

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
"ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ"  
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по научной работе  
Н. Р. Моллаева



« 31 » августа 2016 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ГИГИЕНА ПИТАНИЯ**

**Б1.В.ДВ.1.2. Вариативная часть. Дисциплина по выбору.**

**Направление подготовки: 32.06.01 – «Медико-профилактическое дело»**

**Направленность: Гигиена**

**Квалификация выпускника: Исследователь. Преподаватель-исследователь**

**Форма обучения: очная/заочная**

**Трудоемкость (в зачетных единицах/часах): 43Е/144 ч**

Махачкала 2016

Рабочая программа по дисциплине «Гигиена питания» основной образовательной программы высшего образования — программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре разработана в соответствии с:

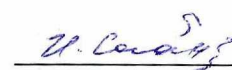
- Федеральными государственными образовательными стандартами высшего образования по направлениям подготовки 32.06.01 - «Медико-профилактическое дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 03.09.2014 г. № 1199;
- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 19.11.2013 №1259 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре);
- Локальными нормативными актами:
  - Порядком организации обучения по программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (принят на заседании ученого совета от 31.08.2016 г., протокол №1).
  - Порядком разработки и утверждения программ подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (принят на заседании ученого совета от 31.08.2016 г., протокол №1).
  - Порядком организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации аспирантов (принят на заседании ученого совета от 31.08.2016 г., протокол №1)

Программу разработали:

Магомедов М.Г., д.м.н., профессор, заведующий кафедрой общей гигиены и экологии человека



Ибрагимова С.С., к.м.н., доцент кафедры общей гигиены и экологии человека



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры общей гигиены и экологии человека

«29» августа 2016 г. протокол № 1

Заведующий кафедрой

д.м.н., профессор



Магомедов М.Г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ  
(компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины)
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
  - 4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы
  - 4.2. Тематический план дисциплины
  - 4.3. Содержание разделов дисциплины
  - 4.4. Лекции
  - 4.5. Семинары
  - 4.6. Самостоятельная работа
  - 4.7. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по результатам освоения дисциплины
    - 4.7.1. Система и формы контроля
    - 4.7.2. Критерии оценки качества знаний аспирантов
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ
  - 5.1. Кадровое обеспечение.
  - 5.2. Материально-техническое обеспечение.
  - 5.3. Информационное обеспечение обучения
6. ПРИЛОЖЕНИЕ - Фонд оценочных средств

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель** преподавания дисциплины формирование профессиональной компетенции в области гигиены питания, уровень которой позволяет использовать полученные знания в научной деятельности, а также дает возможность вести самостоятельную практическую профессиональную деятельность.

### **Задачи изучения дисциплины:**

- Сформировать обширный и глубокий объем медицинских знаний, формирующих профессиональные компетенции врача-гигиениста, способного успешно решать свои задачи в научной и профессиональной деятельности в области гигиены питания.
- Сформировать и совершенствовать профессиональную подготовку врача-специалиста, обладающего гигиеническим мышлением, хорошо ориентирующегося во всех областях гигиены, имеющего углубленные знания смежных дисциплин.
- Сформировать умения в освоении новейших технологий и методик в сфере своих профессиональных и научных интересов.
- Подготовить аспиранта к самостоятельной научно-исследовательской работе, научно-педагогической и профессиональной деятельности, умеющего провести гигиеническую диагностику окружающей среды, жилых, общественных и промышленных объектов; установить связь между неблагоприятными факторами окружающей среды и состоянием здоровья человека, разработать профилактические мероприятия и программы по сохранению жизни и здоровья населения.
- Подготовить аспиранта, владеющего методами научного анализа результатов исследования объектов обитания и факторов окружающей среды, оценки состояния здоровья различных контингентов населения в рамках профильной специальности по гигиене.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Гигиена питания» относится к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП, Дисциплина по выбору (Б1.В.ДВ.1.2) по направлению подготовки: 32.06.01 Медико-профилактическое дело и направленности *Гигиена*.

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по направлению: УК-1; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6.

