МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"
Институт фундаментальной медицины и биологии

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образовательной деятельности КФУ
Б. Алиев
_____ 18 февраля 2022 г.

подписано электронно-цифровой подписью

Программа дисциплины

Здоровое и безопасное питание

Направление подготовки: 32.08.07 - Общая гигиена
Профиль подготовки:
Квалификация выпускника: ординатор врач по общей гигиене
Форма обучения: очное
Язык обучения: русский
Год начала обучения по образовательной программе: 2022

Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО

3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Структура и тематический план контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

4.2. Содержание дисциплины (модуля)

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

7. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

12. Средства адаптации преподавания дисциплины (модуля) к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

13. Приложение №1. Фонд оценочных средств

14. Приложение №2. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

15. Приложение №3. Перечень информационных технологий, используемых для освоения дисциплины (модуля), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программу дисциплины разработал(а)(и): профессор, д.н. (доцент) Валеева Э.Р. (кафедра биоэкологии, гигиены и общественного здоровья, Центр медицины и фармации), ERValeeva@kpfu.ru ; профессор, д.н. (доцент) Степанова Н.В. (кафедра биоэкологии, гигиены и общественного здоровья, Центр медицины и фармации), NaVStepanova@kpfu.ru ; заведующий кафедрой, д.н. (доцент) Тимерзянов М.И. (кафедра профилактической медицины, Аккредитационно-симуляционный центр), MITimerzyanov@kpfu.ru

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль), должен обладать следующими компетенциями:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ПК-3	готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний
ПК-7	готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль):

Должен знать:

- определение приоритетности роли загрязнителей пищевых продуктов, основанной на характере и выраженности токсических эффектов, распространенности в пищевых продуктах и на особенностях метаболизма и механизма действия

-основные этапы выполнения экспертных и проектных работ, выполняемых в соответствии с методологией оценки риска здоровью - их содержание и требования.

- особенности оценки риска здоровью, связанных с влиянием отдельных факторов окружающей среды (питания).

Должен уметь:

- расчет реальной суточной нагрузки на человека. - обоснование допустимой суточной дозы; организация соответствующей методической базы; и анализ результатов мониторинга;

- проводить санитарно - эпидемиологические экспертизы, обследования, исследования, испытания и токсикологические, гигиенические и иные виды оценок;

- применять знания и умения для решения профессиональных задач, анализа состояния здоровья на индивидуальном и популяционном уровнях с использованием методов доказательной медицины и элементов оценки риска для разработки научно-обоснованных профилактических мероприятий, пропаганды здорового образа жизни, а также по использованию факторов окружающей среды в оздоровительных целях.

Должен владеть:

- нормативно-правовой документацией, для обеспечения мер санитарно-эпидемиологического (профилактического) характера, направленных на санитарно-эпидемиологическое благополучие населения;

- основными знаниями в области сохранения и улучшения его здоровья, в том числе по осуществлению надзора в сфере защиты прав потребителей;

- навыками по применению нормативно-правовой базы для работы с населением, юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями;

- современными подходами в совокупности средств и технологий, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранение и улучшение его здоровья.

- особенностями оценки риска здоровью, связанных с влиянием отдельных факторов окружающей среды и их комбинаций (питание).

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (модуль) включена в раздел "Б1.В.ДВ.1.2 Дисциплины (модули)" основной профессиональной образовательной программы 32.08.07 "Общая гигиена ()" и относится к дисциплинам по выбору части ОПОП ВО, формируемой участниками образовательных отношений.

Осваивается на 2 курсе в 3 семестре.

3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных(ые) единиц(ы) на 72 часа(ов).

Контактная работа - 48 часа(ов), в том числе лекции - 4 часа(ов), практические занятия - 44 часа(ов), лабораторные работы - 0 часа(ов), контроль самостоятельной работы - 0 часа(ов).

Самостоятельная работа - 24 часа(ов).

