

АННОТАЦИЯ

Рабочей программы дисциплины Гигиена питания по специальности

32.05.01 «Медико-профилактическое дело»

Блок 1.Б. Базовая часть.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б1.Б.56. ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Составляющие программы	Наименование дисциплины и аннотация	Трудоёмкость, час/ ЗЕТ
Цель изучения дисциплины	Целями освоения дисциплины гигиены питания являются - формирование знаний о характере и степени неблагоприятного влияния на здоровье человека нарушений питания, практических умений, направленных на профилактику алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний и улучшение качества жизни населения.	<u>432/12</u>
Место дисциплины в учебном плане	<i>Базовая часть</i> <i>Блок 1.Б. «Дисциплины (модули)» базовой части Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по специальности 32.05.01 «Медико-профилактическое дело»</i>	
Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее при освоении дисциплин	<i>Гуманитарный, социальный и экономический цикл</i> (дисциплины: философия, биоэтика; правоведение, защита прав потребителей; правовые основы деятельности врача; история отечества; история медицины; культурология; иностранный язык; латинский язык; психология, педагогика; социология; экономика). <i>Математический, естественнонаучный и медико-биологический цикл</i> (дисциплины: физика, математика, информатика, медицинская информатика, статистика; общая химия; биологическая химия; биология, экология; биоорганическая химия; анатомия человека; топографическая анатомия; гистология, эмбриология, цитология; нормальная физиология; микробиология, вирусология, иммунология; патологическая анатомия, секционный курс; патологическая физиология; фармакология). <i>Профессиональный цикл</i> (дисциплины: общая гигиена; общественное здоровье и	

	<p>здравоохранение; социально-гигиенический мониторинг; радиационная гигиена; эпидемиология; экономика здравоохранения).</p> <p>Цикл клинических дисциплин (дисциплины: пропедевтика внутренних болезней, внутренние болезни; профессиональные болезни; онкология; экстремальная медицина, безопасность жизнедеятельности; акушерство и гинекология; медицинская генетика; инфекционные болезни; дерматовенерология; оториноларингология; офтальмология).</p>	
<p>Дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин</p>	<p>Гигиена и эпидемиология чрезвычайных ситуаций; актуальные вопросы гигиены питания; гигиена детей и подростков; гигиена труда; актуальные вопросы гигиены детей и подростков; актуальные вопросы гигиены труда; социально-гигиенический мониторинг; санитарно-гигиенические лабораторные исследования.</p>	
<p>Формируемые виды профессиональной деятельности</p>	<p>Медицинская; организационно-управленческая; научно-исследовательская.</p>	
<p>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</p>	<p>ОК-8, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-8, ПК-13, ПК-19, ПК-21, ПК-24</p>	
<p>Содержание дисциплины</p>	<p>Раздел 1. Рациональное питание. Основные положения современной концепции рационального питания. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения. Гигиеническое значение макронутриентов (белков, жиров и углеводов). Гигиеническое значение микронутриентов (витаминов и минеральных веществ). Методы изучения фактического питания различных групп населения. Гигиеническая оценка состояния здоровья в связи с питанием.</p> <p>Раздел 2. Пищевые отравления и их профилактика. Пищевые отравления и их профилактика. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика. Пищевые токсикозы: ботулизма и стафилококковый токсикоз, микотоксикозы. Пищевые отравления немикробной этиологии. Основные направления профилактики и расследования вспышек пищевых отравлений.</p> <p>Раздел 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и</p>	

пищевой продукции. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения (зерновые продукты). Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения (овощи, фрукты). Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения (молоко и молочная продукция). Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения (мясо и мясная продукция). Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения (рыба и морепродукты). Гигиеническая оценка качества и безопасности консервированных пищевых продуктов. Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при оценке их качества и безопасности.

Раздел 4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания. Правовая основа ведения государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за действующими предприятиями молочной промышленности. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за действующими предприятиями мясной промышленности. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за действующими предприятиями хлебопекарной промышленности и кондитерскими фабриками. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за действующими предприятиями рыбообрабатывающей промышленности. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за действующими организациями общественного питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за действующими организациями торговли.

Раздел 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевых продуктов. Государственный санитарно-

	<p>эпидемиологический надзор за содержанием токсических веществ в продовольственном сырье и пищевой продукции. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением пестицидов и агрохимикатов. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением полимерных материалов. Основные направления по снижению контаминирования продовольственного сырья и пищевой продукции.</p> <p>Раздел 6. Современные технологии, применяемые в области гигиены питания. Методики, используемые в практике государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за проектированием, реконструкцией и модернизацией пищевых предприятий. Организация производственного контроля на пищевых предприятиях с использованием системы НАССР. Анализ алиментарно-зависимой инфекционной и неинфекционной заболеваемости различных групп населения. Основные направления программ по оптимизации питания различных групп населения. Экспертиза санитарно-эпидемиологических ситуаций по гигиене питания. Организация ФГСЭН по гигиене питания на современном этапе.</p>	
<p>Форма промежуточного контроля</p>	<p><i>Экзамен, зачет</i></p>	