

**Автономная некоммерческая организация высшего
образования
«Медицинский институт им. Зернова М.С.»**



**Утверждаю:
Ректор
Жукова Н.А.**

« 10 » 02 2025

**Рабочая программа дисциплины
Гигиена питания**

Уровень образования
Высшее – специалитет
Специальность

32.05.01 Медико-профилактическое дело

Профиль Медико-профилактическое дело

Квалификация

Врач по общей гигиене, по эпидемиологии

Форма обучения

Очная

Ессентуки
2025

1. Пояснительная записка

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Гигиена питания» относится к обязательной части.

Дисциплина изучается на 5-6 курсах в X-XII семестрах.

Цели изучения дисциплины: формирование системы знаний и умений, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, осуществление санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием фактического питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов путем разработки комплекса медико-профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей характера питания и состояния здоровья населения.

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по учебной дисциплине
ОПК-4. Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины	ОПК-4.1. Владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования медицинских технологий, специализированного оборудования и медицинских изделий при решении профессиональных задач	Знать алгоритм применения и оценки результатов использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов Уметь применять и оценивать результаты использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов Владеть алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов
ПК-1. Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) ме-	ПК-1.1. Знает основы организации профилактических и противоэпидемических мероприятий в том числе программ иммунопрофилактики, способы оценки их	Знать меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности.

роприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), профессиональных заболеваний, к осуществлению противоэпидемической защиты населения	эффективности.	
	ПК-1.2. Умеет разрабатывать и внедрять планы профилактических и противоэпидемических мероприятий, в том числе программ иммунопрофилактики.	Уметь разрабатывать и внедрять профилактические мероприятия, направленные на снижение алиментарно-зависимой патологии
	ПК-1.3. Владеет алгоритмом принятия управленческих решений для проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий.	Владеть алгоритмом внедрения процедуры ХАССП на пищевых предприятиях, предприятиях общественного питания в целях обеспечения качества пищевой продукции как важнейшей составляющей укрепления здоровья населения
ПК-10. Способность и готовность к осуществлению федерального государственного контроля (надзора) в области коммунальной гигиены, гигиены питания, гигиены труда, гигиены детей и подростков, радиационной гигиены	ПК-10.1. Знает основы коммунальной гигиены, гигиены питания, гигиены труда, гигиены детей и подростков, радиационной гигиены	Знать методы оценки фактического питания населения, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов, оценки пищевого статуса
	ПК-10.2. Умеет проводить комплекс санитарно-гигиенических и медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижение неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения	Уметь составлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний
	ПК-10.3. Владеет методами оценки факторов среды обитания человека	Владеть алгоритмами гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, методикой оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил с использованием проверочных листов

2. Требования к результатам освоения учебной дисциплины

2.1. Типы задач профессиональной деятельности

Задачи профессиональной деятельности, которые лежат в основе преподавания учебной дисциплины:

- профилактический,
- диагностический.

2.2. Перечень компетенций, индикаторов достижения компетенций и индекса трудовой функции

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

п/№	Номер/ индекс компетенции (или его части) и ее содержание	Номер индикатора компетенции (или его части) и его содержание	Индекс трудовой функции и ее содержание	Перечень практических навыков по овладению компетенцией	Оценочные средства
1	2	3	4	5	6
1.	ОПК-4. Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины	ОПК-4.1. Владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования медицинских технологий, специализированного оборудования и медицинских изделий при решении профессиональных задач	A/01.7 Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Применение и оценка результатов использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседование
2.	ПК-1. Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), профессиональных заболеваний, к осуществлению противоэпидемической защиты населения	ПК-1.1. Знает основы организации профилактических и противоэпидемических мероприятий в том числе программ иммунопрофилактики, способы оценки их эффективности.	A/01.7 Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей C/01.7 Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Применение мер профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседование
		ПК-1.2. Умеет разрабатывать и внедрять планы профилактических и противоэпидемических мероприятий, в том числе программ иммунопрофилактики.		Разработка и внедрение профилактических мероприятий, направленных на снижение алиментарно-зависимой патологии	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседование

		ПК-1.3. Владеет алгоритмом принятия управленческих решений для проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий.		Разработка и внедрение процедуры ХАССП на пищевых предприятиях, предприятиях общественного питания в целях обеспечения качества пищевой продукции как важнейшей составляющей укрепления здоровья населения	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседование
3.	ПК-10. Способность и готовность к осуществлению федерального государственного контроля (надзора) в области коммунальной гигиены, гигиены питания, гигиены труда, гигиены детей и подростков, радиационной гигиены	ПК-10.1. Знает основы коммунальной гигиены, гигиены питания, гигиены труда, гигиены детей и подростков, радиационной гигиены	С/01.7 Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Оценка фактического питания населения, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов питания, оценка пищевого статуса	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседование
		ПК-10.2. Умеет проводить комплекс санитарно-гигиенических и медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижение неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения	С/01.7 Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	Оформление экспертных заключений по результатам оценки состояния питания различных групп населения	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседование
		ПК-10.3. Владеет методами оценки факторов среды обитания человека	А/01.7 Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Гигиеническая оценка качества и безопасности пищевой продукции	Тестовые задания, ситуационные задачи, собеседование

3. Содержание рабочей программы

3.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы		Всего часов/ зачетных единиц	Семестры		
			X	XI	XII
			часов	часов	часов
Контактная работа (всего), в том числе:		264/7,3	72	72	120
Лекции (Л)		80/2,2	20	20	40
Практические занятия (ПЗ)		184/5,1	52	52	80
Самостоятельная работа обучающихся, в том числе:		132/3,7	36	36	60
<i>Подготовка к занятиям</i>		57	18	18	21
<i>Подготовка к текущему контролю</i>		57	18	18	21
<i>Подготовка к промежуточному контролю</i>		18	-	-	18
Вид промежуточной аттестации	зачет (З)	-	-	-	-
	экзамен (Э)	36	-	-	36
ИТОГО: Общая трудоемкость	час.	432	108	108	216
	ЗЕТ	12	3	3	6

3.2. Перечень разделов учебной дисциплины и компетенций с указанием соотнесенных с ними тем разделов дисциплины

№ п/п	№ компетенции	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах (темы разделов)
1	2	3	4
1.	ОПК-4, ПК-1, ПК-10	Введение	Введение. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы развития гигиены питания. Организационные и правовые основы государственного эпидемиологического надзора в Российской Федерации в области питания населения.
2.	ОПК-4, ПК-1, ПК-10	Рациональное питание. Оценка питания различных групп населения. Лечебно-профилактическое и диетическое (лечебное) питание	Значение питания. Виды питания. Рациональное питание. Значение белков, жиров и углеводов в питании здорового и больного человека. Болезни, обусловленные их недостатком, избытком или некачественным составом. Профилактика.
3.	ОПК-4, ПК-1, ПК-10	Гигиеническая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	Гигиеническая характеристика пищевой и биологической ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения. Законодательная и нормативная база. Лабораторные методы контроля качества пищи.

4.	ОПК-4, ПК-1, ПК-10	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	Организационные и правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания. Законодательная и нормативно-методическая база для осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми объектами и питанием населения.
----	-----------------------	---	---

3.3. Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля.

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ЛР	ПЗ, ПП*	СР	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	X	Введение	4		-	-	4	ТЗ, СО
2.	X	Рациональное питание. Оценка питания различных групп населения. Лечебно-профилактическое и диетическое (лечебное) питание	16	-	52	36	104	ТЗ, СЗ, СО
3.	XI	Гигиеническая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	20	-	52	36	108	ТЗ, СЗ, СО
4.	XII	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания	40	-	80	60	180	ТЗ, СЗ, СО
5.	XII	Экзамен	-	-	-	-	36	ТЗ, СЗ, СО
ИТОГО:			80	-	184	132	432	

3.4. Название тем лекций и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины.

№ п/п	Название тем лекций учебной дисциплины	Семестры		
		X	XI	XII
1	2	3	4	5
1.	Введение. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы развития гигиены питания.	2		
2.	Организационные и правовые основы государственного эпидемиологического надзора в Российской Федерации в области питания населения.	2		
3.	Основные направления и задачи государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации. Понятие о рациональном питании.	2		
4.	Значение белков, жиров и углеводов в питании здорового и больного человека. Профилактика заболеваний, обусловленных их недостатком, избытком или некачественным составом.	2		
5.	Значение витаминов и минеральных веществ в питании здорового и больного человека. Профилактика заболеваний, обусловленных их недостатком, избытком или нарушением соотношений.	2		
6.	Лечебно-профилактическое питание работающих в неблагоприятных условиях труда. Гигиенические основы организации питания в особых условиях.	2		
7.	Гигиенические основы организации диетического (лечебного) питания. Понятие о функциональном питании и нетрадиционных видах питания.	2		

