

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»
ПРОФИЛЬ СУБОРДИНАТУРЫ
«КЛИНИЧЕСКАЯ (ГОСПИТАЛЬНАЯ) ЭПИДЕМИОЛОГИЯ»**

Содержание учебной дисциплины	Организация питания пациентов. Проверка соблюдения требований к организации питания пациентов. Обеспечение безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья в организациях здравоохранения. Гигиенические требования к пищеблокам. Гигиенические требования к буфетным помещениям. Санитарно-эпидемиологическое расследование алиментарных, алиментарно-зависимых заболеваний и пищевых отравлений
Формируемые компетенции	Проводить медицинскую профилактику алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний, гигиеническую оценку и коррекцию статуса питания, мониторинг объектов общественного питания в организациях здравоохранения; применять методику расследования и профилактики пищевых отравлений, технологии государственного надзора в области гигиены питания
Результаты обучения	Студент должен <u>знать</u>: особенности работы госпитального эпидемиолога в области гигиены питания; нормативные правовые акты, регламентирующие гигиенические требования к пищевым продуктам и готовым блюдам, в том числе диетическим, в организациях здравоохранения; показатели пищевой и биологической ценности пищевых продуктов и рационов питания; алгоритм расследования заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов и готовых блюд; гигиенические требования к технологическому процессу приготовления на пищеблоке готовых блюд, условиям транспортировки их в буфетные лечебных отделений и выдаче пациентам; правила медицинской этики и деонтологии; <u>уметь</u>: осуществлять организационно-методическую работу в области гигиены питания в организациях здравоохранения; проводить мероприятия по повышению гигиенических знаний работников пищеблока и персонала, связанного с приготовлением, транспортировкой и выдачей готовых блюд пациентам; оценивать с гигиенических позиций технологическую документацию и технологический процесс приготовления готовых блюд на пищеблоке организации здравоохранения; оценивать с гигиенических позиций условия по сохранению качества и безопасности пищевых продуктов и готовых блюд; оценивать нутриентный состав и энергетическую ценность пищевых продуктов и готовых блюд; <u>владеть</u>: навыками проведения бракеража готовых блюд и отбора суточных проб на пищеблоке организаций здравоохранения; методикой гигиенического обследования пищеблока, столовых, буфетов, а также условий хранения личных пищевых продуктов пациентов;

	навыками проведения расследования случаев пищевых отравлений с предложением мер по их недопущению; навыками оценки соблюдения гигиенических требований к срокам годности, условиям хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции и готовых блюд; навыками проведения бесед, лекций с пациентами по пропаганде гигиенических знаний в области рационального и безопасного питания
Семестр	11 семестр
Пререквизиты	«Государственный санитарный надзор в области гигиены питания» «Гигиена питания» «Алиментарные заболевания»
Трудоемкость	3 з.е.
Количество академических часов	85 академических часов 49 часов аудиторных (практических занятий) 36 часов самостоятельной работы
Форма промежуточной аттестации	Зачет