п/№	Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции или ее части (в соответствии с ФГОС и паспортами компетенций)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть
1	2	3	4	5	6
<b>Универсальные компетенции</b>					
1.	УК-1	способностью к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	методы критического анализа и оценки современных научных достижений, методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях	(1)анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач; (2)решать исследовательские и практические задачи, генерировать новые идеи	(1)навыками анализа методологических проблем, возникающих при решении исследовательских и практических задач, в т.ч. в междисциплинарных областях (2)навыками критического анализа и оценки современных научных достижений
2.	УК-3	готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач	методы критического анализа и оценки современных научных достижений, методы генерирования новых идеи при решении исследовательских и практических	анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач и оценивать потенциальные выигрыши/проигрыши реализации этих вариантов	навыками анализа основных мировоззренческих и методологических проблем, в т.ч. междисциплинарного характера возникающих в науке на современном

			задач, в том числе в междисциплинарных областях, методы совместной научно-исследовательской деятельности		этапе ее развития, способами организации взаимодействия с коллегами и социальными партнерами, поиск новых социальных партнеров при решении актуальных научно-методических задач
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>					
3.	ОПК-1	способностью и готовностью к организации проведения научных исследований в сфере сохранения здоровья населения и улучшения качества жизни человека	возможные сферы и направления профессиональной самореализации; приемы и технологии целеполагания и целереализации; пути достижения более высоких уровней профессионального и личного развития	составлять планы и программу медико-статистических исследований в сфере сохранения здоровья населения и улучшения качества жизни человека	методикой проведения выборочного медико-социального исследования, сбора, статистической обработки и анализа информации о здоровье населения
4.	ОПК-2	способностью и готовностью к проведению научных исследований в сфере сохранения здоровья населения и улучшения качества жизни человека	теоретико-методологическое, методические и организационные аспекты осуществления научно-исследовательской деятельности в сфере сохранения здоровья населения и улучшения качества жизни человека	формировать основную и контрольные группы согласно критериям, применять запланированные методы исследования, организовывать сбор материала, фиксировать и систематизировать полученные данные	навыками проведения научных исследований в сфере сохранения здоровья населения и улучшения качества жизни человека
5.	ОПК-3	способностью и готовностью к анализу, обобщению и публичному представлению	основные принципы анализа	интерпретировать полученные результаты,	методами написания диссертации,

		результатов выполненных научных исследований	результатов исследования, основные принципы обобщения результатов исследования, правила оформления результатов научно-исследовательской работы; основные нормативные документы по библиографии, способы представления своей научно-образовательной деятельности	осмысливать и критически анализировать научную информацию, оценивши и проверять гипотезы, объясняющие причину, условия и механизм возникновения заболеваний и их прогрессирования; применять современные методы и средства автоматизированного анализа и систематизации научных данных; сформулировать научные выводы, формулировать научные положения, излагать полученные данные в печатных научных изданиях, излагать полученные данные в устных докладах и on-line выступлениях, представлять в мультимедийных презентациях	отчета по НИР, научной статьи, монографии, научного доклада, навыками оформления библиографического списка в соответствии с действующими ГОСТами; методами статистической обработки экспериментальных медико-биологических данных с использованием современных ИТ, способами оформления и представления научных материалов в современных прикладных программах
б.	ОПК-4	готовностью к внедрению разработанных методов и методик, направленных на сохранение здоровья населения и улучшение качества жизни человека	принципы разработки новых методов профилактики и лечения болезней человека, нормативную	оформлять заявку на изобретение, полезную модель, базу данных; формулировать практическую	навыками оценки медико-организационных технологий, показателями оценки качества медицинской

			<p>документацию, необходимую для внедрения новых методов профилактики и лечения болезней человека, понятия и объекты интеллектуальной собственности, способы их защиты, объекты промышленной собственности в сфере естественных наук; правила составления и подачи заявки на выдачу патента на изобретение</p>	<p>значимость и практические рекомендации по результатам научного исследования; оформлять методические рекомендации по использованию новых методов профилактики и лечения болезней человека</p>	<p>помощи</p>
7.	ОПК-5	<p>способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных</p>	<p>основные клиничко-лабораторные признаки заболеваний и состояний, выбранных в качестве объекта для научного исследования, основные клиничко-инструментальные признаки заболеваний и состояний, выбранных в качестве объекта для научного исследования, возможности и перспективы применения современных лабораторных и инструментальных методов по теме научного</p>	<p>интерпретировать полученные лабораторные данные по профилю научного исследования; интерпретировать полученные данные инструментальных исследований по профилю научного исследования, использовать техническую документацию при освоении методов лабораторных и инструментальных исследований; соблюдать технику безопасности при проведении исследований.</p>	<p>навыками лабораторных и/или инструментальных исследований по профилю научного исследования.</p>



