



АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Гигиена питания
по направлению подготовки 32.05.01 Медико-профилактическое дело

Трудоемкость в часах / ЗЕ	324/9
Цель изучения дисциплины	Овладение базисными теоретическими знаниями и практическими умениями по выявлению причин возникновения и распространения массовых неинфекционных и инфекционных алиментарно-зависимых заболеваний среди различных групп населения, и обосновании, с использованием принципов доказательной медицины, решений по проведению профилактических и противоэпидемических мероприятий, необходимых при осуществлении будущей профессиональной деятельности в органах и учреждениях Роспотребнадзора.
Место дисциплины в учебном плане	Блок 1 Дисциплины (модули) Обязательная часть
Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее при освоении дисциплин	Биология. Введение в специальность «Гигиена». Латинский язык. Основы доказательной медицины. История медицины. Философия. Патологическая физиология. Биохимия. Биоэтика. Информатика, медицинская информатика. Гигиена. Санитарно-гигиенические лабораторные исследования. Фармакология. Микробиология, иммунология. Правовые основы санитарно-эпидемиологического надзора.
Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин	Гигиена чрезвычайных ситуаций. Социально-гигиенический мониторинг. Технологии госсанэпиднадзора. Учебная практика «Гигиеническая диагностика». Производственная практика «Организационно-управленческая в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия». Производственная практика «Помощник врача в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения». Производственная практика «Научно-исследовательская работа».
Формируемые компетенции (индекс компетенций)	ПК – 3, ПК-7
Изучаемые темы	Раздел 1. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения. 1. Теоретические основы рационального питания. 2. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи различных групп населения. 3. Гигиеническое значение нутриентов в питании различных групп населения. 4. Гигиеническое значение макронутриентов (белков, жиров, углеводов) в питании различных групп населения.

5. Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения.

6. Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения.

7. Гигиеническая оценка состояния питания и здоровья различных групп населения.

8. Питание в системе профилактики алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний.

9. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания работающих во вредных и опасных условиях труда.

10. Гигиенические требования к организации лечебного (диетического) питания в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность.

11. Лабораторный контроль за питанием различных групп населения.

12. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения (*коллоквиум*).

Раздел 2. Пищевые отравления и их профилактика.

1. Пищевые отравления микробной этиологии и их профилактика.

2. Пищевые отравления микробной этиологии (пищевые токсикоинфекции) их профилактика.

3. Пищевые отравления микробной этиологии (токсикозы) их профилактика.

4. Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.

5. Основные направления профилактики и расследование пищевых отравлений (*коллоквиум*).

Раздел 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции.

1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения.

2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (овощи, фрукты).

3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и молочной продукции).

4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукции).

5. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции).

6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза консервированной пищевой продукции.

7. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции нового вида.

8. Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при оценке их качества и безопасности (*коллоквиум*).

Раздел 4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор (ГСЭН) в области гигиены

	<p>питания.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ГСЭН за действующими предприятиями пищевой промышленности. 2. Правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания. 3.ГСЭН за действующими предприятиями молочной промышленности. 4.ГСЭН за действующими предприятиями мясной промышленности. 5.ГСЭН за действующими предприятиями хлебопекарной промышленности и кондитерскими. 6.ГСЭН за действующими предприятиями рыбообработывающей промышленности. 7.ГСЭН за предприятиями общественного питания и торговли. 8.ГСЭН за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли (<i>коллоквиум</i>). <p>Раздел 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.ГСЭН за применением пестицидов, агрохимикатов и остаточными количествами их в пищевых продуктах. 2.ГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. 3.ГСЭН за применением полимерных материалов, контактирующими с пищевыми продуктами. 4.ГСЭН за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности. 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции (<i>коллоквиум</i>).
<p>Виды учебной работы</p>	<p>Контактная работа обучающихся с преподавателем Аудиторная (виды): – лекции; – практические занятия.</p> <p>Внеаудиторная (виды): – консультации.</p> <p>Самостоятельная работа – устная; – письменная; – практическая.</p>
<p>Форма промежуточного контроля</p>	<p>экзамен</p>