

ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Факультет: ВСО

Курс: 3

План конспект практических занятий на период с 09.04. по 30.04. 2020

№	Название практического занятия	Что надо знать
1	ПРК 1	Контроль знаний по разделам: Пищевая, биологическая ценность, качество и безопасность пищевых продуктов Пищевые отравления
2	Санитарно-гигиенические требования пищеблокам больниц	Санитарно-гигиенические требования к планировке и устройству пищеблоков больниц. Набор помещений пищеблока, буфетных отделений ЛПУ. Санитарно-гигиенические требования к водоснабжению, канализации, отоплению и освещению. Требования к производственным помещениям (овощной, мясорыбный, варочный, кондитерский цех, холодная заготовочная) и складским помещениям. Гигиена технологического процесса приготовления пищи. Правильность термической обработки овощей и фруктов с точки зрения сохранения их витаминной ценности. Выдача пищи из кухни и доставка ее в отделения. Проведение сменных проб, отбор суточных проб. Режим мытья столовой посуды и столовых приборов, кухонной посуды. Гигиенические требования к качеству и хранению пищевых продуктов. Сроки реализации готовой продукции. Медицинская документация пищеблока и правила ее введения. Личная гигиена персонала пищеблока, медицинские осмотры.
3	Оценка предложенных суточных меню ЛПУ	Оценить предложенный преподавателем меню лечебных столов. Дать качественную и количественную характеристику меню. Откорректировать предложенное меню
4	Классификация, характеристика, химический состав и энергетическая ценность вариантов лечебных столов.	Общие требования, предъявляемые к построению лечебного рациона. Характеристика специализированных продуктов для лечебного питания. Основные варианты диет. Диеты с механическим и химическим щажением Основные принципы диетотерапии. Химический состав и энергетическая ценность лечебных столов. Список запрещенных и разраб́енных продуктов. Требования к кулинарной обработке. Использование

		национальных блюд и продуктов в лечебном питании. Самостоятельная работа студента: составить однодневное меню.
--	--	--

План конспект СРС на период с 09.04. по 30.04. 2020

№	Название СРС	Что надо знать
1	Особенности питания в условиях крайних климатических зон.	Характеристика питания и показатели пищевого статуса лиц, проживающих в условиях Крайнего Севера, высокогорья и жаркого климата. Особенности питания и обмена веществ в условиях крайних климатических зон. Разработка принципов рационального питания с учетом особенностей влияния крайних климатических факторов на состояние организма.
2	ГМО продукты в питании населения.	Основные современные проблемы питания человека. История создания первых трансгенных растений. Перспективы использования генной инженерии в сельском хозяйстве для изменения агротехнических характеристик культур с целью увеличения их урожайности, а также улучшения пищевой и кормовой ценности продукции. Законодательное регулирование использования генно-инженерных технологий в сельскохозяйственном производстве. Критерии и методические подходы к оценке генно-модифицированных источников.
3	Биологическая ценность, качество и безопасность мяса птиц и яиц.	Биологическая ценность мяса птиц. Мяса птицы как источники полноценных белков и высокоактивные экстрактивных веществ. Санитарно-эпидемиологическая роль. Болезни передающиеся через мясо птиц.

Список рекомендуемой литературы

1. К. С. Петровский. Гигиена питания / Учебник. -М.: Медицина. - 1988, 527 стр.;
2. Скурихин И. М., Волгарев М. Н. «Химический состав пищевых продуктов», справочник в 2-х томах 1987, 224 с.
3. Эсенаманова М.К., Кочкорова Ф.А., Атамбаева Р.М., Цивинская Т.А. Учебное пособие к практическим занятиям по гигиене питания «Качество и безопасность пищевых продуктов».- Бишкек. 2016, 275 с.
4. Эсенаманова М. К., Кочкорова Ф. А., Атамбаева Р. М., Саржанова К. С. «Питание и здоровье» Бишкек 2013, 332 с.