**АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы дисциплины** «Основы здорового питания»

**специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело**

**Дисциплина реализуется на кафедре** *гигиены с экологией*

**В структуре ОПОП относится к циклу** *части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.10.*

**Общая трудоемкость дисциплины:** *2 зачетные единицы, 72 час., из них аудиторные 48 час.*

**Является основой для изучения последующих дисциплин:** *общая гигиена, гигиена питания.*

**Цель дисциплины -** *формирование основных понятий и терминов, используемых в гигиене питания, ознакомление с принципами рационального питания, алиментарными нарушениями и заболеваниями, возникающими при их несоблюдении, а также изучение воздействия на состояние здоровья пищевых продуктов, не отвечающим санитарным требованиям.*

**Задачи дисциплины -** *ознакомить студентов с понятийным аппаратом и современными концепциями гигиены питания, гигиеническими аспектами законодательства об охране здоровья граждан в РФ; ознакомить студентов с основами здорового питания, связью питания со здоровьем, с подходами к формированию у населения позитивной мотивации, направленной на сохранение и повышение уровня здоровья; освоение студентами основных методов гигиенической оценки доброкачественности продуктов питания и интерпретации результатов инструментальных и лабораторных исследований; освоение студентами основных методов составления индивидуальны рационов питания в соответствии с потребностями организма; способствовать формированию у студентов мотивации работе с научной литературой и поиску новой профессионально значимой информации, к проведению научно-практических исследований и готовности к непрерывному продолжению образования.*

**Планируемые результаты освоения дисциплины в компетентностном формате:** *универсальные (УК-1, УК-8).*

**Содержание дисциплины:** *Модуль 1. Рациональное питание и значение основных пищевых веществ. Модуль 2. Безопасность пищевых продуктов*

**Виды самостоятельной работы студентов:** *самоподготовка по учебно-целевым вопросам, решение ситуационных задач, работа с литературой и интернет-ресурсами, подготовка расчетной контрольной работы подготовка к зачетному занятию*

**Основные образовательные технологии:** *интегративно-модульное обучение на основе личностно-деятельностного, индивидуально-дифференцированного, компетентностного подходов, обучение в сотрудничестве, проблемное и практико-ориентированно обучение, презентации, аудио- и видео конференции*

**Перечень оценочных средств:** *дискуссия, научно-исследовательская работа, проект, доклад, собеседование*

**Виды и формы контроля:** *текущий, промежуточный (зачтено)*