

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Стегний Кирилл Владимирович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 05.10.2026 18:09:04
Уникальный программный ключ:
d59234ba928aea5c04c54eb9013e3672200bb2ae

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тихоокеанский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

«УТВЕРЖДАЮ»
Первый проректор
Е.Р. Двойникова/
«23» июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.42 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ
(наименование дисциплины)

Специальность	32.05.01 Медико-профилактическое дело
Уровень подготовки	Специалитет
Направленность подготовки	02 Здравоохранение (в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, профилактической медицины)
Форма обучения	очная (очная, очно-заочная)
Срок освоения ООП	6 лет (нормативный срок обучения)
Институт	профилактической медицины

При разработке рабочей программы дисциплины **Б1.О.42 Гигиена питания** в основу положены:

1) ФГОС ВО по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ «15» июня 2017 г. № 552 зарегистрирован в Минюсте России 05.07.2017 N 47305

2) Учебный план по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело, направленности 02 Здравоохранение (в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, профилактической медицины), утвержденный ученым советом ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России «27 » марта 2026 г., Протокол № 1-7/25-26.

Рабочая программа дисциплины разработана авторским коллективом кафедры гигиены ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России под руководством директора института профилактической медицины, доктора медицинских наук, профессора Транковской Л.В.

Разработчик:

<u>Канд.мед.наук, доцент</u> (занимаемая должность)	<u></u> (ученая степень, ученое звание)	<u>Саенко А.Г.</u> (Ф.И.О.)
<u>Ассистент</u> (занимаемая должность)	<u></u> (ученая степень, ученое звание)	<u>Царковскис Е.А.</u> (Ф.И.О.)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Цель и задачи освоения дисциплины Б1.О.42 Гигиена питания

Целью освоения дисциплины **Б1.О.42. Гигиена питания** является овладение студентами знаниями, умениями и принципами профилактической деятельности как важного компонента обеспечения способности и готовности осуществлять предписанные ФГОС ВО основные виды профессиональной деятельности.

Задачи освоения дисциплины **Б1.О.42 Гигиена питания** являются:

- обеспечение способности специалиста по формированию мотивированного отношения взрослого населения и подростков к сохранению и укреплению своего здоровья и здоровья окружающих, к выполнению рекомендаций, направленных на повышение двигательной активности, к распределению пациентов на группы здоровья для занятий физической культурой и спортом с учетом их состояния здоровья, к привлечению прикрепленного контингента к активным занятиям физической культурой и спортом,
- обеспечение способности специалиста к проведению профилактических и противоэпидемических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний,
- обеспечение способности специалиста к изучению и оценке факторов и условий среды обитания человека и выявлению связи с ними распространения заболеваний,
- обеспечение способности специалиста к обобщению и анализу содержания информационных источников, отражающих санитарно-эпидемиологическую ситуацию на определенной территории,
- обеспечение способности специалиста к использованию в лечебной деятельности природных факторов среды обитания, в том числе климатических.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.42 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина **Б1.О.42 Гигиена питания** относится к базовой части основной образовательной программы по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело и изучается в 7,8,9,А семестрах.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

3.1. Освоение дисциплин **Б1.О.42 Гигиена питания** направлено на формирование у обучающихся компетенций. Дисциплина **Б1.О.42 Гигиена питания** обеспечивает формирование у обучающихся компетенций в зависимости от типов задач профессиональной деятельности.

Код компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Универсальные компетенции		
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК. УК-1 ₁ - осуществляет поиск и интерпретирует профессиональные проблемные ситуации ИДК. УК-1 ₂ - определяет, в том числе, с применением современных цифровых инструментов, источники информации для критического анализа профессиональных проблемных ситуаций ИДК. УК-1 ₃ - разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов

Код компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции
Общепрофессиональные компетенции		
Этические и правовые основы профессиональной деятельности	ОПК-1. Способен реализовывать моральные и правовые нормы, этические и деонтологические принципы в профессиональной деятельности	ИДК. ОПК-1 ₁ - использует этические нормы и деонтологические принципы при решении задач профессиональной деятельности ИДК. ОПК-1 ₂ - имеет представление о моральных и правовых нормах в профессиональной и социальной сферах ИДК. ОПК-1 ₃ - использует моральные и правовые нормы при решении задач профессиональной деятельности
Естественнонаучные методы познания	ОПК-3. Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов	ИДК.ОПК-3 ₁ - владеет алгоритмом основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных методов при решении профессиональных задач ИДК.ОПК-3 ₂ - умеет интерпретировать результаты физико-химических, математических и иных естественнонаучных методов при решении профессиональных задач
Этиология и патогенез	ОПК-5. Способен оценивать морфофункциональные, физиологические состояния и патологические процессы в организме человека для решения профессиональных задач	ИДК. ОПК-5 ₁ - определяет и оценивает физиологические состояния и патологические процессы организма человека ИДК. ОПК-5 ₂ - владеет алгоритмом клинико-лабораторной и функциональной диагностики при решении профессиональных задач ИДК. ОПК-5 ₃ - оценивает результаты клинико-лабораторной и функциональной диагностики при решении профессиональных задач
Биостатистика в гигиенической диагностике	ОПК-7. Способен 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	ИДК. ОПК-7 ₁ - оценивает, в том числе, с применением современных цифровых инструментов (пакета прикладных программ Statistica, Excel, информационно-коммуникационных сетей) характеристики состояния здоровья населения и факторов среды обитания и анализирует состояние здоровья населения и факторы среды обитания ИДК. ОПК-7 ₂ - обосновывает методы статистического анализа в зависимости от поставленной профессиональной задачи ИДК. ОПК-7 ₃ - владеет навыками статистических расчетов и анализа, в

		том числе, с применением современных цифровых инструментов, уровня, динамики, структуры показателей, характеризующих состояние здоровья населения и факторы среды обитания населения, прогноза изменения этих показателей
Управление рисками здоровью населения	ОПК-8. Способен определять приоритетные проблемы и риски здоровью населения, разрабатывать, обосновывать медико-профилактические мероприятия и принимать управленческие решения, направленные на сохранение популяционного здоровья	ИДК. ОПК-8 ₁ - осуществляет ранжирование факторов среды обитания с точки зрения их медико-социальной значимости для здоровья населения, выделять объекты риска и группы риска, выбирать и обосновывать оптимальные меры для минимизации и устранения риска здоровью
Донозологическая диагностика	ОПК-9. Способен проводить донозологическую диагностику заболеваний для разработки профилактических мероприятий с целью повышения уровня здоровья и предотвращения заболеваний	ИДК. ОПК-9 ₁ - оперирует современными методами и понятиями современной донозологической диагностики и персонифицированной медицины при решении профессиональных задач
Профессиональные компетенции		
Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека	ПК-1 Способность и готовность к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижения заболеваемости различных контингентов населения, с применением современных цифровых инструментов	ИДК. ПК-11- Проводит, в том числе, с применением современных цифровых инструментов, сбор информации от государственных органов (сайт Федеральной службы государственной статистики, иные официальные сайты министерств и ведомств), работодателей, работников (Google, Trello, WhatsApp, Zoom), осуществляет анализ условий труда, состояния здоровья работающего населения (ППП «Statistica», Excel). ИДК. ПК-12- Разрабатывает с применением современных цифровых инструментов (Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/about/sps , Официальный интернет-портал правовой информации http://pravo.gov.ru/) проект комплексных медико-профилактических мероприятий для работающего населения и оценивает их полноту и достаточность
	ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований,	ИДК. ПК-3 ₂ - Выполняет оценку и интерпретацию результатов испытаний, измерений, исследований факторов

	обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок, с применением современных цифровых инструментов	среды обитания, в том числе с использованием современных цифровых инструментов (Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/about/sps , Официальный интернет-портал правовой информации http://pravo.gov.ru/ , Справочная правовая система (СПС) Гарант http://www.garant.ru/) ИДК. ПК-3з- Выполняет оформление экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологического обследования предприятия.
Деятельность по проведению гигиенических, эпидемиологических, клинических и лабораторных исследований с целью планирования профилактических и лечебных мероприятий	ПК-7 Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.	ИДК.ПК-7 ₁ - Осуществляет оценку фактического питания населения ИДК.ПК-7 ₂ -Проводит оценку нутриентного состава продуктов питания, калорийности рациона, пищевого статуса ИДК.ПК-7 ₃ - Проводит отбор проб для проведения исследований образцов пищевой продукции и оценивает показатели качества и безопасности пищевой продукции
	ПК-18. Способность и готовность к участию в оказании государственных услуг	ИДК.ПК-14 ₁ Оформление санитарно-эпидемиологических заключений ИДК.ПК-14 ₂ Осуществление лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность ИДК.ПК-14 ₃ Осуществление государственной регистрации потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции ИДК.ПК-14 ₄ Осуществление приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности

3.2. Виды профессиональной деятельности, на основе формируемых при реализации дисциплины **Б1.О.42 Гигиена питания** компетенций:

Тип задач профессиональной деятельности:

- профилактический
- диагностический
- организационно-управленческий
- научно-исследовательский

Виды задач профессиональной деятельности:

- Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека;
- Деятельность по проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- Деятельность по проведению гигиенических, эпидемиологических, клинических и лабораторных исследований с целью планирования профилактических и лечебных мероприятий;
- Деятельность по осуществлению федерального государственного контроля (надзора) и предоставлению государственных услуг;
- Проведение научных исследований в области обеспечения безопасности среды обитания для здоровья человека, и проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

3.3. Планируемые результаты обучения по дисциплине выражаются в знаниях, умениях, навыках и (или) опыте деятельности, характеризуют этапы формирования компетенций и обеспечивают достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы. Результаты обучения по дисциплине соотнесены с индикаторами достижения компетенций.

4. ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.42 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		№ 7	№ 8	№ 9	№ А
		часов	часов	часов	часов
1	2	3	4	5	6
Аудиторные занятия (всего), в том числе:	432	72	108	108	144
Лекции (Л)	68	14	18	18	18
Практические занятия (ПЗ)	198	36	54	54	54
в т.ч. контактная работа	266	50	72	72	72
Электронный образовательный ресурс (ЭОР): в т.ч. лекции дистанционно в асинхронном формате					
Самостоятельная работа обучающегося (СР), в том числе:	130	22	36	36	36
Электронный образовательный ресурс (ЭОР)					
Подготовка к занятиям (ПЗ)					
Подготовка к текущему контролю (ПТК)					
Подготовка к промежуточной аттестации (ППА)					
Промежуточная аттестация					36
	зачет		3		

Вид промежуточной аттестации	(3)					
	экзамен (Э)					Э
ИТОГО: Общая трудоемкость	час.	432				
	ЗЕТ	12				

4.2. Содержание дисциплины

4.2.1. Темы лекций и количество часов по семестрам изучения дисциплины **Б1.О.42 Гигиена питания**

№	Темы лекций дисциплины	Часы
1	2	3
7 семестр		
1.	Гигиена питания, как наука. Цель, задачи, предмет, методы гигиены питания. Законодательные основы гигиены питания. Современные методические подходы к организации деятельности врача по гигиене питания	2
2.	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов животного и растительного происхождения	2
3.	Основные пищевые вещества, их характеристика, нормирование в питании различных групп населения	2
4.	Теоретические основы рационального питания. Современные теории питания населения	2
5.	Гигиенические основы физиологии и биохимии питания	2
6.	Обмен веществ и энергии, основной обмен, методы оценки	2
7.	Алиментарно-зависимые заболевания	2
	Итого часов в семестре	14
8 семестр		
1.	Заболевания связанные с инфекционными агентами и паразитами передающимися с пищей	2
2.	Понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления микробного происхождения	2
3.	Микотоксикозы	2
4.	Пищевые отравления немикробного происхождения	2
5.	Контаминация пищевых продуктов ядохимикатами, агрохимикатами	4
6.	Контаминация пищевых продуктов полициклическими углеводородами (ПАУ), полихлорированными бифенилами (ПХБ), тяжелыми металлами и др.	4
7.	Расследование пищевых отравлений	2
	Итого часов в семестре	18
9 семестр		
1.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями по обороту пищевых продуктов	2
2.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания	2

