

Аннотация по дисциплине
«Гигиена питания»

1. Трудоёмкость дисциплины

№	Виды образовательной деятельности	Часы
1	Лекции	32,00
2	Практические занятия	164,00
3	Контроль самостоятельной работы	10,00
4	Самостоятельная работа в период промежуточной аттестации (экзамены)	30,00
5	Самостоятельная работа	116,00
6	Контактная работа в период промежуточной аттестации (зачеты)	2,00
7	Контактная работа в период промежуточной аттестации (экзамены), ГИА, итоговой аттестации	6,00
Общая трудоёмкость (в часах)		360,00

Форма промежуточной аттестации: не определено, экзамен, зачёт.

2. 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 путем разработки комплекса медико-профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей питания и состояния здоровья населения;

Задачи

- 1 изучение санитарно-противоэпидемических и профилактических эколого-гигиенических мероприятий по охране продуктов питания на всех этапах их получения, изготовления, переработки, хранения, транспортировки и реализации, от загрязнения их чужеродными химическими веществами (ксенобиотиками) и биологическими контаминантами (бактериями, вирусами и др.) в соответствии с медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, действующими федеральными законами, техническими регламентами, санитарными правилами, санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами, гигиеническими нормативами, ГОСТами, ОСТАми, ТУ и т.д., гарантирующими доброкачественность продуктов питания и предупреждение пищевых отравлений, инфекционных, паразитарных и др. заболеваний при их употреблении;
- 2 изучение и контроль за организацией питания различных групп населения в соответствии с установленными требованиями и нормативами, направленными на оптимизацию рационального питания здоровых людей, лечебного (диетического) питания больных и лечебно-профилактического питания трудящихся, работающих в особо вредных условиях производства с целью первичной и вторичной профилактики неинфекционных заболеваний;
- 3 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;
- 4 осуществление соответствующего санитарно-противоэпидемического и эколого-гигиенического контроля за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания, торговли и др. пищевыми объектами, способствующего снижению общей и профессиональной заболеваемости персонала на этих предприятиях и выпуска качественной и безопасной пищевой продукции;
- 5 освоение профессионально-деонтологических принципов и основных направлений деятельности специалиста по гигиене питания отдела надзора за питанием населения управлений Роспотребнадзора.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

№	Индекс	Компетенция	Индикаторы достижения компетенции	Дескриптор	Описания	Формы контроля
32	ПК-12	Способен и готов к участию в осуществлении учета и анализа случаев причинения вреда жизни и здоровью населения, окружающей среде и имуществу потребителей, связанного с приобретением и использованием товаров (работ, услуг) с недостатками, опасных товаров (работ, услуг) либо с предоставлением потребителям несвоевременной, неполной, недостоверной и вводящей в заблуждение информации о товарах (работах, услугах)	Инд.ПК12.2. Оценка документов, указывающих на факты причинения вреда жизни и здоровью населения, связанного с приобретением и использованием некачественных товаров (работ, услуг)	Знать	Знать документы изготовителя (поставщика) пищевой продукции, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность; требования к упаковке и маркировке пищевых продуктов.	тестирование; устный опрос
				Уметь	Оценивать документы изготовителя (поставщика) пищевой продукции, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность; упаковку и маркировку пищевых продуктов.	контроль выполнения практического задания; решение проблемно-ситуационных задач
				Владеть	Навыками оценки документов на пищевую продукцию, маркировки и упаковки пищевых продуктов.	проверка практических навыков; решение проблемно-ситуационных задач
22	ПК-2	Способен и готов к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических, эпидемиологических, в том числе микробиологических, и иных видов оценок факторов среды обитания, объектов хозяйственной и иной деятельности в целях установления соответствия/несоответствия санитарно-эпидемиологическим	Инд.ПК2.3. Оформление экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок	Знать	Знать санитарно-эпидемиологическую оценку качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; нормативно-правовую основу санитарной охраны пищевого сырья и пищевых продуктов; санитарного обследования пищевых предприятий.	тестирование; устный опрос
				Уметь	Проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; санитарное обследование	контроль выполнения практического задания

