

**Специальность «Медико-профилактическое дело**  
**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**

<p><b>Краткое содержание учебной дисциплины</b></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><b>Формируемые компетенции</b></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><b>Результаты обучения</b></p>	<p>Студент должен <b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>гигиенические основы физиологии и биохимии питания;</li> <li>научные проблемы питания и связи питания со здоровьем и трудоспособностью населения;</li> <li>основы рационального питания различных возрастных и профессиональных групп населения;</li> <li>показатели пищевой и биологической ценности продуктов питания;</li> <li>гигиену технологического процесса производства</li> </ul>

	<p>пищевых продуктов и условий труда работников пищевых объектов;</p> <p>организационно-правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>осуществлять организационно-методическую работу в области гигиены питания;</p> <p>организовывать и осуществлять предупредительный и текущий санитарный надзор за пищевыми объектами;</p> <p>проводить мероприятия по повышению гигиенических знаний работников пищевых предприятий и населения;</p> <p>проводить просветительскую и консультативную работу среди населения по вопросам первичной и вторичной профилактики алиментарных заболеваний и пищевых отравлений;</p> <p><b>владеть:</b></p> <p>методиками расследования и профилактики пищевых отравлений и болезней алиментарного происхождения;</p> <p>методами оценки энергетической ценности и химического состава рациона и адекватности индивидуального питания;</p> <p>методами гигиенической оценки статуса питания, диагностики энергетического дисбаланса, коррекции статуса питания и профилактики алиментарных болезней</p>
<b>Семестр(ы)</b>	8,9 семестр
<b>Пререквизиты</b>	<p>Нормальная физиология</p> <p>Микробиология, вирусология, иммунология</p> <p>Биоорганическая химия</p> <p>Медицинская биология и общая генетика</p>
<b>Трудоемкость</b>	6 зачетных единиц
<b>Количество академических часов</b>	<p>228 академических часов всего, из них:</p> <p>122 часа аудиторных и</p> <p>106 часов самостоятельной работы студента.</p>
<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<p>Зачет</p> <p>Экзамен</p>