

**Тематический план лекций и практических занятий по дисциплине «Гигиена питания»
для студентов 6 курса МПФ КубГМУ на 11 семестр 2020-2021 уч. года**

Темы лекций	Темы практических занятий
Теория сбалансированного питания человека, концепция оптимального питания. Научно-практическая концепция питания здорового и больного человека	Методы оценки фактического питания населения.
Оценка состояния различных групп населения. Статус питания. Оценка состояния фактического питания и разработка рекомендаций по его коррекции. Определение основных дисбалансов нутриентов в питании и причинах их возникновения.	Методика изучения оценки статуса питания. Лабораторная диагностика статуса питания.
Лечебно-профилактическое питание, его виды, цели и задачи. Научно-теоретические основы лечебно-профилактического питания и алиментарные пути первичной профилактики заболеваний, связанных с воздействием вредных химических и физических факторов производственной среды.	Изучение организации диетического (лечебного) питания в лечебно-профилактическом учреждении. Составление акта санитарно-эпидемиологической экспертизы.
Пищевые токсикоинфекции: клинико-эпидемиологические особенности вспышек, их профилактика.	Лабораторная диагностика сальмонеллеза, листериоза и прионных инфекций как факторов, вызывающих пищевые отравления.
Причины возникновения ботулизма. Роль отдельных продуктов в возникновении ботулизма. Действие ботулинического токсина на организм человека. Причины возникновения стафилококкового токсикоза. Свойства <i>Staphylococcus aureus</i> и его токсина. Роль отдельных продуктов в возникновении стафилококкового токсикоза.	Лабораторная диагностика пищевых токсикоинфекций, вызываемых колиформами, энтерококками и спорообразующими бактериями.
Пищевые микотоксикозы. Свойства афлатоксинов, фузариотоксинов и охратоксинов и их действие на организм. Причины возникновения и их профилактика.	Ботулизм. Лабораторная диагностика пищевых отравлений, вызванных <i>Clostridium botulinum</i> .
Заболевания, обусловленные инфекционными агентами и паразитами	Лабораторная диагностика пищевых отравлений, вызванных <i>Staphylococcus aureus</i> и его токсинами.

Алиментарно-зависимые заболевания, являющиеся следствием нарушений и дисбалансов питания	Лабораторная диагностика пищевых микотоксикозов.
Гигиенические требования к пестицидам, их роль в образовании отравлений у населения. Санитарно-эпидемиологический надзор за безопасным обращением пестицидов и агрохимикатов в сельском хозяйстве.	Расследование пищевых отравлений. Изучение порядка проведения и методики проведения расследования вспышки пищевого отравления. Оформление результатов санитарно-эпидемиологического расследования пищевого отравления (акта расследования). Разработка оперативных мер по ликвидации пищевого отравления.
Эколого-гигиенические аспекты охраны продовольственного сырья и пищевых продуктов от контаминации чужеродными соединениями химической и биологической природы.	Методы контроля остаточных количеств нитратов и пестицидов в пищевых продуктах.