

**Аннотация**  
**к рабочей программе по дисциплине**

**«Гигиена питания»**

Направление подготовки (специальность) **32.05.01 МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ДЕЛО**

Уровень высшего образования **Специалитет**

Квалификация (степень) выпускника **Врач по общей гигиене, по эпидемиологии**

Факультет **медико-профилактический**

Форма обучения **очная**

Трудоемкость (зачетные единицы; часы)	10 з.е.; 360 ч.
Цель дисциплины	овладении знаниями и умениями по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Дисциплина «Гигиена питания» реализуется в рамках базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)», согласно учебному плану специальности 32.05.01 «Медико-профилактическое дело» преподается в 10, 11, 12 семестрах.
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины	правовые основы деятельности врача; иностранный язык; латинский язык; экономика; физика, математика; биоорганическая химия; биология, экология; анатомия, топографическая анатомия; гистология, эмбриология, цитология; нормальная физиология; микробиология, вирусология, иммунология; судебная медицина;
Обеспечивающие (последующие) дисциплины	гигиена детей и подростков, эпидемиология, военная эпидемиология; педиатрия, медицинская реабилитация.
Формируемые компетенции	ПК-3(2); ПК-5; ПК-7; ПК-9; ПК-21
Результаты освоения дисциплины	<b>Знать:</b> - цели, задачи, содержание и методы работы по гигиене питания, организационно-правовые основы деятельности в органах и учреждениях Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека; нормативно-правовые документы и законодательные акты по гигиене питания;

- понятие качества пищевых продуктов: безопасность, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;
  - теоретические основы и научные принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп населения; нормы потребления пищевых веществ и энергии для различных групп населения;
  - санитарно-эпидемиологические требования к пищевым добавкам, биологически активным добавкам к пище, пищевым продуктам из генетически модифицированных организмов;
- порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции, виды санитарно-эпидемиологических заключений;
- основные принципы организации санитарной охраны пищевых продуктов от контаминации чужеродными соединениями химической и биологической природы, эколого-гигиеническую концепцию питания;
  - классификацию, этиологию, эпидемиологию, клинику, лабораторную диагностику пищевых отравлений;
  - методику расследования пищевых отравлений, разработку профилактических мероприятий;
  - болезни расстройства питания, избыточное и недостаточное питание, алиментарно-зависимые заболевания; нутрициологические факторы риска их возникновения; основные алиментарные дисбалансы; макро- и микроэлементозы;
  - основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человека;
  - социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью пищевых продуктов во взаимосвязи с состоянием здоровья населения;
  - основы алиментарной адаптации, организация питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, в т.ч. радиационной нагрузки;
  - гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания на предприятиях с особо вредными условиями труда, виды лечебно-профилактического питания;
  - лечебное питание; характеристика диет, применяемых в лечебно-профилактических и санаторно-курортных учреждениях; санитарно-эпидемиологические требования к организации диетического питания в ЛПУ,

	<p>на предприятиях общественного питания по месту работы, учебы и жительства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и продовольственной торговли;</li> <li>- цель, задачи и методику проведения санитарно-эпидемиологического обследования пищевых объектов, контрольно-надзорных мероприятий, использование правоприменительной практики;</li> <li>- санитарно-противоэпидемические требования к организации производственного контроля на пищевых объектах;</li> <li>- порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы и государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, пищевых продуктов из генетически модифицированных организмов, пестицидов и агрохимикатов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами;</li> <li>- методику проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства и реконструкции пищевых объектов;</li> <li>- основы санитарно-просветительной работы по рациональному питанию среди населения, принципы организации гигиенического обучения работников пищевых объектов.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания и в сфере защиты прав потребителей;</li> <li>- изучать и оценивать состояние питания различных групп населения;</li> <li>- оценивать показатели здоровья населения в связи с фактором питания, разрабатывать мероприятия по профилактике расстройства болезней питания и алиментарно зависимых заболеваний;</li> <li>- проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов;</li> <li>- анализировать результаты лабораторных исследований пищевых продуктов;</li> <li>- давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевых продуктов, возможности использования пищевых продуктов в питании</li> </ul>
--	---