Контроль (зачёт / экзамен) - 0 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины: зачет в 3 семестре.

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Структура и тематический план контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

N	Разделы дисциплины / модуля	Семестр	Виды и часы контактной работы, их трудоемкость (в часах)						Самостоятельная работа
			Лекции, всего	Лекции в эл. форме	Практические занятия, всего	Практические в эл. форме	Лабораторные работы, всего	Лабораторные в эл. форме	
1.	Тема 1. Экспертиза качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Химическая безопасность пищевых продуктов	3	0	0	5	0	0	0	2
2.	Тема 2. Обогащенные продукты, функциональные продукты. Генно-инженерные модифицированные организмы (ГМО), продукты из них или с их применением	3	0	0	5	0	0	0	2
3.	Тема 3. Нормативно-правовая основа санитарной охраны пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции. Пищевые отравления и их профилактика	3	0	0	5	0	0	0	2
4.	Тема 4. Экспертиза качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Химическая безопасность пищевых продуктов.	3	1	0	5	0	0	0	4
5.	Тема 5. Пищевые отравления и их профилактика.	3	1	0	5	0	0	0	2
6.	Тема 6. Госсанэпиднадзор и производственный контроль в организациях общественного питания и торговли продовольственными товарами.	3	1	0	5	0	0	0	4
7.	Тема 7. Госсанэпиднадзор за предприятиями хлебопекарной и молочной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевого сырья и готовой продукции.	3	0	0	5	0	0	0	2

ЭЛЕКТРОННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА КФУ

N	Разделы дисциплины / модуля	Семестр	Виды и часы контактной работы, их трудоемкость (в часах)						Самостоятельная работа
			Лекции, всего	Лекции в эл. форме	Практические занятия, всего	Практические в эл. форме	Лабораторные работы, всего	Лабораторные в эл. форме	
8.	Тема 8. Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями хлебопекарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью хлеба и хлебобулочных изделий.	3	0	0	5	0	0	0	2
9.	Тема 9. Госсанэпиднадзор за предприятиями по производству безалкогольных напитков и мясоперерабатывающей промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевого сырья и готовой продукции.	3	0	0	2	0	0	0	2
10.	Тема 10. Госсанэпиднадзор за организацией лечебного (диетического) питания в лечебно-профилактических учреждениях, лечебно-профилактического питания при вредных и особо вредных условиях труда.	3	1	0	2	0	0	0	2
	Итого		4	0	44	0	0	0	24

4.2 Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Экспертиза качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Химическая безопасность пищевых продуктов

Современная классификация. Отличия пищевых отравлений от острых кишечных инфекций. Роль отдельных пищевых продуктов и блюд в возникновении пищевых отравлений. Микробной этиологии. Бактериальные токсикозы (пищевые интоксикации). Стафилококковые интоксикации. Ботулизмю. Микотоксикозы: афлатоксикоз фузариозы. Алиментарно- токсическая алейкия, .отравление пьяным хлебом

Эрготизм Миксты (смешанной этиологии). Немикробные. Отравления продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми по своей природе. Отравления продуктами растительного и животного происхождения, ядовитыми при определенных условиях. Отравления примесями химических веществ. Отравления пищевыми добавками.

Тема 2. Обогащенные продукты, функциональные продукты. Генно-инженерные модифицированные организмы (ГМО), продукты из них или с их применением

Загрязнение химическими элементами: свинец, ртуть, кадмий, алюминий, мышьяк, медь, цинк, олово, железо. Загрязнение веществами и соединениями,применяемыми в растениеводстве, в животноводстве. Загрязнение диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами. Полициклические ароматические углеводороды. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Тема 3. Нормативно-правовая основа санитарной охраны пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции. Пищевые отравления и их профилактика

Нормативно-правовая основа санитарной охраны пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции. Пищевые отравления и их профилактика. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Классификация пищевых отравлений.Современная классификация. Отличия пищевых отравлений от острых кишечных инфекций. Роль отдельных пищевых продуктов и блюд в возникновении пищевых отравлений.

