

федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Волгоградский государственный
медицинский университет»
Министерства здравоохранения
Российской Федерации



Методические рекомендации по освоению дисциплины
«Гигиена питания»

Основная профессиональная образовательная программа подготовки кадров высшей квалификации в ординатуре по специальности: 32.08.01 Гигиена детей и подростков

Квалификация (степень) выпускника: **врач по гигиене детей и подростков**

Кафедра общественного здоровья и здравоохранения Института непрерывного медицинского и фармацевтического образования ВолгГМУ.

Форма обучения – очная

Всего: 3 (з.е.) 108 часов

Для обучающихся 2023, 2024 годов поступления (актуализированная редакция)

Волгоград, 2024

Методические рекомендации согласованы с библиотекой

Заведующая библиотекой _____

В.В.Долгова

Методические рекомендации рассмотрены учебно-методической комиссией
Института НМФО ФГБОУ ВО ВолГМУ Минздрава России

протокол № 12 от «27» 06 2024 г.

Председатель УМК

М. М. Королева

Начальник отдела учебно-методического сопровождения и производственной
практики _____

М. Л. Наumenко

Методические рекомендации в составе учебно-методического комплекса
дисциплины утверждены в качестве компонента ОПОП в составе комплекта
документов ОПОП на заседании Ученого Совета Института НМФО ФГБОУ
ВО ВолГМУ Минздрава России

протокол № 18 от «27» 06 2024 г.

Секретарь Ученого совета _____

М. В. Кабытова

1. Цель и задачи дисциплины «Гигиена питания»

Цель - подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Гигиена детей и подростков", владеющего знаниями и умениями по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, в первую очередь детского, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.

Задачи освоения дисциплины:

формирование в производственно-технологической деятельности профессиональных навыков:

- осуществления контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия детей и подростков, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;
- проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);
- проведения мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на детей и подростков факторов среды обитания человека;

в психолого-педагогической деятельности профессиональных навыков:
осуществления гигиенического воспитания и пропаганды здорового образа жизни;

в организационно-управленческой деятельности профессиональных навыков:

организации профилактических мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания.

2. Результаты обучения

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины:

универсальные компетенции (УК)

готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (УК-1);

Профессиональные компетенции (ПК)

производственно-технологическая деятельность:

готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на

устранение или уменьшение вредного воздействия на детей и подростков факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций (ПК-1);

готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к условиям отдыха и оздоровления детей и подростков, их воспитания и обучения, трудовой деятельности (ПК-2);

психолого-педагогическая деятельность:

готовность к обучению детей и подростков и их родителей (законных представителей) основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний (ПК-4);

готовность к санитарно-просветительской деятельности среди детей и подростков и их родителей (законных представителей) с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья (ПК-5);

организационно-управленческая деятельность:

готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности (ПК-6).

В результате изучения дисциплины «Гигиена питания» студент должен:

Знать:

нормативно-правовые документы и законодательные акты по гигиене питания (ПК-6);

санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; (ПК-1, ПК-2)

теоретические основы и научные принципы организации рационального питания населения (ПК-4, ПК-5).

основные принципы организации санитарной охраны пищевых продуктов от контаминации чужеродными соединениями химической и биологической природы (ПК-1, ПК-2);

классификацию, этиологию, эпидемиологию, клинику, лабораторную диагностику пищевых отравлений (ПК-1);

методику расследования пищевых отравлений, разработку профилактических мероприятий (ПК-1);

болезни расстройства питания, избыточное и недостаточное питание, алиментарно-зависимые заболевания (ПК-5);

основы организации питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, в т.ч. радиационной нагрузки (ПК-1, ПК-5)

цель, задачи и методика проведения санитарно-эпидемиологического обследования пищевых объектов, контрольно-надзорных мероприятий, использование правоприменительной практики (ПК-1, ПК-2);

основы санитарно-просветительной работы по рациональному питанию среди населения, принципы организации гигиенического обучения

работников пищевых объектов (УК-1, ПК-4, ПК-5).

