

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ» МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**УТВЕРЖДЕНО**

Проректор по учебной работе,  
проф. Шахбанов Р.К.



(подпись)

20/9г.

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

По дисциплине: **Гигиена питания**  
Индекс дисциплины- **Б1. Б.49**  
Специальность: **32.05.01 Медико-профилактическое дело**  
Уровень высшего образования: **специалитет**  
Квалификация выпускника: **Врач по общей гигиене, по эпидемиологии**  
Факультет: **Медико-профилактический**  
Кафедра: **Общей гигиены и экологии человека**  
Форма обучения- **очная**  
Курс: **5-6**  
Семестр: **9-10-11**  
Всего трудоёмкость (в зачётных единицах/часах): **12ед./432час**  
Лекции - **70 (часов)**  
Практические (семинарские) занятия- **160 (часов)**  
Самостоятельная работа - **166(часов)**  
Форма контроля- **экзамен**

МАХАЧКАЛА, 2019

Рабочая программа учебной дисциплины «Гигиена питания» разработана на основании учебного плана по специальности (направлению) «Медико-профилактическое дело», утвержденного Ученым советом Университета, протокол от «29» 08 2019г., №1; в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) «Медико-профилактическое дело», утвержденный Министерством образования и науки Российской Федерации № 552 от 15 июня 2017г.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры от «29» августа 2019 г.

Рабочая программа согласована:

1. Директор НМБ ДГМУ \_\_\_\_\_  В.Р. Мусаева
2. УУМР, С и ККО \_\_\_\_\_  А.М. Керимова
3. Декан \_\_\_\_\_  А.И.Алиева

Заведующий кафедрой общей  
гигиены и экологии человека, д.м.н., проф.

 М.Г.Магомедов

СОСТАВИТЕЛИ:

1. Д.м.н., проф.кафедры  
общей гигиены и экологии человека
2. Ассистент кафедры общей  
гигиены и экологии человека

 М.Г.Магомедов

 Х.Н. Абдуразакова

Рецензент:

Д.м.н., проф.кафедры  
Общественного здоровья  
и здравоохранения ФПК и ППС

 Р.С. Шамсудинов

Рецензент: д.м.н., проф. кафедры  
биологии с медицинской экологии

 А.М. Магомедов

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель:** формирование умений, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, осуществление контроля за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов путём разработки комплекса медико-профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей питания и состояния здоровья населения, овладение навыками государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.

### **Задачи:**

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

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС по направлению: УК-1; УК-6; УК-7; ОПК-2; ОПК-5 ОПК-7;  
ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-7; ПК-14; ПК-15; ПК-16.

№	Наименование категории (группы) компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
	1	2
1	Универсальные компетенции	<b>УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.</b>
		ИД-1 УК-1 Уметь выявлять проблемные ситуации и осуществлять поиск необходимой информации для решения задач в профессиональной области.
		ИД-2 УК-1 Уметь формировать оценочные суждения в профессиональной области
		ИД-3 УК-1 Уметь проводить критический анализ информации с использованием исторического метода.
2		<b>УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течении всей жизни.</b>
		ИД-1 УК-6 Уметь определять приоритеты и планировать собственную профессиональную деятельность, контролировать и анализировать ее результаты.
		ИД-2 УК-6 Уметь выбирать наиболее эффективные пути и способы совершенствования собственной профессиональной деятельности на основе самооценки.
3		<b>УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций</b>
		ИД-1 УК-8 Уметь выявлять чрезвычайные и опасные ситуации..
		ИД-2 УК-8 Уметь использовать средства индивидуальной и коллективной защиты и оказания первой помощи.
		ИД-3 УК-8 Уметь оказывать первую помощь пострадавшим. деятельности ИД-4 УК-8 Соблюдать правила техники безопасности.
4	Общепрофессиональные	<b>ОПК-2. Способен распознавать знания о здоровом образе жизни, направленные на повышение санитарной культуры и</b>

