**АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы дисциплины** «Гигиена питания»

**специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело**

**Дисциплина реализуется на кафедре** *профильных гигиенических дисциплин и эпидемиологии.*

**В структуре ОПОП дисциплина относится к циклу** *обязательной**части* *Б1.О.37*

**Общая трудоемкость дисциплины:** *10 зачетных единиц, 360 час., из них аудиторных 216 час*.

**Является основой для изучения последующих дисциплин:** *Гигиеническое воспитание, Научные методы гигиены и эпидемиологии, Оценка и управление рисками влияния окружающей среды на здоровье населения.*

**Цель дисциплины -** *формирование у обучающихся компетенций, позволяющих осуществлять государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований по обеспечению качества и безопасности в процессе производства (изготовления) и оборота пищевой продукции, выявление факторов риска развития массовых инфекционных (отравлений) и неинфекционных алиментарно – зависимых патологий, организации и оценке эффективности мероприятий, направленных на профилактику неблагоприятного воздействия факторов риска на здоровье населения.*

**Задачи дисциплины-** *Изучение профилактических эколого-гигиенических и санитарно-противоэпидемических мероприятий по охране продуктов питания на всех этапах их получения, переработки, хранения, транспортировки и реализации от загрязнения их чужеродными химическими веществами (ксенобиотиками) и биологическими контаминантами в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами, техническими регламентами, ГОСТами, и другими нормативными документами, с целью обеспечения доброкачественности и безопасности продуктов питания и предупреждения пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с их употреблением;*

*- осуществление контроля за организацией питания различных групп населения в соответствии с установленными требованиями и нормативами, направленными на оптимизацию рационального питания различных групп населения, а также на эффективность лечебно-профилактического питания лиц, занятых в особо вредных условиях производства;*

*- осуществление санитарно-эпидемиологического контроля за диетическим питанием населения в лечебно-профилактических учреждениях и по месту работы, учёбы и жительства с целью первичной и вторичной профилактики заболеваний;*

*- установление причинно-следственных связей факторов питания и риска здоровью различных групп населения;*

*- осуществление санитарно-эпидемиологического надзора за выпуском новых видов пищевых продуктов, биологически активных добавок, пищевых добавок, а также посуды, тары и упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов синтетических и полимерных материалов, санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции и документации;*

*- организация санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли с целью снижения общей и профессиональной заболеваемости персонала на этих пищевых объектах и выпуска качественной и безопасной пищевой продукции, правоприменительная практика;*

*- правовые и организационные основы деятельности в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей при обороте пищевых продуктов.*

**Планируемые результаты освоения дисциплины в компетентностном формате:** *универсальные (УК- 1, УК-3), общепрофессиональные (ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4), обязательные профессиональные (ПКО-2, ПКО-5, ПКО-10, ПКО-11, ПКО-12, ПКО-20).*

**Содержание дисциплины:** *Модуль 1. Введение в специальность. Гигиена питания как наука область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания. Модуль 2.* *Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Модуль 3. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика. Модуль 4. Требования к организации и оценка питания различных групп населения. Модуль 5. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Модуль 6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов. Модуль 7. Организационные и правовые основы государственного надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.*

**Виды самостоятельной работы студентов:** *самоподготовка по учебно-целевым вопросам, решение ситуационных задач, по вопросам к защите модуля, подготовка к тестированию (текущий, промежуточный контроль), подготовка рефератов, работа с дополнительной учебной литературой, изучение нормативной документации, гигиеническая оценка проектов.*

**Основные образовательные технологии:** *информационные текстовые процессоры, электронные таблицы, презентации, аудио-и видео конференции.*

**Перечень оценочных средств:** *Тестирование, собеседование, устный опрос, решение ситуационных задач, выполнение действий по алгоритму практических навыков, выполнение и оформление научно-исследовательских работ.*

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