			исследования; правила эксплуатации и технику безопасности при работе с лабораторным и инструменталь ным оборудованием.		
8.	ОПК-6	готовностью к преподавательской деятельности по образовательным программам высшего образования	требования ФГОС к целям, содержанию, формам обучения и результатам подготовки специальности в медицинском вузе; теоретические основы использования информационных технологий (ИТ) в образовании, основные направления использования ИТ в образовании	осуществлять отбор и использовать оптимальные методы преподавания, оценивать, отбирать учебный материал с позиций его обучающей ценности, организовать процесс обучения с использованием современных педагогических и информационных технологий, реализовывать воспитательные цели через преподаваемый предмет	навыками формирования и развития учебно-исследовательской деятельности у обучающихся, способами анализа собственной деятельности
<b>Профессиональные компетенции</b>					
9.	ПК-1	Способность и 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 (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных	законодательные основы деятельности врача-гигиениста, основы ведения социально-гигиенического мониторинга, гигиену атмосферного воздуха, обеспечение радиационной безопасности населения и охраны	организовать работу по изучению и оценке санитарно-гигиенической и эпидемиологической ситуации на вверенной территории, определять приоритетные показатели для ведения социально-гигиенического	работы с нормативными документами, содержащими критерии безопасности и безвредности факторов среды обитания и деятельности человека (гигиенические нормативы, санитарно-эпидемиологические нормы и правила и т.д.);

		ситуаций.	окружающей среды, организацию, формы и методы работы санитарно-гигиенических лабораторий.	мониторинга, создавать базы данных; анализировать результаты, планировать и организовывать работу по надзору за средой обитания и условиями жизнедеятельности населения, разрабатывать и контролировать реализацию целевых программ по укреплению здоровья населения и оздоровлению среды обитания	определения гигиенического состояния различных объектов обслуживаемой территории, составления акта по результатам обследования
10.	ПК-2	Готовность к применению специализированного оборудования и медицинских изделий, предусмотренных для использования в профессиональной сфере.	гигиену водоснабжения и водных объектов, гигиену почвы и санитарную очистку населенных мест, гигиену жилых и общественных зданий, гигиену лечебно-профилактических организаций, гигиену планировки населенных мест, социально-гигиенические проблемы и теоретические основы рационального питания, пищевые отравления и их	проводить гигиеническую оценку состояния атмосферного воздуха и разрабатывать профилактические мероприятия, проводить гигиеническую оценку состояния водоснабжения и водных объектов и разрабатывать профилактические мероприятия, проводить гигиеническую оценку состояния почвы и разрабатывать профилактические мероприятия, проводить	проведения санитарно-гигиенической экспертизы продукции и изделий различного назначения и оформления экспертного заключения, оформления санитарно-гигиенических заключений на объекты и изделия различного назначения, отбора проб (атмосферного воздуха, воздуха рабочей зоны, питьевой воды, воды водных объектов, почвы и пищевых продуктов) и работы на

			профилактику	гигиеническую оценку планировки населенных мест, проводить гигиеническую оценку состояния жилых, общественных зданий и разрабатывать профилактические мероприятия;	портативных автоматических анализаторах;
11.	ПК-3	Способность и готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний.	организацию государственного санитарно-эпидемиологического надзора за обеспечением санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения, гигиенические требования к образовательным учреждениям, системный анализ состояния здоровья детского и подросткового населения, гигиенические основы режима дня и учебно-воспитательного процесса в образовательных учреждениях.	проводить гигиеническую оценку состояния лечебно-профилактических организаций и разрабатывать профилактические мероприятия, осуществлять мониторинг за состоянием фактического питания населения, осуществлять профилактику пищевых отравлений, проводить государственной санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли, осуществлять гигиеническую оценку и экспертизу пищевых продуктов.	измерения и гигиенической оценки: шума, вибрации, ультразвука, инфразвука, ЭМП различных диапазонов, лазерного излучения, ИК-излучения, УФ-излучения, ионизирующего излучения, гигиенической оценки санитарно-технических устройств (вентиляции, освещения), определения тяжести и напряженности труда, расследования профессиональных отравлений и заболеваний, определения качества пищевых продуктов и организации питания различных групп населения;