Тема 4. Экспертиза качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Химическая безопасность пищевых продуктов.

ЭЛЕКТРОННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА КФУ

Экспертиза качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Химическая безопасность пищевых продуктов. Контроль за химической безопасностью определяется в лаборатории госсанэпидслужбы в системе СГМ (тяжелых металлов, остаточное количество пестицидов, афлатоксины, бензаперен и т.д.)

Тема 5. Пищевые отравления и их профилактика.

Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья. Отравления примесями, мигрирующими в продукты из оборудования, инвентаря, тары, упаковочных пленок Токсины микроорганизмов. Токсические элементы (тяжелые металлы) основной источник загрязнения. Антибиотики.Современная классификация. Отличия пищевых отравлений от острых кишечных инфекций.

Тема 6. Госсанэпиднадзор и производственный контроль в организациях общественного питания и торговли продовольственными товарами.

Пестициды Отравления пестицидами. Профилактика хронических отравлений пестицидами. Хроническая алиментарная нитритно-нитратная метгемоглобинемия. Диоксины и диоксиноподобные соединения. Полициклические ароматические углеводороды ПАУ. Радионуклиды.Пищевые добавки .

Тема 7. Госсанэпиднадзор за предприятиями хлебопекарной и молочной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевого сырья и готовой продукции.

Загрязнители, подлежащие контролю в различных группах продовольственного сырья и пищевых продуктов. Опасность отдаленных последствий: канцерогенное; мутагенное (качественные и количественные изменения в генетическом аппарате клетки); тератогенное (аномалии в развитии плода, вызванные структурными, функциональными и биохимическими изменениями в организме матери и плода) действия ксенобиотиков.ПДК (предельно-допустимая концентрация) .ДСД (допустимая суточная доза)

ДСП (допустимое суточное потреблени).

Тема 8. Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями хлебопекарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью хлеба и хлебобулочных изделий.

Социально-гигиенический мониторинг. Госсанэпиднадзор за безопасностью пищевого сырья и готовой продукцией. Радиационная безопасность. Оценка риска неканцерогенных и канцерогенных эффектов на основе эпидемиологических данных и индексов опасности. Методологические основы оценки рисками влияния факторов окружающей среды на здоровье населения. Оценка риска неканцерогенных эффектов при острых и хронических воздействиях. Референтные уровни воздействия (референтная концентрация, референтная доза). Коэффициенты опасности. Критерии оценки при многосредовых, комбинированных и комплексных воздействиях. Классификация уровней риска неканцерогенных и канцерогенных эффектов. Канцерогенные и некеанцерогенные эффекты. Пороговые и беспороговые эффекты. Методики расчета "факторов потенциалов" (эффективности воздействия) и "единичных рисков" в случае канцерогенного и неканцерогенного эффектов. Определение значительности риска путем сопоставления количественных данных об источниках и экспозиции с величиной вредных эффектов на здоровье, оцениваемых с помощью данных доза - ответ. Использование методологии установления зависимости "доза - ответ" и ее результатов в практике социально-гигиенического мониторинга при оценке риска возникновения неблагоприятных эффектов среди населения. Место концепции рисков в системе управления "Среда - Здоровье". Сопоставление методологий управления, основанных на различных концепциях: "гигиенического нормирования", "затрат - выгод" и риска". Оценка и регулирование рисков. Основные этапы оценки риска. характеристика риска неблагоприятных эффектов в конкретных условиях с учетом неопределенностей. Основные понятия теории рисков: риск, опасность, агенты риска, факторы и группы риска.

Тема 9. Госсанэпиднадзор за предприятиями по производству безалкогольных напитков и мясоперерабатывающей промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевого сырья и готовой продукции.