Уметь:

использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания и в сфере защиты прав потребителей (ПК-6);

изучать и анализировать состояние питания населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания в пределах профессиональной деятельности (ПК-1, ПК-2);

оценивать показатели здоровья населения в связи с фактором питания, разрабатывать мероприятия по профилактике расстройства болезней питания и алиментарно зависимых заболеваний (УК-1, ПК-1, ПК-2);

анализировать результаты лабораторных исследований пищевых продуктов (ПК-1);

осуществлять надзор за соблюдением санитарных правил и норм, Технических регламентов при производстве, хранении, транспортировке, переработке и реализации пищевых продуктов (ПК-1, ПК-2);

осуществлять мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения химическими и биологическими контаминантами (ПК-1, ПК-2);

разрабатывать мероприятия по предупреждению пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, обусловленных неблагоприятными факторами питания (ПК-1, ПК-2);

проводить санпросветработу среди населения по вопросам рационального питания (УК-1, ПК-4, ПК-5).

Владеть навыками:

1. работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией (СанПиНами, ГОСТами, Техническим регламентами, ГН и др.) в пределах профессиональной деятельности специалиста Территориального управления Роспотребнадзора и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» (ПК-6);

2. отбора проб пищевых продуктов для лабораторных исследований (ПК-1, ПК-2);

3. оценки качества пищевых продуктов по результатам органолептических и лабораторных исследований – санитарно-химических, микробиологических, радиологических, паразитологических (УК-1, ПК-1, ПК-2)

4. выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания (УК-1, ПК-1, ПК-2);

5. пропаганды рационального питания, как основы здорового образа жизни и охраны здоровья населения (ПК-4, ПК-5)

3. Рекомендации по повышению эффективности усвоения учебного материала

3.1. Рекомендации к занятиям лекционного типа

Эффективность усвоения лекционного материала зависит от уровня мотивации ординатора к овладению конкретными знаниями, а также наличия навыка работы на лекциях.

Результатом освоения лекционного курса должна быть систематизация и структурирование нового учебного материала, включение его в уже имеющуюся у ординатора систему знаний, использование его в качестве базы для дальнейшего изучения темы.

Для успешного освоения лекционного курса дисциплины рекомендовано:

- руководствоваться тематическим планом лекций, размещенным в электронной информационно-образовательной среде ВолГМУ;
- перед очередной лекцией просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции, а также хотя бы бегло ознакомиться с содержанием очередной лекции по основным источникам литературы в соответствии с рабочей программой дисциплины;
- в ходе лекции вести конспектирование учебного материала;
- вслед за лектором внимательно и детально выполнять необходимые рисунки, чертежи, графики, схемы;
- задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью лучшего уяснения рассматриваемых вопросов.

3.2. Рекомендации к занятиям семинарского типа

Семинарское занятие - вид учебных занятий, при котором в результате предварительной работы над учебным материалом преподавателя и ординатора, в обстановке их контактной работы решаются задачи познавательного и воспитательного характера. Цель такой формы обучения – углубленное изучение дисциплины, закрепление полученного теоретического материала в форме внеаудиторной самостоятельной работы, овладение методологией научного познания и формирования базовых умений

формирование мотивационной и практической готовности к профессиональной деятельности врача-по гигиене детей и подростков

Эффективность освоения темы на занятиях зависит от уровня мотивации ординатора к овладению конкретными знаниями и умениями, а также наличия навыка аудиторной работы на занятиях.

Результатом освоения курса дисциплины в рамках занятий должна быть систематизация и структурирование учебного материала по изучаемой теме, включение его в уже имеющуюся у ординатора систему знаний, освоение необходимых практических навыков.

Задачи практических занятий:

- мотивация к регулярному изучению теоретического учебного материала, основной, дополнительной литературы;
- закрепление теоретических прослушивании лекций и во время внеаудиторной самостоятельной работы;
- получение навыков устного и публичного выступления по теоретическим вопросам, включая навыки по свободному оперированию организационными и управленческими понятиями и категориями;
- формирование навыков по универсальным и профессиональным компетенциям;
- возможность преподавателю систематически контролировать как самостоятельную работу ординаторов, так и свою работу.

