

Аннотация по дисциплине
«Гигиена питания, общая и частная нутрициология»

1. Трудоёмкость дисциплины

№	Виды образовательной деятельности	Часы
1	Лекции	2,00
2	Практические занятия	22,00
3	Контроль самостоятельной работы	12,00
4	Самостоятельная работа	72,00
Общая трудоёмкость (в часах)		108,00

2. Цели и задачи дисциплины

Цель

Формирование профессиональных знаний и умений в области гигиены питания и нутрициологии, необходимых для эффективной профессиональной, научной, педагогической и клинической деятельности в сфере гигиены и овладение общекультурными и профессиональными компетенциями ги-гиениста, научного работника и преподавателя высшей школы

Задачи

- 1 Формирование знаний по вопросам гигиены питания и нутрициологии
- 2 Освоение современных технологий гигиенической деятельности, необходимых для практической работы в различных областях здравоохранения, в научной сфере и в высшей школе
- 3 Обеспечение личностно-профессионального роста обучающегося, необходимого для его самореализации как специалиста

3. Требования к результатам освоения дисциплины

№	Индекс	Компетенция	Уровень сформированности	Дескриптор	Описания	Формы контроля
3	ПК-3	готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний	Продвинутый	Знать	нормативно-правовые основы гигиенического обучения населения по вопросам питания; морально-этические нормы, правила, принципы профессионального поведения при осуществлении гигиенического обучения; методы, формы и средства	Собеседование

					гигиенического обучения; закономерности формирования здоровья при действии фактора питания	
				Уметь	обучать население принципам рационального и адекватного питания; обучать декретированные группы населения, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов	Решение проблемно-ситуационных задач
				Владеть	навыками проведения курсовой гигиенической подготовки декретированных групп населения в различных формах; проводить аттестацию работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов	Решение проблемно-ситуационных задач
4	ПК-4	готовность к санитарно-просветительской деятельности среди населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья	Продвинутый	Знать	закономерности формирования здоровья при действии фактора питания для различных групп населения; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению возникновения пищевых отравлений; содержание и планирование основных гигиенических и эпидемиологических мероприятий в гигиене питания, способствующих сохранению и укреплению здоровья населения	Собеседование.
				Уметь	проводить профилактическое консультирование населения, давать информацию о состоянии здоровья населения, питании населения в средства массовой информации;	Прием практических навыков; Проверка выполнения практических навыков

					готовить презентационные и информационно-аналитические материалы для населения	
				Владеть	навыками организации санитарно-просветительской деятельности населения; использования информационно-коммуникационных технологий; информирования органов государственной власти, местного самоуправления, население о подозрении на массовые неинфекционные и инфекционные заболевания, связанные с питанием; принятии необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятного фактора на здоровье	Прием практических навыков; Проверка выполнения практических навыков

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ п/п	Наименование модуля дисциплины	Трудоемкость модуля		Содержание модуля
		з.е.	часы	
1	Гигиена питания, общая и частная нутрициология	3,00	108,00	<p>1 Лекция. Роль и физиологические основы обмена макро- и микроэлементов в питании человека. Основы рационального питания.</p> <p>2 Практическое занятие №1. Оценка фактического питания населения.</p> <p>3 Практическое занятие №2. Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека</p> <p>4 Практическое занятие №3. Особенности питания детей и подростков.</p> <p>5 Практическое занятие №4. Особенности питания определенных групп населения.</p> <p>6 Контроль самостоятельной работы (собеседование, тестирование)</p> <p>7 Самостоятельная работа (работа с научной, нормативно методической литературой, законодательной базой)</p>