции, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям		
12	9	Диетическое (лечебное) питание	Проработка учебной литературы, подготовка к итоговому занятию	3	С
Раздел 3. Лечебно-профилактическое питание рабочих, контактирующих с производственными вредностями. Государственный санэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания рабочих-2 час.					
11	9	Лечебно-профилактическое питание	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	С, Т, ЗС
ИТОГО часов в семестре				42	
.1.	10	Раздел 4. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов – 28 час.			
.2.	10	Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	С, ЗС
3	10	Исследование молока и молочных продуктов на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	Т, С, Пр, ЗС
4	10	Исследование мяса и колбасных изделий на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	Т, С, Пр, ЗС
5	10	Исследование рыбы и рыбных продуктов на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к	4	Т, С, Пр, ЗС

			практическим занятиям		
6	10	Исследование муки и хлеба на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	С, ЗС, Пр
.7	10	Гигиенические требования к качеству и безопасности яиц и яичных продуктов.	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	2	С
8.	10	Консервированные продукты и их роль в питании населения.	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	2	С
9	10	Продукты с повышенной пищевой ценностью.	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	2	С
10	10	Значение овощей, фруктов и ягод в питании.	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	2	С
11	10	Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	2	
		Раздел 5. Госсанэпиднадзор за предприятиями пищевой промышленности -14 час.			
11.	10	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к занятиям	4	С
12	10	Госсанэпиднадзор за применением пищевых добавок на пищевых объектах	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	С,ЗС
13	10	Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, материалов и	Самостоятельное изучение тем, подготовка к	2	С

		изделий, контактирующих с пищевыми продуктами	практическому занятию		
14	10	Госсанэпиднадзор за применением нанотехнологий в производстве пищевых продуктов и упаковочных материалов	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	3	С
15	10	Генетически модифицированные источники пищи.	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	3	С
ИТОГО часов в семестре				42	
1	11	Раздел 6. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении пищевых отравлений. Методика расследования пищевых отравлений. Микробиологический и микологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарный режим на пищевых предприятиях--38 час.			
2	11	Пищевые отравления микробной этиологии.	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	3	С, ЗС, КЗ
3	11	Пищевые микотоксикозы	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	4	С
4	11	Микробиологический и микологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях.	Проработка материалов учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	3	Т, С
5.	11	Пищевые отравления немикробной этиологии (растительными продуктами, ядовитые по своей природе).	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	3	С
6.	11	Пищевые отравления немикробной этиологии (животными продуктами, ядовитые по своей природе).	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	3	С
7.	11	Пищевые отравления немикробной этиологии (растительными и животными продуктами,	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому	3	С

		ядовитыми при определенных условиях)	занятию		
8.	11	Заболевания, связанные с инфекционными агентами и паразитами, передающиеся с пищей	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	4	С
9.	11	Заболевания, связанные с инфекционными агентами и паразитами, передающиеся с пищей	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	3	С
10.	11	Отравления примесями химических веществ (тяжелыми металлами и мышьяком).	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	6	С, Т, ЗС
11.	11	Отравления пестицидами и другими агрохимическими средствами	Проработка материалов учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	С, Т, ЗС
12.	11	Отравления нитратами и нитритами. Нитрозамины, полихлорированные бифенолы.	Проработка материалов учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	С,Т, ЗС
13.	11	Эколого-гигиеническая концепция питания	Самостоятельное изучение тем, подготовка к итоговому занятию	2	С
		Раздел 7. Госсанэпиднадзор в области гигиены питания - 10 час.			
14	11	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов предприятия общественного питания	Проработка материалов учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	4	С, Т
15.	11	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	С,Т, СЗ

			занятиям		
16.	11	Производственный контроль на пищевых объектах. Система НАССП при производстве и реализации пищевых продуктов	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	С
17.	11	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями торговли и мелкорозничной сети	Проработка материалов лекций, учебной литературы, подготовка к практическим занятиям	2	С,Т, ЗС
ИТОГО часов в семестре				48	
Всего				132	

6. Обеспечение достижений запланированных результатов обучения

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой (компетенции (или её части))	Наименование оценочного средства
1.	1 Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Теоретические основы рационального питания. Питание отдельных групп населения. Питание в профилактике алиментарных заболеваний. Пропаганда гигиенических знаний среди населения о здоровом питании.	ОПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-14	Контрольные вопросы, Ситуационные задачи
2.	2 Гигиенические требования к организации лечебного питания в больничных и оздоровительных учреждениях. Госсанэпиднадзор за организацией лечебного питания.	ОПК-2, ПК-6, ПК-7, ПК-14	Тесты, Контрольные вопросы, Ситуационные задачи
3	3 Лечебно-профилактическое питание рабочих, контактирующих с производственными вредностями. Государственный санэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания рабочих.	ОПК-2, ПК-6, ПК-7, ПК-14	Тесты, Контрольные вопросы, Ситуационные задачи
4.	3 Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов	ОПК-2, , ПК-3, ПК-7, ПК-14	Тесты, Контрольные вопросы, Ситуационные задачи