12.	ПК-4	Способность и готовность к санитарно-просветительской деятельности среди населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья.	гигиенические основы режима дня и учебно-воспитательного процесса в образовательных учреждениях, организацию государственного санитарно-эпидемиологического надзора в радиационной гигиене;	реализовать комплексную оценку условий воспитания и обучения детей и подростков в образовательных учреждениях, оценить радиационную безопасность населения и окружающей среды, оценить радиационную безопасность при использовании источников ионизирующих излучений, проводить оценку результатов санитарно-гигиенических исследований химических факторов и объектов окружающей среды.	определения гигиенических условий воспитания и обучения в образовательных учреждениях, проведения радиационного контроля объектов, проведения индивидуального дозиметрического контроля, самостоятельной научно-исследовательской и научно-педагогической деятельности, работы на компьютере, включая статистическую обработку данных с использованием современных программ.
13.	ПК-5	готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности	основные законодательные и инструктивные материалы по всем направлениям гигиены (коммунальной, радиационной и др.) и уметь ими пользоваться при гигиенической диагностике здоровья.	определять приоритетные показатели для ведения социально-гигиенического мониторинга, создавать базы данных; анализировать результаты;	правовыми и организационными основами деятельности в сфере санитарно-гигиенического и санитарно-эпидемиологического благополучия населения
14.	ПК-6	готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере	методы осуществления госэпиднадзора за факторами окружающей среды и видом	устанавливать причинно-следственные связи природно-антропогенных факторов	работы с нормативными документами, содержащими критерии безопасности и безвредности

			деятельности различных групп населения	окружающей среды и риска здоровью различных групп населения	факторов среды обитания и деятельности человека (гигиенические нормативы, санитарно-эпидемиологические нормы и правила и т.д.);
--	--	--	--	---	---

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

По учебному плану подготовки аспирантов трудоемкость учебной нагрузки обучающегося при освоении данной дисциплины составляет 4 зет/144 часа

Семестр	Вид учебной работы	Трудоемкость, часов
III	Аудиторная учебная нагрузка (Ауд) в том числе:	40
	Лекции (Л)	16
	Практические занятия (ПЗ)	24
	Внеаудиторная самостоятельная работа (СР)	104
	Форма контроля -зачет	
	Всего	144 (4 ЗЕ)

Форма обучения: очная, заочная

Сроки обучения: III семестр

#### 4.2. Тематический план дисциплины

№	Разделы и темы	Формируемые компетенции	Лекции	ПЗ	СР
1	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения	УК-1, ОПК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-6	2	4	19
2	Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	ОПК-1, ОПК-2, ОПК-5, ПК-1, ПК-3, ПК-4, ПК-5	4	6	17
3	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов	УК-1, ОПК-3, ОПК-5, ПК-1, ПК-4, ПК-5, ПК-6	4	6	17
4	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного	УК-3, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5	2	4	17

	питания и торговли				
5	Санитарная микробиология в гигиене питания	УК-1, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-6	2	4	17
6	Пищевые отравления и их профилактика	УК-3, УК-6, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-4	2	2	17
			<b>16</b>	<b>24</b>	<b>104</b>
	<b>ИТОГО</b>			<b>144</b>	

#### 4.3. Содержание разделов дисциплины

Наименование разделов/темы дисциплины	Содержание раздела
<b>Раздел 1. Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения</b>	
1.1	Рациональное питание отдельных групп населения
1.2	Питание детей
1.3	Питание в пожилом возрасте и старости
1.4	Питание спортсменов
1.5	Методы изучения суточных затрат и энергетической потребности организма
<b>Раздел 2. Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека</b>	
2.1.	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
2.2	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов
2.3	Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
<b>Раздел 3. Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов</b>	
3.1	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза (СЭЭ) предприятий пищевой промышленности
3.2	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности.
<b>Раздел 4. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания и торговли</b>	
4.1	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза в организациях общественного питания
4.2	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного

	питания и торговли
<b>Раздел 5. Санитарная микробиология в гигиене питания</b>	
.5.1	Консервирование пищевых продуктов
5.2	Экспертиза мяса и мясных продуктов
5.3	Экспертиза рыбы и рыбных продуктов
5.4	Экспертиза молока и молочных продуктов
<b>Раздел 6. Пищевые отравления и их профилактика</b>	
6.1	Пищевые токсикоинфекции
6.2	Пищевые интоксикации
6.3	Пищевые микотоксикозы
6.4	Острые пищевые отравления немикробной природы

#### 4.4. Лекции

№	№ раздела дисциплины	Наименования занятий	Трудоемкость, час
1	1,1	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения.	2
2	2,3	Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.	4
3	3,2	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов	4
4	4,2	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания и торговли	2
5	5	Санитарная микробиология в гигиене питания	2
6	6	Пищевые отравления и их профилактика	2
		<b>ИТОГО</b>	<b>16</b>

#### 4.5. Практические занятия

№	№ раздела дисциплины	Тема учебного курса, содержание практического занятия	Трудоемкость, час.
1	1,1	Организационные и правовые основы госсанэпиднадзора в области гигиены питания. Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения.	4
2	5,2-5,4	Особенности проведения санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.	4
3	5,1	Гигиеническая оценка методов консервирования пищевых продуктов	4
4	3,1-3,2	Пищевые вещества и их роль в питании человека	4
5	1,5	Санитарные нормы и правила, регламентирующие	4

		качество и безопасность пищевых продуктов	
6	1,5	Методы изучения суточных затрат и энергетической потребности организма	4
		<b>ИТОГО</b>	<b>24</b>

#### 4.6. Самостоятельная работа

Самостоятельная работа аспирантов направлена на совершенствование навыков и умений, полученных во время аудиторных занятий, а также на развитие навыков самоорганизации и самодисциплины. Самостоятельная работа включает выполнение домашних заданий, в том числе с привлечением Интернет-ресурсов.

Поддержка самостоятельной работы заключается в непрерывном развитии у аспиранта рациональных приемов познавательной деятельности, переходу от деятельности, выполняемой под руководством преподавателя, к деятельности, организуемой самостоятельно, к полной замене контроля со стороны преподавателя самоконтролем.

Контроль самостоятельной работы организуется как единство нескольких форм: самоконтроль, взаимоконтроль, контроль со стороны преподавателя.

№	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Задание для самостоятельной работы аспирантов	Трудоемкость, час
<b>Раздел 1. Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения</b>			19
1	Рациональное питание отдельных групп населения	Подготовка реферата по теме: «Физиолого-гигиеническая характеристика питания различных групп населения (трудящихся, студентов, лиц пожилого возраста и др.)»	4
2	Питание детей	Подготовка к докладу к практическому занятию по теме: «Влияние белков на рост и развитие детей»	4
3	Питание в пожилом возрасте и старости	Подготовка к презентации по теме: «Принципы пищевого поведения в пожилом возрасте и старости»	4
4	Питание спортсменов	Подготовка реферата по теме: «Особенности пищевого рациона для спортсменов»	3
5	Методы изучения суточных затрат и энергетической потребности организма	Подготовка к докладу к практическому занятию по теме: «Баланс веществ и энергии в организме и методы их определения»	4
<b>Раздел 2. Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека</b>			17
6	Государственное регулирование в области обеспечения	Подготовка к докладу к практическому занятию по теме: «Основные принципы и методы осуществления мониторинга за	6



	качества и безопасности пищевых продуктов	содержанием чужеродных химических веществ в пищевых продуктах»	
7	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов	Подготовка реферата по теме: «Алиментарные заболевания, связанно с энергетическим дисбалансом»	6
8	Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов	Подготовка к презентации по теме: «Критерии и оценки безопасности пищевых продуктов»	5
<b>Раздел 3. Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов</b>			17
9	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза (СЭЭ) предприятий пищевой промышленности	Подготовка к докладу к практическому занятию по теме: «Этапы санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов пищевых объектов»	9
10	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности	Подготовка реферата по теме: «Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности»	8
<b>Раздел 4. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания и торговли</b>			17
11	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза в организациях общественного питания	Подготовка реферата по теме: «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции»	9
12	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания и торговли	Подготовка к докладу к практическому занятию по теме: «Санитарно-эпидемиологическая оценка условий труда на предприятиях общественного питания и торговли»	8
<b>Раздел 5. Санитарная микробиология в гигиене питания</b>			17
13	Консервирование пищевых	Подготовка реферата по теме: «Оценка качества и методы консервирования пищевых продуктов»	5

