

**Тематический план занятий семинарского типа  
по дисциплине «Гигиена питания»  
для обучающихся 2023\_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 <sup>3</sup> | Часы (академ.) <sup>4</sup> |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| <b>8 семестр</b> |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                   |                             |
| 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                           |
| <b>9 семестр</b> |                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                   |                             |
| 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  |
| <b>10 семестр</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |    |
| 24.               | Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.<br>Нормативно- правовые основы санитарной охраны пищевых продуктов.<br>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.<br>Защита прав потребителей в сфере оборота пищевых продуктов                                                                                                 | ПП | 6  |
| 26.               | Производственный контроль на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания.<br>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 |

<sup>1</sup> – тема

<sup>2</sup> – сущностное содержание

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

<sup>4</sup> – 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