

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
"Красноярский государственный медицинский университет
имени профессора В.Ф. Войно-Ясенецкого"
Министерства здравоохранения Российской Федерации

Лечебный факультет

Кафедра гигиены

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

"Гигиена питания"

уровень специалитета

очная форма обучения

срок освоения ОПОП ВО - 6 лет

2023 год

При разработке рабочей программы дисциплины в основу положены:

1) ФГОС ВО по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело. Направленность (профиль) Медико-профилактическое дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 15 июня 2017 № 552.

2) Учебный план по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело. Направленность (профиль) Медико-профилактическое дело, утвержденный Ученым Советом ФГБОУ ВО КрасГМУ им. проф. В.Ф. Войно-Ясенецкого Минздрава России (протокол № 5 от 17 мая 2023 г.).

3) Стандарт организации «Учебно-методический комплекс дисциплины (модуля). Часть I. Рабочая программа дисциплины (модуля). СТО СМК 8.3.05-21. Выпуск 3.»

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры (протокол № 14 от 14 июня 2023 г.)

Заведующий кафедрой гигиены  к.м.н., доцент Горяев Д.В.

Согласовано:

Декан  к.фарм.н. Харитоновна Е.В.

26 июня 2023 г.

Председатель методической комиссии по специальности 32.05.02 Медико-профилактическое дело  д.м.н. Протасова И.Н.

Программа заслушана и утверждена на заседании ЦКМС (протокол № 12 от 27 июня 2023 г.)

Председатель ЦКМС  д.м.н., доцент Соловьева И.А.

Авторы:

- к.м.н. Шик О.Ю.

1. Вводная часть

1.1. Планируемые результаты освоения образовательной программы по дисциплине

Цель освоения дисциплины "Гигиена питания" состоит в формировании 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.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

1.2.1. Дисциплина «Гигиена питания» относится к блоку Б1 - «Дисциплины (модули)».

Медицинская информатика и статистика

Знания: способов получения информации из различных информационных, библиографических ресурсов и основные технологии создания, редактирования, оформления презентаций

Умения: осуществлять поиск профессиональной, достоверной, качественной информации в сети интернет с использованием специализированных научных и медицинских библиотек и баз данных

Навыки: использования базовых технологий преобразования информации: текстовыми, табличными, мультимедиа редакторами, навыками поиска информации, в том числе и медицинской, в сети Интернет, технологий подготовки и презентации научного доклада

Правоведение

Знания: нормы зарубежного права, основные принципы и положения конституционного права, информационного права основные принципы и положения гражданского, трудового, семейного, административного и уголовного права

Умения: уметь ориентироваться в действующих нормативно-правовых актах о труде, применять нормы трудового законодательства в конкретных практических ситуациях

Навыки: владеть навыками изложения самостоятельной точки зрения, анализа и логического мышления, публичной речи, морально-этической аргументации

Основы здорового образа жизни

Знания: основные принципы формирования здорового образа жизни, правила общения с пациентами по вопросам сохранения индивидуального здоровья граждан

Умения: оценить факторы риска неинфекционных заболеваний

Навыки: владеть навыками определения основных физиологических параметров

Общая гигиена

Знания: Конституции Российской Федерации, законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации в сфере здравоохранения, международных договоров Российской Федерации, основ организации труда и трудового законодательства, правил делового поведения и психологии профессионального общения, форм и методов гигиенического воспитания и формирования здорового образа жизни, медицинской этики и деонтологии, правил внутреннего

трудового распорядка по охране труда и пожарной безопасности.

Умения: уметь проводить оценку результатов испытаний, измерений, исследований факторов среды обитания; обоснованно выбирать приоритетные факторы риска среды обитания для составления программы социально-гигиенического мониторинга.

Навыки: владеть методикой сбора, статистической обработки и анализа информации о состоянии здоровья населения и среды обитания, его определяющей; на основании учетных и отчетных форм и документов, предусмотренных государственной и отраслевой статистикой; алгоритмом подготовки проектов комплексных программ для профилактики негативного воздействия факторов среды обитания на здоровье населения.

2.2. Разделы дисциплины (модуля), компетенции и индикаторы их достижения, формируемые при изучении

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Темы разделов дисциплины	Код формируемой компетенции	Коды индикаторов достижения компетенций
1	2	3	4	5
1.	Гигиена питания различных групп населения			
		Значение пищевых веществ в обеспечении жизнедеятельности человека: роль белков, жиров, углеводов в питании.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3
		Введение дисциплины Гигиена питания. Предмет и задачи гигиены питания. Предмет и задачи гигиены питания. История развития. Методы изучения питания населения.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3
		Теоретические основы рационального питания. Основные положения современной концепции рационального питания. Современные и альтернативные теории питания. Виды питания: здоровое (рациональное) питание, лечебное (диетическое) питание, лечебно- профилактическое. Гигиенические требования к рациональному питанию человека. Основные принципы рационального питания. Адекватное и сбалансированное питание. Режим питания. Безопасность и безвредность питания.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3
		Значение пищевых веществ в обеспечении жизнедеятельности человека: роль витаминов и минеральных веществ в питании.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3
		Рациональное питание: гигиенические основы, принципы. Суточный рацион и его оценка. Меню-раскладка.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3
		Пищевой статус как показатель здоровья. Оценка пищевого статуса. Антропометрические показатели пищевого статуса, биохимические критерии адекватности питания, клинические показатели пищевого статуса.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3
		Пищевой статус как показатель здоровья. Методология оценки пищевого статуса.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3

		Социально-гигиенические и социально-экономические методы в изучении фактического питания населения. Характеристика социально-гигиенических методов изучения организованного питания различных групп населения. Характеристика социально-гигиенических методов изучения питания неорганизованных групп населения. Характеристика социально-экономических методов в изучении фактического питания населения.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3
		Гигиеническое значение основных пищевых веществ в питании различных групп населения. Белки и их значение в питании. Жиры и их значение в питании. Углеводы и их значение в питании. Источники, нормы потребления.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3
		Заболевания, обусловленные избыточным питанием: методы оценки и профилактика.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3
		Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения. Витамины и их значение в питании. Водорастворимые и жирорастворимые витамины, витаминоподобные вещества. Источники, нормы потребления.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3
		Заболевания, обусловленные недостаточным питанием: методы оценки и профилактика.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3
		Гигиеническое значение микроэлементов в питании различных групп населения. Минеральные вещества и их значение в питании. Источники, нормы потребления.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3
		Питание взрослого трудоспособного населения	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3
		Питание женщин в период беременности и кормления ребенка.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3
		Оптимизация питания. Основные направления профилактики алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний. БАД, обогащение пищевых продуктов, генетически модифицированные источники пищи.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3
		Питание пожилых людей и долгожителей.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3
		Питание детей и подростков.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3

		Систематизация знаний по основам здорового питания и гигиеническим подходам к питанию различных групп населения	ПК-2, ПК-11, ПК-12, ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-2.4, ПК-11.1, ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3, ПК-12.4
		Систематизация знаний по организации питания организованных коллективов и пищевым отравлениям, их профилактике и расследованию случаев организованных коллективов	ПК-11, ПК-11, ПК-11, ПК-12, ПК-12	ПК-11.1, ПК-11.2, ПК-11.3, ПК-12.4, ПК-12.5
2.	Гигиенические основы организации лечебного питания			
		Гигиенические основы нормирования и организации питания детей и подростков. Основы питания детей. Физиологические нормы и потребности в энергии и пищевых веществах у детей, подростков и молодёжи. Методы оценки фактического питания детей организованных коллективов.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3
		Гигиенические требования к организации лечебного (диетического) питания в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность. Лечебное (диетическое) питание. Основные принципы лечебного питания. Нормативно-правовые документы. Гигиеническая характеристика основных вариантов стандартных диет. Правила и порядок организации лечебного и диетического питания. Санитарно-эпидемиологические требования. Гигиенические требования к пищеблокам лечебно-профилактических организаций.	ПК-12, ПК-12, ПК-12	ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3
		Организация питания в детских коллективах. Государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор) за питанием в организованных детских коллективах.	ПК-12	ПК-12.1
		Гигиенические основы организации лечебного питания. Государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор) за питанием в медицинских организациях.	ПК-12	ПК-12.1
3.	Гигиенические основы лечебно-профилактического питания			

		<p>Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания. Лечебно-профилактическое питание, виды, цели и задачи. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания работающих во вредных и опасных условиях труда. Порядок и правила выдачи горячих завтраков, витаминных препаратов, молока и продуктов его заменяющих. Правила назначения денежной компенсации.</p>	<p>ПК-12, ПК-12, ПК-12</p>	<p>ПК-12.1, ПК-12.2, ПК-12.3</p>
		<p>Гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания. Государственный санитарно-эпидемиологический контроль (надзор) за питанием работающих во вредных и опасных условиях труда.</p>	<p>ПК-12, ПК-12</p>	<p>ПК-12.1, ПК-12.3</p>
4.	Пищевые отравления и их профилактика			
		<p>Пищевые отравления микробной этиологии и их профилактика. Определение понятия пищевое отравление. Классификация. Основные характерные признаки ПО микробной этиологии. Токсикозы (бактериальные-ботулизм, стафилококковый токсикоз, микотоксикозы, афлотоксикозы, фузариотоксикозы, эрготизм), пищевые токсикоинфекции. Основные направления профилактики.</p>	<p>ПК-2, ПК-11, ПК-11</p>	<p>ПК-2.4, ПК-11.1, ПК-11.3</p>
		<p>Пищевые отравления немикробной этиологии и их профилактика. Отравление грибами. Отравления ядовитыми растениями. Отравления семенами сорных растений, загрязняющих злаковые культуры. Отравления животными продуктами, ядовитыми по своей природе, при определенных обстоятельствах.</p>	<p>ПК-2, ПК-11, ПК-11</p>	<p>ПК-2.4, ПК-11.1, ПК-11.3</p>
		<p>Отравления примесями химических веществ Отравления химическими веществами: Пестицидами, солями тяжелых металлов и мышьяком, соединениями, мигрирующими в пищевой продукт из оборудования, инвентаря, тары, упаковочных материалов; другими химическими примесями</p>	<p>ПК-2, ПК-11, ПК-11</p>	<p>ПК-2.4, ПК-11.1, ПК-11.3</p>
		<p>Расследование случаев пищевых отравлений.</p>	<p>ПК-11, ПК-11, ПК-11, ПК-12, ПК-12</p>	<p>ПК-11.1, ПК-11.2, ПК-11.3, ПК-12.4, ПК-12.5</p>

5.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции.			
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (зерновые, хлебобулочные).		
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (зерновые, хлебобулочные).	ПК-11, ПК-11, ПК-11, ПК-12	ПК-11.1, ПК-11.2, ПК-11.3, ПК-12.4
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (овощи, фрукты).	ПК-11, ПК-11, ПК-11, ПК-12	ПК-11.1, ПК-11.2, ПК-11.3, ПК-12.4
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения. Молока и молочной продукции	ПК-11, ПК-11, ПК-11, ПК-12	ПК-11.1, ПК-11.2, ПК-11.3, ПК-12.4
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения. Мясо и мясной продукции.	ПК-11, ПК-11, ПК-11, ПК-12	ПК-11.1, ПК-11.2, ПК-11.3, ПК-12.4
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения. Рыбы и рыбной продукции.	ПК-11, ПК-11, ПК-11, ПК-12	ПК-11.1, ПК-11.2, ПК-11.3, ПК-12.4
		Систематизация знаний санитарно-эпидемиологической экспертизы продовольственного сырья и пищевой продукции.	ПК-11, ПК-11, ПК-11, ПК-12	ПК-11.1, ПК-11.2, ПК-11.3, ПК-12.4
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (хлеб и хлебобулочные продукты) Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов растительного происхождения (зерновые продукты, хлеб, хлебобулочные продукты). Пищевая ценность и показатели химической, микробиологической и радиационной безопасности. Роль в формировании чужеродной нагрузки. Нормативно-правовая база.	ПК-11, ПК-12, ПК-12	ПК-11.2, ПК-12.4, ПК-12.5

		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения. Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов растительного происхождения (зерновые продукты, бобовые, овощи, зелень, фрукты, плоды и ягоды, грибы, орехи, семена и масличные культуры). Пищевая ценность и показатели химической, микробиологической и радиационной безопасности. Роль в формировании чужеродной нагрузки. Нормативно-правовая база.	ПК-11, ПК-12, ПК-12	ПК-11.2, ПК-12.4, ПК-12.5
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и молочной продукции). Гигиенические требования к качеству и безопасности молока и молочной продукции. Пищевая ценность и показатели химической, микробиологической и радиационной безопасности. Роль в формировании чужеродной нагрузки. Нормативно-правовая база.	ПК-11, ПК-12, ПК-12	ПК-11.2, ПК-12.4, ПК-12.5
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукции). Гигиенические требования к качеству и безопасности мяса и мясной продукции. Пищевая ценность и показатели химической, микробиологической и радиационной безопасности. Роль в формировании чужеродной нагрузки. Нормативно-правовая база.	ПК-11, ПК-12, ПК-12	ПК-11.2, ПК-12.4, ПК-12.5
		Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции). Гигиенические требования к качеству и безопасности рыбы и рыбной продукции. Пищевая ценность и показатели химической, микробиологической и радиационной безопасности. Роль в формировании чужеродной нагрузки. Нормативно-правовая база.	ПК-11, ПК-12, ПК-12	ПК-11.2, ПК-12.4, ПК-12.5
6.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор (ГСЭН) в области гигиены питания			

		ГСЭН за действующими организациями общественного питания и организациями торговли.	ПК-11, ПК-12	ПК-11.3, ПК-12.5
		ГСЭН за действующими предприятиями молочной промышленности	ПК-11, ПК-12	ПК-11.3, ПК-12.5
		ГСЭН за действующими предприятиями мясной промышленности	ПК-11, ПК-12	ПК-11.3, ПК-12.5
		ГСЭН за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли.	ПК-11, ПК-12	ПК-11.3, ПК-12.5
		ГСЭН за применением пестицидов, агрохимикатов и остаточными количествами их в пищевых продуктах	ПК-11, ПК-12	ПК-11.3, ПК-12.4
		ГСЭН за применением полимерных материалов, контактирующими с пищевыми продуктами	ПК-11, ПК-12	ПК-11.3, ПК-12.4
		ГСЭН за действующим предприятиями пищевой промышленности. Общие гигиенические требования к действующим предприятиям пищевой промышленности. Требования к организации производственного контроля. Правовая база ведения ГСЭН. Процессуальные действия специалистов и оформляемые документы.	ПК-12, ПК-12	ПК-12.4, ПК-12.5
		ГСЭН за предприятиями общественного питания и торговли. Общие гигиенические и санитарно-эпидемиологические требования к действующим предприятиям общественного питания и торговли. Требования к организации производственного контроля. Правовая база ведения ГСЭН. Процессуальные действия специалистов и оформляемые документы.	ПК-12, ПК-12	ПК-12.4, ПК-12.5
		ГСЭН за применением пестицидов, агрохимикатов и остаточными количествами их в пищевых продуктах. Классификация пестицидов по токсичности, способности к кумуляции, стойкости в объектах окружающей среды, и отдаленным последствиям. Государственное регулирование в области качества и безопасности пестицидов. Порядок государственного надзора и контроля над безопасностью обращения пестицидов и агрохимикатов. Методы декантамационной обработки.	ПК-12, ПК-12	ПК-12.4, ПК-12.5

		ГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Критерии выбора значимых, приоритетных загрязнителей для их регламентирования в продовольственном сырье и пищевой продукции. Пищевые цепочки миграции. Порядок государственного надзора и контроля. Токсикологическая характеристика приоритетных токсичных элементов (свинец, ртуть, мышьяк, кадмий).	ПК-12, ПК-12	ПК-12.4, ПК-12.5
		ГСЭН за применением полимерных материалов, контактирующими с пищевыми продуктами. Основные марки полимерных материалов – полистирол, полиэтилен, полипропилен, фторопласты, полиамиды и т.д. Гигиенические требования к изделиям из полимерных материалов. Экспертиза безопасности контактирующих с пищей упаковочных материалов. ГСЭН за оборотом полимерных материалов. Критические контрольные точки. Правовая основа ведения ГСЭН.	ПК-12, ПК-12	ПК-12.4, ПК-12.5
		ГСЭН за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности. Классификация пищевых добавок (ароматизаторы, антиокислители, красители и т.п.). Область применения. Гигиеническая характеристика основных групп пищевых добавок. Требования к безопасности. ГСЭН за применением на предприятиях пищевой промышленности.	ПК-12, ПК-12	ПК-12.4, ПК-12.5
		Правовая основа государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания. Правовая основа государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания. Система управления рисками в целях безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	ПК-12, ПК-12	ПК-12.4, ПК-12.5
7.	Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции			
		Санитарная охрана продовольственного сырья и пищевой продукции	ПК-12	ПК-12.5