3.	Государственное регулирование в области качества и безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов. Система ХАССП.	2
4.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности (молокоперерабатывающими и мясоперерабатывающими)	4
5.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности (рыбокомбинаты и хлебозаводы)	4
6.	Санитарно-эпидемиологический надзор за новыми пищевыми продуктами, инвентарем, оборудованием и материалами контактирующими с пищевыми продуктами	4
	Итого часов в семестре	18
Семестр А		
1.	Основные методы изучения и оценки питания.	2
2.	Оценка состояния питания различных групп населения	4
3.	Основные принципы лечебного питания. Организация лечебного питания в лечебно-профилактических организациях.	4
4.	Санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми блоками лечебно-профилактических организаций	2
5	Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания. Санитарно-эпидемиологический надзор за лечебно-профилактическим питанием на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда	6
	Итого часов в семестре	18
	Всего	68

4.2.2. Темы практических занятий и количество часов по семестрам изучения дисциплины **Б1.О.42 Гигиена питания**

№	Темы практических занятий	Часы
1	2	3
7 семестр		
1	Гигиеническая оценка пищевой, биологической ценности и биологической эффективности пищевых продуктов растительного и животного происхождения. Методика оценки.	12
2	Гигиеническая оценка качества и безопасности пищевых продуктов	6
3	Рациональное питание. Виды питания.	12
4	Питание здорового и больного человека. Методы изучения питания различных групп населения	12
	Итого часов в семестре	36
8 семестр		
1	Заболевания, связанные с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей. Понятие об алиментарных заболеваниях.,	12

2	Разбор пищевых отравлений микробного происхождения	6
3	Разбор случаев пищевых отравлений немикробной природы. Отравления ядовитыми грибами, ядовитыми растениями, орехами и другими пищевыми продуктами	12
4	Расследование пищевых отравлений. Методика расследования, отчет о расследовании случаев пищевых отравлений. Профилактика.	12
5	Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий контактирующих с пищевыми продуктами и сырьем	12
	Итого часов в семестре	54
9 семестр		
1	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями по обороту пищевых продуктов	6
2	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания	6
3	Государственное регулирование в области качества и безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов. Система ХАССП	6
4	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности (молокоперерабатывающими и мясоперерабатывающими) комплексное обследование	6
5	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности (рыбокомбинат и хлебозавод)	6
6	Санитарно-эпидемиологический надзор за новыми пищевыми продуктами, инвентарем, оборудованием и материалами контактирующими с пищевыми продуктами	6
7	Организация госсанэпиднадзора за проектированием, реконструкцией и строительством объектов пищевой промышленности, общественного питания и торговли.	18
	Итого часов в семестре	54
Семестр А		
1.	Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания а предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда.	12
2.	Санитарно-эпидемиологическое обследование предприятий использующих лечебно-профилактическое питания	12
3.	Организация лечебного питания в лечебно-профилактических организациях. Санитарно-эпидемиологическое обследование пищеблока ЛПО.	12
	Итого часов в семестре	54

4.2.3. Самостоятельная работа обучающегося

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины Б1.О.42 Гигиена питания	Виды СР	Всего часов
1	3	4	5
7семестр			
1	Гигиеническая оценка пищевой, биологической ценности и биологической эффективности пищевых	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы,	6

	продуктов растительного и животного происхождения. Методика оценки.	подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	
2	Гигиеническая оценка качества и безопасности пищевых продуктов	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	6
3	Рациональное питание. Виды питания.	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	5
4	Питание здорового и больного человека.	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	5
Итого часов в семестре			22
8 семестр			
1	Заболевания связанные с инфекционными агентами и паразитами передающимися с пищей	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	12
2	Разбор пищевых отравлений микробного происхождения	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	6
3	Разбор случаев пищевых отравлений немикробной природы. Отравления ядовитыми грибами, ядовитыми растениями, орехами и другими пищевыми продуктами	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	6
4	Расследование пищевых отравлений. Методика расследования, отчет о расследовании случаев пищевых отравлений. Профилактика.	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы,	6

		подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	
5	Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий контактирующих с пищевыми продуктами и сырьем	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	6
Итого часов в семестре			36
9 семестр			
1	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями по обороту пищевых продуктов	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	3
2	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	3
3	Государственное регулирование в области качества и безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов. Система ХАССП	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	6
4	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности (молокоперерабатывающими и мясоперерабатывающими) комплексное обследование	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	6
5	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности (рыбокомбинат и хлебозавод)	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	6
6	Санитарно-эпидемиологический надзор за новыми пищевыми продуктами, инвентарем, оборудованием и материалами контактирующими с пищевыми продуктами	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю,	6

		подготовка к промежуточной аттестации	
7	Организация госсанэпиднадзора за проектированием, реконструкцией и строительством объектов пищевой промышленности, общественного питания и торговли.	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	6
	Итого часов в семестре		36
	Семестр А		
	Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда.	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	12
	Санитарно-эпидемиологическое обследование предприятий использующих лечебно-профилактическое питание	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	12
	Организация лечебного питания в лечебно-профилактических организациях. Санитарно-эпидемиологическое обследование пищеблока ЛПО.	Письменный отчет по самоподготовке, демонстрация практических умений и навыков, решение ситуационных задач, кейсов, видеоматериалы, подготовка к текущему контролю, подготовка к промежуточной аттестации	12
	Итого часов в семестре		36

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О.42 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины Б1.О.42 Гигиена питания

Основная литература

п/№	Наименование, тип ресурса	Автор(ы) /редактор	Выходные данные, электронный адрес	Кол-во экз. (доступов) в БИЦ
1	2	3	4	5
1	Гигиена питания: учебник [Электронный ресурс]	А. О. Карелин, Г. А. Александрова.	М : Издательство Юрайт, 2025. - 122 с. URL: http://www.urait.ru	Неогр.д.
2.	Гигиена питания как основа санитарно-эпидемиологического благополучия населения : учеб. пособие для вузов	И. Г. Зорина, В. Д. Соколов, В. В. Макарова	2-е изд., стер. - Санкт- Петербург : Лань, 2026. - 308 с. URL: https://e.lanbook.com	Неогр. д

	[Электронный ресурс]			
3.	Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учеб. пособие [Электронный ресурс]	А. А. Королев, Е. И. Никитенко.	2-е изд., перераб. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 248 с. URL: http://www.studentlibrary.ru/	Неогр. д

5.2. Дополнительная литература

п/№	Наименование, тип ресурса	Автор(ы) /редактор	Выходные данные, электронный адрес	Кол-во экз. (доступов) в БИЦ
1	2	3	4	5
1	Методология изучения питания различных групп населения (кейс-задания) в 2 ч. учеб. пособие [Электронный ресурс]	Л. В. Транковская, Г. А. Тарасенко, Е. В. Семанов и др.	Владивосток : Медицина ДВ, 2020. Ч.1- 160 с. Ч.2- 156 с. URL : https://www.books-up.ru	Неогр.д.
2	Средства измерения и отбора проб в санитарно-гигиенических лабораторных исследованиях : учеб. пособие: [в 2 ч.]	Л. В. Транковская, Г. А. Тарасенко, Е. В. Семанов [и др.]	Тихоокеанский гос. мед. ун-т. - Владивосток : Медицина ДВ. Ч. 1. - 2021. - 142, [2] с. Ч. 2. - 2021. - 126, [2] с	Неогр.д.
3	Организация и регламентация лечебного и лечебно-профилактического питания : учеб. пособие /	Петров В. А.	Тихоокеан. гос. мед. ун-т. - Владивосток : Медицина ДВ, 2017. - 292 с.	65

Интернет-ресурсы

1. ЭБС «Консультант студента» <http://studmedlib.ru/>
2. ЭБС «Университетская библиотека online» <http://www.biblioclub.ru/>
3. ЭБС «Юрайт» <https://urait.ru/>
4. ЭБС «BookUp» <https://www.books-up.ru/>
5. Собственные ресурсы БИЦ ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России ТГМУ <https://tgmu.ru/university/bibliotechno-informacionnyj-centr/resursy-bic/sobstvennye/>

Интернет-ресурсы и инструкции по их использованию размещены на странице Библиотечно-информационного центра [Библиотечно-информационный центр — ТГМУ \(tgmu.ru\)](http://tgmu.ru)



5.2. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины Б1.О.42 Гигиена питания

Информация о материально-техническом обеспечении дисциплины размещена на странице официального сайта университета [Материально-техническое обеспечение и оснащённость образовательного процесса. Тихоокеанский государственный медицинский университет Министерства здравоохранения Российской Федерации \(tgmu.ru\)](http://tgmu.ru)



Материально-техническое обеспечение включает в себя аудитории, оборудованные мультимедийными средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации. Отдел СТТ по отработке практических навыков по МПД обеспечен средствами измерения и отбора проб в санитарно-гигиенических лабораторных исследованиях.

