

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ, ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И ИННОВАЦИЙ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ОШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

МЕДИЦИНСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА: ОБЩЕСТВЕННОЕ ЗДОРОВЬЕ И ПРОФИЛАКТИЧЕСКАЯ
МЕДИЦИНА

Согласовано

Председатель УМС

Гурсунбаев
“03.09”



Утверждено

заведующий кафедрой

ст.преп Аринбаев Б.С. _____
“27.08”

УЧЕБНО- МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

Дисциплина “Гигиена питания”
3 курс 5 семестр

Специальность “Медико- профилактическое дело”

Ош, 2025

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ, ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И ИННОВАЦИЙ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

ОШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

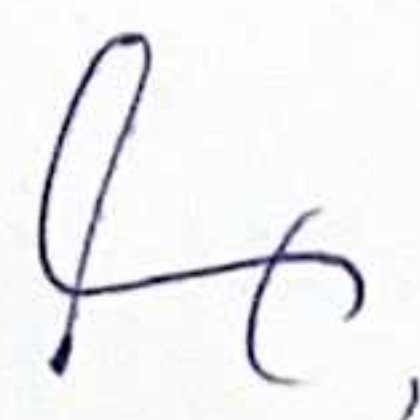
МЕДИЦИНСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА: ОБЩЕСТВЕННОЕ ЗДОРОВЬЕ И ПРОФИЛАКТИЧЕСКАЯ
МЕДИЦИНА

ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ
(Syllabus)

Специальность (направление)	Медико- профилактическое дело	Код курса	560003
Язык обучения	Русский	Дисциплина	Гигиена питания
Академический год	2025-2026гг.	Количество кредитов	4
Преподаватель	Туташева А.Т.	Семестр	5
E-Mail	atutasheva@oshsu.kg	Расписание по приложению “Myedu” преподаватели	Расписание по приложению “Myedu” студенты
Консультации (время/ауд)	БИМ 2 эт., 6 кабинет, ежедневно с 9.00 до 15.00	Место (здание/ауд.)	БИМ 2 эт., 6 кабинет
Форма обучения (дневная/заочная/в ечерняя/дистантна я)	Очная дневная	Тип курса: (обязательный/ элективный)	обязательны й

Руководитель программы



Муйдинов Ф.Ф.

Ош, 2025

Характеристика курса: Знание «Гигиены питания» необходимо для формирования умений, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, осуществление контроля за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов путем разработки комплекса медико-профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей питания и состояния здоровья населения.

При прохождении студентами курса гигиены питания целесообразно отдавать предпочтение УИРС и применению различных, активных форм и методов обучения как в аудиторное, так и во внеаудиторное время. Предполагается использование самых различных форм самостоятельной (индивидуальной) работы студентов под контролем преподавателя

Цель курса:

-раскрыть гигиенические и экологические аспекты питания как фактора окружающей среды, призванного обеспечить нормальный рост, развитие организма, высокий уровень его работоспособности и, как следствие, оптимальную продолжительность жизни человека.

Пререквизиты	химия, биология, микробиология, биохимия, нормальная физиология, нормальная и патологическая анатомия	
Постреквизиты	эпидемиология, коммунальная гигиена, паразитология, патологическая физиология, детские болезни, укрепление здоровья	
Результаты обучения дисциплины		
К концу курса студент:		
РО (результат обучения) ООП	РО дисциплины	Компетенции
РО ₆ Умеет проводить санитарно-гигиенический и эпидемиологический надзор за объектами населенных мест, проводить мероприятия по охране и укрепления здоровья детского и взрослого населения, а также проводить адекватные мероприятия в случае санитарно-эпидемиологических катастроф и чрезвычайных ситуаций	Объясняет вопросы мероприятий по профилактике заболеваний, связанных с питанием.	ПК- 4 способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологического надзора за производством и реализацией продуктов питания, их качеством и безопасностью, оценке фактического питания населения, к участию в разработке комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе, с целью преодоления дефицита макро- и микронутриентов, а также за объектами общественного и больничного питания;
РО ₇ – Умеет оценить и прогнозировать эпидемиологические	Объясняет вопросы мероприятий по проведению	ПК-7 способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических

ситуации, проводить противоэпидемические мероприятия на популяционном уровне.	санитарно- эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, токсикологических, гигиенических оценок продукции	экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, проектной документации поднадзорных объектов, продукции, услуг, работ в целях установления соответствия или несоответствия установленным требованиям;
--	---	---

**Технологическая карта по дисциплине «Гигиена питания»
Специальность «Медико- профилактическое дело» 3 курс 5 семестр**

Специальность «Медико-профилактическое дело» 5 курс 3 семестр												
Дисциплина	Кредит	Ауд. часы	СРС	1 модуль (25 балл)				2 модуль (25 балл)			Экзамен (50 балл)	
Гигиена питания	4	40%	60%	Ауд. часы		СРС/ СРСП	РК (r)	Аудит. часы		СРС/ СРСП	РК (r)	ИК (E)
				лек.	пр.			лек.	пр.			
		48	72	10	14	30/6	10	14	30/6			
Карта накопления баллов				4	4	8	9	4	4	8	9	
Результаты модулей и экзамена				(M=tcp.+r+s) до 25 / 25				(M=tcp.+r+s) до 25 / 25				50
				Rдоп. = M1 + M2 (30-50)								
Итоговая оценка				I = Rдоп. + E								100

1. Календарно-тематический план лекционных и практических занятий

№	Неделя	Название темы	Количество часов			
			Лекция	Баллы	Практическое занятие	Баллы
1-модуль						
1	1	Гигиена питания. Цель, задачи, содержание. Основные этапы развития гигиены питания.	2	4	2	4
2	2	Питание как фактор здоровья. Физиологические и гигиенические основы питания.	2	4	2	4
3	3	Значение в питании белков, жиров, углеводов.	2	4	2	4
4	4	Значение водорастворимых и жирорастворимых витаминов в питании.	2	4	2	4

		Профилактика гипо, гипер и авитаминозных состояний.				
5	5	Значение в питании минеральных веществ. Профилактика минеральной недостаточности.	2	4	4	4
2-модуль						
6	6	Гигиенические требования к рациональному питанию человека. Методы изучения питания разных групп населения.	2	4	2	4
7	7	Гигиенические аспекты алиментарных заболеваний и их профилактика. Пищевые отравления и их профилактика.	2	4	2	4
8	8	Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания. Профилактика ожирения, сахарного диабета и сердечно-сосудистых заболеваний.	2	4	4	4
9	9	Лечебно-профилактическое и диетическое (лечебное) питание.	2	4	4	4
10	10	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	2	4	2	4
		Итого:	20	8	28	8

План организации СРС

№	Тема	Задание для СРС	Часы	Оценочные средства	Баллы	Литература	Срок сдачи
1 модуль							
1	Предмет и история гигиены питания. Основные этапы развития гигиены питания.	Подготовьте презентацию о развитии науки о питании в Кыргызстане и вклад отечественных ученых.	4ч	Презентация	8	Большаков А.М., Новиков И.М. «Общая гигиена» М., 2014г	1 нед

2.	Питание как фактор здоровья. Задачи Государственной политики КР в области здорового питания населения.	Подготовьте презентацию о социальных проблемах гигиены питания.	4ч	Презентация	8	Королёв А.А. Гигиена питания. Учебник для студентов – М.: Издательский центр «Академия» - 2012г	2 нед
3.	Белки и их значение в питании населения. Болезни недостаточности белкового питания.	Подготовьте презентацию о болезнях недостаточности белкового питания (алиментарная дистрофия, маразм, квашиоркор)	4ч	Презентация	8	Большаков А.М., Новиков И.М. «Общая гигиена» М., 2014г	3 нед
4.	Стерины и волокнистая структура пищи. Некрахмальные полисахариды и их значение в питании человека	Подготовьте презентацию о пищевых волокнах и их значении в питании населения.	4ч	Презентация	8	Королёв А.А. Гигиена питания. Учебник для студентов – М.: Издательский центр «Академия» - 2012г	4 нед
5.	Государственные мероприятия по обеспечению населения достаточным уровнем витаминов.	Подготовьте презентацию о витаминах и витаминной недостаточности и ее профилактике	4ч	Презентация	8	Королёв А.А. Гигиена питания. Учебник для студентов – М.: Издательский центр «Академия» - 2012г	5 нед
6.	Макроэлементы и микроэлементы их значение в питании.	Подготовьте презентацию о болезнях, связанных с пониженным	4ч	Презентация	8	Королёв А.А. Гигиена питания. Учебник	6 нед