Социально-гигиенический мониторинг. Госсанэпиднадзор за безопасностью пищевого сырья и готовой продукцией. Радиационная безопасность. Оценка риска неканцерогенных и канцерогенных эффектов на основе эпидемиологических данных и индексов опасности. Методологические основы оценки рисками влияния факторов окружающей среды на здоровье населения. Оценка риска неканцерогенных эффектов при острых и хронических воздействиях. Референтные уровни воздействия (референтная концентрация, референтная доза). Коэффициенты опасности. Критерии оценки при многосредовых, комбинированных и комплексных воздействиях. Классификация уровней риска неканцерогенных и канцерогенных эффектов. Канцерогенные и некеанцерогенные эффекты. Пороговые и беспороговые эффекты. Методики расчета "факторов потенциалов" (эффективности воздействия) и "единичных рисков" в случае канцерогенного и неканцерогенного эффектов. Определение значительности риска путем сопоставления количественных данных об источниках и экспозиции с величиной вредных эффектов на здоровье, оцениваемых с помощью данных доза - ответ. Использование методологии установления зависимости "доза - ответ" и ее результатов в практике социально-гигиенического мониторинга при оценке риска возникновения неблагоприятных эффектов среди населения. Место концепции рисков в системе управления "Среда - Здоровье". Сопоставление методологий управления, основанных на различных концепциях: "гигиенического нормирования", "затрат - выгод" и риска". Оценка и регулирование рисков. Основные этапы оценки риска. характеристика риска неблагоприятных эффектов в конкретных условиях с учетом неопределенностей. Основные понятия теории рисков: риск, опасность, агенты риска, факторы и группы риска.

Тема 10. Госсанэпиднадзор за организацией лечебного (диетического) питания в лечебно-профилактических учреждениях, лечебно-профилактического питания при вредных и особо вредных условиях труда.

Социально-гигиенический мониторинг. Госсанэпиднадзор за безопасностью пищевого сырья и готовой продукцией. Радиационная безопасность. Оценка риска неканцерогенных и канцерогенных эффектов на основе эпидемиологических данных и индексов опасности. Методологические основы оценки рисками влияния факторов окружающей среды на здоровье населения. Оценка риска неканцерогенных эффектов при острых и хронических воздействиях. Референтные уровни воздействия (референтная концентрация, референтная доза). Коэффициенты опасности. Критерии оценки при многосредовых, комбинированных и комплексных воздействиях. Классификация уровней риска неканцерогенных и канцерогенных эффектов. Канцерогенные и некеанцерогенные эффекты. Пороговые и беспороговые эффекты. Методики расчета "факторов потенциалов" (эффективности воздействия) и "единичных рисков" в случае канцерогенного и неканцерогенного эффектов. Определение значительности риска путем сопоставления количественных данных об источниках и экспозиции с величиной вредных эффектов на здоровье, оцениваемых с помощью данных доза - ответ. Использование методологии установления зависимости "доза - ответ" и ее результатов в практике социально-гигиенического мониторинга при оценке риска возникновения неблагоприятных эффектов среди населения. Место концепции рисков в системе управления "Среда - Здоровье". Сопоставление методологий управления, основанных на различных концепциях: "гигиенического нормирования", "затрат - выгод" и риска". Оценка и регулирование рисков. Основные этапы оценки риска. характеристика риска неблагоприятных эффектов в конкретных условиях с учетом неопределенностей. Основные понятия теории рисков: риск, опасность, агенты риска, факторы и группы риска.

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа обучающихся выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия. Самостоятельная работа подразделяется на самостоятельную работу на аудиторных занятиях и на внеаудиторную самостоятельную работу. Самостоятельная работа обучающихся включает как полностью самостоятельное освоение отдельных тем (разделов) дисциплины, так и проработку тем (разделов), осваиваемых во время аудиторной работы. Во время самостоятельной работы обучающиеся читают и конспектируют учебную, научную и справочную литературу, выполняют задания, направленные на закрепление знаний и отработку умений и навыков, готовятся к текущему и промежуточному контролю по дисциплине.