Для эффективного освоения материалов дисциплины на занятиях рекомендовано:

- руководствоваться при подготовке к занятиям тематическим планом занятий, размещенным в электронной информационно-образовательной среде ВолгГМУ;
- использовать рекомендованную литературу;
- до очередного занятия проработать теоретический материал, соответствующий теме занятия, по конспекту лекции и/или литературе;
- для повышения качества подготовки к занятию составлять планы,

схемы, таблицы, конспекты по материалам изучаемой темы, поскольку ведение записей превращает чтение в активный процесс и мобилизует, наряду со зрительной, моторную память;

– в начале занятия задать преподавателю вопросы по материалу, вызвавшему затруднения в понимании и освоении.

3.3. Рекомендации к выполнению самостоятельной работы ординаторов

Самостоятельная работа ординаторов по дисциплине является обязательным элементом федеральных государственных образовательных стандартов по программам высшего образования – программам подготовки кадров высшей квалификации в ординатуре.

Самостоятельная работа обучающихся является специфическим педагогическим средством организации и сопровождения самостоятельной деятельности ординаторов в учебном процессе, формирования эффективной коммуникативной компетентности ординаторов.

Выполнение ординатором самостоятельной работы нацелено на:

- формирование способностей у обучающегося к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.
- фиксирование и систематизирование полученных теоретических познаний и практического опыта; формирование умений использовать научную, правовую, справочную и специальную литературу; развитие познавательных способностей и инициативности ординаторов, ответственность, организованность, стремление к саморазвитию;
- формирование умения правильно пользоваться полученным ранее материалом, собранным в процессе самостоятельного наблюдения, выполнения заданий различного характера.

Эффективность самостоятельной работы зависит от уровня мотивации ординатора к овладению конкретными знаниями и умениями, наличия навыка самостоятельной работы, сформированного на предыдущих этапах

обучения, а также от наличия четких ориентиров выполнения самостоятельной работы.

Результатом самостоятельной работы должна быть систематизация и структурирование учебного материала по изучаемой теме, включение его в уже имеющуюся у ординатора систему знаний.

Для повышения эффективности выполнения самостоятельной работы ординаторов рекомендовано:

- руководствоваться тематическим планом самостоятельной работы ординатора, размещенным в электронной информационно-образовательной среде ВолгГМУ;
- придерживаться часовой нагрузки, отведенной согласно рабочей программе для самостоятельной работы;
- строго придерживаться установленных форм отчетности и сроков сдачи результатов самостоятельных работ;

4. Рекомендации по подготовке к промежуточной аттестации

Для успешного прохождения промежуточной аттестации по дисциплине необходимо:

- регулярно повторять и прорабатывать материал лекций и учебной литературы в течение всего срока обучения по дисциплине;
- регулярно отрабатывать приобретённые практические навыки в течение всего срока обучения по дисциплине.

– **10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

–

– **10.1 Основная литература**

- 1. Королев, А. А. Гигиена питания / А. А. Королев. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2021. - 576 с. - ISBN 978-5-9704-6256-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970462560.html> . - Режим доступа : по подписке.
- 2. Основы рационального питания : учебное пособие / М. М. Лапкин [и др.] ; под ред. М. М. Лапкина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 304 с. - 304 с. - ISBN 978-5-9704-5210-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970452103.html>
- 3. Гигиена питания : учебное пособие / В. С. Кавешников, Ю. А. Пфаргер, В. Н. Серебрякова [и др.]. — Томск : СибГМУ, 2018. — 132 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113544> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 4. Кучма, В. Р. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. — 3-е изд., доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. - 528 с. - ISBN 978-5-9704-4940-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970449400.html>
- 5. Солодовников, Ю. Л. Гигиена и экология человека (цикл лекций и практических занятий) : учебное пособие / Ю. Л. Солодовников. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 468 с. — ISBN 978-5-8114-4990-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130192>
- **10.2 Дополнительная литература**
- 1. Архангельский, В. И. Гигиена. Compendium : учебное пособие / Архангельский В. И., Мельниченко П. И. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 392 с. - ISBN 978-5-9704-2042-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970420423.html>
- 2. Гигиена и санитария общественного питания : учеб. пособие / С. И. Сычик, Е. В. Федоренко, Н. Д. Коломиец, Л. Н. Журихина, Н. В. Дудчик, А. М. Бондарук. - Минск : РИПО, 2017. - 135 с. - ISBN 978-

