ФГБОУ ВО ЮУГМУ Минздрава России

кафедра Общей гигиены

 **Дисциплина** Экологическая безопасность продуктов питания

**Специальность** 32.05.01 Медико-профилактическое дело

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ЛЕКЦИЙ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

**Лекции – 12 часов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема лекции | Количество часов |
| 1 | Экологические проблемы питания современного человека. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания животного и растительного происхождения, их эколого-гигиеническая характеристика | 2 |
| 2 | Гигиенические принципы нормирования чужеродных химических веществ в пищевых продуктах. Нормирование тяжелых металлов в пищевых продуктах | 2 |
| 3 | Пищевые добавки. Генетически модифицированные продукты. Нанотехнологии в питании | 2 |
| 4 | Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов. Основные документы по микробиологическому контролю качества пищевых продуктов | 2 |
| 5 | Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов | 2 |
| 6 | Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок в продовольственном сырье и основных продуктах питания | 2 |
| Всего: 12 |

**Практические занятия – 44 часа**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема занятия | Количество часов |
| 1 | Пищевые добавки. БАДы. Нутрицевтики. Парафармацевтики. Пробиотики и пребиотики | 3 |
| 2 | Металлы и другие микроэлементы в продуктах питания. Пути поступления в продукты питания. Допустимые уровни содержания токсичных элементов в продуктах питания. Контроль. Меры контроля и профилактика | 3 |
| 3 | Канцерогенные вещества в продуктах питания. Источники поступления и образования канцерогенных веществ в пище. Допустимые уровни содержания некоторых канцерогенов в продуктах. Меры контроля и профилактики | 3 |
| 4 | Нитрозосоединения в продуктах питания (нитраты, нитриты, нитрозамины). Источники пищевых нитратов. Профилактика отравлений. Микотоксины в продуктах питания действие их на организм человека. Меры контроля и профилактики. Пестициды в продуктах питания. Классификация. Пути поступления пестицидов в пищевые продукты. Профилактика хронических отравлений пестицидами | 3 |
| 5 | Радионуклиды в продуктах питания. Источники поступления радионуклидов в «пищевую цепь» и организм человека. Меры контроля и профилактики | 3 |
| 6 | Примеси, мигрирующие из аппаратуры, тары, упаковочных материалов в продукты питания. Классификация, влияние на организм человека. Меры контроля и профилактики | 3 |
| 7 | Лекарственные препараты в продуктах питания и другие вещества. Классификация. Антибиотики, гормоны, стимуляторы роста и др. Меры контроля и профилактики | 3 |
| 8 | Вредные растительные примеси в продуктах питания. Влияние на организм человека. Меры контроля и профилактики. | 3 |
| 9 | Генетически модифицированные продукты питания. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за пищевой продукцией, полученной из генетически модифицированных источников | 3 |
| 10 | Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов. Основные документы по микробиологическому контролю качества пищевых продуктов | 3 |
| 11 | Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов | 3 |
| 12 | Обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов | 3 |
| 13 | Здоровое питание в профилактике онкологической заболеваемости. Природные антиканцерогены | 3 |
| 14 | Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок в продовольственном сырье и основных продуктах питания | 3 |
| 15 | Итоговое занятие по дисциплине «Экологическая безопасность продуктов питания» | 2 |
| Всего: 44 |

**Самостоятельная работа – 50 часов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | Тема самостоятельной работы | Количество часов |
| 1 | Особенности питания современного человека и пути его оптимизации | 6 |
| 2 | Здоровое питание в профилактике онкологической заболеваемости | 6 |
| 3 | Вредные растительные примеси в продуктах питания | 6 |
| 4 | Современные технологии, применяемые в пищевой промышленности | 6 |
| 5 | Нормативные и правовые вопросы оборота биологически активных добавок к пище | 6 |
| 6 | Характеристика нутрицевтикови парафармацевтиков. Основные функции, выполняемые БАД-нутрицевтиками и БАД-парафармацевтиками | 6 |
| 7 | Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания |  6  |
| 8 | Заболевания, связанные с инфекционными агентами, передающимися с пищей | 4 |
| 9 | Маринотоксины и маринотоксикозы | 4 |
| 10 | Подготовка к зачету | 1 |
| Всего: 50 |