Организация самостоятельной работы обучающихся регламентируется нормативными документами, учебно-методической литературой и электронными образовательными ресурсами, включая:

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержден приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 6 апреля 2021 года №245)

Письмо Министерства образования Российской Федерации №14-55-996ин/15 от 27 ноября 2002 г. "Об активизации самостоятельной работы студентов высших учебных заведений"

Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения "Казанский (Приволжский) федеральный университет"

Правила внутреннего распорядка федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего профессионального образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет"

Локальные нормативные акты Казанского (Приволжского) федерального университета

6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) включает оценочные материалы, направленные на проверку освоения компетенций, в том числе знаний, умений и навыков. Фонд оценочных средств включает оценочные средства текущего контроля и оценочные средства промежуточной аттестации.

В фонде оценочных средств содержится следующая информация:

- соответствие компетенций планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю);
- критерии оценивания сформированности компетенций;
- механизм формирования оценки по дисциплине (модулю);
- описание порядка применения и процедуры оценивания для каждого оценочного средства;
- критерии оценивания для каждого оценочного средства;
- содержание оценочных средств, включая требования, предъявляемые к действиям обучающихся, демонстрируемым результатам, задания различных типов.

Фонд оценочных средств по дисциплине находится в Приложении 1 к программе дисциплины (модулю).

7. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Освоение дисциплины (модуля) предполагает изучение основной и дополнительной учебной литературы. Литература может быть доступна обучающимся в одном из двух вариантов (либо в обоих из них):

- в электронном виде - через электронные библиотечные системы на основании заключенных КФУ договоров с правообладателями;

- в печатном виде - в Научной библиотеке им. Н.И. Лобачевского. Обучающиеся получают учебную литературу на абонементе по читательским билетам в соответствии с правилами пользования Научной библиотекой.

Электронные издания доступны дистанционно из любой точки при введении обучающимся своего логина и пароля от личного кабинета в системе "Электронный университет". При использовании печатных изданий библиотечный фонд должен быть укомплектован ими из расчета не менее 0,5 экземпляра (для обучающихся по ФГОС 3++ - не менее 0,25 экземпляра) каждого из изданий основной литературы и не менее 0,25 экземпляра дополнительной литературы на каждого обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих данную дисциплину.

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля), находится в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины. Он подлежит обновлению при изменении условий договоров КФУ с правообладателями электронных изданий и при изменении комплектования фондов Научной библиотеки КФУ.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

