«УТВЕРЖДАЮ»

Зав. кафедрой гигиены, медицины труда,

д.м.н., профессор Л.М. Фатхутдинова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Расписание лекционных занятий по дисциплине **«Гигиена питания»**

для студентов **4** курса **медико-профилактического факультета**

на осенний семестр 2024/2025 учебного года

Лекции: понедельник 1,3,5,7,9,11,13,15 недели, 9.50-11.25

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| День, время | № группы | ФИО преподавателя | Тема лекции |
| 02.09.2024, 9.50-11.25 | 3401-3403 | Проф. Л.М.Фатхутдинова | онлайн |
| 16.09.2024, 9.50-11.25 | 3401-3403 | Проф. Л.М.Фатхутдинова | онлайн |
| 30.09.2024, 9.50-11.25 | 3401-3403 | Проф. Л.М.Фатхутдинова | онлайн |
| 14.10.2024, 9.50-11.25 | 3401-3403 | Проф. Л.М.Фатхутдинова | онлайн |
| 28.10.2024 9.50-11.25 | 3401-3403 | Проф. Л.М.Фатхутдинова | онлайн |
| 11.11.2024, 9.50-11.25 | 3401-3403 | Проф. Л.М.Фатхутдинова | онлайн |
| 25.11.2024, 9.50-11.25 | 3401-3403 | Проф. Л.М.Фатхутдинова | онлайн |
| 09.12.2024, 9.50-11.25 | 3401-3403 | Проф. Л.М.Фатхутдинова | онлайн |

«УТВЕРЖДАЮ»

Зав. кафедрой гигиены, медицины труда,

д.м.н., профессор Л.М. Фатхутдинова

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Расписание **практических занятий** по дисциплине «**Гигиена питания**»

для студентов **4** курса **медико-профилактического факультета**

на осенний семестр 2024/25 учебного года

Время занятий: 13.00-17.15

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Даты цикла | № группы | ФИО преподавателя | Место проведения, аудитория |
| 16.10 – 28.10.2024 | 3401 | Бадамшина Г.Г. | НУК (407), НПУЦ (462)(в соответствии с тематическим планом) |
| 14.11 – 26.11.2024 | 3402 | Бадамшина Г.Г. | НУК (407), НПУЦ (462)(в соответствии с тематическим планом) |
| 2.09 – 12.09.2024 | 3403 | Фатхутдинова Л.М. | НУК (407), НПУЦ (462)(в соответствии с тематическим планом) |

Тематический план практических занятий по дисциплине **«гигиена питания» для студентов 4 курса медико-профилактического факультета**

на осенний семестр 2024/25 учебного года

|  |
| --- |
| **Модуль 1. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности отдельных групп пищевых продуктов и пищевого сырья** |
| **1.1.** Гигиеническая оценка качества и безопасности зерновых продуктов, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические требования к производству хлебобулочных и кондитерских изделий. Лабораторная работа (оценка качества и безопасности хлеба). |
| **1.2.** Гигиеническая оценка качества и безопасности молока и молочных продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к производству молока и молочных продуктов. Отличия молочной и масложировой продукции. Лабораторная работа (оценка качества и безопасности молока). |
| **1.3.** Гигиеническая оценка качества и безопасности мяса и продуктов его переработки. Санитарно-эпидемиологические требования к производству мяса и продуктов его переработки. Лабораторная работа (оценка качества и безопасности колбасы).  |
| **1.4.** Гигиеническая оценка качества и безопасности рыбы и морепродуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к производству рыбы и морепродуктов. Оценка качества и безопасности консервов. |
| 1.5. Гигиеническая оценка качества и безопасности соковой продукции из фруктов и овощей, консервированных продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к производству соковой продукции из фруктов и овощей, консервов. (На базе лаборатории ЦГиЭ) |
| **1.6.** Гигиеническая оценка качества и безопасности продуктов с повышенной пищевой ценностью, пищевых добавок, специализированной пищевой продукции. |
| **Итоговое занятие по модулю 1.** Тестирование, решение кейс-задач. |
| **Модуль 2. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям производства и реализации отдельных групп пищевых продуктов.**  |
| **2.1.** Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям продовольственной торговли. Хранение и транспортировка пищевых продуктов. |
| **2.2.** Гигиенические требования к упаковке и маркировке пищевой продукции. |
| **2.3.** Санитарно-эпидемиологические требования к разработке и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП. |
|  **Итоговое занятие по модулю 2.** Тестирование, решение кейс-задач. |