		требованиям и предотвращения вредного воздействия на здоровье населения			пищевых предприятий.	
				Владеть	Навыками составления санитарно-эпидемиологического заключения о качестве исследованного пищевого продукта, акта о санитарно-эпидемиологическом обследовании предприятия пищевой промышленности, общественного питания и торговли пищевыми продуктами.	решение проблемно-ситуационных задач
25	ПК-5	Способен и готов к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), к расследованию случаев профессиональных заболеваний, к осуществлению противоэпидемической защиты населения	Инд.ПК5.3. Оформление акта расследования случаев пищевого отравления	Знать	С п е ц и ф и к у с а н и т а р н о - п р о т и в о э п и д е м и ч е с к и х (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами.	тестирование; устный опрос
				Уметь	Проводить расследование случаев пищевых отравлений.	контроль выполнения практического задания
				Владеть	Навыками оформления акта расследования случая пищевого отравления.	проверка практических навыков
26	ПК-6	Способен и готов к участию в обеспечении санитарной охраны территории Российской Федерации, направленной на предупреждение заноса и распространения инфекционных заболеваний, представляющих опасность для населения, а также в предотвращении ввоза и реализации товаров, химических, биологических и радиоактивных веществ, отходов и	Инд.ПК6.2. Оценка ситуации, связанной с опасностью заноса на территорию Российской Федерации и распространения инфекционных заболеваний, представляющих опасность для населения, а также с предотвращением	Знать	Особенности санитарной охраны территории Российской Федерации, направленной на предупреждение заноса и распространения инфекционных заболеваний, представляющих опасность для населения, связанных с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами.	тестирование; устный опрос
				Уметь	Проводить мероприятия по санитарной охране территории РФ, направленной	контроль выполнения практического задания

		иных грузов, представляющих опасность для человека	ввоза и реализации товаров, химических, биологических и радиоактивных веществ, отходов и иных грузов, представляющих опасность для человека		на предупреждение заноса и распространения инфекционных заболеваний, представляющих опасность для населения, связанных с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами.	
				Владеть	Навыками определения наиболее эффективных мероприятий для решения вопроса о возможности и условиях использования продовольственного сырья и пищевых продуктов, представляющих опасность для населения в плане заноса и распространения инфекционных заболеваний.	проверка практических навыков
27	ПК-7	Способен и готов к организации приема, учета, регистрации инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); к организации и проведению эпидемиологической диагностики, к установлению причин и условий возникновения и распространения инфекционных заболеваний, в том числе способствующих внутрибольничному распространению возбудителей инфекций, и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); к эпидемиологическому расследованию вспышек, обследованию эпидемиологических очагов	Инд.ПК7.9. Оформление заключения о проведении эпидемиологического расследования групповых заболеваний (вспышки) в организованном коллективе, среди населения	Знать	Этиологию, патогенез, клинические проявления, причины возникновения, «виновные» продукты, особенности проявления и диагностики инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с продовольственным сырьем и пищевыми продуктами.	тестирование; устный опрос
				Уметь	Проводить прием, учет, регистрацию, расследование пищевых отравлений различной природы происхождения; оформлять заключения о проведении эпидемиологического расследования вспышки пищевого отравления.	контроль выполнения практического задания
				Владеть	Навыками оформления заключения о проведении эпидемиологического расследования групповых заболеваний (вспышки) в организованном коллективе, среди населения.	проверка практических навыков

			Инд.ПК7.1. Оформление экстренного извещения об инфекционном заболевании	Знать	Значение и особенности оформления экстренного извещения об пищевом отравлении.	устный опрос	
				Уметь	Оформлять экстренное извещение об пищевом отравлении.	контроль выполнения практического задания	
				Владеть	Навыками оформления экстренного извещения об пищевом отравлении.	проверка практических навыков	
29	ПК-9	Способен и готов к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижения неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения	Инд.ПК9.5. Оценка нутриентного состава продуктов питания, калорийности рациона	Знать	Гигиенические аспекты состояния питания современного человека. Особенности первичной и вторичной алиментарной профилактики неинфекционных заболеваний.	тестирование; устный опрос	
				Уметь	Применять методы определения потребности организма в пищевых веществах и энергии; оценивать состояние здоровья населения в связи с характером питания и разрабатывать мероприятия по его рационализации.	контроль выполнения практического задания	
				Владеть	Навыками оценки нутриентного состава продуктов питания, калорийности рациона и разработкой комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения.	проверка практических навыков	
				Инд.ПК9.4. Оценка пищевого статуса	Знать	Показатели пищевого статуса различных групп населения.	тестирование; устный опрос
					Уметь	Проводить оценку пищевого статуса.	контроль выполнения практического задания
					Владеть	Алгоритмом оценки пищевого статуса.	проверка практических навыков
			Инд.ПК9.6. Оценка показателей качества и безопасности продуктов питания	Знать	Показатели качества и безопасности продуктов питания.	тестирование; устный опрос	
				Уметь	Оценивать показатели качества и безопасности продуктов питания, используя актуальные нормативные документы.	контроль выполнения практического задания	
				Владеть	Методикой оценки качества и безопасности продуктов питания, составления санитарно-задач	проверка практических навыков; решение проблемно-ситуационных задач	

