

Тематический план занятий лекционного 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	Темы занятий лекционного типа	Часы (академ.)
9 семестр		
1.	Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания	2
2.	Теории и концепции питания человека.	2
3.	Гигиеническое значение основных пищевых веществ в питании населения (часть 1)	2
	Гигиеническое значение основных пищевых веществ в питании населения (часть 2)	2
4.	Рациональное питание отдельных групп населения	2
5.	Лечебно-профилактическое питание. Питание населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия (часть 1)	2
	Лечебно-профилактическое питание. Питание населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия (часть 2)	2
	Всего	14
10 семестр		
6.	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения. (часть 1)	2
	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения. (часть 2)	2
7.	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения. (часть 1)	2
	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения. (часть 2)	2
8.	Консервы. Гигиеническая оценка методов консервирования	2
9.	Гигиенические принципы нормирования чужеродных химических веществ в пищевых продуктах	2
10.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов питания	2
11.	Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарно-зависимых заболеваний	2
	Всего	16
11 семестр		
12.	Пищевые бактериальные токсикозы. Ботулизм, стафилококковый токсикоз.	2
13.	Пищевые токсикоинфекции	2
14.	Микотоксикозы как гигиеническая проблема	2

15.	Пищевые отравления немикробной этиологии	2
16.	Отравление примесями химических веществ (ксенобиотиками) (часть 1)	2
	Отравление примесями химических веществ (ксенобиотиками) (часть 2)	2
17.	Расследование пищевых отравлений	2
18.	Управление качеством пищевых продуктов на основе ХАССП. Формы оценки соответствия пищевой продукции (часть 1)	2
	Управление качеством пищевых продуктов на основе ХАССП. Формы оценки соответствия пищевой продукции (часть 2)	2
Всего		18
12 семестр		
19.	Госсанэпиднадзор за предприятиями общественного питания (часть 1)	2
	Госсанэпиднадзор за предприятиями общественного питания (часть 2)	2
20.	Госсанэпиднадзор за предприятиями продовольственной торговли (часть 1)	2
	Госсанэпиднадзор за предприятиями продовольственной торговли (часть 2)	2
21.	Госсанэпиднадзор за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности (часть 1)	2
	Госсанэпиднадзор за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности (часть 2)	2
22.	Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, пищевых добавок и БАД. Гигиенические требования к материалам, контактирующим с продуктами питания (часть 1)	2
	Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, пищевых добавок и БАД. Гигиенические требования к материалам, контактирующим с продуктами питания (часть 1)	2
23.	Организационные и правовые основы государственного надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (часть 1)	2
Всего		18
Итого		66

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

Заведующий кафедрой



Л.П.Сливина