

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цель преподавания дисциплины формирование профессиональной компетенции в области гигиены питания, уровень которой позволяет использовать полученные знания в научной деятельности, а также дает возможность вести самостоятельную практическую профессиональную деятельность.

Задачи изучения дисциплины:

- Сформировать обширный и глубокий объем медицинских знаний, формирующих профессиональные компетенции врача-гигиениста, способного успешно решать свои задачи в научной и профессиональной деятельности в области гигиены питания.
- Сформировать и совершенствовать профессиональную подготовку врача-специалиста, обладающего гигиеническим мышлением, хорошо ориентирующегося во всех областях гигиены, имеющего углубленные знания смежных дисциплин.
- Сформировать умения в освоении новейших технологий и методик в сфере своих профессиональных и научных интересов.
- Подготовить аспиранта к самостоятельной научно-исследовательской работе, научно-педагогической и профессиональной деятельности, умеющего провести гигиеническую диагностику окружающей среды, жилых, общественных и промышленных объектов; установить связь между неблагоприятными факторами окружающей среды и состоянием здоровья человека, разработать профилактические мероприятия и программы по сохранению жизни и здоровья населения.
- Подготовить аспиранта, владеющего методами научного анализа результатов исследования объектов обитания и факторов окружающей среды, оценки состояния здоровья различных контингентов населения в рамках профильной специальности по гигиене.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

Дисциплина «Гигиена питания» относится к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ОПОП, Дисциплина по выбору (Б1.В.ДВ.1.2) по направлению подготовки: 32.06.01 Медико-профилактическое дело и направленности Гигиена.

3. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

УК-1; УК-3; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6..

Универсальные компетенции:

- способность к критическому анализу и оценке современных научных достижений, генерированию новых идей при решении исследовательских и практических задач, в том числе в междисциплинарных областях (УК-1);
- готовность участвовать в работе российских и международных исследовательских коллективов по решению научных и научно-образовательных задач (УК-3);

Общепрофессиональные компетенции:

- способность и готовность к организации проведения научных исследований в сфере сохранения здоровья населения и улучшения качества жизни человека (ОПК-1);

- способность и готовность к проведению научных исследований в сфере сохранения здоровья населения и улучшения качества жизни человека (ОПК-2);
- способность и готовность к анализу, обобщению и публичному представлению результатов выполненных научных исследований (ОПК-3);
- готовностью к внедрению разработанных методов и методик, направленных на сохранение здоровья населения и улучшение качества жизни человека (ОПК-4);
- способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных (ОПК-5).
- готовностью к преподавательской деятельности по образовательным программам высшего образования (ОПК-6).

Профессиональные компетенции:

- способность и готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций (ПК-1);
- готовность к применению специализированного оборудования и медицинских изделий, предусмотренных для использования в профессиональной сфере (ПК-2);
- способность и готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний (ПК-3);
- способность и готовность к санитарно-просветительской деятельности среди населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья (ПК-4)
- готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности (ПК-5)
- готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере (ПК-6)

4. Краткая характеристика учебной дисциплины

Наименование разделов/темы дисциплины	Содержание раздела
Раздел 1. Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения	
1.1	Рациональное питание отдельных групп населения
1.2	Питание детей
1.3	Питание в пожилом возрасте и старости
1.4	Питание спортсменов
1.5	Методы изучения суточных затрат и энергетической потребности организма
Раздел 2. Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	
2.1.	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
2.2	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых

	продуктов
2.3	Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
Раздел 3. Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов	
3.1	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза (СЭЭ) предприятий пищевой промышленности
3.2	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности.
Раздел 4. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания и торговли	
4.1	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза в организациях общественного питания
4.2	Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания и торговли
Раздел 5. Санитарная микробиология в гигиене питания	
5.1	Консервирование пищевых продуктов
5.2	Экспертиза мяса и мясных продуктов
5.3	Экспертиза рыбы и рыбных продуктов
5.4	Экспертиза молока и молочных продуктов
Раздел 6. Пищевые отравления и их профилактика	
6.1	Пищевые токсикоинфекции
6.2	Пищевые интоксикации
6.3	Пищевые микотоксикозы
6.4	Острые пищевые отравления немикробной природы

5. Разделы дисциплины, виды учебной работы и оценочных средств (очная/заочная форма)

№ п/п	Семестр	Разделы и темы	Л	ПЗ	СР	Оценочные средства
1	III	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения	2	4	19	<i>Комплект тестовых заданий Ситуационные задачи</i>
2	III	Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	4	6	17	<i>Комплект тестовых заданий Ситуационные задачи</i>
3	III	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный	4	6	17	<i>Комплект тестовых заданий Ситуационные</i>

№ п/п	Семе стр	Разделы и темы	Л	ПЗ	СР	Оценочные средства
		контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов				<i>задачи</i>
4	III	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания и торговли	2	4	17	<i>Комплект тестовых заданий Ситуационные задачи</i>
5	III	Санитарная микробиология в гигиене питания	2	4	17	<i>Комплект тестовых заданий Ситуационные задачи</i>
6	III	Пищевые отравления и их профилактика	2	2	17	<i>Комплект тестовых заданий Ситуационные задачи</i>
	III	Зачет				<i>Вопросы для собеседования</i>
		ИТОГО: 144	16	24	104	

Виды контроля: текущий, промежуточная аттестация (зачет III семестр)

Форма обучения: очная, заочная

Сроки обучения: III- семестр