

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

<p>Краткое 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

	<p>пищевых продуктов и условий труда работников пищевых объектов;</p> <p>организационно-правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания;</p> <p>уметь:</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>владеть:</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>
Семестр(ы)	8,9 семестр
Пререквизиты	<p>Нормальная физиология</p> <p>Микробиология, вирусология, иммунология</p> <p>Биоорганическая химия</p> <p>Медицинская биология и общая генетика</p>
Трудоемкость	6 зачетных единиц
Количество академических часов	<p>228 академических часов всего, из них:</p> <p>122 часа аудиторных и</p> <p>106 часов самостоятельной работы студента.</p>
Формы промежуточной аттестации	<p>Зачет</p> <p>Экзамен</p>