



Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный медицинский
университет имени В. И. Разумовского»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

ПРИНЯТА

Ученым советом Института общественного
здоровья, здравоохранения и гуманитарных
проблем медицины
протокол от 26 мая 2023 г № 5
Председатель _____ А.С. Федонников

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института общественного
здоровья, здравоохранения и
гуманитарных проблем медицины
_____ А.С. Федонников
«29» мая 2023 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

(наименование учебной дисциплины)

Направление подготовки	19.03.01 Биотехнология
Форма обучения	очная
Срок освоения ОПОП	4 года
Кафедра общей гигиены и экологии	

ОДОБРЕНА

на заседании учебно-методической
конференции кафедры общей гигиены и экологии
от 06.04.2023_ № 1 _____
Заведующий кафедрой _____ Ю.Ю. Елисеев

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора департамента
организации образовательной деятельности
_____ Д.Ю. Нечухрая
« 27 » апреля 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ	3
3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
4. ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ КОНТАКТНОЙ РАБОТЫ	4
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
5.1 Разделы учебной дисциплины и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении	5
5.2 Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы текущего контроля	6
5.3 Название тем лекций с указанием количества часов	6
5.4. Название тем практических занятий с указанием количества часов	6
5.5. Лабораторный практикум	6
5.6. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине	6
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	7
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	7
8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	8
9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»	9
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	9
11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	10
12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	10
13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	10
14. ИНЫЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	10

Рабочая программа учебной дисциплины «Санитария и гигиена питания» разработана на основании учебного плана по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, утвержденного Ученым Советом Университета протокол от 23.05.2023 г. № 5; в соответствии с ФГОС ВО по специальности 19.03.01 Биотехнология, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «10» августа 2021 г. № 736.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель: подготовить специалистов в области биотехнологии по вопросам санитарии и гигиены питания, сформировать гигиенический подход к решению вопросов качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, профилактике пищевых отравлений.

Задачи:

- ознакомить с основами санитарного законодательства в области гигиены питания, гигиеническими нормативами и требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- сформировать практические умения для определения качества и безопасности пищевого сырья, пищевых продуктов, готовой продукции общественного питания;

- обучить методам профилактики алиментарных болезней, микробных и немикробных пищевых отравлений у населения.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Формируемые в процессе изучения учебной дисциплины компетенции: общепрофессиональные – ОПК–6; универсальные — УК–2 в соответствии с ФГОС 3++, ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «10» августа 2021 г. № 736.

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции (или ее части)
1	2
Разработка документации	ОПК-6 Разрабатывать составные части технической и технологической документации, связанной с профессиональной деятельностью, с учетом действующих стандартов, норм и правил
ОПК-6.1	Использует знания об основных правилах оформления научных публикаций и научно-технической документации, в том числе с использованием прикладного программного обеспечения; основные правила разработки стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации; правила оформления проектно-конструкторской документации; нормативно-техническую документацию, регламентирующую

профессиональную деятельность и требования к оформлению технической документации.	
Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
ИД УК-2.1. Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм	
ИД УК-2.2. Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к блоку Б.Б1 обязательной части дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология.

Материал учебной дисциплины опирается на ранее приобретенные студентами знания по дисциплинам: органической химии, биологической химии, физике, микробиологии.

4. ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ КОНТАКТНОЙ РАБОТЫ

Вид работы	Всего часов	Кол-во часов в семестре	
		№ 4	
1	2	3	
Контактная работа (всего), в том числе:	50	50	
Аудиторная работа	50	50	
Лекции (Л)	16	16	
Практические занятия (ПЗ),	34	34	
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)			
Внеаудиторная работа			
Самостоятельная работа обучающегося (СРО)	58	58	
Вид промежуточной аттестации	зачет (З)		
	экзамен (Э)	36	36
ИТОГО: Общая трудоемкость	час.	144	144
	ЗЕТ	4	4

5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Разделы учебной дисциплины и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении

№ п/п	Индекс компетенции	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела
1	2	3	4
1	УК-2	Общие вопросы гигиены питания	Питание и здоровье населения. Алиментарные заболевания.
	ОПК-6	Санитарно-гигиеническая безопасность продуктов питания	Основы рационального питания человека. Пищевая и биологическая ценность белков, жиров и углеводов в питании населения. Гигиеническое и биологическое значение минеральных веществ и витаминов в питании населения. Экология питания. Пищевая ценность и гигиеническая оценка продуктов питания (молоко, хлеб, мясо, баночные консервы).
	ОПК-6	Пищевые отравления	Пищевые отравления и их профилактика.

