



КЕМЕРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра гигиены

АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ГИГИЕНИЧЕСКОЕ
ВОСПИТАНИЕ»
по специальности
32.08.04 «Гигиеническое воспитание»
Блок 1. Базовая часть

Составляющие программы	Наименование дисциплины и аннотация	Трудоёмкость, час/ ЗЕТ
	Гигиеническое воспитание	1008/28
Цель изучения дисциплины	Подготовка квалифицированного врача обладающего профессиональными компетенциями, способного и готового для самостоятельной профессиональной деятельности: производственно-технологической; психолого-педагогической; организационно-управленческой.	
Место дисциплины в учебном плане	Блок 1 Базовая часть (модули)	
Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее при освоении дисциплин	по основной образовательной программе высшего образования по специальности «Медико-профилактическое дело»	
Дисциплина необходимая для успешного освоения дисциплин	Гигиеническое воспитание.	
Формируемые виды профессиональной деятельности	Производственно-технологическая; Психолого-педагогическая; Организационно-управленческая;	
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7	
Содержание дисциплины	Раздел 1. «Основы социальной гигиены и организации госсанэпидслужбы» Тема 1. Организационная основа деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе. Тема 2. Правовая основа деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав	

потребителей и благополучия человека на современном этапе.

Тема 3. Функции и полномочия специалистов (врачей) Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе.

Тема 4. Законодательство по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Тема 5. Система органов и учреждений государственной власти и управления, обеспечивающих санитарно-эпидемиологическое благополучие населения.

Тема 6. Межведомственное и внутриведомственное взаимодействие при обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Тема 7. Законодательство РФ по обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов и рационализации питания населения.

Тема 8. Законодательное регулирование экономической деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора (бюджет, смета, внебюджетная деятельность).

Тема 9. Содержание, формы и методы деятельности специалиста по гигиене питания Территориальных управлений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе.

Тема 10. Содержание, формы и методы деятельности специалиста по гигиене питания Территориальных отделов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе.

Тема 11. Содержание, формы и методы деятельности врача по гигиене питания ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в субъекте РФ» на современном этапе.

Тема 12. Система государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий

Тема 13. Процедура ведения единого государственного реестра пищевых продуктов, материалов и изделий, разрешенных для изготовления на территории РФ или ввоза и оборота.

Тема 14. Техническое регулирование в рамках Евразийского экономического союза

Тема 15. Порядок обязательного подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов.

Тема 16. Порядок декларирования соответствия пищевой продукции выпекаемой в обращение на территории Евразийского

	<p>экономического союза.</p> <p>Раздел 2. «Фактическое питание различных групп населения и пути его оптимизации»</p> <p>Тема 1. Оценка состояния питания различных групп населения.</p> <p>Тема 2. Оценка пищевого статуса различных групп населения.</p> <p>Тема 3. Гигиенические основы алиментарной адаптации.</p> <p>Тема 4. Гигиеническая оценка питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия и пути оптимизации.</p> <p>Тема 5. Гигиеническая оценка питания детей и подростков и пути оптимизации.</p> <p>Тема 6. Гигиеническая оценка питания беременных и кормящих и пути оптимизации.</p> <p>Тема 7. Гигиеническая оценка питания лиц старшего возраста и пути оптимизации.</p> <p>Тема 8. Гигиеническая оценка питания работающих во вредных и опасных условиях труда и пути оптимизации.</p> <p>Тема 9. Гигиеническая оценка питания больного человека и пути оптимизации.</p> <p>Тема 10. Социально-гигиенический мониторинг за фактическим питанием различных групп населения.</p> <p>Тема 11. Гигиеническая характеристика отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.</p> <p>Тема 12. Биологически активные добавки к пище.</p> <p>Тема 13. Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора.</p> <p>Тема 14. Компьютерное моделирование нутриентного состава поликомпонентных пищевых продуктов как способ их перевода в сегмент здорового питания.</p>	
	<p>Раздел 3. «Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика»</p> <p>Тема 1. Алиментарные риски формирования избыточной массы тела, ожирения и основные направления профилактики.</p> <p>Тема 2. Алиментарные риски формирования кариеса и основные направления профилактики.</p> <p>Тема 3. Алиментарные риски формирования остеопороза и основные направления профилактики.</p> <p>Тема 4. Алиментарные риски формирования сердечно-сосудистых заболеваний и основные направления профилактики.</p> <p>Тема 5. Алиментарные риски формирования сахарного диабета 2-го типа и основные направления</p>	