	<b>компетенции</b>	<p align="center"><b>профилактику заболеваний населения.</b></p> <p><b>ИД-1:</b> опк-2. Способен распознавать знания о здоровом образе жизни, направленные на повышение санитарной культуры и профилактику заболеваний населения.</p> <p><b>ИД-2:</b> опк-2. Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естеств</p> <p><b>ИД-3</b> опк-2. Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинских изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунологические, и иные вещества и их комбинации при решении способности и готовности к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных и профессиональных задач с позиции доказательной медицины.</p>
5		<p align="center"><b>ОПК-5. Способен оценивать морфофункциональные, физиологические состояния и патологические процессы в организме человека для решения профессиональных задач.</b></p> <p><b>ИД-1</b> опк-5: физиологические процессы протекающие в организме человека</p> <p><b>ИД-2</b> опк-5: 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><b>ИД-3</b> опк-5: навыками лабораторных и/или инструментальных исследований по профилю научного исследования.</p>
6		<p align="center"><b>ОПК-7. Способность применять современные методики сбора и обработки информации, проводить статистический анализ и интерпретировать результаты, изучать, анализировать, оценивать тенденции, прогнозировать развитие событий и состояния популяционного здоровья населения</b></p> <p><b>ИД-1:</b> современные методики сбора и обработки информации.</p> <p><b>ИД-2:</b> проводить статистический анализ и интерпретировать результаты, изучать, анализировать, оценивать тенденции, прогнозировать развитие событий и состояния популяционного здоровья населения</p> <p><b>ИД-3:</b> методиками статистического анализа</p> <p align="center"><b>ОПК-8. Способен определять приоритетные проблемы и риски здоровью населения, разрабатывать, обосновывать медико-профилактические мероприятия и принимать управленческие решения, направленные на сохранение популяционного здоровья.</b></p> <p><b>ИД-1</b> опк-8: основные показатели и определение его приоритетных проблем и риска.</p> <p><b>ИД-2</b> опк-8: анализировать состояние здоровья населения по основным показателям и определять его приоритетные проблемы и риски.</p>

		<b>ИД-3опк-8:</b> разрабатывать план медико-профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья населения.
7		<b>ОПК-9.</b> Способен проводить донозологическую диагностику заболеваний для разработки профилактических мероприятий с целью повышения уровня здоровья и предотвращения заболеваний.
		<b>ИД-1 опк-9:</b> алгоритм донозологических диагностик заболеваний
		<b>ИД-2 опк-9:</b> интерпретировать донозологические признаки заболеваний
		<b>ИД-3 опк-9:</b> алгоритмом донозологической диагностики заболеваний
		<b>ОПК-12.</b> Способность применять информационные технологии в профессиональной деятельности и соблюдать правила информационной безопасности.
		<b>ИД-1 опк-12</b> Уметь использовать современные информационные и коммуникационные средства и технологии в профессиональной деятельности. <b>ИД-2 опк-12</b> Уметь соблюдать правила информационной безопасности в профессиональной деятельности.
8	Профессиональные компетенция	<b>ПК-1.</b> Способность и готовность к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья и снижение заболеваемости населения.
		<b>ИД-1 пк-1:</b> приоритетные эколого-гигиенические проблемы
		<b>ИД-2 пк-1:</b> проводить оценку эффективности профилактических мероприятий для целевых групп населения.
9		<b>ПК-2.</b> Способность и готовность к выявлению причинно-следственных связей в системе "факторы среды обитания человека - здоровье населения".
		<b>ИД-1 пк-2:</b> методику расчета риска здоровью населения при воздействии факторов среды обитания. ;
		<b>ИД-2 пк-2:</b> уметь осуществлять ретроспективный анализ базы данных социально-гигиенического мониторинга, проводить оценку его результатов и их достоверности. .
10		<b>ПК-4.</b> Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), в т.ч. чрезвычайных ситуаций санитарно-эпидемического характера.
		<b>ИД-1 пк-4:</b> Уметь разрабатывать планы профилактических и противоэпидемических мероприятий.
		<b>ИД-2 пк-4:</b> Уметь разрабатывать рекомендации по внедрению профилактических и противоэпидемических мероприятий с учетом