5.2 Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы текущего контроля

№	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды деятельности (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ЛР	ПЗ	СРО	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	4	Общие вопросы гигиены питания	8	-	10	20	38	Устный и письменный опрос, решение ситуационных задач, протокол практической работы, тестирование
	4	Санитарно-гигиеническая безопасность продуктов питания	8	-	14	30	52	Устный и письменный опрос, решение ситуационных задач, протокол практической работы, тестирование
	4	Пищевые отравления	0	-	10	8	18	Устный и письменный опрос, решение ситуационных задач, протокол практической работы, тестирование
ИТОГО:			16		34	58	108	

5.3 Название тем лекций с указанием количества часов

№ п/ п	Название тем лекций	Кол-во часов в семестре
		№ 4
1	2	3
1	Питание и здоровье населения. Основы рационального питания.	2
2	Алиментарные заболевания.	2
3	Значение белков, жиров, углеводов, минеральных веществ в питании человека.	2
4	Экологические проблемы питания в Саратовской области.	2
5	Опасность пищевых продуктов питания и сырья, связанные с различными видами их контаминации.	2
6	Безопасность продуктов питания.	2
7	Основы организации питания при чрезвычайных ситуациях.	2
8	Нормативно-правовое обеспечение в области гигиены питания.	2
ИТОГО		16

5.4. Название тем практических занятий с указанием количества часов

№ п/ п	Название тем практических занятий	Кол-во часов в семестре
		№ 4
1	2	3
1.	Гигиеническая оценка адекватности питания	8
2.	Витаминная ценность пищевых продуктов. Профилактика витаминной недостаточности	4
3.	Санитарно-гигиеническая экспертиза качества молока	2
4.	Санитарно-гигиеническая экспертиза качества баночных консервов	2
5.	Санитарно-гигиеническая экспертиза качества хлеба	4
6.	Санитарно-гигиеническая экспертиза качества мяса	4
7.	Пищевые отравления, их профилактика и расследование	8
8.	Итоговое занятие	2
ИТОГО		34

5.5. Лабораторный практикум

Проведение лабораторного практикума не предусмотрено рабочим учебным планом по направлению подготовки 19.03.01 – Биотехнология.

5.6. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела	Виды СРО	Всего часов
1	2	3	4	5
1.	4	Общие вопросы гигиены питания	Подготовка к текущему и промежуточному контролю	20
2.	4	Санитарно-гигиеническая	Подготовка к практическим занятиям, подготовка к текущему и промежуточному контролю	30

		безопасность продуктов питания		
3.	4	Пищевые отравления	Работа с литературными источниками, нормативной документацией, подготовка реферата, подготовка к промежуточному контролю	8
ИТОГО				58

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

- Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (представлены в приложении 2);
- Методические рекомендации по организации самостоятельной работы по освоению дисциплины (представлены в приложении 2);
- Материалы текущего контроля успеваемости;
- Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (представлены в пункте 8);
- Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (представлены в пункте 9).

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Санитария и гигиена питания» в полном объеме представлен в приложении 1.

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания»:

в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.01 – Биотехнология в конце изучения учебной дисциплины «Санитария и гигиена питания» проводится аттестация в форме экзамена. Экзамен по дисциплине выставляется на основании выполненных тестовых заданий и результатов собеседования.

Шкала оценивания результатов тестирования

«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
Правильный ответ на 91-100 % вопросов	Правильный ответ на 81-90 % вопросов	Правильный ответ на 70-80 % вопросов	Правильный ответ менее чем на 70 % вопросов

Собеседование (5 баллов):

0-2 балла - «неудовлетворительно»

3 балла - «удовлетворительно»

4 балла - «хорошо»

5 баллов - «отлично»

Итоговая оценка выставляется путем суммирования результатов тестирования и собеседования (10 баллов):

9,1-10 баллов - «отлично»

8,1-9 баллов «хорошо»

7,1-8 баллов - «удовлетворительно»

0-7 баллов - «неудовлетворительно»

8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Основная литература

Печатные источники

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1.	Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Академия, 2007. - 528 с.	104
2.	Основы диетического рационального питания : учеб. пособие / [И. Н. Луцевич и др.] ; под ред. И. Н. Луцевича. - Саратов : Изд-во Сарат. гос. мед. ун-та, 2018. - 115[1] с.	43
3.	Рубина, Е. А. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. А. Рубина. - М. : Академия, 2005. - 288 с.	15

