

Аннотации рабочих программ дисциплин  
по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело

<b>Б1.Б.31 Гигиена питания</b>	
Цель изучения дисциплины	Подготовка специалиста Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по специальности "Медико-профилактическое дело", владеющего знаниями и умениями по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина «Гигиена питания» относится к циклу профессиональных дисциплин, изучается в седьмом, восьмом, девятом и десятом семестрах, является предшествующей для таких дисциплин как «Педиатрия», «Внутренние болезни», «Инфекционные болезни», «Эндокринология», «Социально-гигиенический мониторинг», «Профессиональные болезни», «Основы защиты прав потребителей», «Гигиена детей и подростков».
Формируемые компетенции	ОПК-11; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13
Знания, умения и навыки, получаемые в результате освоения дисциплины	<p><b>ЗНАТЬ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи, содержание и методы работы по гигиене питания, организационно- правовые основы деятельности в органах и учреждениях Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека; нормативно- правовые документы и законодательные акты по гигиене питания;</li> <li>- понятие качества пищевых продуктов: безопасность, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;</li> <li>- теоретические основы и научные принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп населения. Нормы потребления пищевых веществ и энергии для различных групп населения;</li> <li>- санитарно-эпидемиологические требования к пищевым добавкам, биологически активным добавкам к пище, пищевым продуктам из генетически модифицированных организмов;</li> <li>- порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции, виды санитарно-эпидемиологических заключений;</li> <li>- основные принципы организации санитарной охраны пищевых продуктов от контаминации чужеродными соединениями химической и биологической природы, эколого-гигиеническую концепцию питания;</li> <li>- классификацию, этиологию, эпидемиологию, клинику, лабораторную диагностику пищевых отравлений;</li> <li>- методику расследования пищевых отравлений, разработку профилактических мероприятий;</li> <li>- болезни расстройства питания, избыточное и недостаточное питание, алиментарно-зависимые заболевания;нутрициологические факторы риска их возникновения; основные алиментарные дисбалансы; макро- и микроэлементозы;</li> <li>- основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человека;</li> <li>- социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью пищевых продуктов во взаимосвязи с состоянием здоровья населения;</li> <li>- основы алиментарной адаптации, организация питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, в т.ч. радиационной нагрузки;</li> <li>- гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания на предприятиях с особо вредными условиями труда, виды лечебно- профилактического питания;</li> <li>- лечебное питание; характеристика диет, применяемых в лечебно- профилактических и санаторно-курортных учреждениях; санитарно- эпидемиологические требования к организации диетического питания в ЛПУ, на предприятиях общественного питания по месту работы, учебы и жительства;</li> </ul>

- санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и продовольственной торговли;
  - цель, задачи и методика проведения санитарно-эпидемиологического обследования пищевых объектов, контрольно-надзорных мероприятий, использование правоприменительной практики;
  - санитарно-противоэпидемические требования к организации производственного контроля на пищевых объектах;
  - порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы и государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, пищевых продуктов из генетически модифицированных организмов, пестицидов и агрохимикатов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами;
  - методику проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства и реконструкции пищевых объектов;
  - основы санитарно-просветительной работы по рациональному питанию среди населения, принципы организации гигиенического обучения работников пищевых объектов.
- УМЕТЬ:
- использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания и в сфере защиты прав потребителей;
  - изучать и оценивать состояние питания различных групп населения;
  - оценивать показатели здоровья населения в связи с фактором питания, разрабатывать мероприятия по профилактике расстройств болезней питания и алиментарно-зависимых заболеваний;
  - проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевых продуктов; анализировать результаты лабораторных исследований пищевых продуктов; давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевых продуктов, возможности использования пищевых продуктов в питании населения; разрабатывать и осуществлять мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов;
  - осуществлять надзор за соблюдением санитарных правил и норм, технических регламентов при производстве, хранении, транспортировке, переработке и реализации пищевых продуктов;
  - разрабатывать и осуществлять мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения химическими и биологическими контаминантами;
  - контролировать соблюдение санитарно-эпидемиологических требований при применении пищевых добавок, генетически модифицированных организмов, биологически активных добавок к пище;
  - контролировать соблюдение гигиенических требований при использовании пестицидов и агрохимикатов, минеральных удобрений при получении сельскохозяйственной продукции;
  - проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, биологически активных добавок к пище;
  - проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами;
  - осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
  - оформлять акты по результатам контрольно- надзорных мероприятий пищевых объектов, составлять документы по мерам административных взысканий; расследовать вспышки пищевых отравлений, разрабатывать мероприятия по предупреждению пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, обусловленных неблагоприятными факторами питания; осуществлять контроль организаций лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях с особо вредными условиями труда;
  - оценивать состояние и осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за организацией лечебного (диетического) питания в ЛПУ, по месту работы, учебы и жительства;
  - проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу проектов пищевых объектов и материалов по отводу земельных

