

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
по дисциплине «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»
для специальности **32.05.01 «МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ДЕЛО»**

1. Цели и задачи дисциплины

Цель: 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.

Задачи дисциплины:

- 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.

Требования к уровню освоения содержания дисциплины

Результаты образования	Краткое содержание и характеристика (обязательного) порогового уровня сформированности компетенций	Номер компетенции
1	2	3
Знать основную нормативную документацию по дисциплине «гигиена питания», основную нормативную базу по безопасности пищевой продукции для здоровья человека, основные загрязнители пищевой продукции Уметь ориентироваться в нормативной базе, принимать верные решения в случае возникновения проблемных ситуаций Владеть навыками самостоятельной работы с базой нормативной документации по гигиене питания и смежным дисциплинам	готовность к самостоятельной, индивидуальной работе, способностью к самосовершенствованию, саморегулированию, самореализации	ОК-8
Знать законы и иные нормативно-правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в области гигиены питания Уметь пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; Владеть навыком работы с нормативными и правовыми, нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области санитарной охраны среды обитания человека	способность и готовность к применению гигиенической терминологии, основных понятий и определений, используемых в профилактической медицине	ОПК-6
Знать	способность и готовность к	ПК-1

санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья Уметь пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; выявить источники загрязнения пищевых продуктов и определить характер их неблагоприятного влияния на здоровье; расследовать вспышки пищевых отравлений, составлять акт расследования, разрабатывать мероприятия по профилактике пищевых отравлений Владеть методиками (алгоритмами) проведения санитарного обследования (контрольных, надзорных мероприятий) поднадзорных объектов; методикой проведения ретроспективного и оперативного эпидемиологического анализа алиментарно-зависимой заболеваемости населения	изучению и оценке факторов среды обитания человека и реакции организма на их воздействия, к интерпретации результатов гигиенических исследований, пониманию стратегии новых методов и технологий, внедряемых в гигиеническую науку и санитарную практику, к оценке реакции организма на воздействие факторов среды обитания человека	
Знать цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья. Уметь пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования данной партии пищевой продукции в питании населения; провести санитарное обследование (контрольные, надзорные мероприятия) поднадзорных объектов и составить акты таких обследований; Владеть навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методиками (алгоритмами) проведения санитарного обследования (контрольных, надзорных мероприятий) поднадзорных объектов.	способность и готовностью к использованию современных методов оценки и коррекции естественных природных, социальных и других условий жизни, к осуществлению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по предупреждению инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний, а также к осуществлению противоэпидемической защиты населения	ПК-2
Знать значение контаминации пищевых продуктов и продовольственного сырья в возникновении и распространении болезней инфекционной и неинфекционной природы; основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп. Уметь расследовать вспышки пищевых отравлений, составлять акт расследования, разрабатывать	способность и готовность к оценке состояния фактического питания населения, к участию в разработке комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе с целью преодоления дефицита микронутриентов, и для проживающих в зонах экологической нагрузки	ПК-7

мероприятия по профилактике пищевых отравлений; изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания Владеть Методикой оценки организации рационального питания населения		
Знать цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья. Уметь пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования данной партии пищевой продукции в питании населения; провести санитарное обследование (контрольные, надзорные мероприятия) поднадзорных объектов и составить акты таких обследований; Владеть методиками (алгоритмами) проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, в т.ч. проектной документации	способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических видов оценок, проектной документации, объектов хозяйственной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека, причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний, соответствия (несоответствия) установленным требованиям	ПК-8
Знать цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья. Уметь пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования дайной партии пищевой продукции в питании населения; провести санитарное обследование (контрольные, надзорные мероприятия) поднадзорных объектов и составить акты таких обследований; Владеть методиками (алгоритмами) проведения санитарного обследования (контрольных, надзорных мероприятий) поднадзорных объектов	способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием среды обитания человека, объектов хозяйственно-питьевого водоснабжения, жилищно-коммунального хозяйства, лечебно-профилактических учреждений, производства и реализации продуктов питания, дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций дополнительного образования	ПК-9

методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.		
Знать санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья, влияние факторов среды обитания на здоровье человека. Уметь пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; выявить источники загрязнения пищевых продуктов и определить характер их неблагоприятного влияния на здоровье; оценивать факторы среды обитания человека в контексте их влияния на здоровье населения. Владеть методиками (алгоритмами) проведения санитарного обследования (контрольных, надзорных мероприятий) поднадзорных объектов; методикой проведения ретроспективного и оперативного эпидемиологического анализа алиментарно-зависимой заболеваемости населения	способность и готовность к выявлению причинно-следственных связей в системе "факторы среды обитания человека - здоровье населения"	ПК-10
Знать цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья. Уметь пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования дайной партии пищевой продукции в питании населения; провести санитарное обследование (контрольные, надзорные мероприятия) поднадзорных объектов и составить акты таких обследований; Владеть методиками (алгоритмами) проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, в т.ч. проектной документации.	способностью и готовностью к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, медицинских расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека, причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), профессиональных заболеваний и оценки последствий возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений), к оценке результатов экспертиз, исследований, в том числе лабораторных и инструментальных	ПК-13
Знать цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья. Уметь пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области	способность и готовность к принятию управленческих решений, направленных на сохранение здоровья населения в связи с неблагоприятным воздействием факторов среды обитания человека	ПК-19

гигиены питания; на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования дающей партии пищевой продукции в питании населения; провести санитарное обследование (контрольные, надзорные мероприятия) поднадзорных объектов и составить акты таких обследований; Владеть навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методиками (алгоритмами) проведения санитарного обследования (контрольных, надзорных мероприятий) поднадзорных объектов.		
Знать цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья. Уметь пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания; на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования дающей партии пищевой продукции в питании населения; провести санитарное обследование (контрольные, надзорные мероприятия) поднадзорных объектов и составить акты таких обследований; Владеть навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методиками (алгоритмами) проведения санитарного обследования (контрольных, надзорных мероприятий) поднадзорных объектов.	способность и готовность к анализу результатов собственной деятельности и деятельности органов, осуществляющих функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка, учреждений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации, иных учреждений здравоохранения с учетом требований законодательства Российской Федерации	ПК-21

1. Знать:

- законы и иные нормативно-правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в области гигиены питания;
- цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания;
- основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп;
- гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания;
- значение контаминации пищевых продуктов и продовольственного сырья в возникновении и распространении болезней инфекционной и неинфекционной природы;

▪ санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья.

2. Уметь:

- пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил при производстве, хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов и продовольственного сырья в системе предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
- проводить санитарное обследование (контрольные, надзорные мероприятия) поднадзорных объектов и составить акты таких обследований;
- разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
- на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования данной партии пищевой продукции в питании населения;
- выявлять источники загрязнения пищевых продуктов и определять характер их неблагоприятного влияния на здоровье;
- расследовать вспышки пищевых отравлений, составлять акт расследования, разрабатывать мероприятия по профилактике пищевых отравлений;
- изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания;
- осуществлять контроль за организацией лечебного (диетического) питания; лечебно-профилактического питания населения, работающего на промышленных предприятиях с особо вредными условиями труда, а также питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, с разработкой рекомендаций по его оптимизации.

3. Владеть:

- навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;
- методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;
- выявить источники загрязнения пищевых продуктов и определить характер их неблагоприятного влияния на здоровье;
- методиками (алгоритмами) проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, в т.ч. проектной документации;
- методикой проведения ретроспективного и оперативного эпидемиологического анализа алиментарно-зависимой заболеваемости населения;
- базовыми технологиями преобразования информации: текстовыми, табличными редакторами, поиском информации в сети Интернет.

2. Содержание дисциплины

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		8	9	10	11
Аудиторные практические занятия (всего), в том числе:	168	48	46	44	30
- лекции	36	12	10	8	6

- практические занятия		132	36	36	36	24
Самостоятельная работа		172	24	44	55	49
Контроль самостоятельной работы		2				2
Вид промежуточной аттестации	Зачет (З)					
	Экзамен (Э)	9				9
ИТОГО: общая трудоёмкость	час	351	72	90	99	90
	ЗЕД	9,75	2	2,5	2,75	2,5