	продуктов		
14	Экспертиза мяса и мясных продуктов	Подготовка к докладу к практическому занятию по теме: «Биологическая роль и пищевая ценность мяса и мясных продуктов»	4
15	Экспертиза рыбы и рыбных продуктов	Подготовка реферата по теме: «Оценка качества и методы проведения экспертизы рыбы и рыбных продуктов»	4
16	Экспертиза молока и молочных продуктов	Подготовка к презентации по теме: «Пищевая ценность и биологическая роль молока и молочных продуктов»	4
<b>Раздел 6. Пищевые отравления и их профилактика</b>			17
17	Пищевые токсикоинфекции	Подготовка к докладу к практическому занятию по теме: «Ботулизм»	5
18	Пищевые интоксикации	Подготовка реферата по теме: «Особенности пищевых отравлений. Сальмонеллез»	4
19	Пищевые микотоксины	Подготовка к презентации по теме: «Фузариотоксикоз»	4
20	Острые пищевые отравления немикробной природы	Подготовка реферата по теме: «Отравления фосфорорганическими соединениями»	4
<b>ИТОГО</b>			<b>104</b>

#### 4.7. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по результатам освоения дисциплины

В данном разделе приводится перечень видов оценочных средств, используемых для формирования ФОС и критериев оценки. ФОС по дисциплине приведен в приложении к рабочей программе.

##### 4.7.1. Система и формы контроля

Цель контроля – получить информацию о достижении промежуточных и конечных целей обучения. Текущий контроль направлен на систематическую проверку качества усвоения учебного материала аспирантами, а также на стимулирование систематической самостоятельной работы. Проводится в форме тестового контроля, решения ситуационных задач.

Промежуточная аттестация (Зачет) заключается в определении результативности обучения аспиранта и осуществляется по окончании изучения разделов. Проводится в виде собеседования. Сроки промежуточного контроля устанавливаются учебным планом.

#### **4.7.2. Критерии оценки качества знаний аспирантов**

##### ***Текущий контроль***

##### **Критерии оценки тестового контроля:**

91-100% правильных ответов – «отлично»

81-90 правильных ответов – «хорошо»

71-80 правильных ответов – «удовлетворительно»

Менее 70% - «неудовлетворительно»

##### **Критерии оценки ситуационных задач:**

###### **Оценка «отлично».**

Аспирант свободно, с глубоким знанием материала правильно и полно решил ситуационную задачу (выполнил все задания, правильно ответил на все поставленные вопросы);

###### **Оценка «хорошо».**

Если аспирант достаточно убедительно, с незначительными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопросы или допустил небольшие погрешности в ответе.

###### **Оценка «удовлетворительно».**

Если аспирант недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и плохо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи; с затруднениями, но все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

###### **Оценка «неудовлетворительно».**

Если аспирант имеет очень слабое представление о предмете и допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной задачи на практике.

##### ***Промежуточная аттестация***

##### **Критерии оценки собеседования:**

**зачет** выставляется, в случае, если во время собеседования аспирант продемонстрировал знание ключевых понятий дисциплины; основных источников литературы (понимать, адекватно интерпретировать); продемонстрировал навыки синтетического целостного видения проблемы.

**незачет** – при наличии фрагментарных знаний, отсутствии целостного видения проблемы.

## 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

Профессорско-преподавательский состав, обеспечивающий реализацию программы: к.м.н., доцент Ибрагимова С. С.

Ф.И.О. преподавателя, реализующего программу	Условия привлечения (штатный, внутренний совместитель, внешний совместитель, по договору)	Должность, ученая степень, ученое звание (соответствующего профилю преподаваемых дисциплин)	Стаж работы по профилю образовательной программы в профильных организациях с указанием периода работы и должности
Ибрагимова Севдет Сабировна	Штатный	Доцент, кандидат медицинских наук	12 лет, с сентября 2003 г по 2006 г. аспирантура по специальности "общая гигиена" в ДГМА, с сентября 2006 г. по настоящее время доцент кафедры общей гигиены и экологии человека ДГМУ

### 5.1. Материально – техническое обеспечение

Университет и кафедры, осуществляющие реализацию основной образовательной программы, располагают материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы аспирантов, предусмотренных учебным планом подготовки аспиранта по специальности 14.02.01 – Гигиена, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Компьютерные классы, оснащенные компьютерами и выходом в Интернет и локальную сеть ДГМУ, а также принтеры, сканеры и ксероксы.

