

## Аннотация рабочей программы

Наименование дисциплины (модуля)		<b>Гигиена питания</b>
<b>Направление подготовки</b>		32.00.00 – Науки о здоровье и профилактическая медицина
<b>Специальность</b>		32.05.01 Медико-профилактическое дело.
<b>Уровень высшего образования</b>		специалитет
<b>Форма обучения</b>		очная
<b>Место в основной образовательной программе</b>		Дисциплина «Гигиена питания» входит в Блок 1 «Дисциплины (модули). Обязательная часть» плана учебного процесса подготовки специалистов».
<b>Курс изучения</b>		5-6
<b>Трудоёмкость дисциплины (з.е.т./час) в т.ч.</b>		Всего часов/ зач. ед. 432 / 12,0
<b>лекций</b>		40
<b>практических</b>		200
<b>самостоятельной работы</b>		156
<b>Вид промежуточной аттестации</b>		Экзамен 36
<b>Цель изучения дисциплины (модуля)</b>		<p>Формирование у будущих врачей профилактического мышления, освоение методов, технологий, средств и способов врачебной деятельности, направленные на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранение и улучшение его здоровья путем оказания профилактической, диагностической, медико-социальной и других видов помощи, а также на осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей.</p> <p>Организация и проведение оздоровительных мероприятий, гигиенической пропаганды здоровья и научных основ здорового образа жизни.</p>
<b>Формируемые компетенции</b>		<p>УК-1 (ИД-3<sub>УК-1</sub>); УК-8 (ИД-1<sub>УК-8.1</sub>);  ОПК-2 (ИД-1<sub>ОПК-2.1</sub>, ИД-2<sub>ОПК-2.2</sub>); ОПК-3 (ИД-1<sub>ОПК-3.1</sub>);  ОПК-5 (ИД-2<sub>ОПК-5.2</sub>); ОПК-8 (ИД-2<sub>ОПК-8.2</sub>); ОПК-11 (ИД-1<sub>ОПК-11.1</sub>); ПК-1 (ИД-3.1<sub>ПК-1</sub>); ПК-2 (ИД-2.1<sub>ПК-2</sub>, ИД-2.2<sub>ПК-2</sub>, ИД-4.1<sub>ПК-2</sub>); ПК-3 (ИД-3.2<sub>ПК-3</sub>, ИД-3.3<sub>ПК-3</sub>, ИД-3.5<sub>ПК-3</sub>); ПК-4 (ИД-3.1<sub>ПК-4</sub>); ПК-5 (ИД-1.7<sub>ПК-5</sub>, ИД-3.3<sub>ПК-5</sub>); ПК-7 (ИД-1.1<sub>ПК-7</sub>, ИД-3.2<sub>ПК-7</sub>); ПК-9 (ИД-1.3<sub>ПК-9</sub>, ИД-2.3<sub>ПК-9</sub>, ИД-2.4<sub>ПК-9</sub>, ИД-2.5<sub>ПК-9</sub>, ИД-2.6<sub>ПК-9</sub>, ИД-2.7<sub>ПК-9</sub>, ИД-2.15<sub>ПК-9</sub>); ПК-10 (ИД-2.1<sub>ПК-10</sub>, ИД-4.1<sub>ПК-10</sub>); ПК-11 (ИД-1.3<sub>ПК-11</sub>); ПК-14 (ИД-1.1<sub>ПК-14</sub>); ПК-16 (ИД-4.3<sub>ПК-16</sub>, ИД-4.2<sub>ПК-16</sub>)</p>

<b>Краткое содержание дисциплины (модуля):</b>						
<b>Название модулей и тем</b>	<b>Количество часов:</b>					
	<b>всего (з.е.т./час)</b>	<b>в том числе:</b>				
		<b>лекций</b>	<b>практич. (семина)</b>	<b>лаборат</b>	<b>самост. работа</b>	<b>экзамен</b>
<b>Модуль 1. Гигиенические требования к построению рационального питания. Исследование пищевых продуктов на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.</b>						
<b>Тема 1.1</b> Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Биологические и экологические проблемы питания. Традиционное и нетрадиционное питание: анализ различных теорий питания.	14	2	6		6	
<b>Тема 1.2</b> Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Методы определения потребности в энергии и энергетических затрат организма	14	2	6		6	
<b>Тема 1.3</b> Характеристика основных нутриентов, их роль в питании человека. Научные основы профилактики моно- и полинутриентных дефицитов.	14	2	6		6	
<b>Тема 1.4</b> Гигиенические требования к построению рационального питания для различных групп населения.	12	-	6		6	
<b>Тема 1.5</b> Пищевая и биологическая ценность продуктов питания, и их гигиеническая характеристика: мука и продукты переработки зерновых.	14	2	6		6	
<b>Тема 1.6</b> Исследование хлеба и хлебобулочных изделий на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	12	-	6		6	
<b>Тема 1.7</b>	14	2	6		6	

