



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 и гуманитарных проблем медицины  
протокол от 26.05.2023 № 5

Председатель \_\_\_\_\_ А.С. Федонников

### УТВЕРЖДАЮ

Директор Института общественного  
здоровья и гуманитарных проблем  
медицины

\_\_\_\_\_ А.С. Федонников  
29 мая 2023 года

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Эпидемиология питания и общественное здоровье

(наименование дисциплины)

Направление подготовки:

19.04.01 Биотехнология

Форма обучения

очная

Срок освоения ОПОП

2 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. Нечухраная

«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	5
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	7
5.6. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине	7
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	7
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	8
8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	8
9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»	10
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	10
11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	10
12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	11
13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	11
14. ИНЫЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	11

Рабочая программа учебной дисциплины «Эпидемиология питания и общественное здоровье» разработана на основании учебного плана по направлению подготовки 19.04.01 - Биотехнология, утвержденного Ученым Советом Университета протокол 23.05.2023 г. № 5; в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «10» августа 2021г. № 737.

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель:** научить специалистов в области биотехнологии продуктов функционального, лечебного и профилактического питания квалифицированно и всесторонне оценивать взаимодействие организма и фактора питания, а также среды в целом, уметь выделить факторы среды, оказывающие положительное или отрицательное воздействие на организм, оценивать степень этого взаимодействия и проводить конкретные профилактические мероприятия, направленные на сохранение и укрепление здоровья взрослого и детского населения.

### **Задачи:**

- объединить знания элементов первичной и вторичной профилактики, сформировать систему мышления и действий, направленных на доказательное установление связей обнаруживаемых изменений в состоянии здоровья взрослого и детского населения с действием факторов среды обитания и в частности фактора питания;

- дать знания и умения для решения профессиональных задач диагностики состояния здоровья взрослого и детского населения на индивидуальном и популяционном уровнях, для участия в разработке научно-обоснованных лечебно-профилактических мероприятий и пропаганды здорового образа жизни среди населения, а также по использованию фактора питания в оздоровительных целях;

- ознакомить с новыми законодательными актами, нормативными материалами и другими важными государственными решениями, оказывающими прямое и косвенное влияние на состояние окружающей среды, фактор питания и здоровье населения.

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

### **Компетенции, формируемые в процессе изучения учебной дисциплины**

Общепрофессиональные (ОПК) — ОПК-1 в соответствии с ФГОС 3++ по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология, утвержденным утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «10» августа 2021 г. № 737.

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции (или ее части)
1	2

<b>Естественно-научная подготовка</b>	ОПК 1 - Способен анализировать, обобщать и использовать фундаментальные и прикладные знания в области биотехнологии для решения существующих и новых задач в профессиональной области
ИД ОПК 1.1 Планирует необходимые ресурсы, для решения задач, том числе с учетом их ограниченности и заменяемости	
ИД ОПК 1.2 Формулирует на основе поставленной цели задачи и аргументирует оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм	

### 3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина Б1.Б.4 «Эпидемиология питания и общественное здоровье» относится к обязательным дисциплинам базовой части Блока 1 «Дисциплины, модули» рабочего учебного плана по направлению подготовки 19.04.01 - Биотехнология.

Материал дисциплины опирается на ранее приобретенные студентами знания по дисциплинам: биологии, общей химии, биологической химии, физике, микробиологии, промышленной экологии, санитарии и гигиене питания.

### 4. ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ КОНТАКТНОЙ РАБОТЫ

Вид работы	Всего часов	Кол-во часов в семестре
		№ 3
1	2	3
<b>Контактная работа (всего), в том числе:</b>	<b>64</b>	<b>64</b>
<b>Аудиторная работа</b>		
Лекции (Л)	20	20
Практические занятия (ПЗ)	44	44
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)		
<b>Внеаудиторная работа</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО)</b>	<b>44</b>	<b>44</b>
<b>Вид промежуточной аттестации</b>	зачет (З)	3
	экзамен (Э)	
<b>ИТОГО: Общая трудоемкость</b>	час.	<b>108</b>
	ЗЕТ	<b>3</b>

### 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	ОПК-1	Общие вопросы гигиены питания	Гигиена как основная профилактическая дисциплина. История гигиенической науки. Предмет и методы гигиены питания. Принципы гигиенического нормирования.
2	ОПК-1	Эпидемиологическая безопасность продуктов питания	Питание и здоровье населения. Алиментарные заболевания. 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. Эпидемиологические вопросы, связанные с микробным загрязнением продуктов питания. Нормативно-правовое обеспечение в области гигиены питания. Санитарно-гигиенические требования к объектам пищевого производства.

### 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
1.	3	Общие вопросы гигиены питания	4	-	0	20	24	тестирование
2.	3	Эпидемиологическая безопасность продуктов питания	16	-	44	24	84	Устный и письменный опрос, решение ситуационных задач, протокол практической работы, тестирование
<b>ИТОГО:</b>			<b>20</b>	<b>-</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>108</b>	

### 5.3 Название тем лекций с указанием количества часов

№ п/п	Название тем лекций	Кол-во часов в семестре
		№ 3
1	2	3
1.	Введение и история развития гигиены как науки. Предмет и методы гигиены питания. Принципы гигиенического нормирования.	2
2.	Питание и здоровье населения. Основы рационального питания.	2
3.	Алиментарные заболевания.	2
4.	Значение основных эссенциальных веществ в питании.	2
5.	Экология питания.	2

6.	Эпидемиологические вопросы, связанные с микробным загрязнением продуктов питания.	2
7.	Принципы адекватного питания в условиях инфекционной и неинфекционной эпидемиологической опасности.	2
8.	Основы организации питания при чрезвычайных ситуациях.	2
9.	Нормативно-правовое обеспечение в области гигиены питания.	2
10.	Санитарно-гигиенические требования к объектам пищевого производства.	2
	<b>ИТОГО</b>	<b>20</b>

#### 5.4. Название тем практических занятий с указанием количества часов

№	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятий	Всего часов
1	2	3	4	5
1.	3	Эпидемиологическая безопасность продуктов питания	Эколого-гигиеническая безопасность продуктов питания на примере молока.	4
2.	3	Эпидемиологическая безопасность продуктов питания	Эколого-гигиеническая безопасность продуктов питания на примере хлеба.	4
3.	3	Эпидемиологическая безопасность продуктов питания	Эколого-гигиеническая безопасность продуктов питания на примере мяса.	4
4.	3	Эпидемиологическая безопасность продуктов питания	Эколого-гигиеническая безопасность продуктов питания на примере баночных консервов.	4
5.	3	Эпидемиологическая безопасность продуктов питания	Эколого-гигиеническая безопасность продуктов питания на примере рыбы.	4
6.	3	Эпидемиологическая безопасность продуктов питания	Эколого-гигиеническая безопасность продуктов питания на примере яиц.	4
7.	3	Эпидемиологическая безопасность продуктов питания	Эколого-гигиеническая безопасность продуктов питания на примере овощей и фруктов	2
8.	3	Эпидемиологическая безопасность продуктов питания	Оценка витаминной ценности продуктов питания	4
9.	3	Эпидемиологическая безопасность продуктов питания	Безопасность продуктов питания, связанная с контаминацией химическими веществами	4
10.	3	Эпидемиологическая безопасность продуктов питания	Безопасность продуктов питания, связанная с микробным загрязнением	4
11.	3	Эпидемиологическая безопасность продуктов питания	Санитарно-гигиенические требования к объектам пищевого производства.	4
12.	3	Эпидемиологическая безопасность продуктов	<b>Итоговое занятие</b>	2

		питания		
			<b>ИТОГО</b>	<b>44</b>

### 5.5. Лабораторный практикум

Проведение не предусмотрено рабочим учебным планом по направлению подготовки 19.04.01 - «Биотехнология».

### 5.6. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела	Виды СРО	Всего часов
1	2	3	4	5
1.	3	Общие вопросы гигиены питания	Подготовка к текущему и промежуточному контролю	20
2.	3	Эпидемиологическая безопасность продуктов питания	Работа с литературными источниками, нормативной документацией, подготовка к практическим занятиям, подготовка к текущему и промежуточному контролю	24
<b>ИТОГО</b>				<b>44</b>

## 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 «Эпидемиология питания и общественное здоровье»** в полном объеме представлен в приложении 1.

