

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

№ п/п	Тематические блоки	Часы (академ.)
8 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.	Гигиенические критерии качества и безопасности продуктов растительного происхождения (на примере хлеба, хлебобулочных изделий и круп). Микологических контроль пищевых продуктов. (часть 1)	2
	Гигиенические критерии качества и безопасности продуктов растительного происхождения (на примере хлеба, хлебобулочных изделий и круп). Микологических контроль пищевых продуктов. (часть 2)	2
	Гигиенические критерии качества и безопасности продуктов растительного происхождения (на примере хлеба, хлебобулочных изделий и круп). Микологических контроль пищевых продуктов. (часть 3)	2
	Гигиенические критерии качества и безопасности продуктов растительного происхождения (на примере хлеба, хлебобулочных изделий и круп). Микологических контроль пищевых продуктов. (часть 4)	2
4.	Гигиеническая оценка качества и безопасности овощей, фруктов, ягод (часть 1)	2
	Гигиеническая оценка качества и безопасности овощей, фруктов, ягод (часть 2)	2
	Гигиеническая оценка качества и безопасности овощей, фруктов, ягод (часть 3)	2
5.	Исследование молока и молочных продуктов на соответствие нормативным документам. (часть 1)	2
	Исследование молока и молочных продуктов на соответствие нормативным документам. (часть 2)	2
	Исследование молока и молочных продуктов на соответствие нормативным документам. (часть 3)	2

	Исследование молока и молочных продуктов на соответствие нормативным документам. (часть 4)	2
6.	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
	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения (мясо, рыба). (часть 3)	2
	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения (мясо, рыба). (часть 4)	2
7.	Гигиеническая экспертиза баночных консервов, напитков (часть 1)	2
	Гигиеническая экспертиза баночных консервов, напитков (часть 2)	2
	Гигиеническая экспертиза баночных консервов, напитков (часть 3)	2
8.	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
9.	Контроль знаний умений и навыков (часть 1)	2
	Контроль знаний умений и навыков (часть 2)	2
	Контроль знаний умений и навыков (часть 3)	2
	Всего	60

9 семестр

10.	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
	Оценка здоровья населения в связи с характером питания. Показатели пищевого статуса. (часть 3)	2
11.	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
	Методы изучения фактического питания на индивидуальном и популяционном уровне. (часть 4)	2

12.	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)	
	Диетическое (лечебное) питание как лечебный и профилактический фактор. Характеристика основных диет, применяемых в медицинских организациях. (часть 3)	
13.	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
	Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо вредным условиями труда. Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием на промышленных предприятиях. (часть 3)	2
14.	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)	
	Алиментарно-зависимые заболевания, обусловленные нарушениями и дисбалансами питания, инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей (часть 3)	
15.	Пищевые отравления микробной природы. (часть 1)	2
	Пищевые отравления микробной природы. (часть 2)	
	Пищевые отравления микробной природы. (часть 3)	
	Пищевые отравления микробной природы. (часть 4)	
	Пищевые отравления микробной природы. (часть 5)	
	Пищевые отравления микробной природы. (часть 6)	
16.	Пищевые микотоксикозы. (часть 1)	2
	Пищевые микотоксикозы. (часть 2)	
	Пищевые микотоксикозы. (часть 3)	
17.	Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) (часть 1)	2
	Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) (часть 2)	
	Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) (часть 3)	
18.	Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения (часть 1)	2
	Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения (часть 2)	
	Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения (часть 3)	

19.	Контроль знаний умений и навыков (часть 1)	2
	Контроль знаний умений и навыков (часть 2)	2
	Контроль знаний умений и навыков (часть 3)	2
	Всего	68
10 семестр		
20.	Разбор и расследование случаев пищевых отравлений различной этиологии. (часть 1)	2
	Разбор и расследование случаев пищевых отравлений различной этиологии. (часть 2)	2
	Разбор и расследование случаев пищевых отравлений различной этиологии. (часть 3)	2
21.	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
	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 3)	2
22.	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
	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 3)	2
23.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов (часть 1)	2
	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов (часть 2)	2
	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов (часть 3)	2
24.	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
	Санитарно-гигиенический контроль за пищевыми объектами (предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности). Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях. (часть 3)	2
25.	Санитарно-гигиеническое обследование предприятия пищевой промышленности. (часть 1)	2
	Санитарно-гигиеническое обследование предприятия пищевой промышленности. (часть 2)	2
	Санитарно-гигиеническое обследование предприятия пищевой промышленности. (часть 3)	2
26.	Организация ГСЭН за предприятиями продовольственной торговли (часть 1)	2
	Организация ГСЭН за предприятиями продовольственной торговли (часть 2)	2
	Организация ГСЭН за предприятиями продовольственной торговли (часть 3)	2
27.	Санитарно-гигиеническое обследование предприятия общественного питания. (часть 1)	2
	Санитарно-гигиеническое обследование предприятия общественного питания. (часть 2)	2
	Санитарно-гигиеническое обследование предприятия общественного питания. (часть 3)	2
28.	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
	ГСЭН за применением пищевых добавок, БАДов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами (часть 3)	2
29.	Контроль знаний умений и навыков (часть 1)	2
	Контроль знаний умений и навыков (часть 2)	2
	Контроль знаний умений и навыков (часть 3)	2
	Всего	60
	Итого	188

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

Заведующий кафедрой

Л.П.Сливина