Пищевая и биологическая ценность продуктов питания, и их гигиеническая характеристика: молоко и молочные продукты.						
<b>Тема 1.8</b> Пищевая и биологическая ценность продуктов питания, и их гигиеническая характеристика: мясо и мясные продукты. Рыба и рыбные продукты. Исследование мяса и мясных продуктов на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	14	2	6		6	
<b>Тема 1.9</b> Исследование рыбы и рыбных продуктов на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	12	-	6		6	
<b>Тема 1.10</b> Пищевая и биологическая ценность продуктов питания, и их гигиеническая характеристика: яйца и яичные продукты. Сахар и кондитерские изделия. Исследование яиц и яичных продуктов на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	14	2	6		6	
<b>Тема 1.11</b> Исследование сахара и кондитерских изделий на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	12	-	6		6	
<b>Тема 1.12</b> Пищевая и биологическая ценность продуктов питания, и их гигиеническая характеристика: пищевые жиры. Безалкогольные напитки. Исследование жиров и жировых продуктов на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	14	2	6		6	
<b>Тема 1.13.</b> Исследование безалкогольных	11		6			

напитков на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям		-			5	
<b>Тема 1.14.</b> Пищевая и биологическая ценность продуктов питания, и их гигиеническая характеристика: овощи и плоды. Исследование овощей и фруктов на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям. Определение витамина С в продуктах питания.	13	2	6		5	
<b>Тема 1.15</b> Методы консервирования: гигиеническая характеристика. Пищевые добавки в питании современного человека. Функциональные продукты питания. Исследование пищевых концентратов и консервированных пищевых продуктов на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	13	2	6		5	
<b>Тема 1.16.</b> Лабораторное исследование качественного состава и калорийности пищи. Санитарно-бактериологическое исследование пищевых продуктов и смывов.	11	-	6		5	
<b>Итоговое занятие</b>	8		4		4	
<b>Итого:</b>	<b>216</b>	<b>20</b>	<b>100</b>		<b>96</b>	
<b>Модуль 2 Государственный санитарный надзор в гигиене питания. Профилактика алиментарных и алиментарно-обусловленных заболеваний среди населения.</b>						
<b>Тема 2.1</b> Государственный санитарный надзор в гигиене питания. Формы и методы работы, права и функциональные обязанности врача по гигиене	14	2	6		6	

питания.						
<b>Тема 2.2</b> Методы изучения и оценки питания населения. Пищевой статус, критерии оценки. Особенности здорового питания различных групп населения	14	2	6		6	
<b>Тема 2.3</b> . Лечебно-профилактическое питание – научная основа алиментарной профилактики профессиональных заболеваний.	20	2	12		6	
<b>Тема 2.4</b> Диетотерапевтическое питание – основа алиментарной реабилитации и профилактики заболеваний	20	2	12		6	
<b>Тема 2.5</b> Классификация болезней алиментарного генеза. Инфекционные и паразитарные болезни с пищевым фактором передачи. Пищевые отравления бактериальной природы, их профилактика.	20	2	12		6	
<b>Тема 2.6</b> Пищевые отравления не бактериальной природы и их профилактика. Чужеродные химические вещества (ЧХВ) в пище. Генетически модифицированные продукты питания. Расследование пищевых отравлений и организация профилактических мероприятий.	22	4	12		6	
<b>Тема 2.7</b> Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевых продуктов. Гигиеническая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов. Стандартизация и сертификация.	20	2	12		6	
<b>Тема 2.8</b> Предупредительный санитарный надзор за пищевыми объектами. Учение о санитарно-эпидемиологических факторах риска и критических контрольных точках – научная	14	2	6		6	

основа профилактики болезней, передающихся через пищу						
<b>Тема 2.9</b> Текущий санитарный надзор за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли.	26	2	18		6	
<b>Итоговое занятие.</b>	10		4		6	
<b>Итого:</b>	<b>180</b>	<b>20</b>	<b>100</b>		<b>60</b>	
<b>Экзамен</b>	<b>36</b>					36
<b>Итого:</b>	<b>432</b>	<b>40</b>	<b>200</b>		<b>156</b>	<b>36</b>

