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	***Знать:*** - 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,

	на предприятиях общественного питания по месту работы, учебы и жительства; - санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и продовольственной торговли; - цель, задачи и методику проведения санитарно-эпидемиологического обследования пищевых объектов, контрольно-надзорных мероприятий, использование правоприменительной практики; - санитарно-противоэпидемические требования к организации производственного контроля на пищевых объектах; - 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; - методику проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства и реконструкции пищевых объектов; - основы санитарно-просветительной работы по рациональному питанию среди населения, принципы организации гигиенического обучения работников пищевых объектов. ***Уметь:*** - использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания и в сфере защиты прав потребителей; - изучать и оценивать состояние питания различных групп населения; - оценивать показатели здоровья населения в связи с фактором питания, разрабатывать мероприятия по профилактике расстройства болезней питания и алиментарно зависимых заболеваний; - проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов; - анализировать результаты лабораторных исследований пищевых продуктов; - давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевых продуктов, возможности использования пищевых продуктов в питании

	населения; - разрабатывать и осуществлять мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов; - осуществлять надзор за соблюдением санитарных правил и норм, Технических регламентов при производстве, хранении, транспортировке, переработке и реализации пищевых продуктов; - разрабатывать и осуществлять мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения химическими и биологическими контаминантами; - контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при применении пищевых добавок, генетически модифицированных организмов, биологически активных добавок к пище; - контролировать соблюдение гигиенических требований при использовании пестицидов и агрохимикатов, минеральных удобрений при получении сельскохозяйственной продукции; - проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище; - проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами; - осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли; - оформлять акты по результатам контрольно - надзорных мероприятий пищевых объектов, составлять документы по мерам административных взысканий; - расследовать вспышки пищевых отравлений, разрабатывать мероприятия по предупреждению пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, обусловленных неблагоприятными факторами питания; - осуществлять контроль за организацией лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях с особо вредными условиями труда; - оценивать состояние и осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за организацией лечебного (диетического) питания в ЛПУ, по месту работы, учебы и жительства; - проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу проектов пищевых объектов и материалов по отводу земельных участков под их строительство; - проводить социально-гигиенический мониторинг за

	качеством и безопасностью питания и состоянием здоровья населения; - изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания; - проводить санпросветработу среди населения по вопросам рационального питания. ***Владеть:*** - 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»; - методами отбора проб пищевых продуктов для лабораторных исследований; - методикой взятия смывов для санитарно-бактериологического контроля при производстве и обороте пищевой продукции; - оценкой качества пищевых продуктов по результатам органолептических и лабораторных исследований – санитарно-химических, микробиологических, радиологических, паразитологических; - методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов; - методикой санитарно-эпидемиологического обследования и проведения проверок предприятий общественного питания, продовольственной торговли, предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности; - составлением документации по результатам проверки пищевого объекта; - алгоритмом санитарно-эпидемиологической экспертизы проектных материалов по пищевым объектам и материалов по отведению земельного участка под строительство; - методами определения потребности организма человека в энергии и основных пищевых веществах; - методами изучения питания населения и методами оценки статуса питания; - методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания; - методами нутрициологической коррекции питания

	населения; - методикой расследования пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с пищевыми продуктами, разработкой мероприятий по их профилактике; - оценкой организации и эффективности лечебно-профилактического питания на предприятиях с особо вредными условиями труда; - оценкой организации и эффективности лечебного (диетического) питания; - методикой санитарно-химической оценки посуды, тары, упаковки из полимерных и синтетических материалов; - методикой оценки энергетической ценности и химического состава блюд и рационов питания; - методами пропаганды рационального и профилактического питания, как основы здорового образа жизни и охраны здоровья населения.
Основные разделы дисциплины	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. 2. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. 3. Алиментарно-зависимые заболевания. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика. 4. Требования к организации и оценка питания различных групп населения.
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