

Аннотация дисциплины

«Гигиена питания»

Дисциплина «Гигиена питания» разработана для студентов, обучающихся по направлению 19.03.01 «Биотехнология», по профилю «Пищевая биотехнология», входит в вариативную часть учебного плана (Б1.В.ДВ.05.02).

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа). Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (18 часов), практические занятия (36 часов), самостоятельная работа студента (18 часов). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре. Оценка результатов обучения: зачёт в 3 семестре.

Дисциплина «Гигиена питания» опирается на уже изученные дисциплины, такие как органическая и биоорганическая химия.

В свою очередь она является «фундаментом» для изучения дисциплин: «Диетология», «Гомеостаз и питание», «Биотехнология функционального и специализированного назначения», «Биотехнология продуктов диетического профилактического и диетического лечебного питания»

Цель: подготовить бакалавров, высококвалифицированных специалистов, владеющих знаниями, умениями и навыками в области науки о питании для создания прогрессивных технологий выработки продуктов с заданным составом и свойствами.

Задачи:

- дать современные знания об основных теоретических и практических принципах организации рационального питания;
- научить оценивать показатели качества пищевых продуктов;
- научить применять знания по оценке количественной и качественной стороны питания и определению потребности в пищевых веществах;
- научить применять знания по основам санитарных норм и правил для пищевых предприятий;

- получить знания о предупредительном и текущем санитарно-эпидемиологическом надзоре за пищевыми предприятиями;

- научить понимать научно-технические документы (стандарты, кодекс алиментарии, ИСО-22000 ХАССП).

Для успешного изучения дисциплины «Гигиена питания» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня (ОК- 1);

- способностью проявлять инициативу и принимать ответственные решения, осознавая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности (ОК-3);

- способностью понимать, использовать, порождать и грамотно излагать инновационные идеи на русском языке в рассуждениях, публикациях, общественных дискуссиях (ОК- 6).

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие общекультурные и профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	2	3
ОПК-3 способностью использовать знания о современной физической картине мира, пространственно-временных закономерностях, строении вещества для понимания окружающего мира и явлений природы	знает	основные пищевые вещества и компоненты, содержащиеся в продуктах питания; основные современные теории питания; показатели пищевой и биологической ценности продуктов питания; рациональное питание и гигиенические требования к его построению; классификацию и методы оценки статуса питания; биологические и медицинские последствия действия недостатка и избытка компонентов пищи;
	умеет	использовать в своей деятельности нормативно-правовые документы в области гигиены питания; научно обосновывать разработку новых продуктов питания; составлять и анализировать пищевые рационы для различных групп населения.

	владеет	методами исследования фактического питания различных групп населения; методами изучения и критериями оценки адекватности питания по показателям статуса питания
ОПК-7 способностью находить и оценивать новые технологические решения, внедрять результаты биотехнологических исследований и разработок	знает	принципы, методы комплектации биотехнологических систем, рецептур; принципы построения лечебного и лечебно-профилактического питания; особенности питания отдельных групп населения
	умеет	находить и оценивать новые технологические решения, внедрять результаты биотехнологических исследований и разработок; реализовать, осуществлять подбор функционально пищевых продуктов, их совместимость, оптимальные концентрации функционально пищевых ингредиентов в разработке различных видов питания
	владеет	способностью находить и оценивать новые технологические решения, внедрять результаты биотехнологических исследований и разработок по оптимизации рецептуры технологии производства функционально пищевых продуктов, подбора новых функционально пищевых ингредиентов в разработке различных видов питания;
ПК-4 способностью обеспечивать выполнение правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	Знает	правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы организации рабочих мест
	умеет	применять на практике нормативную документацию, регламентирующую требования правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; применять основные методы защиты персонала и населения от возможных последствий при нарушении правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда
	владеет	навыками по соблюдению требований правил техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; методами контроля и обеспечения соблюдения

		дисциплины труда и трудового распорядка в подразделении
--	--	---

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Гигиена питания» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения: лекционные занятия: лекция-беседа, проблемная лекция. Практические занятия: метод научной дискуссии, контрольные работы.