				эпидемиологического заключения.	
		Инд.ПК9.3. Оценка фактического питания населения	Знать	Методические подходы к изучению фактического питания населения различных возрастных групп.	тестирование; устный опрос
	Уметь		Проводить оценку фактического питания человека.	контроль выполнения практического задания	
	Владеть		Методами оценки фактического питания населения.	проверка практических навыков	

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ п/п	Наименование модуля дисциплины	Трудоемкость модуля		Содержание модуля
		з.е.	часы	
1	Гигиенические основы организации рационального питания. Оценка состояния здоровья населения в связи с характером питания и разработка мероприятий по его рационализации.	1,28	46,00	1 Гигиенические требования к организации рационального питания и методы определения потребности организма в пищевых веществах и энергии.
				2 Макронутриенты и их значение в питании населения.
				3 Микронутриенты и их значение в питании населения.
				4 Возрастные особенности питания различных групп населения.
				5 Оценка состояния здоровья населения в связи с характером питания и разработка мероприятий по его рационализации.
2	Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Пищевые отравления и их профилактика.	2,78	100,00	1 Оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
				2 Пищевая и биологическая ценность, санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества зерновых продуктов.
				3 Пищевая и биологическая ценность, санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества молока и молочных продуктов.
				4 Пищевая и биологическая ценность, санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества мяса и мясных продуктов.
				5 Пищевая и биологическая ценность, санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества рыбы и рыбных продуктов, яиц и яичных продуктов.
				6 Пищевая и биологическая ценность, санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества пищевых жиров, кондитерских изделий, овощей и плодов.
				7 Консервирование пищевых продуктов. Пищевая и биологическая ценность, санитарно-эпидемиологическая экспертиза качества пищевых концентратов, баночных консервов, напитков.
				8 Пищевые отравления микробной природы и их профилактика.
				9 Пищевые отравления немикробной природы, неуточненной этиологии и их профилактика.

				10 Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.
				11 Санитарно-гигиенический контроль за содержанием в пище металлов, металлосоединений и других химических примесей.
				12 Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых и кормовых добавок в пищевой промышленности и животноводстве, и содержанием их в продуктах питания.
				13 Санитарно-гигиенический контроль за использованием биологически активных добавок к пище (БАД).
				14 Гигиенические требования к маркировке и безопасности упаковки пищевой продукции. Санитарно-эпидемиологический контроль за выпуском новых видов пищевой посуды, тары, оборудования, упаковочных материалов.
3	Госсанэпиднадзор за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли пищевыми продуктами.	3,83	138,00	1 Основные направления санитарно-эпидемиологического надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы.
				2 Организация работы отдела по надзору за питанием населения управления Роспотребнадзора. Планирование работы и критерии оценки деятельности.
				3 Лабораторный контроль в работе специалиста по гигиене питания.
				4 Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания.
				5 Санитарно-эпидемиологический надзор за торговыми объектами и рынками, реализующими пищевую продукцию.
				6 Комплексная гигиеническая оценка предприятий общественного питания.
				7 Комплексная гигиеническая оценка предприятий общественного питания. Составление акта обследования предприятия общественного питания.
				8 Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями молокоперерабатывающей промышленности.
				9 Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями хлебопекарной промышленности.
				10 Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями мясо- и рыбоперерабатывающей промышленности.
				11 Понятия лечебного питания и формы его организации в лечебно-профилактических учреждениях (ЛПУ). Санитарно-гигиенический контроль за пищеблоками ЛПУ.
				12 Гигиенические требования к организации питания при острых и хронических заболеваниях. Гигиенические требования к организации диетического питания в системе общественного питания.
				13 Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания.
4	Гигиена питания современного человека.	2,11	76,00	1 Питание как основополагающий фактор современного образа жизни. Гигиенические аспекты состояния питания современного

				<p>человека. Обогащенные и функциональные продукты в питании современного человека. Генно-инженерные модифицированные организмы (ГМО), продукты из них или с их применением, Госсанэпиднадзор за их регистрацией и использованием.</p>
			2	<p>Социально-гигиенический мониторинг в гигиене питания. Система менеджмента безопасности пищевой продукции.</p>
			3	<p>Нормативно-правовая основа санитарной охраны пищевого сырья и пищевых продуктов. Микробиологическая, химическая, радиационная безопасность пищевых продуктов.</p>
			4	<p>Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности организаций общественного питания, торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию.</p>
			5	<p>Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий хлебопекарной, кондитерской, молочной, масложировой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевого сырья и готовой продукции.</p>
			6	<p>Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий по производству безалкогольных напитков, мясоперерабатывающей, рыбоперерабатывающей и консервной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевого сырья и готовой продукции.</p>