		или повышенным поступлением в организм минеральных элементов.				для студенто в – М.: Издатель ский центр «Академ ия» - 2012г	
7.	Государственные мероприятия по обеспечению населения достаточным уровнем йода и фтора	Подготовьте презентацию о распространённости недостаточности йода и фтора в Кыргызстане.	4ч	Презентация	8	Королёв А.А. Гигиена питания. Учебник для студенто в – М.: Издательский центр «Академия» - 2012г	7 нед
8.	Витаминоподобные вещества. Основные пищевые источники и возможность обеспечения организма	Подготовьте презентацию о витаминopodobных веществах и их значении в питании.	4ч	Презентация	8	Королёв А.А. Гигиена питания. Учебник для студенто в – М.: Издательский центр «Академия» - 2012г	8 нед
2 модуль							
9.	Гигиенические требования к рациональному питанию человека. Методы изучения питания разных групп населения.	Подготовьте презентацию о социальных проблемах гигиены питания.	4ч	Презентация	8	Королёв А.А. Гигиена питания. Учебник для студенто в – М.: Издательский центр «Академия» - 2012г	10 нед
10	Гигиенические аспекты алиментарных заболеваний и их	Подготовьте презентацию об алиментарных	4ч	Презентация	8	Королёв А.А. Гигиена питания. Учебник	11 нед

	профилактика. Пищевые отравления и их профилактика.	заболеваниях и их профилактике				для студентов – М.: Издательский центр «Академия» - 2012г	
11	Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания. Профилактика ожирения, сахарного диабета и сердечно-сосудистых заболеваний.	Подготовьте презентацию по профилактике ожирения, сахарного диабета и сердечно-сосудистых заболеваниях.	4ч	Презентация	8	Королёв А.А. Гигиена питания. Учебник для студентов – М.: Издательский центр «Академия» - 2012г	12 нед
12	Лечебно-профилактическое и диетическое (лечебное) питание.	Подготовьте презентацию о принципах построения лечебно-профилактического питания.	4ч	Презентация	8	Королёв А.А. Гигиена питания. Учебник для студентов – М.: Издательский центр «Академия» - 2012г	13 нед
13	Порядок назначения и виды лечебно-профилактического о питания.	Подготовьте презентацию по номенклатуре диетических (лечебных) столов по П.И.Певзнеру	4ч	Презентация	8	Королёв А.А. Гигиена питания. Учебник для студентов – М.: Издательский центр «Академия» - 2012г	14 нед
14	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.	Подготовьте презентацию об экспертизе пищевых продуктов.	4ч	Презентация	8	Королёв А.А. Гигиена питания. Учебник для	15 нед

						студенто в – М.: Издатель ский центр «Академ ия» - 2012г	
15	Денатурат и фальсификация пищевых продуктов. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	Подготовьте презентацию об искусственных продуктах питания – как новом направлении в производстве пищи	4ч	Презентация	8	Королёв А.А. Гигиена питания. Учебник для студенто в – М.: Издатель ский центр «Академ ия» - 2012г	16 нед
Итого:			60 ч	СРС+ СРСП= 16 б			

3.План консультаций СРСП

№	Тема задания	Форма проведения СРСП	Часы	Образовательные ресурсы	Место (здание/аудитория)	Дата
1.	Методы пропаганды знаний по гигиене питания среди населения. Информация для потребителей о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий.	Консультация, обсуждение	12	1.https://www.oshsu.kg/public/ru/ ; 2.http://www.library.oshsu.kg/ ; 3.https://ibooks.oshsu.kg/ ; 4.https://www.mail.oshsu.kg/ ; 5.http://medical.oshsu.kg/ ; 6.https://www.kgma.kg/index.php/ru/ ; 7.http://bik.org.kg/ru/eif1_resources/ ; 8.http://library.kgma.kg	БИМ 2 эт., 6 кабинет	В течении семестра

