

Аннотация по дисциплине
«Актуальные проблемы питания современного человека»

1. Трудоёмкость дисциплины

№	Виды образовательной деятельности	Часы
1	Лекции	10,00
2	Практические занятия	30,00
3	Контроль самостоятельной работы	2,00
4	Самостоятельная работа	28,00
5	Контактная работа в период промежуточной аттестации (зачеты)	2,00
Общая трудоёмкость (в часах)		72,00

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

2. Цели и задачи дисциплины

Цель

формирование умений по осуществлению контроля за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов, по предупреждению алиментарных заболеваний населения путем обоснования необходимости разработки комплекса профилактических рекомендаций и путей их реализации с учетом современных методологических подходов и нормативно-правовой базой Российской Федерации.

Задачи

- 1 проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, токсикологических, гигиенических оценок продовольственного сырья, пищевых продуктов с использованием лабораторно-инструментальных методов исследований и оформлением соответствующей документации;
- 2 изучение санитарно-противоэпидемических и профилактических эколого-гигиенических мероприятий по охране продуктов питания от загрязнения их чужеродными химическими веществами (ксенобиотиками) и биологическими контаминантами (бактериями, вирусами и др.) в соответствии с требованиями действующей нормативной документации, гарантирующими доброкачественность продуктов питания и предупреждение пищевых отравлений, инфекционных, паразитарных и др. заболеваний при их употреблении;
- 3 изучение вопросов современного регулирования плановой и внеплановой контрольно-надзорной деятельности при обеспечении санитарно-эпидемиологической безопасности пищевой продукции в соответствии с установленными требованиями и нормативами, направленными на оптимизацию рационального питания здоровых людей с целью первичной и вторичной профилактики заболеваний.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

№	Индекс	Компетенция	Индикаторы достижения	Дескриптор	Описания	Формы контроля
---	--------	-------------	-----------------------	------------	----------	----------------

		компетенции				
22	ПК-2	Способен и готов к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических, эпидемиологических, в том числе микробиологических, и иных видов оценок факторов среды обитания, объектов хозяйственной и иной деятельности в целях установления соответствия/несоответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям и предотвращения вредного воздействия на здоровье населения	Инд.ПК2.3. Оформление экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, оценок	Знать	современные методы оценки питания человека	устный опрос
				Уметь	проводить гигиенические исследования и давать оценку полученным результатам по качеству и безопасности питания современного человека	тестирование; устный опрос
				Владеть	методами оценки и оформления документации по результатам экспертиз, оценок, исследований и тд.	проверка практических навыков
29	ПК-9	Способен и готов к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижения неинфекционной заболеваемости различных контингентов населения	Инд.ПК9.3. Оценка фактического питания населения	Знать	методы оценки питания человека	тестирование; устный опрос
				Уметь	проводить оценку питания человека	тестирование; устный опрос
				Владеть	методами оценки фактического питания	проверка практических навыков
			Инд.ПК9.6. Оценка показателей качества и безопасности продуктов питания	Знать	показатели качества и безопасности продуктов питания	тестирование; устный опрос
				Уметь	оценить показатели качества и безопасности продуктов питания	тестирование; устный опрос
				Владеть	методами оценки качества и безопасности продуктов питания	проверка практических навыков

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№ п/п	Наименование модуля дисциплины	Трудоемкость модуля		Содержание модуля	
		з.е.	часы		
1	Актуальные проблемы питания современного человека	2,00	72,00	1	Контаминация пищевых продуктов металлами и методы определения их в пищевых продуктах.
				2	Контаминация пищевых продуктов пестицидами и методы определения их в

				пищевых продуктах.
			3	Контаминация пищевых продуктов нитратами и нитритами и методы определения их в пищевых продуктах.
			4	Окислительная порча жиров. Методы определения кислотного числа в пищевых жирах.
			5	Окислительная порча жиров. Методы определения перекисного числа в пищевых жирах.
			6	Поваренная соль: польза или вред. Методы определения поваренной соли в пищевых продуктах.
			7	Энергетическая ценность пищи. Методы определения содержания жира в пищевых продуктах.
			8	Промежуточная аттестация - ЗАЧЕТ.