



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 |

| | |
|---|---|
| Естественно-научная подготовка | 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 |
| Контактная работа (всего), в том числе: | 64 | 64 |
| Аудиторная работа | | |
| Лекции (Л) | 20 | 20 |
| Практические занятия (ПЗ) | 44 | 44 |
| Семинары (С) | | |
| Лабораторные работы (ЛР) | | |
| Внеаудиторная работа | | |
| Самостоятельная работа обучающегося (СРО) | 44 | 44 |
| Вид промежуточной аттестации | зачет (З) | 3 |
| | экзамен (Э) | |
| ИТОГО: Общая трудоемкость | час. | 108 |
| | ЗЕТ | 3 |

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 |
| ИТОГО: | | | 20 | - | 44 | 44 | 108 | |

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 |
| ИТОГО | | 20 |

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 | Итоговое занятие | 2 |

| | | | | |
|--|--|---------|--------------|-----------|
| | | питания | | |
| | | | ИТОГО | 44 |

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 |
| | | | ИТОГО | 44 |

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

| | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|
| «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 |

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: https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970483794.html . |

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: http://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970434307.html |
| 2 | Гигиена питания [Электронный ресурс]: Руководство для врачей / А.А. Королев. - М. ГЭОТАР-Медиа, 2016.– Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html |

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://niigd.ru/ НИИ Гигиены и охраны здоровья детей и подростков ФГАУ «НМИЦ здоровья детей» Минздрава России |
| 6 | http://www.ion.ru/ ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» |
| 7 | www.rosmedlib.ru - Консультант врача - электронная медицинская библиотека |
| 8 | https://www.studentlibrary.ru/ - 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__ | | | | | |