	<p>населения;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- разрабатывать и осуществлять мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов;</li><li>- осуществлять надзор за соблюдением санитарных правил и норм, Технических регламентов при производстве, хранении, транспортировке, переработке и реализации пищевых продуктов;</li><li>- разрабатывать и осуществлять мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения химическими и биологическими контаминантами;</li><li>- контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при применении пищевых добавок, генетически модифицированных организмов, биологически активных добавок к пище;</li><li>- контролировать соблюдение гигиенических требований при использовании пестицидов и агрохимикатов, минеральных удобрений при получении сельскохозяйственной продукции;</li><li>- проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище;</li><li>- проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами;</li><li>- осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли;</li><li>- оформлять акты по результатам контрольно - надзорных мероприятий пищевых объектов, составлять документы по мерам административных взысканий;</li><li>- расследовать вспышки пищевых отравлений, разрабатывать мероприятия по предупреждению пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, обусловленных неблагоприятными факторами питания;</li><li>- осуществлять контроль за организацией лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях с особо вредными условиями труда;</li><li>- оценивать состояние и осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за организацией лечебного (диетического) питания в ЛПУ, по месту работы, учебы и жительства;</li><li>- проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу проектов пищевых объектов и материалов по отводу земельных участков под их строительство;</li><li>- проводить социально-гигиенический мониторинг за</li></ul>
--	---

	<p>качеством и безопасностью питания и состоянием здоровья населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания;</li> <li>- проводить санпросветработу среди населения по вопросам рационального питания.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией (СанПиНами, ГОСТами, Техническим регламентами, ГН и др.) в пределах профессиональной деятельности специалиста Территориального управления Роспотребнадзора и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»;</li> <li>- методами отбора проб пищевых продуктов для лабораторных исследований;</li> <li>- методикой взятия смывов для санитарно-бактериологического контроля при производстве и обороте пищевой продукции;</li> <li>- оценкой качества пищевых продуктов по результатам органолептических и лабораторных исследований – санитарно-химических, микробиологических, радиологических, паразитологических;</li> <li>- методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов;</li> <li>- методикой санитарно-эпидемиологического обследования и проведения проверок предприятий общественного питания, продовольственной торговли, предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности;</li> <li>- составлением документации по результатам проверки пищевого объекта;</li> <li>- алгоритмом санитарно-эпидемиологической экспертизы проектных материалов по пищевым объектам и материалов по отведению земельного участка под строительство;</li> <li>- методами определения потребности организма человека в энергии и основных пищевых веществах;</li> <li>- методами изучения питания населения и методами оценки статуса питания;</li> <li>- методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания;</li> <li>- методами нутрициологической коррекции питания</li> </ul>
--	---

	<p>населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой расследования пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с пищевыми продуктами, разработкой мероприятий по их профилактике;</li> <li>- оценкой организации и эффективности лечебно-профилактического питания на предприятиях с особо вредными условиями труда;</li> <li>- оценкой организации и эффективности лечебного (диетического) питания;</li> <li>- методикой санитарно-химической оценки посуды, тары, упаковки из полимерных и синтетических материалов;</li> <li>- методикой оценки энергетической ценности и химического состава блюд и рационов питания;</li> <li>- методами пропаганды рационального и профилактического питания, как основы здорового образа жизни и охраны здоровья населения.</li> </ul>
Основные разделы дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.</li> <li>2. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.</li> <li>3. Алиментарно-зависимые заболевания. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.</li> <li>4. Требования к организации и оценка питания различных групп населения.</li> </ol>
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Используемые инновационные (активные и интерактивные) методы обучения	Лекция-визуализация, проблемная лекция, деловая игра, анализ проблемных ситуаций
Формы текущего (рубежного) контроля	Тестирование, опрос устный, реферат, проверка практических навыков и умений (ситуационные задачи), реферат с защитой, контрольная работа
Форма промежуточной аттестации	экзамен