8.	Особенности питания различных возрастных и профессиональных групп населения.	2		
9.	Гигиенические требования к питанию детей и подростков.	2		
10.	Гигиенические требования к питанию беременных и кормящих грудью женщин, спортсменов, работников умственного и физического труда.	2		
11.	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Гигиенические требования к качеству пищевых продуктов.		2	
12.	Гигиеническая характеристика пищевой и биологической ценности зерновых продуктов и продуктов переработки зерна (мука, крупы).		2	
13.	Гигиеническая характеристика пищевой и биологической ценности овощей и зелени.		2	
14.	Гигиеническая характеристика пищевой и биологической ценности фруктов, плодов и ягод.		2	
15.	Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов.		2	
16.	Гигиенические требования к качеству яиц и яичных продуктов.		2	
17.	Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясопродуктов.		2	
18.	Пищевая и биологическая ценность рыбы. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов.		2	
19.	Гигиеническая характеристика пищевой и биологической ценности баночных консервов, пресервов, пищевых концентратов.		2	
20.	Методы консервирования продуктов питания. Влияние консервирования на пищевую и биологическую ценность продуктов.		2	
21.	Пищевые отравления, классификация. Пищевые отравления микробной этиологии, их профилактика.			4
22.	Пищевые отравления немикробной природы, их профилактика.			2
23.	Нормативно-правовая основа санитарной охраны пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции. Стандартизация пищевых продуктов, ее гигиеническое и правовое значение.			2
24.	Гигиенические требования к транспортировке продуктов питания и транспортным средствам.			2
25.	Гигиенические требования к охране труда работников пищевых предприятий. Гигиеническое обучение населения.			2
26.	Госсанэпиднадзор за проектированием, реконструкцией, модернизацией, изменением профиля деятельности предприятий пищевой промышленности.			4
27.	Госсанэпиднадзор за проектированием, реконструкцией, модернизацией предприятий общественного питания и торговли			4

28.	Госсанэпиднадзор за выпуском новых видов пищевых продуктов, посуды, тары, материалов и изделий, контактирующих с продуктами питания.			4
29.	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности. Организация производственного контроля.			4
30.	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания. Организация производственного контроля.			4

31.	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями торговли. Организация производственного контроля.			4
32.	Принципы коррекции основных алиментарных дисбалансов, характерных для питания населения, причины и последствия их развития.			4
	Итого	20	20	40

3.5. Название тем практических занятий, в том числе практической подготовки, и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины.

№ п/п	Название тем практических занятий учебной дисциплины	Семестр		
		X	XI	XII
1.	Гигиенические требования к организации рационального питания и методы определения потребности организма в пищевых веществах и энергии	6		
2.	Белки, жиры и углеводы и их значение в питании населения	6		
3.	Витамины и минеральные вещества и их значение в питании населения	6		
4.	Гигиенические принципы питания различных групп населения	6		
5.	Лечебное питание и формы его организации в лечебно-профилактических учреждениях. Госсанэпиднадзор за пищеблоками ЛПУ	6		
6.	Гигиенические требования к организации питания при острых и хронических заболеваниях, гигиенические требования к организации диетического питания в системе общественного питания	6		
7.	Госсанэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда	6		
8.	Оценка статуса питания.	10		
9.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности молока и молочных продуктов		6	
10.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности мяса и мясных продуктов.		6	
11.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности рыбы и рыбных продуктов, яиц и яичных продуктов.		6	
12.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности пищевых жиров.		6	
13.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества зерновых продуктов.		6	
14.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности кондитерских изделий.		6	
15.	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества овощей и фруктов.		6	
16.	Консервирование пищевых продуктов, пищевая и биологическая цен-		10	

	ность, гигиеническая оценка качества и безопасности консервированных продуктов			
17.	Пищевые отравления микробной этиологии, их профилактика.			6
18.	Пищевые отравления немикробной этиологии, их профилактика.			6
19.	Госсанэпиднадзор за использованием продукции, полученной из/ или с применением генноинженерно-модифицированных организмов.			5
20.	Госсанэпиднадзор за использованием биологически активных добавок к пище (БАД).			5
21.	Госсанэпиднадзор за применением пестицидов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.			6

22.	Госсанэпиднадзор за применением пищевых и кормовых добавок в пищевой промышленности и животноводстве и содержанием их в продуктах питания.			6
23.	Госсанэпиднадзор за содержанием в пище металлов, металлосоединений и других химических примесей			6
24.	Госсанэпиднадзор за предприятиями общественного питания			6
25.	Госсанэпиднадзор за предприятиями торговли пищевыми продуктами.			6
26.	Госсанэпиднадзор за предприятиями молокоперерабатывающей промышленности			6
27.	Госсанэпиднадзор за предприятиями мясной промышленности			6
28.	Госсанэпиднадзор за предприятиями хлебопекарной промышленности			6
29.	Лабораторный контроль в работе врача по гигиене питания. Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях. Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов			5
30.	Организационные и правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания			5
Итого		52	52	80

3.6. Лабораторный практикум не предусмотрен учебным планом.

