

**Тематический план занятий семинарского типа
по дисциплине «Гигиена питания»
для обучающихся по образовательной программе специальности
32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета),
форма обучения очная
на 2023-2024 учебный год**

№ п/п	Наименование темы	Часы (академ.)
9 семестр		
1.	Пищевая, биологическая ценность белков, жиров, углеводов. (часть 1)	2
	Пищевая, биологическая ценность белков, жиров, углеводов. (часть 2)	2
	Пищевая, биологическая ценность белков, жиров, углеводов. (часть 3)	2
2.	Пищевая, биологическая ценность витаминов и минеральных веществ. (часть 1)	2
	Пищевая, биологическая ценность витаминов и минеральных веществ. (часть 2)	2
	Пищевая, биологическая ценность витаминов и минеральных веществ. (часть 3)	2
3.	Оценка здоровья населения в связи с характером питания. Показатели пищевого статуса. (часть 1)	2
	Оценка здоровья населения в связи с характером питания. Показатели пищевого статуса. (часть 2)	2
4.	Методы изучения фактического питания на индивидуальном и популяционном уровне. (часть 1)	2
	Методы изучения фактического питания на индивидуальном и популяционном уровне. (часть 2)	2
	Методы изучения фактического питания на индивидуальном и популяционном уровне. (часть 3)	2
5.	Диетическое (лечебное) питание как лечебный и профилактический фактор. Характеристика основных диет, применяемых в медицинских организациях. (часть 1)	2
	Диетическое (лечебное) питание как лечебный и профилактический фактор. Характеристика основных диет, применяемых в медицинских организациях. (часть 2)	2
6.	Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо вредным условиями труда. Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием на промышленных предприятиях. (часть 1)	2
	Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо вредным условиями труда. Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием на промышленных предприятиях. (часть 2)	2
7.	Физико-химические методы лабораторного контроля продовольственного сырья, продуктов и блюд (часть 1)	2
	Физико-химические методы лабораторного контроля продовольственного сырья, продуктов и блюд (часть 2)	2
8.	Итоговое занятие (часть 1)	2
	Итоговое занятие (часть 2)	2
	Всего	38
10 семестр		

9.	Гигиенические критерии качества и безопасности продуктов растительного происхождения (на примере хлеба, хлебобулочных изделий и круп). Микологический контроль пищевых продуктов. (часть 1)	2
	Гигиенические критерии качества и безопасности продуктов растительного происхождения (на примере хлеба, хлебобулочных изделий и круп). Микологический контроль пищевых продуктов. (часть 2)	2
10.	Гигиеническая оценка качества и безопасности овощей, фруктов, ягод.	2
11.	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения (мясо, рыба). (часть 1)	2
	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения (мясо, рыба). (часть 2)	2
12.	Исследование молока и молочных продуктов на соответствие нормативным документам. (часть 1)	2
	Исследование молока и молочных продуктов на соответствие нормативным документам. (часть 2)	2
13.	Гигиеническая экспертиза баночных консервов, напитков (часть 1)	2
	Гигиеническая экспертиза баночных консервов, напитков (часть 2)	2
14.	Санитарно-гигиенический контроль за содержанием в пищевых продуктах химических веществ антропогенного происхождения (тяжелых металлов, нитратов, нитритов, пестицидов). Оценка риска здоровью населения в связи с химическим загрязнением продуктов питания. (часть 1)	2
	Санитарно-гигиенический контроль за содержанием в пищевых продуктах химических веществ антропогенного происхождения (тяжелых металлов, нитратов, нитритов, пестицидов). Оценка риска здоровью населения в связи с химическим загрязнением продуктов питания. (часть 2)	2
	Санитарно-гигиенический контроль за содержанием в пищевых продуктах химических веществ антропогенного происхождения (тяжелых металлов, нитратов, нитритов, пестицидов). Оценка риска здоровью населения в связи с химическим загрязнением продуктов питания. (часть 3)	2
15.	Итоговое занятие (часть 1)	2
	Итоговое занятие (часть 2)	2
Всего		28
11 семестр		
16.	Алиментарно-зависимые заболевания, обусловленные нарушениями и дисбалансами питания, инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей (часть 1)	2
	Алиментарно-зависимые заболевания, обусловленные нарушениями и дисбалансами питания, инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей (часть 2)	2
17.	Пищевые отравления микробной природы. Токсикоинфекции. (часть 1)	2
	Пищевые отравления микробной природы. Токсикоинфекции. (часть 2)	2
18.	Пищевые отравления микробной природы. Токсикозы. (часть 1)	2
	Пищевые отравления микробной природы. Токсикозы. (часть 2)	2
19.	Пищевые микотоксикозы. (часть 1)	2
	Пищевые микотоксикозы. (часть 2)	2
	Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) (часть 1)	2

20.	Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) (часть 2)	2
21.	Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения (часть 1)	2
	Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения (часть 2)	2
22.	Разбор и расследование случаев пищевых отравлений различной этиологии. (часть 1)	2
	Разбор и расследование случаев пищевых отравлений различной этиологии. (часть 2)	2
23.	Микробиологические методы лабораторного контроля качества продовольственного сырья, продуктов, блюд (часть 1)	2
	Микробиологические методы лабораторного контроля качества продовольственного сырья, продуктов, блюд (часть 2)	2
24.	Итоговое занятие (часть 1)	2
	Итоговое занятие (часть 2)	2
Всего		36
12 семестр		
25.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Нормативно-правовые основы санитарной охраны пищевых продуктов. Технические регламенты и единые санитарные требования Таможенного союза в сфере оборота пищевых продуктов. (часть 1)	2
	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Нормативно-правовые основы санитарной охраны пищевых продуктов. Технические регламенты и единые санитарные требования Таможенного союза в сфере оборота пищевых продуктов. (часть 2)	2
26.	Основные направления государственного санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы. Производственный контроль на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности. Защита прав потребителей в сфере оборота пищевых продуктов. (часть 1)	2
	Основные направления государственного санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы. Производственный контроль на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности. Защита прав потребителей в сфере оборота пищевых продуктов. (часть 2)	2
27.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов	2
28.	Санитарно-гигиенический контроль за пищевыми объектами (предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности). Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях. (часть 1)	2
	Санитарно-гигиенический контроль за пищевыми объектами (предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности). Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях. (часть 2)	2
29.	Санитарно-гигиеническое обследование предприятия пищевой промышленности. (часть 1)	2
	Санитарно-гигиеническое обследование предприятия пищевой промышленности. (часть 2)	2
30.	Организация ГСЭН за предприятиями продовольственной торговли	2
31.	Санитарно-гигиеническое обследование предприятия общественного питания. (часть 1)	2

	Санитарно-гигиеническое обследование предприятия общественного питания. (часть 2)	2
32.	ГСЭН за применением пищевых добавок, БАДов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами (часть 1)	2
	ГСЭН за применением пищевых добавок, БАДов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами (часть 2)	2
33.	Гистологические методы исследования мяса и мясопродуктов (часть 1)	2
	Гистологические методы исследования мяса и мясопродуктов (часть 2)	2
34.	Итоговое занятие (часть 1)	2
	Итоговое занятие (часть 2)	2
	Всего	36
	Итого	138

Обсуждено на заседании кафедры профильных гигиенических дисциплин, протокол №6 от 07.06.2023

Заведующий кафедрой



Л.П.Сливина