5.3. Перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине Б1.О.42 Гигиена питания, информационно-справочных систем, лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

1. PolycomTelepresence M100 Desktop Conferencing Application (ВКС)
2. SunRav Software tTester
3. 7-PDF Split & Merge
4. ABBYYFineReader
5. Kaspersky Endpoint Security
6. Система онлайн-тестирования INDIGO
7. Microsoft Windows 7
8. Microsoft Office Pro Plus 2013
9. 1С:Университет
10. Гарант
11. MOODLE(модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда)

6. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

6.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины.

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) на основании письменного заявления дисциплина **Б1.О.42 Гигиена питания** реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

6.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины **Б1.О.42 Гигиена питания** на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей обучающимся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

6.3. Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России.

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России по вопросам реализации дисциплины **Б1.О.42 Гигиена питания** доводятся до сведения обучающихся с ОВЗ в доступной для них форме.

6.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине **Б1.О.42 Гигиена питания** для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.

7. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Состав научно-педагогических работников, обеспечивающих осуществление образовательного процесса по дисциплине **Б1.О.42 Гигиена питания** соответствует требованиям ФГОС ВО по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело и размещен на сайте образовательной организации.



8. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.0.42 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Вид воспитательной работы	Формы и направления воспитательной работы	Критерии оценки
Помощь в развитии личности	Открытые Дисциплина Б1.О.42 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ Диспуты, мастер-классы, олимпиады, профессиональные мероприятия (волонтеры, организаторы, администраторы). Мероприятия по профилактике правонарушений, экстремизма, девиантного поведения. Участие в волонтерских акциях. Участие в мероприятиях по пропаганде здорового образа жизни. Участие в предметных и межпредметных олимпиадах, практических конкурсах, научно-практических конференциях и симпозиумах. Беседы и проблемные диспуты по вопросам этики и деонтологии при взаимодействии с разными категориями участников профессиональной деятельности.	Портфолио
	Скрытые Дисциплина Б1.О.42. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ Создание атмосферы, инфраструктуры.	

	Формирование культуры ведения здорового образа жизни, развитие способности к сохранению и укреплению здоровья. Формирование мотивации к профессиональной, научно-исследовательской, организационно-управленческой и другим видам профессиональной деятельности. Создание доброжелательной и уважительной атмосферы с высоким уровнем коммуникабельности при реализации дисциплины.	
Гражданские ценности	Открытые Дисциплина Б1.О.42 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ Проведение мероприятий, способствующих воспитанию гражданско-правовой культуры (круглые столы, диспуты, беседы). Актуальные короткие диспуты при наличии особенных событий.	Портфолио
	Скрытые Дисциплина Б1.О.42. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ Акцентирование внимания на общегражданских ценностных ориентациях и правовой культуре. Осознанная гражданская позиция при осуществлении профессиональной деятельности. Развитие социально – значимых качеств личности и самостоятельного опыта общественной деятельности.	
Социальные ценности	Открытые Дисциплина Б1.О.42. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ Освещение вопросов, посвященных организации здорового образа жизни на основе здоровье-сберегающих технологий. Участие в волонтерских акциях. Освещение вопросов экологической направленности, экологические проблемы как фактор, влияющий на здоровье населения и отдельные популяционные риски	Портфолио
	Скрытые Дисциплина Б1. О.42. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ Осознание принадлежности к профессиональному медицинскому (фармацевтическому) сообществу, признание особенностей корпоративной этики. Идентификация в социальной структуре при получении образования и осуществлении профессиональной деятельности. Развитие экологического сознания и устойчивого экологического поведения.	