

**Тематический план занятий семинарского типа
по дисциплине «Гигиена питания»
для обучающихся 2020 года поступления
по образовательной программе
32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета),
форма обучения очная
2024-2025 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). 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
	Гигиенические критерии качества и безопасности продуктов растительного происхождения (на примере хлеба, хлебобулочных изделий и круп). Микологический контроль пищевых продуктов. (часть 3)	2
	Гигиенические критерии качества и безопасности продуктов растительного происхождения (на примере хлеба, хлебобулочных изделий и круп). Микологический 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

	документам. (часть 3)	
	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)	2
	Диетическое (лечебное) питание как лечебный и профилактический фактор. Характеристика основных диет, применяемых в медицинских организациях. (часть 3)	2
	Диетическое (лечебное) питание как лечебный и профилактический фактор. Характеристика основных диет, применяемых в медицинских организациях. (часть 4)	2
	Диетическое (лечебное) питание как лечебный и профилактический фактор. Характеристика основных диет, применяемых в медицинских организациях. (часть 5)	2
13.	Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо вредными условиями труда. Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием на промышленных предприятиях. (часть 1)	2
	Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо вредными условиями труда. Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием на промышленных предприятиях. (часть 2)	2
	Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо вредными условиями труда. Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием на промышленных предприятиях. (часть 3)	2
	Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо вредными условиями труда. Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием на промышленных предприятиях. (часть 4)	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)	2
	Алиментарно-зависимые заболевания, обусловленные нарушениями и дисбалансами питания, инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей (часть 3)	2
	Алиментарно-зависимые заболевания, обусловленные нарушениями и дисбалансами питания, инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей (часть 4)	2
15.	Пищевые отравления микробной природы. (часть 1)	2
	Пищевые отравления микробной природы. (часть 2)	2
	Пищевые отравления микробной природы. (часть 3)	2
	Пищевые отравления микробной природы. (часть 4)	2
	Пищевые отравления микробной природы. (часть 5)	2
	Пищевые отравления микробной природы. (часть 6)	2

	Пищевые отравления микробной природы. (часть 7)	2
	Пищевые отравления микробной природы. (часть 8)	2
16.	Пищевые микотоксинозы. (часть 1)	2
	Пищевые микотоксинозы.(часть 2)	2
	Пищевые микотоксинозы.(часть 3)	2
	Пищевые микотоксинозы.(часть 4)	2
17.	Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) (часть 1)	2
	Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) (часть 2)	2
	Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) (часть 3)	2
	Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) (часть 4)	2
	Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) (часть 5)	2
18.	Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения (часть 1)	2
	Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения (часть 2)	2
	Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения (часть 3)	2
	Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения (часть 4)	2
	Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения (часть 5)	2
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	90
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	210

Рассмотрено на заседании кафедры профильных гигиенических дисциплин 04.06.2024 г., протокол №6

Заведующий кафедрой

Л.П.Сливина

