

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

<b>Трудоемкость в часах / ЗЕ</b>	324/9
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Место дисциплины в учебном плане</b>	Блок 1 Дисциплины (модули) Обязательная часть
<b>Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее при освоении дисциплин</b>	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.
<b>Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин</b>	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».
<b>Формируемые компетенции (индекс компетенций)</b>	ПК –3, ПК-7
<b>Изучаемые темы</b>	<p><b>Раздел 1. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Теоретические основы рационального питания.</li> <li>2. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи различных групп населения.</li> <li>3. Гигиеническое значение нутриентов в питании различных групп населения.</li> <li>4. Гигиеническое значение макронутриентов (белков, жиров, углеводов) в питании различных групп населения.</li> <li>5. Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения.</li> <li>6. Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения.</li> <li>7. Гигиеническая оценка состояния питания и здоровья различных групп населения.</li> <li>8. Питание в системе профилактики алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний.</li> </ol>

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 питания.**

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

	<p>промышленности.</p> <p>5. ГСЭН за действующими предприятиями хлебопекарной промышленности и кондитерскими.</p> <p>6. ГСЭН за действующими предприятиями рыбообрабатывающей промышленности.</p> <p>7. ГСЭН за предприятиями общественного питания и торговли.</p> <p>8. ГСЭН за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли (<i>коллоквиум</i>).</p> <p><b>Раздел 5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции.</b></p> <p>1. ГСЭН за применением пестицидов, агрохимикатов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.</p> <p>2. ГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах.</p> <p>3. ГСЭН за применением полимерных материалов, контактирующими с пищевыми продуктами.</p> <p>4. ГСЭН за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности.</p> <p>5. Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции (<i>коллоквиум</i>).</p>
<p><b>Виды учебной работы</b></p>	<p><b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>  <b>Аудиторная (виды):</b>  – лекции;  – практические занятия.</p> <p><b>Внеаудиторная (виды):</b>  – консультации.</p> <p><b>Самостоятельная работа</b>  – устная;  – письменная;  – практическая.</p>
<p><b>Форма промежуточного контроля</b></p>	<p>экзамен</p>