**План лекций по дисциплине**

**«ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема лекции | Количество часов |
|  | **Семестр 10** |
| 1 | Гигиена питания. Введение | 2 |
| 2 | Организация и правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в гигиене питания | 2 |
| 3 | Государственная политика в области здорового питания населения | 2 |
| 4 | Белки. Их значение в питании | 2 |
| 5 | Жиры и углеводы. Их значение в питании | 2 |
| 6 | Витамины. Их значение в питании. Витаминоподобные вещества. Сбалансированность минеральных веществ в питании | 2 |
| 7 | Теория рационального питания. Гигиенические требования к рациональному питанию | 2 |
| 8 | Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения | 2 |
| 9 | Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения | 2 |
| 10 | Консервированные продукты. Гигиеническая оценка методов консервирования | 2 |
| 11 | Обогащенные продукты. Функциональные пищевые продукты | 2 |
| 12 | Биологически активные добавки к пище. Их роль в питании | 2 |
| 13 | Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения | 2 |
| 14 | Алиментарные заболевания и их профилактика | 2 |
| 15-16 | Пищевые отравления. Профилактика пищевых отравлений | 4 |
| Всего:  | 68 |