3.7. Самостоятельная работа обучающегося

3.7.1. Виды СР (АУДИТОРНАЯ РАБОТА) не предусмотрена

3.7.2. Виды СР (ВНЕАУДИТОРНАЯ РАБОТА)

№ п/п	№ семестра	Тема СР	Виды СР	Всего часов
1	2	3	4	5
1.	X	Гигиенические требования к организации рационального питания и методы определения потребности организма в пищевых веществах и энергии	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	6
2.	X	Белки, жиры и углеводы и их значение в питании населения	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
3.	X	Витамины и минеральные вещества и их значение в питании населения	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4

4.	X	Гигиенические принципы питания различных групп населения	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
5.	X	Лечебное питание и формы его организации в лечебно-профилактических учреждениях. Госсанэпиднадзор за пищевыми блоками ЛПУ	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
6.	X	Гигиенические требования к организации питания при острых и хронических заболеваниях, гигиенические требования к организации диетического питания в системе общественного питания	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
7.	X	Госсанэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания на	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами	

		предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда	сурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	
8.	X	Оценка статуса питания.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	6
ИТОГО часов в семестре:				36
9.	XI	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности молока и молочных продуктов	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	6
10.	XI	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности мяса и мясных продуктов.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	6
11.	XI	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности рыбы и рыбных продуктов, яиц и яичных продуктов.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
12.	XI	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности пищевых жиров.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
13.	XI	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества зерновых продуктов.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
14.	XI	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности кондитерских изделий.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
15.	XI	Пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества овощей и фруктов.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
16.	XI	Консервирование пищевых продуктов, пищевая и биологическая ценность, гигиеническая оценка качества и безопасности консервированных продуктов	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
ИТОГО часов в семестре:				36

17.	XII	Пищевые отравления микробной этиологии, их профилактика.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	5
18.	XII	Пищевые отравления немикробной этиологии, их профилактика.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	5
19.	XII	Госсанэпиднадзор за использованием продукции, полученной из/ или с применением генноинженерно-модифицированных организмов.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
20.	XII	Госсанэпиднадзор за использованием биологически активных добавок к пище (БАД).	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4

21.	ХП	Госсанэпиднадзор за применением пестицидов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
22.	ХП	Госсанэпиднадзор за применением пищевых и кормовых добавок в пищевой промышленности и животноводстве и содержанием их в продуктах питания.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
23.	ХП	Госсанэпиднадзор за содержанием в пище металлов, металлосоединений и других химических примесей	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
24.	ХП	Госсанэпиднадзор за предприятиями общественного питания	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
25.	ХП	Госсанэпиднадзор за предприятиями торговли пищевыми продуктами.	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами; чтение учебной литературы, текстов лекций	4
26.	ХП	Госсанэпиднадзор за предприятиями молокоперерабатывающей промышленности	работа с электронными ресурсами; оформление мультимедийных презентаций	4
27.	ХП	Госсанэпиднадзор за предприятиями мясной промышленности	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами	4
28.	ХП	Госсанэпиднадзор за предприятиями хлебопекарной промышленности	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами	4
29.	ХП	Лабораторный контроль в работе врача по гигиене питания. Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях. Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами	5
30.	ХП	Организационные и правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания	подготовка к практическим занятиям; работа с электронными ресурсами	5

ИТОГО часов в семестре:	60
--------------------------------	-----------

3.7.3. Примерная тематика контрольных вопросов

Семестр № 1.

1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Теоретические основы рационального питания. Теория сбалансированного, адекватного питания.
2. Гигиенические требования к организации рационального питания и методы определения потребности организма в пищевых веществах и энергии.
3. Белки, жиры и углеводы - основа полноценного питания.
4. Белки, жиры и углеводы и их значение в питании населения.
5. Сбалансированность витаминов в питании как одно из условий рационального питания и повышения устойчивости организма к неблагоприятным факторам внешней среды
6. Значение минеральных веществ в питании человека. Пищевые продукты - источники минеральных веществ.
7. Особенности питания человека в современных условиях. Биологически активные добавки (БАД). Классификация, особенности биологического действия. Санитарно-

гигиенический контроль за использованием БАД.

