**План практических занятий по дисциплине**

**«ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема занятия | Количество часов |
|  | **Семестр 10** | |
| 1 | Энергетические затраты организма и энергетическая ценность пищи. Принципы рационального питания | 4 |
| 2 | Изучение состояния здоровья населения в связи с питанием | 4 |
| 3 | Изучение фактического питания населения | 4 |
| 4 | Расчет индивидуальной потребности в калориях и пищевых веществах | 4 |
| 5 | Оценка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Пищевая и биологическая ценность зерна | 4 |
| 6 | Пищевая и биологическая ценность хлеба | 4 |
| 7 | Гигиенические требования к производству мяса | 4 |
| 8 | Гигиенические требования к производству колбасных изделий | 4 |
| 9 | Гигиенические требования к производству молока и молочной продукции | 4 |
| 10 | Гигиенические требования к производству рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов | 4 |
| 11 | Яйца и яичные продукты. Гигиенические требования к производству кондитерских изделий | 4 |
| 12 | Оценка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Пищевая и биологическая ценность консервов | 4 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Семестр 11** | | | |
| 13 | Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания. Их профилактика | | 4 | |
| 14 | Заболевания, связанные с инфекционными агентами, передающихся с пищей | | 4 | |
| 15 | Пищевые отравления микробной природы. Меры профилактики | | 4 | |
| 16 | Пищевые отравления немикробной природы | | 4 | |
| 17 | Пищевые отравления невыясненной этиологии. Расследование пищевых отравлений | | 4 | |
| 18 | Питание населения в условия неблагоприятного действия факторов окружающей среды | | 4 | |
| 19 | Лечебно-профилактическое питание | | 4 | |
| 20 | Питание беременных и кормящих женщин | | 4 | |
| 21 | Диетическое (лечебное) питание | | 4 | |
| 22 | Гигиеническая экспертиза проекта предприятия общественного питания | | 4 | |
| 23 | Гигиенические требования к работникам пищевых предприятий | | 4 | |
| 24 | Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания | | 4 | |
| 25 | Санитарно-гигиенические требования к предприятиям торговли пищевыми продуктами | | 4 | |
| 26 | Организация лабораторного дела по разделу «Гигиена питания» | | 4 | |
| 27 | Отбор проб пищевых продуктов для проведения анализа | | 4 | |
| 28 | Современные лабораторные методы исследования пищевых продуктов | | 4 | |
| 29 | Современные методы определения содержания чужеродных веществ продуктах питания | | 4 | |
| 30 | Методы исследования материалов, тары, посуды контактирующих с пищевыми продуктами | | 4 | |
| **Семестр 12** | | | | |
| 31 | | БАДы | | 4 |
| 32 | | Санитарно-эпидемиологический надзор за безопасностью БАДов. | | 4 |
| 33 | | Пищевые добавки. Их гигиеническая характеристика. Роль в питании | | 4 |
| 34 | | ГМО, продукты их них или с их применением | | 4 |
| 35 | | Нанотехнологии в питании | | 4 |
| 36 | | Основные полимерные и синтетические материалы, контактирующие с пищевой продукцией | | 4 |
| 37 | | Полимеры и содержание в них пищевой продукции | | 4 |
| 38 | | Информация для потребителей о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий | | 4 |
| 39 | | Современные проблемы фальсификации пищевых продуктов | | 4 |
| 40 | | Гигиенические аспекты оценки сроков годности пищевых продуктов. | | 4 |
| 41 | | Обоснование сроков хранения продуктов питания, полученных с применением новых технологий | | 4 |
| 42 | | Коллоквиум | | 4 |
| Всего: | | | | 168 |