Электронные источники

№	Издания
1	2
1.	Шлёнская, Т. В. Санитария и гигиена питания : [Электронный ресурс] / Шлёнская Т.В. ; Журавко Е.В. - Москва : КолосС, 2013. - 184 с. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высших учеб. заведений.). - Режим доступа: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5953202431.html .
2.	Мельниченко, П. И. Гигиена : учебник / Мельниченко П.И. ; Архангельский В.И., Козлова Т.А. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2022. - 656 с. - Режим доступа: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970465974.html .
3.	Гигиена с основами экологии человека [Электронный ресурс] : учебник / Под ред.

	Мельниченко П.И. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2013. - Режим доступа: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970426425.html .
4.	Гигиена детей и подростков : учебник / Кучма В.Р. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. - 528 с. - Режим доступа: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970449400.html .
5.	Нутрициология [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.З. Тель [и др.] - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 544 с. - Режим доступа: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785423502553.html .
6.	Королев, А. А. Гигиена питания : практическое руководство / Королев А.А. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2021. - 576 с. - Режим доступа: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970462560.html .
7.	Васюкова, А. Т. Справочник повара : [Электронный ресурс] : учебное пособие / Васюкова А.Т. - Москва : Дашков и К, 2009. - 496 с. - Режим доступа: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394003424.html .

8.2. Дополнительная литература

Печатные источники

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
	Практическое руководство по гигиене питания: учеб.-метод. пособие [для лечеб., педиатр., стоматолог. фак.] / [сост. Ю. Ю. Елисеев и др.]. - Саратов : Изд-во Саратов. гос. мед. ун-та, 2016. - 139[1] с.	43

9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

№ п/п	Сайты
1	http://rospotrebnadzor.ru - Официальный сайт Роспотребнадзора
2	http://www.consultant.ru - база нормативно-правовых документов «Консультант плюс»
3	http://www.garant.ru - база нормативно-правовых документов «Гарант»
4	https://elibrary.ru
5	http://www.ion.ru/ ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Санитария и гигиена питания» представлены в приложении 2.

11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

1. Образовательный портал СГМУ: дисциплина «Санитария и гигиена питания» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.01 - «Биотехнология» <http://el.sgm.ru/course>

2. Электронная библиотечная система для студентов медицинского вуза «Консультант студента», «Консультант СПО» <http://www.studmedlib.ru/>;
3. Электронная библиотечная система «Консультант врача» <http://www.rosmedlib.ru/>
4. Используемое программное обеспечение:

Перечень лицензионного программного обеспечения	Реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Windows	40751826, 41028339, 41097493, 41323901, 41474839, 45025528, 45980109, 46073926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 62041790, 64238801, 64238803, 64689895, 65454057, 65454061, 65646520, 69044252
Microsoft Office	40751826, 41028339, 41097493, 41135313, 41135317, 41323901, 41474839, 41963848, 41993817, 44235762, 45015872, 45954400, 45980109, 46033926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 49569639, 49673030, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 61970472, 62041790, 64238803, 64689898, 65454057
Kaspersky Endpoint Security, Kaspersky Anti-Virus	1356-170911-025516-107-524

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Санитария и гигиена питания» представлено в приложении 3.

13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Санитария и гигиена питания» представлены в приложении 4.

14. ИНЫЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Учебно-методические материалы, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Санитария и гигиена питания»:

- Конспекты лекций по дисциплине.
- Методические разработки практических занятий для преподавателей по дисциплине.

- Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине.

Разработчики:

Заведующий кафедрой общей
гигиены и экологии

Ю.Ю. Елисеев

Доцент кафедры общей гигиены и
экологии

Е.С. Сергеева

занимаемая должность

подпись

инициалы, фамилия

Доцент кафедры общей гигиены и
экологии

Ю.В. Елисеева

занимаемая должность

подпись

инициалы, фамилия

Преподаватель кафедры общей
гигиены и экологии

Е.С. Лесковец

занимаемая должность

подпись

инициалы, фамилия

Лист регистрации изменений в рабочую программу

Учебный год	Дата и номер изменения	Реквизиты протокола	Раздел, подраздел или пункт рабочей программы	Подпись регистрирующего изменения
20__-20__				
20__-20__				
20__-20__				
20__-20__				