8. Методические подходы к изучению фактического питания населения и показателей пищевого статуса.
9. Оценка состояния здоровья населения в связи с характером питания и разработка мероприятий по его рационализации.

Семестр № 2.

1. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания животного и растительного происхождения, их эколого-гигиеническая и эпидемиологическая характеристика.
2. Медико-биологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Гигиеническая сертификация пищевых продуктов.
3. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества зерновых продуктов.
4. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества молока и молочных продуктов.
5. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества мяса и мясных продуктов.
6. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов, яиц и яичных продуктов.
7. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества пищевых жиров, кондитерских изделий, овощей и плодов.
8. Консервирование пищевых продуктов. Пищевая и биологическая ценность, санитарная экспертиза качества пищевых концентратов, баночных консервов, напитков.
9. Пищевые отравления, понятие, классификация. Пищевые отравления микробной природы и их профилактика.
10. Пищевые отравления немикробной и неутонченной природы и их профилактика. Порядок санитарно-эпидемиологического расследования случаев пищевых отравлений.
11. Чужеродные химические вещества в пищевых продуктах. Гигиенические принципы нормирования чужеродных химических веществ в продуктах питания.
12. Охрана продуктов питания от вредных химических веществ. Гигиенические аспекты применения пестицидов и удобрений в сельском хозяйстве
13. Добавки к пищевым продуктам и кормам как гигиеническая проблема. Санитарно-гигиенический контроль за их применением в пищевой промышленности и животноводстве.
14. Оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

15. Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.
16. Санитарно-гигиенический контроль за содержанием в пище металлов, металлосоединений и других химических примесей.
17. Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых и кормовых добавок в пищевой промышленности и животноводстве и содержанием их в продуктах питания.
18. Санитарно-гигиенический контроль за использованием биологически активных добавок к пище (БАД).

Семестр № 3.

1. Основные направления санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы.
2. Лабораторный контроль в работе врача по гигиене питания. Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях. Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов.
3. Санитарный надзор за предприятиями общественного питания и торговли пищевыми продуктами.
4. Санитарный надзор за предприятиями общественного питания и торговли пищевыми продуктами.
5. Санитарный надзор за предприятиями молокоперерабатывающей и хлебопекарной промышленности.
6. Санитарный надзор за предприятиями мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности.
7. Понятия лечебного питания и формы его организации в лечебно-профилактических учреждениях (ЛПУ). Санитарно-гигиенический контроль за пищеблоками ЛПУ.
8. Гигиенические требования к организации питания при острых и хронических заболеваниях. Гигиенические требования к организации диетического питания в системе общественного питания.
9. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания.

4. Оценочные материалы для контроля успеваемости и результатов освоения учебной дисциплины

4.1. Перечень компетенций и индикаторов достижения компетенций с указанием соотнесенных с ними запланированных результатов обучения по дисциплине. Описание критериев и шкал оценивания результатов обучения по дисциплине.

Код и формулировка компетенции: ОПК-4. Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
		2 («Не удовлетворительно»)	3 («Удовлетворительно»)	4 («Хорошо»)	5 («Отлично»)
ОПК-4.1. Владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования медицинских технологий, специализированного оборудования и медицинских изделий при решении профессиональных задач	Знать: алгоритм применения и оценки результатов использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	обучающийся не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики применения и оценки результатов использования специализированного оборудования и/или допускает грубые ошибки).	обучающийся обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные положения применения и оценки результатов использования специализированного оборудования, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем)	обучающийся обладает теоретическими знаниями (знает алгоритм применения и оценки результатов использования специализированного оборудования, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет)	обучающийся обладает системными теоретическими знаниями (знает алгоритм применения и оценки результатов использования специализированного оборудования)
	Уметь: применять и оценивать результаты использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	обучающийся не может самостоятельно продемонстрировать практические умения при применении и оценке результатов использования специализированного оборудования и выполняет их, допуская грубые ошибки.	обучающийся демонстрирует выполнение практических умений, допуская некоторые ошибки при применении и оценке результатов использования специализированного оборудования, которые может исправить при коррекции их преподавателем)	обучающийся самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений при применении и оценке результатов использования специализированного оборудования, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет)	обучающийся самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений при применении и оценке результатов использования специализированного оборудования