5.	5	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности. Контроль за применением пищевых добавок и выпуском новых полимерных и других материалов, изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Нанотехнологии в производстве пищевых продуктов.	ОПК-2, ПК-3, ПК -6, ПК-7, ПК-14	Контрольные вопросы, Ситуационные задачи
6.	4	Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении пищевых отравлений. Методика расследования пищевых отравлений. Микробиологический и микологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарный режим на пищевых предприятиях. Чужеродные вещества в продуктах питания как эколого-гигиеническая проблема	ОПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-7, ПК-14	Тесты, Контрольные вопросы, Ситуационные задачи
7.	5	Госсанэпиднадзор в области гигиены питания. Госсанэпиднадзор за действующими пищевыми предприятиями и на стадии внедрения, за выпуском новых пищевых продуктов.	ПК-1, ПК-3, ПК-7, ПК-14,	Контрольные вопросы, Ситуационные задачи

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение реализации программы дисциплины

7.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

7.1.1.Основная учебная литература:

1. Королев, А.А. Гигиена питания : учеб. для учреждений высш. образования по спец. 32.05.01 - "Медико-профилактич. дело" / А. А. Королев. – М. : Изд. группа "ГЭОТАР-Медиа", 2024. – 574 с.
2. Королев, А.А. Гигиена питания: рук. к практ. занятиям : учеб. пособие для учреждений высш. образования по спец. 32.05.01 - "Медико-профилактич. дело" / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Изд. группа "ГЭОТАР-Медиа", 2024. – 248 с.
3. Основы рационального питания : учеб. пособие / [Ряз. гос. мед. ун-т]; авт.-сост.: М.М. Лапкин, Г.П. Пешкова, И.В. Растегаева; под ред. М.М. Лапкина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Изд. группа "ГЭОТАР-Медиа", 2022. – 312 с.
4. Гигиена питания [Электронный ресурс]: Руководство для врачей / А. А. Королев. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - ISBN 978-5-9704-3706-3. - Текст (визуальный): электронный.
5. Пешкова Г.П., Кирюшин В.А. Лечебно-профилактическое питание рабочих, контактирующих с производственными вредностями на промышленных предприятиях.(учебное пособие)- Рязань, 2024.-153с.

7.1.2.Дополнительная учебная литература:

1. Методические указания для самостоятельной подготовки студентов к практическим занятиям по гигиене питания (IX семестр) / Ряз. гос. мед. ун-т; сост. Г.П. Пешкова. – Рязань : РИО РязГМУ, 2018. – 83 с.

2. Методические указания для самостоятельной подготовки студентов к практическим занятиям по гигиене питания (X семестр) / Ряз. гос. мед. ун-т; сост. Г.П. Пешкова. – Рязань : РИО РязГМУ, 2018. – 65 с
3. Методические указания для самостоятельной подготовки студентов к практическим занятиям по гигиене питания (XI семестр) / Ряз. гос. мед. ун-т; сост. Г.П. Пешкова. – Рязань : РИО РязГМУ, 2018. – 80 с.
4. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 22 июля 2021 г.) ,2021 (Электронная версия доступна на сайте Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:[сайт].URL: <https://www.rosпотребнадzor.ru/upload/iblock/789/0001202011120001.pdf>
5. Тесты (е-версии).