### **Методические материалы, определяющие процедуру оценивания результатов освоения дисциплины**

в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.01 - «Биотехнология» в конце изучения учебной дисциплины «Эпидемиология питания и общественное здоровье» проводится аттестация в форме зачета. Зачет по дисциплине выставляется на основании выполненных тестовых заданий.

### Шкала оценивания результатов тестирования

<b>«отлично»</b>	<b>«хорошо»</b>	<b>«удовлетворительно»</b>	<b>«неудовлетворительно»</b>
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

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

### 8.1. Основная литература

#### Электронные источники

№	Издания
1	2
1	Мартинчик, А. Н. Нутрициология. Основы питания человека / А. Н. Мартинчик. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2024. - 504 с. - Режим доступа: <a href="https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970483794.html">https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970483794.html</a> .

### 8.2. Дополнительная литература

#### Печатные источники

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1	Гигиена: учебник / под ред. Ю. П. Пивоварова. - 5-е изд., стер. - Москва: Академия, Том 1.- 2017.-315 [2] с.	230
2	Гигиена: учебник / под ред. Ю. П. Пивоварова. - 5-е изд., стер. - Москва: Академия, Том 2.- 2017.-350 [2].	230

#### Электронные источники

№	Издания
1	2
1	Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям [Электронный ресурс]: учебное пособие / Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015. – Режим доступа: <a href="http://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970434307.html">http://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970434307.html</a>
2	Гигиена питания [Электронный ресурс]: Руководство для врачей / А.А. Королев. - М. ГЭОТАР-Медиа, 2016.– Режим доступа: <a href="http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html">http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html</a>

## 9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

№ п/п	Сайты
1	<a href="http://rospotrebnadzor.ru">http://rospotrebnadzor.ru</a> - Официальный сайт Роспотребнадзора
2	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> - база нормативно-правовых документов «Консультант плюс»
3	<a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a> - база нормативно-правовых документов «Гарант»
4	<a href="https://elibrary.ru">https://elibrary.ru</a>
5	<a href="http://niigd.ru/">http://niigd.ru/</a> НИИ Гигиены и охраны здоровья детей и подростков ФГАУ «НМИЦ здоровья детей» Минздрава России
6	<a href="http://www.ion.ru/">http://www.ion.ru/</a> ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»
7	<a href="http://www.rosmedlib.ru">www.rosmedlib.ru</a> - Консультант врача - электронная медицинская библиотека
8	<a href="https://www.studentlibrary.ru/">https://www.studentlibrary.ru/</a> - Консультант студента - электронная библиотека высшего учебного заведения

## 10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Эпидемиология питания и общественное здоровье» представлены в приложении 2.

## 11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

1. Дистанционный портал: дисциплина «Эпидемиология питания и общественное здоровье» для обучающихся по направлению подготовки 19.04.01 - «Биотехнология» <https://dl.sgmru.ru/course/>
2. Электронная библиотечная система для студентов медицинского вуза «Консультант студента» <http://www.studentlibrary.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	2B1E-240405-110219-2-13692

## 12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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

### 13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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

### 14. ИНЫЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Учебно-методические материалы, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Эпидемиология питания и общественное здоровье»:

- 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**

**Доцент кафедры общей  
гигиены и экологии**

*занимаемая должность*

**Доцент кафедры общей  
гигиены и экологии**

*занимаемая должность*

**Доцент кафедры общей  
гигиены и экологии**

*занимаемая должность*

**Преподаватель кафедры общей  
гигиены и экологии**

*занимаемая должность*

  
\_\_\_\_\_

*подпись*

**Ю.Ю. Елисеев**

**Е.С. Сергеева**

*инициалы, фамилия*

  
\_\_\_\_\_

*подпись*

**Ю.В. Елисеева**

*инициалы, фамилия*

  
\_\_\_\_\_

*подпись*

**А.А. Войтович**

*инициалы, фамилия*

  
\_\_\_\_\_

*подпись*

**Е.С. Лесковец**

*инициалы, фамилия*

### Лист регистрации изменений в рабочую программу

Учебный год	Дата и номер изменения об изменении	Реквизиты протокола	Раздел, подраздел или пункт документа	Фамилия и инициалы, регистрирующего изменения	Подпись
20__ - 20__					
20__ - 20__					
20__ - 20__					
20__ - 20__					