- 985-503-644-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789855036440.html>
- 3. Кильдиярова, Р. Р. Питание здорового ребенка : руководство / Кильдиярова Р. Р. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 192 с. - ISBN 978-5-9704-3509-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970435090.html>
 - 4. Тель, Л. З. Нутрициология : учебник / Л. З. Тель. - Москва : Литтерра, 2016. - 544 с. - ISBN 978-5-4235-0214-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785423502140.html>
 - 5. Гигиена [Электронный ресурс] / Мельниченко П. И., Архангельский В. И., Козлова Т. А., Прохоров Н. И., Семеновых Г. К., Семеновых Л. Н. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru/>
 - 6. Экология продуктов питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Габелко С.В. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2015. - Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru>
 -
 - **Законодательные и нормативные документы**
 - 1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ (с изменениями на 2 июля 2021 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года).
 - 2. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями на 13 июля 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года).
 - 3. Федеральный закон от 26.12.2008 N 294-ФЗ "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" (в действ. редакции).
 - 4. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей" (в действ. редакции)
 - 5. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции
 - 6. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

- 7.Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- 8.Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 033/2013 « О безопасности молока и молочной продукции»
- 9.Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и овощей
- 10.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011Технический регламент на масложировую продукцию (с изменениями на 23 апреля 2015 года)
- 11.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» (с изм
- 12.Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 009/2011 «О безопасности парфюмерно-косметической продукции» с изм.
- 13.Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000 г. №987 О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов" (с изм. 05.06.2013)
- 14.Приказ Минздрава РФ от 05.08.2003 N 330 "О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации" (ред. от 24.11.2016)
- 15.О применении приказа Минздрава России № 330 от 05.08.2003 «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ» от 07.04.2004 №2510/2877-04-32.
- 16.СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
- 17.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- 18.СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"
- 19.СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"
- 20.Примерные программы производственного контроля на предприятиях торговли, общественного питания, в аптеках и парикмахерских (Утв. Пост. Минздравсоцразвития РФ от 30 июля 2002 г. N 26).

-
- **Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**
- Электронные ресурсы: базы данных, информационно-справочные и поисковые системы - Интернет ресурсы, отвечающие тематике дисциплины, в том числе:
-
- *Электронные образовательные ресурсы:*

№№	Наименование ресурса	Краткая характеристика
1.	Научная электронная библиотека: http://elibrary.ru/defaultx.asp	Крупнейший российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования, содержащий рефераты и полные тексты более 12 млн. научных статей и публикаций.
2.	Единое окно доступа к образовательным ресурсам: http://window.edu.ru	Обеспечивает свободный доступ к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов, к электронной библиотеке учебно-методических материалов, к ресурсам системы федеральных образовательных порталов. Система создана по заказу Федерального агентства по образованию.
3.	http://www.scsmr.rssi.ru	Сайт Центральной научной медицинской библиотеки.
4.	http://www.medlit.ru	Издания медицинской литературы
5.	Правовая система «Консультант Плюс» http://www.consultant.ru	Справочно-правовая система. Содержит законодательную базу, нормативно-правое обеспечение, статьи.
6.	http://www.who.int/ru	Официальный сайт Всемирной организации здравоохранения.
7.	http://mon.gov.ru	Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации.
8.	http://www.rosminzdrav.ru	Официальный сайт Министерства здравоохранения Российской Федерации.
9.	www.rosпотребнадзор.ru	Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Содержит законодательно-нормативные документы, санитарные нормы, правила Роспотребнадзора.
10.	http://34.rosпотребнадзор.ru/	Официальный сайт Управления федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Волгоградской области
10.	http://erh.ru/index.php	Отечественный Интернет-ресурс по окружающей среде и оценке риска

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Свиридова Наталия Ивановна

19.07.24 09:26 (MSK)

Сертификат 0475ADC000A0B0E2824A08502DAA023B6C