	<p>участков под их строительство;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью питания и состоянием здоровья населения;</li> <li>- изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания;</li> <li>- проводить санпросветработу среди населения по вопросам рационального питания.</li> </ul> <p><b>ВЛАДЕТЬ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией (СанПиНами, ГОСТами, Техническим регламентами, ГН и др.) в пределах профессиональной деятельности специалиста Территориального управления Роспотребнадзора и врача ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»; методами отбора проб пищевых продуктов для лабораторных исследований;</li> <li>- методикой взятия смывов для санитарно-бактериологического контроля при производстве и обороте пищевой продукции;</li> <li>- оценкой качества пищевых продуктов по результатам органолептических и лабораторных исследований – санитарно-химических, микробиологических, радиологических, паразитологических;</li> <li>- методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов; методикой санитарно-эпидемиологического обследования и проведения проверок предприятий общественного питания, продовольственной торговли, предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности;</li> <li>- составлением документации по результатам проверки пищевого объекта; алгоритмом санитарно-эпидемиологической экспертизы проектных материалов по пищевым объектам и материалов по отведению земельного участка под строительство;</li> <li>- методами определения потребности организма человека в энергии и основных пищевых веществах;</li> <li>- методами изучения питания населения и методами оценки статуса питания; методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания;</li> <li>- методами нутрициологической коррекции питания населения;</li> <li>- методикой расследования пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с пищевыми продуктами, разработкой мероприятий по их профилактике;</li> <li>- оценкой организации и эффективности лечебно-профилактического питания на предприятиях с особо вредными условиями труда;</li> <li>- оценкой организации и эффективности лечебного (диетического) питания; методикой санитарно-химической оценки посуды, тары, упаковки из полимерных и синтетических материалов;</li> <li>- методикой оценки энергетической ценности и химического состава блюд и рационов питания;</li> <li>- методами пропаганды рационального и профилактического питания, как основы здорового образа жизни и охраны здоровья населения.</li> </ul>
Содержание дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания.</li> <li>2. Санитарно–эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.</li> <li>3. Государственный санитарно–эпидемиологический надзор в области гигиены питания.</li> <li>4. Санитарно–эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.</li> <li>5. Требования к организации и оценке питания различных групп населения.</li> </ol>
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа
Используемые информационные, инструментальные и программные средства	Используются активные и интерактивные формы проведения занятий, деловые и ролевые игры, проводится разбор проблемных ситуаций (например, по расследованию пищевых отравлений, по порядку реализации партии пищевых продуктов, не отвечающих требованиям санитарных норм и правил и др.). Оформляются заключения по результатам санитарно–

	эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Составляются санитарно–эпидемиологические заключения по результатам экспертизы проектов пищевых объектов. Используются компьютерные программы для оценки химического состава и энергоценности фактического питания различных групп населения.
Формы текущего контроля успеваемости обучающихся	рефераты, тестовый контроль, решение ситуационных задач
Форма промежуточной аттестации	Экзамен