

**Тематический план занятий лекционного 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	Тема лекции	Часы (академ.)
8 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
	Гигиеническое значение основных пищевых веществ в питании населения (часть 2)	2
4.	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения. (часть 1)	2
	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов растительного происхождения. (часть 2)	2
5.	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения. (часть 1)	2
	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения. (часть 2)	2
6.	Консервы и напитки. Гигиеническая оценка методов консервирования	2
7.	Гигиенические принципы нормирования чужеродных химических веществ в пищевых продуктах (часть 1)	2
	Гигиенические принципы нормирования чужеродных химических веществ в пищевых продуктах (часть 2)	2
	Всего	24
9 семестр		
1.	Гигиенические требования к масложировой продукции	2
2.	Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарно-зависимых заболеваний (часть 1)	2
	Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарно-зависимых заболеваний (часть 2)	2
3.	Рациональное питание отдельных групп населения (часть 1)	2
	Рациональное питание отдельных групп населения (часть 2)	2

4.	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
5.	Пищевые бактериальные токсикозы.	2
6.	Пищевые токсикоинфекции (часть 1)	2
	Пищевые токсикоинфекции (часть 2)	2
7.	Микотоксикозы как гигиеническая проблема	2
8.	Пищевые отравления немикробной этиологии	2
9.	Отравление примесями химических веществ (ксенобиотиками) (часть 1)	2
	Отравление примесями химических веществ (ксенобиотиками) (часть 2)	2
	Всего	28
10 семестр		
1.	Расследование пищевых отравлений (часть 1)	2
	Расследование пищевых отравлений (часть 2)	2
2.	Госсанэпиднадзор за предприятиями общественного питания (часть 1)	2
	Госсанэпиднадзор за предприятиями общественного питания (часть 2)	2
3.	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
4.	Госсанэпиднадзор за предприятиями продовольственной торговли (часть 1)	2
	Госсанэпиднадзор за предприятиями продовольственной торговли (часть 2)	2
5.	Госсанэпиднадзор за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности (часть 1)	2
	Госсанэпиднадзор за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности (часть 2)	2
6.	Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, пищевых добавок и БАД (часть 1)	2
	Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, пищевых добавок и БАД (часть 2)	2
	Всего	24
	Итого	86

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

Заведующий кафедрой



Л.П.Сливина