Специальность 7-07-0911-02 «Медико-профилактическое дело»

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»
МОДУЛЯ «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

Краткое содержание учебной дисциплины	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
Формируемые компетенции	СК. Проводить гигиеническую оценку и коррекцию статуса питания, применять методику расследования и профилактики пищевых отравлений, проводить мониторинг объектов пищевой промышленности и общественного питания
Результаты обучения	Студент должен **знать:** 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; **уметь:** 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; **владеть:** 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	8,9 семестр
Пререквизиты	Общая гигиена Микробиология, вирусология, иммунология Эпидемиологическая и санитарная микробиология
Трудоемкость	6 зачетных единиц
Количество академических часов	228 академических часов всего, из них: 122 аудиторных часа
Формы промежуточной аттестации	Зачет Экзамен