

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа дисциплины	«Гигиена питания»
Кафедра - разработчик рабочей программы	Кафедра профильных гигиенических дисциплин
Уровень высшего образования	специалитет
Специальность/Направление подготовки	32.05.01 Медико-профилактическое дело
Квалификация (специальность)	Врач по общей гигиене, по эпидемиологии
Форма обучения	Очная
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Дисциплина «Гигиена питания» относится к Базовой части Блока 1 ОПОП специалитета по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело
Краткое содержание дисциплины (модулей) (через основные дидактические единицы)	<p>Раздел 1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Теоретические основы рационального питания. Питание отдельных групп населения. Питание в профилактике алиментарных заболеваний. Пропаганда гигиенических знаний среди населения о здоровом питании.</p> <p>Раздел 2. Гигиенические требования к организации лечебного питания в больничных и оздоровительных учреждениях. Госсанэпиднадзор за организацией лечебного питания.</p> <p>Раздел 3. Лечебно-профилактическое питание рабочих, контактирующих с производственными вредностями. Государственный санэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания рабочих.</p> <p>Раздел 4. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов</p> <p>Раздел 5. Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности. Контроль за применением пищевых добавок и выпуском новых полимерных и других материалов, изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.</p> <p>Нанотехнологии в производстве пищевых продуктов.</p> <p>Раздел 6. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении пищевых отравлений. Методика расследования пищевых отравлений. Микробиологический и микологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарный режим на пищевых предприятиях. Чужеродные вещества в продуктах питания как эколого-гигиеническая проблема</p> <p>Раздел 7. Госсанэпиднадзор в области гигиены питания. Госсанэпиднадзор за действующими пищевыми</p>

	предприятиями и на стадии внедрения, за выпуском новых пищевых продуктов.
Коды формируемых компетенций	ОПК-2, ПК-1, ПК-3, ПК – 6, ПК -7, ПК-14
Объем, часы/з.е.	360 / 10
Вид промежуточной аттестации	Зачет (2), Экзамен