	ментов		вателем	которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	
	Владеть: алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	обучающийся не владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования или допускает грубые ошибки.	обучающийся владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	обучающийся владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования, допуская некоторые неточности (мажорные), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	обучающийся уверенно владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования

Код и формулировка компетенции: ПК-1. Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), профессиональных заболеваний, к осуществлению противоэпидемической защиты населения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
		2 («Не удовлетворительно»)	3 («Удовлетворительно»)	4 («Хорошо»)	5 («Отлично»)
ПК-1.1. Знает основы организации профилактических и противоэпидемических мероприятий в том числе программ иммунопрофилактики, способы оценки их эффективности.	Знать меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности.	обучающийся не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности и/или допускает грубые ошибки)	обучающийся обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем)	обучающийся обладает теоретическими знаниями (знает меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности, допуская некоторые неточности (мажорные), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет)	обучающийся обладает системными теоретическими знаниями (знает меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности)

ПК-1.2. Умеет разрабатывать и внедрять планы профилактических и противоэпидемических мероприятий, в том числе программ иммунопрофилактики.	Уметь разрабатывать и внедрять профилактические мероприятия, направленные на снижение алиментарно-зависимой патологии	обучающийся не может разрабатывать планы профилактических и противо-эпидемических мероприятий или делает это, допуская грубые ошибки.	обучающийся проводит разрабатывает планы профилактических и противо-эпидемических мероприятий, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	обучающийся разрабатывает планы профилактических и противо-эпидемических мероприятий, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	обучающийся самостоятельно разрабатывает планы профилактических и противо-эпидемических мероприятий
ПК-1.3. Владеет алгоритмом принятия управленческих решений для проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий.	Владеть алгоритмом внедрения процедуры ХАССП на пищевых предприятиях, предприятиях общественного питания в целях обеспечения качества пищевой продукции как важнейшей составляющей укрепления здоровья населения	обучающийся не владеет алгоритмом внедрения процедуры ХАССП в целях обеспечения качества пищевой продукции, или допускает грубые ошибки.	обучающийся владеет алгоритмом внедрения процедуры ХАССП в целях обеспечения качества пищевой продукции, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	обучающийся владеет алгоритмом внедрения процедуры ХАССП в целях обеспечения качества пищевой продукции, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	обучающийся уверенно владеет алгоритмом внедрения процедуры ХАССП в целях обеспечения качества пищевой продукции

Код и формулировка компетенции: ПК-12. Способность и готовность к изучению и гигиенической оценке состояния питания населения, к участию в разработке программ по оптимизации питания различных групп населения, к оценке качества и безопасности пищевой продукции и условий ее производства и оборота

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения			
		2 («Не удовлетворительно»)	3 («Удовлетворительно»)	4 («Хорошо»)	5 («Отлично»)
ПК-10.1. Знает основы коммунальной гигиены, гигиены питания, гигиены труда, гигиены детей и подростков, радиационной гигиены	Знать методы оценки фактического питания населения, в том числе нутриентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов, оценки пищевого статуса	обучающийся не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методы оценки фактического питания, оценки пищевого статуса и/или допускает	обучающийся обладает удовлетворительными теоретическими знаниями (знает основные методы оценки фактического питания, оценки пищевого статуса, допуская некото-	обучающийся обладает теоретическими знаниями (знает методику оценки фактического питания, оценки пищевого статуса, допуская некоторые неточности	обучающийся обладает системными теоретическими знаниями (знает методику оценки фактического питания, оценки пи-

		грубые ошибки).	рые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем)	(малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет)	
ПК-10.2. Умеет проводить комплекс санитарно-гигиенических и медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижение неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения	Уметь составлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	обучающийся не может оформить гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разработать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний или выполняет, допуская грубые ошибки.	обучающийся оформляет гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывает рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	обучающийся самостоятельно проводит оформление гигиенического заключения по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывает рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	обучающийся самостоятельно оформляет гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывает рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний
ПК-10.3. Владеет методами оценки факторов среды обитания человека	Владеть алгоритмами гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, методикой оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил с использованием проверочных листов	обучающийся не владеет алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции	обучающийся владеет алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	обучающийся владеет алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, допуская некоторые неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	обучающийся уверенно владеет алгоритмом гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции
	ПК-12.4. Владеет алгоритмом оценки соответствия пищевых объектов требова-	обучающийся не владеет оценки соответствия пищевых объек-	обучающийся владеет алгоритмом оценки соответствия пищевых	обучающийся владеет алгоритмом оценки соответствия пищевых	обучающийся уверенно владеет алгоритмом оценки соответствия