1. Мультимедийные презентации учебных материалов по гигиене.
2. Автоматизированная система расчетов относительных показателей заболеваемости (экстенсивных, интенсивных и др.).
3. Электронный макет базы данных социально-гигиенического мониторинга.
4. Комплекс лабораторного оборудования для измерения параметров физических и химических факторов производственной и окружающей среды.
5. Программы пакета MicrosoftOffice

**Материально-техническая база кафедры включает в себя:**

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</b>
<p>Кафедра общей гигиены и экологии человека ФГБОУ ВО ДГМУ Минздрава России, Г. Махачкала, ул. Ш. Алиева 1; Кабинет №17, 19 - для проведения практических занятий, текущего контроля, групповых и индивидуальных консультаций. Кабинет №16 - для проведения лекций и промежуточного контроля. Ассистентская 1 – для самостоятельной работы.</p>	<p>Ноутбук -1; Персональные компьютеры-2; Оверхед-проектор-1; Проектор Beng-1;</p>	<p>Windows Professional 10 Russian Upgrade OLP NL Academic Edition (Сублицензионный договор Tr000044429 от 08.12.15г.); spersky Edition 100-149 Node (Лицензионный договор №650-2016 от 11.10.16г.); Office ProPlus 2013 RUS OLP NL Academic(договор №ДП-026 от 16.10.13г)</p>

**5.2. Информационное обеспечение обучения**

В качестве учебной литературы используется оригинальная монографическая и периодическая литература по тематике широкого профиля и по узкой специальности аспиранта. К основным средствам обучения также относятся учебно-методические комплексы, аудио- и видеокурсы, справочная литература, нормативные документы).

**Основная литература**

1. Королев А.А. Гигиена питания [Текст] : учебник / А.А. Королев. – 4-е изд., перераб. и доп. – М. : ИЦ Академия, 2014. - 544 с.
2. Новикова В.П. Гигиена питания [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие к практическим занятиям/ Новикова В.П.— Электрон. текстовые данные.— Черкесск: Северо-Кавказская государственная гуманитарно-технологическая академия, 2014.— 78 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27189>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Степанова И.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 224 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40890>.— ЭБС «IPRbooks»

### **Дополнительная литература**

1. Ибрагимова С.С. Методы консервирования. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза консервов [Текст] : учебно-метод. пособие / С.С. Ибрагимова, У.А. Магомедова. - Махачкала, 2015.
2. Батищева Л.В. Санитария и гигиена на предприятиях молочной промышленности. Теория и практика [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Батищева Л.В., Ключникова Д.В.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013.— 88 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47450.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Позняковский В.М. Экспертиза пищевых концентратов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М., Резниченко И.Ю., Попов А.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 233 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4170.html>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Габелко С.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Габелко С.В.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2012.— 183 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/44901.html>.— ЭБС «IPRbooks»
6. Черемушкина И.В. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания. Микробиологические аспекты. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Черемушкина И.В., Попова Н.Н., Щетилина И.П.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2013.— 100 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47419.html>.— ЭБС «IPRbooks»

### **Электронные ресурсы:**

1. Сайт «Дагестанской государственной медицинской академии» - URL.:<http://www.dgma.ru>.
2. Сайт «Научная электронная библиотека»: <http://elibrary.ru/>

### **Учебно-методические материалы по гигиене**

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями).
2. СанПиН 2.3.2.1290-03 «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)».

3. СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» (с изменениями и дополнениями).
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
5. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с изменениями и дополнениями).
6. СП 1.2.1170–02 «Гигиенические требования к безопасности агрохимикатов»
7. СП 2.3.6.1066—01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
8. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изменениями и дополнениями).
9. МУ 1.2.2638-10 «Оценка безопасности контактирующих с пищевыми продуктами упаковочных материалов, полученных с использованием нанотехнологий».
10. МР 1.2.0023-11 «Контроль наноматериалов в пищевой продукции».
11. МР 1.2.2640-10 «Методы отбора проб, выявления и определения содержания наночастиц и наноматериалов в составе сельскохозяйственной, пищевой продукции и упаковочных материалов».