

## Аннотация рабочей программы

Наименование дисциплины (модуля)		Гигиена питания			
Направление подготовки		32.00.00 "Науки о здоровье и профилактическая медицина"			
Специальность		32.05.01 "Медико-профилактическое дело"			
Уровень высшего образования		специалитет			
Форма обучения		очная			
Место в основной образовательной программе		базовая часть Блока 1 «Дисциплины (модули)»			
Курс изучения		5-6			
Трудоёмкость дисциплины (з.е.т./час) в т.ч.		12/432			
лекций		40			
практических (семинарских, лабораторных)		200			
самостоятельной работы		156			
Вид промежуточной аттестации		экзамен			
Цель изучения дисциплины (модуля)		<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>			
Формируемые компетенции		УК, УК-1, УК-8, ОПК, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-5, ОПК-8, ОПК-11, ПК, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-7, ПК-9, ПК-10, ПК-11, ПК-14, ПК-16			
<b>Краткое содержание дисциплины (модуля):</b>					
Название модулей и тем	<b>Количество часов</b>				
	всего (з.е.т./час)	<b>в том числе</b>			
		лекций	практич (семин)	лабор	самост работа
<b>5 курс</b>					
Модуль 1. Гигиенические требования к построению рационального питания и методы определения потребности организма в энергии и пищевых веществах. Исследование пищевых продуктов на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.					

<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.	12,5	2	5,5	5
<b>Тема 1.2.</b> Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи. Методы определения потребности в энергии и энергетических затрат организма.	12,5	2	5,5	5
<b>Тема 1.3.</b> Характеристика основных нутриентов, их роль в питании человека. Функции пищи и факторы их обеспечивающие. Научные основы профилактики моно- и полинутриентных дефицитов.	12,5	2	5,5	5
<b>Тема 1.4.</b> Гигиенические требования к построению рационального питания. Составление суточного рациона питания для различных групп населения, и его гигиеническая оценка.	12,5		7,5	5
<b>Тема 1.5.</b> Пищевая и биологическая ценность продуктов питания, и их гигиеническая характеристика: мука и продукты переработки зерновых.	12,5	2	5,5	5
<b>Тема 1.6.</b> Исследование хлеба и хлебобулочных изделий на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	12,5		7,5	5
<b>Тема 1.7.</b> Пищевая и биологическая ценность продуктов питания, и их гигиеническая характеристика: молоко и молочные продукты.	12,5	2	5,5	5
<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.	12,5	2	5,5	5
<b>Тема 1.9.</b> Исследование рыбы и рыбных продуктов на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	12,5		7,5	5

<b>Тема 1.10.</b> Пищевая и биологическая ценность продуктов питания, и их гигиеническая характеристика: яйца и яичные продукты. Сахар и кондитерские изделия.	12,5	2	5,5		5
<b>Тема 1.11.</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.	12,5	2	5,5		5
<b>Тема 1.12.</b> Исследование безалкогольных напитков на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям	12,5		7,5		5
<b>Тема 1.13.</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.	12,5	2	5,5		5
<b>Тема 1.14</b> Методы консервирования. Гигиеническая характеристика продуктов, консервированных различными методами. Биологически активные добавки (БАД) в питании современного человека. Функциональные продукты питания. Исследование пищевых концентратов и консервированных пищевых продуктов на соответствие стандартам и техническим условиям по гигиеническим показателям.	12,5	2	5,5		5
<b>Тема 1.15.</b> Лабораторное исследование качественного состава и калорийности пищи. Санитарно-бактериологическое исследование пищевых продуктов и смывов.	12,5		7,5		5
<b>Итоговое занятие</b>	<b>10,5</b>		<b>7,5</b>		<b>3</b>
<b>ВСЕГО</b>	<b>198</b>	<b>20</b>	<b>100</b>		<b>78</b>
<b>6 курс</b>					
<b>МОДУЛЬ 2. Государственный санитарный надзор в гигиене питания. Формы и методы работы врача по гигиене</b>					

<b>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 питания.	12,5	2	5,5		5
<b>Тема 2.2.</b> Методы изучения и оценки питания населения. Пищевой статус, критерии оценки. Особенности здорового питания различных групп населения	12,5	2	5,5		5
<b>Тема 2.3.</b> Особенности питания различных групп населения. Лечебно-профилактическое питание – научная основа алиментарной профилактики профессиональных заболеваний.	12,5	2	5,5		5
<b>Тема 2.4.</b> Диетотерапевтическое питание – основа алиментарной реабилитации и вторичной алиментарной профилактики заболеваний.	12,5	2	5,5		5
<b>Тема 2.5.</b> Классификация болезней алиментарного генеза. Инфекционные и паразитарные болезни с пищевым фактором передачи. Пищевые отравления бактериальной природы, их профилактика.	12,5	2	5,5		5
<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.	25	4	11		10
<b>Тема 2.7.</b> Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевых продуктов. Гигиеническая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов. Стандартизация и сертификация.	25	2	13		10
<b>Тема 2.8.</b> Предупредительный санитарный надзор за пищевыми объектами. Учение о санитарно-эпидемиологических факторах риска и критических контрольных точках – научная основа профилактики болезней, передающихся через пищу	25	2	13		10
<b>Тема 2.9.</b> Текущий санитарный	25	2	13		10

надзор за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли.					
<b>Итоговое занятие</b>	<b>10,5</b>		<b>7,5</b>		<b>3</b>
<b>ВСЕГО</b>	<b>198</b>	<b>20</b>	<b>100</b>		<b>78</b>
<b>Экзамен</b>	<b>36</b>				
<b>ИТОГО:</b>	<b>432</b>	<b>40</b>	<b>200</b>		<b>156</b>