	ниям санитарных норм и правил	тов требованиям санитарных норм и правил	объектов требованиям санитарных норм и правил, допуская некоторые ошибки, которые может исправить при коррекции их преподавателем	объектов требованиям санитарных норм и правил, допуская неточности (малосущественные ошибки), которые самостоятельно обнаруживает и быстро исправляет	пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил
--	-------------------------------	--	---	---	---

4.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценивания результатов обучения по учебной дисциплине, соотнесенных с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Оценочные средства
ОПК-4.1. Владеет алгоритмом применения и оценки результатов использования медицинских технологий, специализированного оборудования и медицинских изделий при решении профессиональных задач	Знать алгоритм применения и оценки результатов использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
	Уметь применять и оценивать результаты использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
	Владеть алгоритмом применения и оценки результатов использования специализированного оборудования при осуществлении государственного контроля (надзора) за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, оценке соответствия продукции требованиям технических регламентов	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
ПК-1.1. Знает основы организации профилактических и противоэпидемических мероприятий в том числе программ иммунопрофилактики, способы оценки их эффективности.	Знать меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, в том числе пищевых отравлений, способы оценки их эффективности.	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
ПК-1.2. Умеет разрабатывать и внедрять планы профилактических и противоэпидемических мероприятий, в том числе программ иммунопрофилактики.	Уметь разрабатывать и внедрять профилактические мероприятия, направленные на снижение алиментарно-зависимой патологии	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
ПК-1.3. Владеет алгоритмом принятия управленческих решений для проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий.	Владеть алгоритмом внедрения процедуры ХАССП на пищевых предприятиях, предприятиях общественного питания в целях обеспечения качества пищевой продукции как важнейшей составляющей укрепления здоровья населения	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
ПК-10.1. Знает основы коммунальной гигиены, гигиены питания, гиги-	Знать методы оценки фактического питания населения, в том числе нут-	Тестовые задания Ситуационные задачи

ены труда, гигиены детей и подростков, радиационной гигиены	риентного состава и энергетической ценности пищевых продуктов и рационов, оценки пищевого статуса	Контрольные вопросы
ПК-10.2. Умеет проводить комплекс санитарно-гигиенических и медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижение неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения	Уметь составлять гигиеническое заключение по результатам оценки состояния питания различных групп населения, разрабатывать рекомендации с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы
ПК-10.3. Владеет методами оценки факторов среды обитания человека	Владеть алгоритмами гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции, методикой оценки соответствия пищевых объектов требованиям санитарных норм и правил с использованием проверочных листов	Тестовые задания Ситуационные задачи Контрольные вопросы

5. Учебно-методическое обеспечение учебной дисциплины

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

	Основная литература	
1.	Актуальные вопросы гигиены питания населения в 2 ч. Ч. 1 : учебное пособие / И. Г. Зорина, Н. И. Макаров, В. Д. Соколов, Е. А. Сергеева. - Челябинск : ЮУГМУ, 2021. - 170 с. - Текст : электронный // ЭБС "Букап" : [сайт]. - URL : https://www.books-up.ru/ru/book/aktualnye-voprosy-gigieny-pitaniya-naseleniya-v-2-ch-ch-1-12462506/	Неограниченный доступ
2.	Актуальные вопросы гигиены питания населения в 2 ч. Ч. 2 : учебное пособие / И. Г. Зорина, Н. И. Макаров, В. Д. Соколов, Е. А. Сергеева. - Челябинск : ЮУГМУ, 2021. - 202 с. - Текст : электронный // ЭБС "Букап" : [сайт]. - URL : https://www.books-up.ru/ru/book/aktualnye-voprosy-gigieny-pitaniya-naseleniya-v-2-ch-ch-2-12462829/	Неограниченный доступ
3.	Королев, А. А. Гигиена питания : учебник для студентов, обучающихся по спец. 040300 "Медико-профилактическое дело" / А. А. Королев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2007. - 528 с.	97
	Дополнительная литература	
1.	Гудина М. В. Гигиена питания : справочные материалы / М. В. Гудина. - Томск : Издательство СибГМУ, 2015. - 116 с. - ISBN 9685005000320. - Текст : электронный // ЭБС "Букап" : [сайт]. - URL : https://www.books-up.ru/ru/book/gigiena-pitaniya-4988045/	Неограниченный доступ
2.	Альбом порций продуктов и блюд школьного питания [Текст] : учеб. пособие / Т. Р. Зилькарнаев [и др.] ; ГБОУ ВПО "Баш. гос. мед. ун-т МЗ РФ". - Уфа, 2012. - 109 с.	100
3.	Альбом порций продуктов и блюд школьного питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. Р. Зилькарнаев [и др.] ; ГБОУ ВПО "Баш. гос. мед. ун-т МЗ РФ". - Электрон. текстовые дан. - Уфа, 2012. - Текст : электронный // БД «Электронная учебная библиотека». – URL: http://library.bashgmu.ru/elibdoc/elib425.pdf	Неограниченный доступ
4.	Калинина Н. И. Сборник учебных пособий по гигиене питания Ч. 2 / Н. И. Калинина. - Екатеринбург : УГМУ, 2017. - 216 с. - ISBN 9785898958428. - Текст : электронный // ЭБС "Букап" : [сайт]. -	Неограниченный доступ

