

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
«Гигиена питания»**

Индекс дисциплины по учебному плану - Б1. Б.28
Направление подготовки (специальность) - 32.05.01 Медико-профилактическое дело
Уровень высшего образования- специалитет
Квалификация выпускника - Санитарный врач, врач эпидемиолог.
Факультет - Медико-профилактический
Кафедра: Общей гигиены и экологии человека
Форма обучения- очная
Курс: 5-6
Семестр: 10-11-12
Всего трудоёмкость (в зачётных единицах/часах): 12ед./432час
Лекции -70 (часов)
Практические занятия- 160 (часов)
Самостоятельная работа -166(часов)
Форма контроля- экзамен/36час

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование умений, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, осуществление контроля за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов путём разработки комплекса медико-профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей питания и состояния здоровья населения, овладение навыками государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.

Задачи:

- изучение теоретических основ, нормативной и правовой базы по организации деятельности, направленной на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранение и улучшение его здоровья, а также на осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;
- формирование умений, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, осуществление контроля за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов путём разработки комплекса медико-профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей питания и состояния здоровья населения;
- изучение профилактических эколого-гигиенических и санитарно-противоэпидемических мероприятий по охране продуктов питания на всех этапах их получения, переработки, хранения, транспортировки и реализации от загрязнения их чужеродными химическими веществами и биологическими контаминантами в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, Техническими регламентами, ГОСТами, и другими нормативными документами, с целью обеспечения доброкачественности и безопасности продуктов питания и предупреждения пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с их употреблением;

- осуществление контроля за организацией питания различных групп населения в соответствии с установленными требованиями и нормативами, направленными на оптимизацию рационального питания различных групп населения;
- установление причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью различных групп населения;
- осуществление санитарно-эпидемиологического надзора за выпуском новых видов пищевых продуктов, биологически активных добавок, пищевых добавок, а также посуды, тары и упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов синтетических и полимерных материалов, санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции и документации ;
- организация санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли с целью снижения общей и профессиональной заболеваемости персонала на этих пищевых объектах и выпуска качественной и безопасной пищевой продукции, правоприменительная практика;
- правовые и организационные основы деятельности в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей при обороте пищевых продуктов.

2. Перечень планируемых результатов обучения

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС 3++ по направлению: профессиональные компетенции – ПК-3, ПК-7.

3. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина «Гигиена питания» относится к блоку Б1.Б.28 базовой части профессионального цикла. Общая трудоемкость составляет 12 ЗЕТ (432 академических часов).

4. Трудоемкость учебной дисциплины составляет 12 зачетных единиц, 432 академических часов.

Лекции - 70 ч.

Практические занятия - 160 ч.

Семинары - 160 ч.

Самостоятельная работа - 166 ч.

5. Основные разделы дисциплины .

Раздел 1. Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания.

Раздел 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.

Раздел 3. Пищевая и биологическая ценность питания, безопасность пищевых продуктов.

Раздел 4. Алиментарно-зависимые заболевания. Пищевые отравления и их профилактика.

Раздел 5. Требования к организации и оценка питания различных групп населения.

6.Форма промежуточной аттестации- Экзамен в 12 семестре в виде тестового контроля.

Кафедра –разработчик: Общей гигиены и экологии человека.