	<p>профилактики.</p> <p>Тема 6. Алиментарные риски формирования онкологических заболеваний и основные направления профилактики.</p> <p>Тема 7. Алиментарные риски формирования пищевой аллергии и основные направления профилактики пищевой непереносимости.</p> <p>Тема 8. Основные направления профилактики заболеваний, ассоциированных с инфекционными агентами, передающимися с пищей (сальмонеллез, листериозы).</p> <p>Тема 9. Основные направления профилактики заболеваний, ассоциированных с инфекционными агентами, передающимися с пищей (иерсиниозы, кампилобактериозы).</p> <p>Тема 10. Основные направления профилактики заболеваний, ассоциированных с инфекционными агентами, передающимися с пищей (колиинфекции, вирусные гастроэнтериты).</p> <p>Тема 11. Общие факторы развития пищевых отравлений микробной этиологии и основные направления профилактики токсикозов (стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы).</p> <p>Тема 12. Общие факторы развития пищевых отравлений микробной этиологии и основные направления профилактики пищевых токсикоинфекций</p> <p>Тема 13. Общие факторы развития пищевых отравлений немикробной этиологии и основные направления профилактики (отравления ядовитыми грибами, растениями, животными продуктами).</p> <p>Тема 14 Общие факторы развития пищевых отравлений немикробной этиологии и основные направления профилактики (продуктами, ядовитыми при определенных условиях).</p> <p>Тема №15. Общие факторы развития пищевых отравлений немикробной этиологии и основные направления профилактики (отравления химическими веществами).</p> <p>Тема 16. Основные направления деятельности специалиста (врача) по гигиене питания органов и учреждений Роспотребнадзора при пищевых отравлениях.</p>	
	<p>Раздел 4. «Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции»</p> <p>Тема 1. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (зерновые продукты, бобовые).</p> <p>Тема 2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой</p>	

продукции растительного происхождения (овощи, зелень, фрукты, плоды, ягоды).

Тема 3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (грибы, орехи, семена и масличные культуры).

Тема 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молоко и молочная продукция).

Тема 5. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мясо и мясная продукция).

Тема 6. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыба и рыбная продукция).

Тема 7. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (яйца и яичные продукты).

Тема 8. Гигиенические требования к качеству и безопасности консервированных продуктов.

Тема 9. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевой продукции нового вида.

Тема 10. Правила и порядок отбора проб продовольственного сырья и пищевой продукции.

Тема 11. Методы идентификации пищевых продуктов.

Тема 12. Порядок и основные правила органолептической идентификации продовольственного сырья и пищевой продукции.

Тема 13. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения по показателям физико-химической и радиационной безопасности.

Тема 14. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения по показателям микробиологической безопасности.

Тема 15. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и молочной продукции) по показателям физико-химической и радиационной безопасности.

Тема 16. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и молочной продукции) по показателям микробиологической безопасности.

	<p>Тема 17. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукции) по показателям физико-химической и радиационной безопасности.</p> <p>Тема 18. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукции) по показателям микробиологической безопасности.</p> <p>Тема 19. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции) по показателям физико-химической и радиационной безопасности.</p> <p>Тема 20. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции) по показателям микробиологической безопасности.</p> <p>Тема 21. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции нового вида.</p> <p>Тема 22. Требования к сопроводительной документации санитарно-эпидемиологической экспертизы продовольственного сырья и пищевой продукции.</p>	
	<p>Раздел 5. «Чужеродные вещества в продовольственном сырье и пищевой продукции и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека»</p> <p>Тема 1. Химическая безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции.</p> <p>Тема 2. Проблема загрязнения пищевого сырья химическими чужеродными веществами.</p> <p>Тема 3. Принципы гигиенического нормирования чужеродных веществ в пище.</p> <p>Тема 4. Современные методы получения пищевой продукции нового вида (ГМИ, ГМО, ГМММ).</p> <p>Тема 5. Современные методы получения пищевой продукции нового вида (нанопродукты).</p> <p>Тема 6. Оценка безопасности генно-инженерно-модифицированных организмов, продуктов из них или с их применением.</p> <p>Тема 7. Медицинские аспекты потенциальной опасности вредного воздействия ГМИ и ГММ на организм человека.</p> <p>Тема 8. Экологические аспекты: риск широкого распространения культур со свойствами устойчивости к химическим и микробиологическим агентам.</p> <p>Тема 9. Риски, ассоциированные с оборотом нанопродуктов.</p>	

	<p>Тема 10. Система государственной регистрации новых пищевых продуктов.</p> <p>Тема 11. ФГСЭН за применением пестицидов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.</p> <p>Тема 12. ФГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах.</p> <p>Тема 13. ФГСЭН и производственный контроль за применением пищевых добавок.</p> <p>Тема 14. ФГСЭН за уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения радионуклидами.</p> <p>Тема 15. ФГСЭН за уровнем загрязнения продовольственного сырья пищевых продуктов животного происхождения радионуклидами.</p> <p>Тема 16. ФГСЭН за применением полимерных и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.</p> <p>Тема 17. ФГСЭН за чужеродными химическими веществами, поступающими в продукты питания из окружающей среды или образующимися при технологической обработке и хранении.</p> <p>Тема 18. Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.</p> <p>Тема 19. Методика расчета суточной нагрузки чужеродных веществ, поступающих в организм с пищей.</p> <p>Тема 20. Современные подходы к оценке нагрузки на организм опасных факторов и установлению степени риска для здоровья человека.</p> <p>Тема 21. Система управления рисками в целях безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.</p> <p>Тема 22. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности.</p>	
	<p>Раздел 6. «Формы оценки соответствия поднадзорных объектов в области гигиены питания»</p> <p>Тема 1. Правовая основа ФГСЭН в области гигиены питания в рамках Евразийского экономического союза.</p> <p>Тема 2. Организация производственного контроля на пищевых объектах с использованием системы НАССР.</p> <p>Тема 3. ФГСЭН за предприятиями хлебопекарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью хлеба и хлебобулочной продукции.</p> <p>Тема 4. ФГСЭН за предприятиями кондитерской промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью кондитерской продукции.</p>	

	<p>Тема 5. ФГСЭН за оборотом бобовых, зелени, овощей и фруктов.</p> <p>Тема 6. ФГСЭН за предприятиями соковой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью соковой продукции, изготовленной из фруктов и овощей.</p> <p>Тема 7. ФГСЭН за предприятиями молочной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью молока и молочной продукции.</p> <p>Тема 8. ФГСЭН за предприятиями мясной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью мяса и мясной продукции.</p> <p>Тема 9. ФГСЭН за предприятиями рыбной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью рыбы и рыбной продукции.</p> <p>Тема 10. ФГСЭН за предприятиями безалкогольной, пивоваренной и винодельческой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью продукции.</p> <p>Тема 11. ФГСЭН за предприятиями сахарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью сахара.</p> <p>Тема 12. Тема 9. ФГСЭН за предприятиями масложировой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью масложировой продукции.</p> <p>Тема 13. ФГСЭН за предприятиями консервированной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью консервированной продукции.</p> <p>Тема 14. ФГСЭН за предприятиями других отраслей пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью продукции.</p> <p>Тема 15. ФГСЭН за организациями общественного питания.</p> <p>Тема 16. ФГСЭН за организациями торговли.</p>	
	<p>Раздел 7. «Основные направления деятельности в области содействия международному развитию по вопросам продовольственной безопасности и оптимизации фактического питания»</p> <p>Тема 1. Глобальные вопросы в области продовольственной безопасности и питания в мире.</p> <p>Тема 2. Учреждения Организации объединенных наций, работающие в области продовольственной безопасности</p> <p>Тема 3. Декларация Всемирного саммита по продовольственной безопасности.</p> <p>Тема 4. Всемирная организация здравоохранения и здоровое питание.</p>	

	<p>Тема 5. Продовольственная и сельскохозяйственная организации ООН.</p> <p>Тема 6. Основные направления деятельности в области глобального питания.</p> <p>Тема 7. Межучрежденческая целевая группа по профилактике неинфекционных заболеваний и борьбе с ними.</p> <p>Тема 8. Кодекс Алиментариус (CODEX ALIMENTARIUS).</p> <p>Тема 9. Система управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p> <p>Тема 10. Международное сотрудничество в управлении безопасностью пищевых производств.</p> <p>Тема 11. Сотрудничество с Европейской комиссией в области безопасности продуктов питания и защиты прав потребителей.</p> <p>Тема 12. Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации.</p> <p>Тема 13. Стратегия национальной безопасности Российской Федерации.</p> <p>Тема 14. Система организации управления обеспечением продовольственной безопасности.</p> <p>Тема 15. Система показателей для оценки состояния продовольственной безопасности в странах СНГ.</p> <p>Тема 16. Международные системы показателей, характеризующих продовольственную безопасность, и методологические аспекты их исчисления.</p> <p>Тема 17. Глобальный индекс продовольственной безопасности.</p> <p>Тема 18. Система показателей по оценке продовольственной безопасности, разработанная ФАО.</p> <p>Тема 19. Развитие и повышение конкурентоспособности сельского хозяйства России в условиях углубления интеграции в ЕАЭС.</p>	
<p>Виды учебной работы</p>	<p>Контактная работа обучающихся с преподавателем Аудиторная (виды): лекции, практические занятия Внеаудиторная (виды): консультации Самостоятельная работа</p>	
<p>Форма контроля</p>	<p>Зачет</p>	