

Аннотация
к рабочей программе по дисциплине
Гигиена питания и безопасность пищевых продуктов

Уровень высшего образования: подготовка кадров высшей квалификации

Тип образовательной программы: программа подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре

Квалификация выпускника: Исследователь. Преподаватель-исследователь

Направление подготовки: 32.06.01 Медико-профилактическое дело

Направленность: Гигиена

Форма обучения: очная, заочная

Срок освоения образовательной программы по очной форме: 3 года

Срок освоения образовательной программы по заочной форме: 4 года

1. Место дисциплины в структуре ОП

Вариативная часть Блока 1 Дисциплины (модули): Дисциплины по выбору

Код дисциплины: *Б1.В.ДВ.2*

2. Общая трудоемкость дисциплины

Виды учебной работы	Трудоемкость (ЗЕ/часы)	
	Очная форма	Заочная форма
Часы контактной работы	108	21
Часы самостоятельной работы	108	195
Общая трудоемкость	6/216	

3. Результаты обучения

Перечень формируемых компетенций

Код компетенции	Формулировка компетенции
УК-5	способность следовать этическим нормам в профессиональной деятельности
ОПК-5	способность и готовность к использованию лабораторной и инструментальной базы для получения научных данных
ПК-1	способность и готовность применять современные гигиенические методики статистического анализа информации о показателях здоровья населения и оценки риска влияния факторов окружающей среды на здоровье человека в целях разработки научно-обоснованных мер по улучшению и сохранению здоровья
ПК-2	способность и готовность к проведению санитарно-химических и токсикологических исследований химических соединений с целью гигиенической регламентации
ПК-3	способность и готовность к изучению качества пищевых продуктов и их влияния на организм человека, разработке рекомендаций по рационализации структуры и режимов питания, направленных на улучшение здоровья населения

4. Форма промежуточной аттестации – зачет с оценкой (по очной форме обучения), зачет (по заочной форме обучения).