7.2 Перечень электронных образовательных ресурсов

Электронные образовательные ресурсы	Доступ к ресурсу
ЭБС «Консультант студента» – многопрофильный образовательный ресурс "Консультант студента" является электронной библиотечной системой (ЭБС), предоставляющей доступ через сеть Интернет к учебной литературе и дополнительным материалам, https://www.studentlibrary.ru	Доступ неограничен (после авторизации)
ЭБС «Юрайт» – ресурс представляет собой виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов ведущих вузов России по экономическим, юридическим, гуманитарным, инженерно-техническим и естественно-научным направлениям и специальностям, https://urait.ru/	Доступ неограничен (после авторизации)
Электронная библиотека РязГМУ – электронный каталог содержит библиографические описания отечественных и зарубежных изданий из фонда библиотеки университета, а также электронные издания, используемые для информационного обеспечения образовательного и научно-исследовательского процесса университета, https://lib.rzgmu.ru	Доступ неограничен (после авторизации)
Справочно-информационная система «MedBaseGeotar»– ресурс предоставляет достоверную профессиональную информацию для широкого спектра врачебных специальностей в виде периодических изданий, книг, новостной информации и электронных обучающих модулей для непрерывного медицинского образования, , https://www.rosmedlib.ru/cgi-bin/mb4x	Доступ с ПК Центра развития образования
ЭБС «Лань» в ресурсе представлены учебники, пособия, монографии, научные журналы и другой электронный контент, https://e.lanbook.com	Доступ неограничен (после авторизации)
«Большая медицинская библиотека» (БМБ) В рамках проекта сформировано единое электронное образовательное пространство медицинских вузов России и стран СНГ. Участникам проекта предоставляется безвозмездный доступ к ресурсам БМБ: учебникам и пособиям, интерактивным тестам и медиаконтенту. Сервис «Электронные полки дисциплин» Издания РязГМУ и других участников проекта можно найти на «Электронных полках учебных дисциплин»- сервисе удобного доступа к рекомендованной преподавателем литературе. Часть изданий, размещенных в «Большой медицинской библиотеке», содержит тестовые задания для самопроверки - Книги, содержащие тесты. Учебно-методическая литература коллекции БМБ на английском, немецком и французском языках для иностранных студентов размещена в составе «Иностранной коллекции».	Доступ неограничен (после авторизации)

https://amedlib.ru/bolshaya-mediczinskaya-biblioteka-2/	
Коллекция медицинских учебников на французском языке ElsevierMasson. Электронные книги для корпоративных, медицинских, академических и профессиональных библиотек по всему миру. https://123library.org/user/my-library/books	Доступ неограничен (после авторизации)
Национальная электронная библиотека (НЭБ) Это государственная информационная система, которая объединяет оцифрованные фонды российских библиотек. https://rusneb.ru/	Открытый доступ
Система «КонсультантПлюс» – информационная справочная система, http://www.consultant.ru/	Доступ с ПК Центра развития образования
Федеральная электронная медицинская библиотека – часть единой государственной информационной системы в сфере здравоохранения в качестве справочной системы: клинические рекомендации (протоколы лечения) предназначены для внедрения в повседневную клиническую практику наиболее эффективных и безопасных медицинских технологий, в том числе лекарственных средств; электронный каталог научных работ по медицине и здравоохранению; журналы и другие периодические издания, публикующие медицинские статьи и монографии, ориентированные на специалистов в различных областях здравоохранения; электронные книги, учебные и справочные пособия по различным направлениям медицинской науки; уникальные редкие издания по медицине и фармакологии, представляющие историческую и научную ценность, https://femb.ru/	Открытый доступ
MedLinks.ru – универсальный многопрофильный медицинский сервер, включающий в себя библиотеку, архив рефератов, новости медицины, календарь медицинских событий, биржу труда, доски объявлений, каталоги медицинских сайтов и учреждений, медицинские форумы и психологические тесты, http://www.medlinks.ru/	Открытый доступ
Медико-биологический информационный портал, http://www.medline.ru/	Открытый доступ
Компьютерные исследования и моделирование – результаты оригинальных исследований и работы обзорного характера в области компьютерных исследований и математического моделирования в физике, технике, биологии, экологии, экономике, психологии и других областях знания, http://crm.ics.org.ru/	Открытый доступ
Портал научных журналов на платформе ЭКО-ВЕКТОР – доступ к электронной базе данных российских научных рецензируемых журналов организован в многопользовательском режиме, без ограничения числа одновременных подключений к ресурсу и предоставляет возможность частичного копирования данных и распечатки https://journals.eco-vector.com/index/search/category/784	Открытый доступ
БД EastView Электронная база данных периодических изданий «EastView» в рамках определенной коллекции. Полные тексты статей из журналов представлены в форматах html, pdf. https://eivis.ru/basic/details	Открытый доступ
Вестник современной клинической медицины Журнал «Вестник Современной Клинической Медицины», в котором содержатся статьи медицинской направленности: оригинальные исследования, обмен опытом, обзоры, организация здравоохранения. http://vskmjjournal.org/ru/vypuski-zhurnala.html	Открытый доступ

8. Материально-техническое обеспечение:

Для реализации рабочей программы дисциплины предусмотрены учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных учебным планом. Аудитории используются для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Учебные аудитории оснащены учебной мебелью, рабочим местом преподавателя, учебной доской, учебно-наглядными пособиями, в том числе стендами и плакатами, мультимедийным (демонстрационным) оборудованием, а также компьютерной техникой с необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства. При необходимости используются лабораторное оборудование, приборы, инструменты, модели, муляжи, препараты, коллекции, расходные материалы и иные средства обучения, соответствующие содержанию дисциплины и формируемым компетенциям.

Помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы обучающихся оснащены мебелью, компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета.