

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

<p>Содержание учебной дисциплины</p>	<p>Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Современные проблемы питания человека. Этапы и пути развития гигиены питания. Гигиенические основы физиологии и биохимии питания. Основные направления государственного санитарного надзора в области гигиены питания. Принципы оценки риска и контроль критических точек на основе системы управления качеством и безопасностью. Основы рационального питания. Питание отдельных групп населения. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания и их санитарно-эпидемиологическая роль. Генетически модифицированные продукты. Биологически активные минорные фитосоединения растительных продуктов в профилактике онкологических заболеваний. Функциональные и обогащенные продукты питания. Биологически активные добавки к пище. Пищевые добавки и их гигиеническая характеристика. Алиментарные заболевания, пищевые отравления и их профилактика. Санитарно-гигиенический контроль лечебного питания в больничных организациях. Санитарно-гигиеническое обследование предприятия общественного питания, предприятий торговли различных форм собственности и пищевой промышленности различного профиля.</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>СК. Проводить гигиеническую оценку и коррекцию статуса питания, применять методику расследования и профилактики пищевых отравлений, проводить мониторинг объектов пищевой промышленности и общественного питания</p>
<p>Результаты обучения</p>	<p>Студент должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> гигиенические основы физиологии и биохимии питания; научные проблемы питания и связи питания со здоровьем и трудоспособностью населения; основы рационального питания различных возрастных и профессиональных групп населения; показатели пищевой и биологической ценности продуктов питания; гигиену технологического процесса производства пищевых продуктов и условий труда работников пищевых объектов; организационно-правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> осуществлять организационно-методическую работу в области гигиены питания; организовывать и осуществлять предупредительный и текущий санитарный надзор за пищевыми объектами; проводить мероприятия по повышению гигиенических знаний работников пищевых предприятий и населения; проводить просветительскую и консультативную работу среди населения по вопросам первичной и вторичной профилактики алиментарных заболеваний и пищевых отравлений; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> методиками расследования и профилактики пищевых отравлений и болезней алиментарного происхождения; методами оценки энергетической ценности и химического состава

	рациона и адекватности индивидуального питания; методами гигиенической оценки статуса питания, диагностики энергетического дисбаланса, коррекции статуса питания и профилактики алиментарных болезней
Семестр	9, 10 семестры
Пререквизиты	Нормальная физиология Микробиология, вирусология, иммунология Биоорганическая химия Медицинская биология и общая генетика
Трудоемкость	9 зачетных единиц
Количество академических часов	372 академических часа всего 209 аудиторных часов 163 часа самостоятельной работы
Форма промежуточной аттестации	Зачет Экзамен