E-library - www.elibrary.ru

Google scholar - http://scholar.google.com

NCBI Pubmed - http://www.ncbi.nlm.nih.gov

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Вид работ	Методические рекомендации
лекции	Студентам необходимо ознакомиться: с содержанием рабочей программы дисциплины (далее - РПД), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимся на образовательном портале и сайте кафедры, с графиком консультаций преподавателей кафедры. Студентам необходимо: - записывать темы лекции, ее основные вопросы, рекомендуемую литературу; - перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Материал, законспектированный на лекциях, необходимо регулярно прорабатывать и дополнять сведениями из других источников литературы, представленных не только в программе дисциплины, но и в периодических изданиях. Основная литература - это учебники и учебные пособия. Дополнительная литература - это монографии, сборники научных трудов, журнальные и газетные статьи, различные справочники, энциклопедии, интернет ресурсы.
практические занятия	Практические занятия предназначены для уточнения, более глубокой проработки и закрепления знаний, полученных на лекциях. При подготовке к практическим занятиям желательно внимательно прочитать конспект лекции. При чтении в конспекте выделяются (цветом, подчеркиванием и т.п.) основные смысловые блоки, ключевые формулы. Желательно постоянно пользоваться однотипной системой выделения - это облегчает последующую работу с текстом и запоминание информации. Для более полного усвоения материала, охвата всех важных аспектов необходимо ознакомится с дополнительной литературой. Помимо книг, указанных после каждой темы, желательно обращаться к журналам и Интернет-ресурсам. При работе с дополнительной литературой желательно делать краткие выписки, дополняющие основной конспект. Таким образом, на подготовку одного вопроса семинара требуется не менее одного часа, а при работе с дополнительной литературой
самостоя-тельная работа	Работа ведется дома, а наиболее важные проблемы освоения дисциплины по усмотрению преподавателя выносятся для общего обсуждения на практических занятиях. Работа с литературой, другими источниками информации, в т.ч. электронными может реализовываться на семинарских и практических занятиях. Выделяются следующие виды записей при выполнении письменного домашнего задания: Конспект, краткая схематическая запись основного содержания научной работы. Целью является выявление его логики, системы доказательств, основных выводов. Хороший конспект должен сочетать полноту изложения с краткостью. Тезисы -концентрированное изложение основных положений прочитанного материала. Аннотация - очень краткое изложение содержания прочитанной работы. Резюме - наиболее общие выводы и положения работы, ее концептуальные итоги. Записи в той или иной форме не только способствуют пониманию и усвоению изучаемого материала, но и помогают вырабатывать навыки ясного изложения в письменной форме тех или иных теоретических вопросов.

Вид работ	Методические рекомендации
зачет	Зачёт (экзамен) нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. Обучающийся получает вопрос (вопросы) либо задание (задания) и время на подготовку. Зачёт проводится в устной, письменной форме. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, представлен в Приложении 3 к рабочей программе дисциплины (модуля).

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю) включает в себя следующие компоненты:

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, укомплектованные специализированной мебелью (столы и стулья) и оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду КФУ.

Учебные аудитории для контактной работы с преподавателем, укомплектованные специализированной мебелью (столы и стулья).

Компьютер и принтер для распечатки раздаточных материалов.

12. Средства адаптации преподавания дисциплины к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости в образовательном процессе применяются следующие методы и технологии, облегчающие восприятие информации обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья:

- создание текстовой версии любого нетекстового контента для его возможного преобразования в альтернативные формы, удобные для различных пользователей;

- создание контента, который можно представить в различных видах без потери данных или структуры, предусмотреть возможность масштабирования текста и изображений без потери качества, предусмотреть доступность управления контентом с клавиатуры;

- создание возможностей для обучающихся воспринимать одну и ту же информацию из разных источников - например, так, чтобы лица с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально;

- применение программных средств, обеспечивающих возможность освоения навыков и умений, формируемых дисциплиной, за счёт альтернативных способов, в том числе виртуальных лабораторий и симуляционных технологий;

- применение дистанционных образовательных технологий для передачи информации, организации различных форм интерактивной контактной работы обучающегося с преподавателем, в том числе вебинаров, которые могут быть использованы для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, проведения семинаров, выступления с докладами и защиты выполненных работ, проведения тренингов, организации коллективной работы;

- применение дистанционных образовательных технологий для организации форм текущего и промежуточного контроля;

- увеличение продолжительности сдачи обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья форм промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности их сдачи:

- продолжительности сдачи зачёта или экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;

- продолжительности подготовки обучающегося к ответу на зачёте или экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;

- продолжительности выступления обучающегося при защите курсовой работы - не более чем на 15 минут.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и учебным планом по специальности: 32.08.07 "Общая гигиена"

Приложение 2
к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.В.ДВ.1.2 Здоровое и безопасное питание

Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Направление подготовки: 32.08.07 - Общая гигиена
Профиль подготовки:
Квалификация выпускника: ординатор врач по общей гигиене
Форма обучения: очное
Язык обучения: русский
Год начала обучения по образовательной программе: 2022

Основная литература:

1. Общая гигиена : учебник / А. М. Большаков. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 432 с. : ил. - ISBN 978-5-9704-3687-5.- http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970436875.html