	URL : https://www.books-up.ru/ru/book/sbornik-uchebnyh-posobij-po-gigiene-pitaniya-ch-2-14969145/	
5.	Королев, Алексей Анатольевич. Гигиена питания : руководство для врачей / А. А. Королев. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-МЕДИА, 2021. - 572, [4] с.	5
6.	Королев, А. А. Гигиена питания [Текст] : руководство к практическим занятиям : [учебное пособие рек. по спец. 32.05.01 "Медико-профилактическое дело"] / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. - Москва : ГЭОТАР-МЕДИА, 2019. - 263 с.	25
7.	Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / Королев А. А. , Никитенко Е. И. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2018. - 272 с. - ISBN 978-5-9704-4872-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970448724.html	Неограниченный доступ
8.	Гигиена питания [Электронный ресурс] : руководство к практическим занятиям / Баш. гос. мед. ун-т ; сост. Т. Р. Зулькарнаев [и др.]. - Электрон. текстовые дан. - Уфа, 2010. - Текст: электронный // БД «Электронная учебная библиотека». – URL: http://library.bashgmu.ru/elibdoc/elib222.doc	Неограниченный доступ
9.	Методы изучения фактического питания и оценки пищевого статуса [Текст] : руководство к самостоятельной работе / ГОУ ВПО БГМУ ; сост. Т. Р. Зулькарнаев [и др.]. - Уфа, 2010. - 96 с.	50
10.	Методы изучения фактического питания и оценки пищевого статуса [Электронный ресурс] : руководство к самостоятельной работе / ГОУ ВПО БГМУ ; сост. Т. Р. Зулькарнаев [и др.] ; сопр. А. И. Салимгареева. - Электрон. текстовые дан. - Уфа, 2010. - Текст: электронный // БД «Электронная учебная библиотека». – URL: http://library.bashgmu.ru/elibdoc/elib269.doc	Неограниченный доступ
11.	Тутельян, В. А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания [Текст] : справочник / В. А. Тутельян. - М. : ДеЛи плюс, 2012. - 283 с.	20

5.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения учебной дисциплины

1. <https://www.medicinform.net/> (Медицинская информационная сеть)
2. <https://www.studentlibrary.ru/> (Консультант студента)

6. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по учебной дисциплине (модуля)

6.1. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по учебной дисциплине (модуля)

Малый лекционный зал:

(Учебная аудитория для проведения учебных занятий лекционного, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, практических и лабораторных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, подтверждающая наличие материально-технического обеспечения с перечнем основного оборудования)

Оборудование

Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский-1шт., стул учительский -1шт.,

Стул с пюпитром - 78 шт

Доска - 1 шт

Проектор - 1 шт

Экран - 1 шт

Ноутбук - 1 шт

Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования
оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной Института

6.2. Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы

1. <http://www.pubmedcentral.nih.gov> - U.S. National Institutes of Health (NIH). Свободный цифровой архив журнальных публикаций по результатам биомедицинских научных исследований.
2. <http://medbiol.ru> - Сайт для образовательных и научных целей.
3. <https://www.merlot.org/merlot/index.htm> - MERLOT - Multimedia Educational Resource for Learning and Online Teaching.
4. www.elibrary.ru - национальная библиографическая база данных научного цитирования (профессиональная база данных)
5. www.scopus.com - крупнейшая в мире единая реферативная база данных (профессиональная база данных)
6. www.pubmed.com - англоязычная текстовая база данных медицинских и биологических публикаций (профессиональная база данных).