	<p>принципов доказательной медицины.</p> <p><b>ИД-3</b> пк-4: Уметь составлять план профилактических прививок населения.</p>
	<p><b>ИД-4</b> пк-4 Уметь составлять заявки на иммунобиологические лекарственные препараты для иммунопрофилактики.</p> <p><b>ИД-5</b> пк-4 Уметь организовать мероприятия по обеспечению «холодовой цепи» при хранении и транспортировке иммунобиологических лекарственных препаратов для иммунопрофилактики.</p> <p><b>ИД-6</b> пк-4 Уметь проводить оценку качества иммунопрофилактики населения.</p> <p><b>ИД-7</b> пк-4 Уметь проводить оценку потенциальной эффективности иммунобиологических лекарственных препаратов для иммунопрофилактики в экспериментальных эпидемиологических исследованиях и интерпретировать результаты такой оценки с позиций доказательной медицины</p> <p><b>ИД-7</b> пк-4 Уметь проводить оценку фактической эффективности иммунопрофилактики.</p> <p><b>ИД-8</b> пк-4 Уметь проводить оценку фактической эффективности иммунопрофилактики.</p> <p><b>ИД-9</b> пк-4 Уметь организовывать и проводить оценку серологического мониторинга коллективного иммунитета.</p> <p><b>ИД-10</b> пк-4 Владеть алгоритмом организации мониторинга поствакцинальных осложнений и проведения расследования причин возникновения поствакцинальных осложнений</p> <p><b>ИД-11</b> пк-4 Уметь анализировать причины медицинских отводов и отказов от профилактических прививок.</p> <p><b>ИД-12</b> пк-4 Владеть алгоритмом принятия управленческих решений, направленные на повышение качества и эффективности иммунопрофилактики.</p> <p><b>ИД-13</b> пк-4 Уметь проводить эпидемиологическое обоснование программ иммунопрофилактики.</p> <p><b>ИД-14</b> пк-4 Владеть алгоритмом обеспечения мероприятий по профилактике инфекционных болезней, которые могут вызвать ЧС санитарноэпидемиологического характера.</p> <p><b>ИД-15</b> пк-4 Уметь организовывать дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия на различных объектах.</p> <p><b>ИД-16</b> пк-4 Уметь оценивать качество и эффективность дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий на различных объектах.</p> <p><b>ИД-17</b> пк-4 Владеть алгоритмом организации эпидемиологического мониторинга возбудителей инфекционных болезней.</p> <p><b>ИД-18</b> пк-4 Уметь определять границы эпидемического очага и перечень противозидемические мероприятия для его ликвидации</p> <p><b>ИД-19</b> пк-4 Уметь оценивать качество и эффективность профилактических мероприятий</p>
11	<p><b>ПК-6. Способность и готовность к проведению гигиенического воспитания населения.</b></p> <p><b>ИД-1</b> пк-6: Цели, задачи, содержание и методы планирования и</p>

	<p>проведения гигиенического воспитания населения.</p> <p><b>ИД-2</b> пк-6: оценивать эффективность профилактической работы с населением.</p>
<b>11</b>	<p><b>ПК-7. Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, безопасности пищевой продукции и соответствия пищевых объектов.</b></p> <p><b>ИД-1</b> пк-7: владеть алгоритмом оценки фактического питания населения.</p> <p><b>ИД-2</b> пк-7: владеть алгоритмом оценки нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов.</p> <p><b>ИД-3</b> пк-7 Владеть алгоритмом оценки пищевого статуса.</p> <p><b>ИД-4</b> пк-7: оформлять заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения.</p> <p><b>ИД-5</b> пк-7: Владеть алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции</p> <p><b>ИД-6</b> пк-7: Владеть алгоритмом оценки соответствия пищевых объектов.</p>
<b>12</b>	<p><b>ПК-14. Способностью и готовностью к проведению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием среды обитания человека, объектов хозяйственно-питьевого водоснабжения, жилищно-коммунального хозяйства, лечебно-профилактических учреждений, производства и реализации продуктов питания, дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций дополнительного образования</b></p> <p><b>ИД-1</b> пк-14 Владеть алгоритмом осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления предпринимательской деятельности и организации проверок поднадзорных объектов в соответствии с законодательством Российской Федерации.</p> <p><b>ИД-2</b> пк-14: 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)</p> <p><b>ИД-3</b> пк-14: Уметь оформлять экспертное заключение о соответствии несоответствии факторов среды обитания, продукции, предметов, объектов, условий деятельности, оборудования, инвентаря обязательным санитарным требованиям в рамках надзорных мероприятий и санитарно-эпидемиологических экспертиз и оценок, а также с целью лицензирования отдельных видов деятельности и государственной регистрации отдельных видов продукции.</p> <p><b>ИД-4</b> пк-14 Владеть алгоритмом принятия мер по фактам причинения вреда жизни и здоровью населения, связанного с приобретением и использованием некачественных товаров, работ и услуг.</p>