Политика курса:

- Посещаемость и участие в занятиях**
 - Требования к посещаемости лекций и практических занятий
 - Правила поведения на занятиях
 - Последствия пропусков занятий без уважительной причины
- Академическая честность и плагиат**
 - Определение плагиата и академической нечестности

- Последствия плагиата и списывания на экзаменах
- 3. **Дедлайны и штрафы за опоздание со сдачей работ**
 - Крайние сроки сдачи домашних заданий, проектов и других работ
 - Штрафы за нарушение дедлайнов
- 4. **Политика пересдач и апелляций**
 - Условия и процедура пересдачи экзаменов и зачетов
 - Правила подачи апелляций на оценки
- 5. **Использование гаджетов на занятиях**
 - Разрешение или запрет использования телефонов, ноутбуков и других устройств на лекциях
- 6. **Правила оформления работ и ссылок**
 - Требования к оформлению письменных работ, цитированию и списку литературы
- 7. **Консультации и офисные часы преподавателя**

График консультаций и часы приема преподавателя для индивидуальных консультаций и приема СРС и СРСП.

Система оценки

Образовательные ресурсы	
Электронные ресурсы	1. https://www.oshsu.kg/public/ru/; 2. http://www.library.oshsu.kg/; 3. https://ibooks.oshsu.kg/ 4. https://www.mail.oshsu.kg/; 5. http://medical.oshsu.kg/ 6. https://www.kgma.kg/index.php/ru/ 7. http://bik.org.kg/ru/eifl_resources/ 8. http://library.kgma.kg/
Электронные учебники	1. http://www.lib.krsu.edu.kg/uploads/files/public/843.pdf 2. https://books.google.ru/books/content?id=nfmotgtATUwC&hl=ru&pg=PA1&img=1&zoom=3&sig=ACfU3U2TB11KQTV_Bz9wbEpmjLBcbTZW_g&w=1280 3. https://kemsu.ru/science/library/elektronnye-polki-uchebnykh-distsiplin/mpf/distsipliny-5-kursa-mpf/gigiena-detey-podr.php
Лабораторные физические ресурсы	Методы санитарного обследования (санитарно-топографический, санитарно-технический); Методы гигиенического эксперимента (натурного и лабораторного); Методы санитарной экспертизы; Методы санитарного просвещения (гигиенического воспитания и обучения населения).
Специальное программное обеспечение	• компьютерные демонстрации, презентации, слайд-лекции, видео-лекции; • автоматизированная система тестирования;
Нормативно-правовые акты	1. Закон "Об общественном здравоохранении" от 24.07.2009г. №248 2. Закон КР «Об охране здоровья граждан в КР» №14 12.01.2024г.

	3.Закон КР «О профилактике йододефицитных заболеваний» от 18 февраля 2000 года. 4.ТР ТС 033/2013«О безопасности молока и молочной продукции». 5.ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции». 6. ТР ТС 033/2013«О безопасности молока и молочной продукции». 7.Закон КР «О безопасности питьевой воды» от 21.04.2011года. 8. Закон КР «Об обогащении муки хлебопекарной» № 78 от 11 марта 2009 года. 9.Приказ МЗ КР «Расследование пищевых отравлений» № 33 от 23.07.03г.
Учебники (библиотека)	1.Пивоваров Ю.П., В.В.Королик, Л.Г.Подунова «Гигиена и экология человека. Москва, 2015 2.Большаков А.М., Новиков И.М. « Общая гигиена» М., 2014г. 3.Кича Д.И. Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям. Учебное пособие – М.: ГЭОТАР – Медиа – 2011г. 4.Королёв А.А. Гигиена питания. Учебник для студентов – М.: Издательский центр «Академия» - 528с. – 2012г. 5.Измеров Н.Ф., Кириллов В.Ф. Гигиена труда: учебник/ Под ред. Н.Ф.Измерова, В.Ф.Кириллова. – М.: ГОЭТАР-Медиа, 2010