**Вопросы к коллоквиуму по дисциплине «Гигиена питания» 10 семестр**

1. Обмен энергии в организме.
2. Энергетический баланс.
3. Энергетическая ценность, наиболее употребляемых продуктов питания.
4. Энергетические затраты организма.
5. Методы определения энергетических потребностей людей.
6. Принципы рационального питания.
7. Адекватность режима питания.
8. Сбалансированность режима питания.
9. Понятие пищевой статус.
10. Классификация пищевого статуса.
11. Влияние на здоровье население фактического питания.
12. Методы изучения состояния здоровья в связи с питания (статистический, клиническое исследование, биохимический).
13. Методы определения энергетических потребностей людей.
14. Алиментарно-зависимые заболевания, определение, классификация.
15. Социально-экономические методы изучения питания населения.
16. Социально-гигиенические методы изучения питания населения.
17. Сущность балансового и бюджетного методов изучения питания.
18. Опросно-весовой метод.
19. Анкетный метод изучения фактического питания.
20. Статистический метод (анализ меню-раскладки).
21. Лабораторный метод изучения.
22. Метод 24-часового воспроизведения.
23. Рациональное питание.
24. Сбалансированное питание.
25. Критерии Б, Ж, У части рациона, классификация.
26. Номы питания различных групп населения.
27. Какое питание называется рациональным?
28. Какое питание называется сбалансированным?
29. Принципы рационального питания (адекватность, сбалансированность, режим питания).
30. Методика расчета индивидуальных потребностей в калориях и пищевых веществах.
31. Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения.
32. Гигиеническая оценка зерновых продуктов, гигиенические требования к зерну.
33. Гигиенические требования к зерновым продуктам (крупы, мука).
34. Пищевая и биологическая ценность хлеба и хлебопродуктов.
35. Эпидемиологическое значение хлеба и хлебопродуктов.
36. Гигиеническая экспертиза хлеба.
37. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (хлеб и хлебобулочные изделия).
38. Методы исследования, санитарная оценка хлеба с дефектами.
39. Гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям.
40. Санитарно-гигиенические требования к прижизненному состоянию животных.
41. Санитарно-гигиенические требования к предубойному содержанию животных.
42. Санитарно-гигиенические требования к процессу убоя.
43. Требования к процессу переработки туш животных.
44. Пищевая и биологическая ценность мяса.
45. Гигиенические требования к качеству и безопасности мяса и мясных продуктов.
46. Основные этапы технологического процесса изготовления колбас и колбасных изделий.
47. Пищевая и биологическая ценность колбасных изделий.
48. Требования к качеству и безопасности колбас.
49. Показатели доброкачественности колбасных изделий.
50. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу изготовления колбас.
51. Нормативные документы, обеспечивающие качество и безопасность колбас и колбасных изделий.
52. Гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности.
53. Гигиенические требования к молочной продукции.
54. Пищевая ценность молока.
55. Эпидемиологическое значение молока и молочных продуктов.
56. Требования к качеству и безопасности молока и молочных продуктов.
57. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу обработки молока на молокозаводе.
58. Нормативно-правовые акты, регламентирующие качество и безопасность молока.
59. Гигиенические требования к предприятиям рыбной промышленности.
60. Гигиенические требования к рыбной продукции.
61. Пищевая ценность рыбной продукции.
62. Эпидемиологическое значение рыбной продукции.
63. Требования к качеству и безопасности рыбной продукции.
64. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу обработки рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов.
65. Нормативно-правовые акты, регламентирующие качество рыбы, рыбных продуктов и безопасность морепродуктов.
66. Гигиенические требования к предприятиям кондитерской промышленности.
67. Гигиенические требования к яйцам и яичной продукции.
68. Пищевая ценность яиц и кондитерских изделий.
69. Эпидемиологическое значение яиц и яичной продукции.
70. Требования к качеству и безопасности яиц, яичной продукции и кондитерской промышленности.
71. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу обработки яиц, яичной продукции.
72. Нормативно-правовые акты, регламентирующие качество и безопасность яиц, яичной продукции, кондитерских изделий.
73. Гигиенические требования к предприятиям консервной промышленности.
74. Гигиенические требования к качеству консервированной продукции.
75. Пищевая и биологическая ценность консервов.
76. Эпидемиологическая значимость консервированной продукции.
77. Методы исследования консервов.
78. Виды бомбажа и гигиеническая оценка бомбажных консервов.
79. Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу производства консервированной продукции.
80. Нормативно-правовые акты, регламентирующие качество и безопасность консервированной продукции.

**Вопросы для подготовки к коллоквиуму по дисциплине «Гигиена питания»:**

1. БАДы к пище.

2. Классификация БАДов к пище

3. Основные компоненты БАД.

4. Принципы использования БАД к пище

5. Гигиеническая экспертиза и регистрация БАД к пище

6. Современные подходы к обеспечению качества и безопасности БАД к пище

7. Пищевые добавки в продуктах питания, их характеристика

8. Гигиеническая характеристика пищевых добавок

9. Классификация пищевых добавок

10. Роль пищевых добавок в питании

11. Пищевые добавки необходимые в технологическом процесс производства продукции

12. Гигиенические принципы и санитарные правила по применению пищевых добавок

13. Понятие ГМИ пищи

14. Технология создания ГМИ растений

15. Использование ГМИ в других сферах народного хозяйства

16. Медико-биологическая оценка пищевых продуктов, произведенных с применением ГМО

17. Лабораторное исследование ГМИ и ГМО

18. Санитарно-эпидемиологический надзор на наличие ГМИ в продуктах питания

19. Определение понятия нанотехнологии и наноматериалы

20. Использование нанотехнологий в животноводстве

21. Использование нанотехнологий в производстве пищевых продуктов

22. Контроль за безопасностью наноматериала

23. Современное применение нанотехнологий в производстве продуктов питания

24. Санитарно-химическая экспертиза наноматериалов, контактирующих с пищей

25. Гигиеническое значение полимерных и синтетических материалов.

26. Классификация полимерных и синтетических материалов, контактирующих с пищевыми продуктами

27. Свойство основных и синтетических материалов

28. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза материалов при их постановке на производстве

29. Организация производственного контроля при выпуске синтетических материалов обращение

30. Соблюдение регламента при применении полимерных и синтетических материалов и изделий из них

31. Понятие качество и безопасность пищевых продуктов

32. ТРТС о качестве и безопасности пищевой продукции и продуктов

33. Основные сведенья о качестве и безопасности пищевых продуктов, с которыми должен быть ознакомлен потребитель

34. Технические требования к оформлению этикетки на продукт

35. Государственный и ведомственный контроль за правильностью информирования населения о продуктах

36. Ответственность за не качественную информацию для населения о свойствах продуктов

37. Понятие фальсификации пищевых продуктов.

38. Методы фальсификации пищевых продуктов.

39. Влияние фальсифицированных пищевых продуктов на здоровье человека.

40. Роль санэпиднадзора в борьбе фальсификации пищевых продуктов

41. Ответственность должностных лиц и предпринимателей за фальсификацию продуктов питания

42. Гигиенически аспекты оценки срока годности пищевых продуктов.

43. Эпидемиологическое значения нарушения сроков хранения пищевых продуктов

44. Гигиенические требования к срокам хранения наиболее потребляемых продуктов питания.

45. Технологические требования к условиям хранения продуктов, не требующих охлаждения

46. Хранение скоропортящихся продуктов.

47. Сроки хранения продуктов питания, полученных с применением новых технологий

48. Государственный санэпиднадзор за соблюдением сроков и условий хранения продуктов питания