

**Тематический план занятий семинарского типа
по дисциплине «Гигиена питания»
для обучающихся 2021 года поступления
по образовательной программе
32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета),
форма обучения очная
2025-2026 учебный год**

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

15.	Диетическое (лечебное) питание как лечебный и профилактический фактор. Характеристика основных диет, применяемых в медицинских организациях. (часть 1)	ПП	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
16.	Основы организации лечебно-профилактического питания на производстве с вредными и особо вредными условиями труда. Питание населения, проживающего в неблагоприятных экологических условиях. (часть 1)	ПП	2
	Основы организации лечебно-профилактического питания на производстве с вредными и особо вредными условиями труда. Питание населения, проживающего в неблагоприятных экологических условиях. (часть 2)		2
	Основы организации лечебно-профилактического питания на производстве с вредными и особо вредными условиями труда. Питание населения, проживающего в неблагоприятных экологических условиях. (часть 3)		2
17.	Алиментарно-зависимые заболевания, обусловленные нарушениями и дисбалансами питания, инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей (часть 1)	ПП	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
18.	Пищевые отравления микробной природы. (часть 1)	ПП	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
19.	Пищевые микотоксикозы. (часть 1)	ПП	2
	Пищевые микотоксикозы.(часть 2)		2
	Пищевые микотоксикозы.(часть 3)		2
20.	Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) (часть 1)	ПП	2
	Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) (часть 2)		2
	Отравления примесями химических веществ (ксенобиотиками) (часть 3)		2
21.	Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения(часть 1)	ПП	2

	Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения(часть 2)		2
	Пищевые отравления продуктами животного и растительного происхождения(часть 3)		2
22.	Расследование случаев пищевых отравлений различной этиологии. (часть 1)	ПП	2
	Расследование случаев пищевых отравлений различной этиологии. (часть 2)		2
	Расследование случаев пищевых отравлений различной этиологии. (часть 3)		2
23.	Контроль знаний умений и навыков (часть 1)	ПП	2
	Контроль знаний умений и навыков (часть 2)		2
	Контроль знаний умений и навыков (часть 3)		2
10 семестр			
	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)	ПП	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
25.	Основные направления государственного санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы. Защита прав потребителей в сфере оборота пищевых продуктов. (часть 1)	ПП	2
	Основные направления государственного санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы. Защита прав потребителей в сфере оборота пищевых продуктов. (часть 2)		2
	Основные направления государственного санитарного надзора в гигиене питания и его организационно-правовые основы. Защита прав потребителей в сфере оборота пищевых продуктов. (часть 3)		2
	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 (часть 1).		2

	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 (часть 2).		2
	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 (часть 3).		2
26.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов (часть 1)	ПП	2
	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов(часть 2)		2
	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов(часть 3)		2
27.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями молокоперерабатывающей и мясоперерабатывающей промышленности (часть 1)	ПП	2
	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями молокоперерабатывающей и мясоперерабатывающей промышленности (часть 2)		2
	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями молокоперерабатывающей и мясоперерабатывающей промышленности (часть 3)		2
	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности (часть1)	ПП	2
	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности (часть 2)		2
	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности (часть 3)		2
29.	Организация Государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями продовольственной торговли (часть 1)	ПП	2
	Организация Государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями продовольственной торговли (часть 2)		2
	Организация Государственного санитарно-эпидемиологический надзора за предприятиями продовольственной торговли (часть 3)		2
	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания (часть 1)	ПП	2
	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания (часть 2)		2
	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятия общественного питания (часть 3)		2

31.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок, БАДов (часть 1)	ПП	2
	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок, БАДов (часть 2)		2
	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок, БАДов (часть3)		2
	Санитарно-гигиенический контроль за производством и реализацией пищевой рыбной продукции (часть 1)	ПП	2
	Санитарно-гигиенический контроль за производством и реализацией пищевой рыбной продукции (часть 2)		2
	Санитарно-гигиенический контроль за производством и реализацией пищевой рыбной продукции (часть 3)		2
33.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за упаковочными изделиями и материалами, контактирующими с пищевыми продуктами (часть1)	ПП	2
	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за упаковочными изделиями и материалами, контактирующими с пищевыми продуктами (часть2)		2
	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и контроль за упаковочными изделиями и материалами, контактирующими с пищевыми продуктами (часть 3)		2
34.	Контроль знаний умений и навыков (часть 1)	ПП	2
	Контроль знаний умений и навыков (часть 2)		2
	Контроль знаний умений и навыков (часть 3)		2
Итого			234

- ¹ – тема
- ² – сущностное содержание
- ³ – ПП (практическая подготовка)
- 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 «03» июня 2025 г., протокол №6

Заведующий кафедрой



Л.П.Сливина