

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Автор Савилова О.В., ст. преподаватель

Наименование дисциплины: Б1.В.14 Гигиена питания

Цель освоения дисциплины:

- подготовить высококвалифицированных специалистов в области гигиены питания, владеющих основами рационального, диетического, лечебно-профилактического питания, принципами их разработки и применения, практическими навыками и умением проводить анализ санитарно-эпидемиологических факторов риска на всех этапах производства, хранения, транспортировки, реализации продуктов питания и осуществлять инспекторские, надзорные и экспертные функции на предприятиях пищевой промышленности.

1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-9 - способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных.	Этап 1: гигиенические основы физиологии и биохимии питания; Этап 2: методику проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.	Этап 1: осуществлять контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических правил при производстве, хранении, транспортировке продуктов питания; Этап 2: осуществлять контроль за реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья в системе предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли.	Этап 1: навыками санитарно-гигиенических обследований пищевого объекта, составления акта обследования; Этап 2: навыками принятия мер по ликвидации выявленных нарушений.
ПК-12 - способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и на-	Этап 1: организационно-правовые основы Государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания; Этап 2: права и обязанности, профессионально-деонтологические	Этап 1: использовать законодательную, нормативную и инструктивно-методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания; Этап 2: на основании	Этап 1: навыками работы с нормативно-технической документацией; Этап 2: контролировать соблюдение установленных гигиенических требований.

циональные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации).	принципы и основные виды деятельности врача по гигиене питания.	экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования данной партии пищевой продукции в питании населения.	
---	---	--	--

2. Содержание дисциплины:

Раздел 1 Теоретические и практические аспекты науки о питании.

Тема 1 Современное состояние и перспективы развития науки о питании.

Тема 2 Важнейшие продовольственные проблемы в мире и прогнозы их решения.

Тема 3 Основные термины и определения: концепция понятий «физиологическая потребность», «рекомендуемая норма потребления», «пищевая плотность рациона».

Тема 4 Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.

Тема 5 Основы рационального питания.

Тема 6 Рацион современного человека. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ, энергии, продуктов питания.

Тема 7 Пищевые продукты для отдельных групп населения.

Тема 8 Рационализация питания населения России – важнейшая социально-экономическая и гигиеническая проблема.

Раздел 2 Качество пищевых продуктов и обеспечение его контроля.

Тема 9 Основные принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов.

Тема 10 Понятие и виды экспертизы пищевых продуктов.

Тема 11 Охрана продуктов питания от чужеродных химических веществ – важная гигиеническая проблема.

Тема 12 Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами.

Тема 13 Антиалиментарные факторы.

Тема 14 Компоненты природной пищи, неблагоприятно влияющие на организм.

Тема 15 Загрязнение химическими элементами.

Тема 16 Загрязнение и веществами и соединениями, применяемых в животноводстве.

Тема 17 Загрязнение и веществами и соединениями, применяемых в растениеводстве.

Тема 18 Загрязнение нитратами, нитритами и нитрозосоединениями.

Тема 19 Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Тема 20 Полимерные и другие материалы, используемые в пищевой промышленности.

Раздел 3 Пищевые добавки: термины и определения, классификация, характеристика, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением.

Тема 21 Термины и определения. Классификация пищевых добавок.

Тема 22 Экспертиза пищевых добавок.

Тема 23 Характеристика основных групп пищевых добавок.

Тема 24 Гигиенический контроль за применением пищевых добавок.

Раздел 4 Генетически модифицированные источники пищи.

Тема 25 Гигиенический контроль за пищевой продукцией из генетически модифицированных источников.

Тема 26 Законодательное регулирование создания применения ГМИ.

Тема 27 Правовые основы и нормативная база сертификации в пищевой промышленности. Приоритеты становления и развития.

Тема 28 Международные и региональные организации по сертификации.

Тема 29 Структура российской системы сертификации.

Тема 30 Правила и порядок сертификации в Системе ГОСТ Р.

Тема 31 Сертификация однородных групп пищевой продукции.

3. Общая трудоёмкость дисциплины: 3 ЗЕ.