		<b>ИД-5 пк-14</b> Уметь оценивать содержание и результаты выполнения программ производственного контроля
		<b>ИД-6 пк-14</b> Уметь оформлять акт расследования случаев пищевого отравления.
		<b>ИД-7 пк-14</b> Уметь расследования профессиональных (отравлений). оформлять акт случаев заболеваний
<b>13</b>		<b>ПК-15. Способность и готовность к участию в решении научно-исследовательских задач.</b>
		<b>ИД-1 пк-15</b> Владеть алгоритмом и методиками проведения научнопрактических исследований. <b>ИД-2 пк-15</b> Уметь проводить анализ научной литературы и результатов научного исследования, оценивать уровень доказательности полученных данных
		<b>ИД-1 пк-15</b> Владеть алгоритмом и методиками проведения научнопрактических исследований. <b>ИД-2 пк-15</b> Уметь проводить анализ научной литературы и результатов научного исследования, оценивать уровень доказательности полученных данных
		<b>ИД-1 пк-16</b> Уметь готовить материалы для публичного представления результатов научной работы (презентацию, доклад, тезисы, статью).
<b>14</b>		<b>ПК-16. Способность и готовность к публичному представлению результатов в виде публикаций и участия в научных конференциях.</b>
		<b>ИД-2 пк-16:</b> готовить материалы для публичного представления результатов научной работы (презентацию, доклад, тезисы, статью).

## 1. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Гигиена питания» относится к блоку Б1.Б.28 базовой части профессионального цикла. Общая трудоемкость составляет 12 ЗЕТ (432 академических часов).

**Материал дисциплины опирается на ранее приобретенные студентами знания по предшествующим дисциплинам/практики.**

## 4. ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДЫ КОНТАКТНОЙ РАБОТЫ

Виды работы	Всего часов	Кол-во часов в семестре		
		№9	№10	№11
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>		
Контактная работа (всего), в том числе:	<b>230</b>	<b>76</b>	<b>77</b>	<b>77</b>
Аудиторная работа	<b>230</b>	<b>76</b>	<b>77</b>	<b>77</b>
Лекции (Л)	<b>70</b>	24	22	24
Лабораторно- практические занятия (ЛПЗ),	<b>160</b>	56	52	52
Самостоятельная работа обучающегося (СРО)	<b>166</b>	28	70	68
Вил промежуточной аттестации				
	экзамен (Э)	36		<b>36</b>
<b>ИТОГО:</b> Общая	час.	<b>432</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
			<b>144</b>	<b>144</b>

трудоемкость	ЗЕТ	12	4	4	4
--------------	-----	----	---	---	---

## 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 5.1. Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля

№	№ семестра	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды деятельности (в часах)				Оценочные средства для текущего контроля успеваемости
			Л	ПЗ	СРО	всего	
1	2	3	4	6	7	8	9
	9	<b><u>Раздел.1</u></b> <i>Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания</i>	4	4	9	17	устные (собеседование, доклад);
2	9	<b><u>Раздел.2</u></b> <i>Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания</i>	18	52	17	87	письменные (тестирование, контрольная работа, реферат, конспект)
3	10	<b><u>Раздел.3</u></b> <i>Пищевая и биологическая ценность питания, безопасность пищевых продуктов</i>	12	32	38	82	устные (собеседование, доклад); письменные (тестирование, контрольная работа, реферат, конспект)
4	10	<b><u>Раздел.4</u></b> <i>Алиментарно-зависимые заболевания. Пищевые отравления и их профилактика</i>	10	20	32	62	устные (собеседование, доклад); письменные (тестирование, контрольная работа, реферат, конспект)
5	11	<b><u>Раздел.5</u></b> <i>Требования к организации и оценка питания</i>	26	52	68	146	устные (собеседование, доклад);

		<i>различных населения</i>	<i>групп</i>					письменные (тестирование, контрольная работа, реферат, конспект)
<b>ИТОГО:</b>				<b>70</b>	<b>160</b>	<b>166</b>	<b>396</b>	<b>экзамен</b>

**6. Виды контроля:** промежуточная аттестация - экзамен

**Зав. Кафедрой :** Магомедов Магомед Гитиномагомедович.