2. Гигиена труда : учебник / под ред. Н. Ф. Измерова, В. Ф. Кириллова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 480 с. : ил. - ISBN 978-5-9704-3691-2. http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970436912.html

3. Гигиена и экология человека: учебник / Архангельский В.И., Кириллов В.Ф. 2013. - 176 с. (Серия 'СПО') - ISBN 978-5-9704-2530-5. http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970425305.html

4. Эпидемиология : учебник / Н. И. Брико, В. И. Покровский. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 368 с. : ил. - ISBN 978-5-9704-3183-2. http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970431832.html

5. Коммунальная гигиена : учебник / под ред. В. Т. Мазаева. - М. : ГЭОТАР - Медиа, 2014. - 704 с. : ил. - ISBN 978-5-9704-3021-7. http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970430217.html

6. Гигиена с основами экологии человека: учебник. Архангельский В.И. и др. / Под ред. П.И. Мельниченко. 2013. - 752 с.: ил. - ISBN 978-5-9704-2642-5. http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970426425.html

Дополнительная литература:

1. Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям: учебное пособие. Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. 2015. - 288 с.: ил. - ISBN 978-5-9704-3430-7. http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970434307.html

2. Организационно правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор): учеб. пос. / Кучеренко В. З., Голубева А. П., Груздева О. А, Пономарева О. А ; под ред. В. З. Кучеренко. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - ISBN 978-5-9704-1848-2. http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970418482.html

3. Бюджетирование, ориентированное на результат, для специалистов Роспотребнадзора: Учебное пособие / Под ред. Н.В. Шестопалова, Л.М. Симкаловой, О.В. Митрохина. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2007. - 256 с. - ISBN 978-5-9704-0593-2. - http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970405932.html

Приложение 3
к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.В.ДВ.1.2 Здоровое и безопасное питание

Перечень информационных технологий, используемых для освоения дисциплины (модуля), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Направление подготовки: 32.08.07 - Общая гигиена

Профиль подготовки:

Квалификация выпускника: ординатор врач по общей гигиене

Форма обучения: очное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2022

Освоение дисциплины (модуля) предполагает использование следующего программного обеспечения и информационно-справочных систем:

Операционная система Microsoft Windows 7 Профессиональная или Windows XP (Volume License)

Пакет офисного программного обеспечения Microsoft Office 365 или Microsoft Office Professional plus 2010

Браузер Mozilla Firefox

Браузер Google Chrome

Adobe Reader XI или Adobe Acrobat Reader DC

Kaspersky Endpoint Security для Windows

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "ZNANIUM.COM", доступ к которой предоставлен обучающимся. ЭБС "ZNANIUM.COM" содержит произведения крупнейших российских учёных, руководителей государственных органов, преподавателей ведущих вузов страны, высококвалифицированных специалистов в различных сферах бизнеса. Фонд библиотеки сформирован с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, учебно-методические комплексы, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. В настоящее время ЭБС ZNANIUM.COM соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования (ФГОС ВО) нового поколения.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе Издательства "Лань" , доступ к которой предоставлен обучающимся. ЭБС Издательства "Лань" включает в себя электронные версии книг издательства "Лань" и других ведущих издательств учебной литературы, а также электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. ЭБС Издательства "Лань" обеспечивает доступ к научной, учебной литературе и научным периодическим изданиям по максимальному количеству профильных направлений с соблюдением всех авторских и смежных прав.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "Консультант студента", доступ к которой предоставлен обучающимся. Многопрофильный образовательный ресурс "Консультант студента" является электронной библиотечной системой (ЭБС), предоставляющей доступ через сеть Интернет к учебной литературе и дополнительным материалам, приобретенным на основании прямых договоров с правообладателями. Полностью соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования к комплектованию библиотек, в том числе электронных, в части формирования фондов основной и дополнительной литературы.