

**Тематический план занятий семинарского типа
по дисциплине «Гигиена питания»
для обучающихся 2022_года поступления по
образовательной программе
32.05.01 Медико-профилактическое дело,
(специалитет), форма обучения очная на
2026-2027 учебный год**

№	Тематические блоки	Практическая подготовка в рамках тематического блока ³	Часы (академ.) ⁴
8 семестр			
1.	Пищевая, биологическая ценность белков, жиров, углеводов	ПП	6
2.	Пищевая, биологическая ценность витаминов и минеральных веществ	ПП	6
3.	Гигиенические критерии качества и безопасности продуктов растительного происхождения (на примере хлеба, хлебобулочных изделий и круп). Микологический контроль пищевых продуктов	ПП	6
4.	Гигиеническая оценка качества и безопасности овощей, фруктов, ягод	ПП	6
5.	Исследование молока и молочных продуктов на соответствие нормативным документам	ПП	6
6.	Гигиенические критерии качества и безопасности специализированной продукции	ПП	6
7.	Гигиенические критерии качества и безопасности алкогольной продукции	ПП	6
8.	Гигиенические критерии качества и безопасности табачных изделий	ПП	6
9.	Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов животного происхождения (мясо, рыба)	ПП	6
10.	Гигиеническая экспертиза баночных консервов, напитков	ПП	6
11.	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.	ПП	8
12.	Контроль знаний умений и навыков	ПП	4
9 семестр			
13.	Оценка здоровья населения в связи с характером питания. Показатели пищевого статуса	ПП	6
14.	Методы изучения фактического питания на	ПП	6

	индивидуальном и популяционном уровне		
15.	Диетическое (лечебное) питание как лечебный и профилактический фактор. Характеристика основных диет, применяемых в медицинских организациях	ПП	6
16.	Основы организации лечебно-профилактического питания на производстве с вредными и особо вредными условиями труда. Питание населения, проживающего в неблагоприятных экологических условиях	ПП	6
17.	Алиментарно-зависимые заболевания, обусловленные нарушениями и дисбалансами питания, инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей	ПП	6
18.	Пищевые отравления микробной природы	ПП	12
19.	Пищевые микотоксикозы	ПП	6
20.	Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками)	ПП	6
21.	Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения	ПП	6
22.	Расследование случаев пищевых отравлений различной этиологии	ПП	6
23.	Контроль знаний умений и навыков	ПП	6
10 семестр			
24.	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	ПП	6
25.	Основные направления государственного санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы. Защита прав потребителей в сфере оборота пищевых продуктов	ПП	6
26.	Производственный контроль на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания. Система управления безопасностью пищевой продукции (ХАССП) . Микробиологический контроль качества пищевых продуктов и санитарного режима на пищевых предприятиях	ПП	6
27.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов	ПП	6
28.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями молокоперерабатывающей и мясоперерабатывающей промышленности	ПП	6
29.	Государственный санитарно-	ПП	6

	эпидемиологический надзор за предприятиями хлебопекарной промышленности и производства кондитерских изделий		
30.	Организация Государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями продовольственной торговли	ПП	6
31.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания	ПП	6
32.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок, БАДов.	ПП	6
33.	Санитарно-гигиенический контроль за производством и реализацией пищевой рыбной продукции.	ПП	6
34.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за упаковочными изделиями и материалами, контактирующими с пищевыми продуктами	ПП	6
35.	Контроль знаний умений и навыков.	ПП	6
Итого			216

¹ – тема

² – сущностное содержание

³ – ПП (практическая подготовка) / СМ (симуляционные модули) / работа с пациентами

⁴ – один тематический блок включает в себя несколько занятий, продолжительность одного занятия 45 минут, с перерывом между занятиями не менее 5 минут

Рассмотрено на заседании кафедры профильных гигиенических дисциплин, протокол от «12» мая 2026г. №5

Заведующий кафедрой



Л.П. Сливина