«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 2025/26 учебного года**

Лекции: понедельник (1,3,5,7,9,11,13,15) 9.50

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **День, время** | **№ группы** | **ФИО преподавателя** | **Тема лекции** |
| 1.09.2025  9.50 | 3401 - 3403 | проф. Л.М. Фатхутдинова | Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. Основы законодательства в области технического регулирования |
| 15.09.2025  9.50 | 3401 - 3403 | проф. Л.М. Фатхутдинова | Молоко и молочные продукты. Требования Технического регламента |
| 29.09.2025  9.50 | 3401 - 3403 | проф. Л.М. Фатхутдинова | Консервированные продукты |
| 13.10.2025  9.50 | 3401 - 3403 | проф. Л.М. Фатхутдинова | Генетически модифицированные источники пищи |
| 27.10.2025  9.50 | 3401 - 3403 | проф. Л.М. Фатхутдинова | Продукты с повышенной пищевой ценностью. Биологически активные добавки |
| 10.11.2025  9.50 | 3401 - 3403 | проф. Л.М. Фатхутдинова | Гигиенические требования к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами |
| 24.11.2025  9.50 | 3401 - 3403 | проф. Л.М. Фатхутдинова | Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания |
| 8.12.2025  9.50 | 3401 - 3403 | проф. Л.М. Фатхутдинова | Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям продовольственной торговли |

«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 2025/2026 учебного года

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Даты цикла** | **№ группы** | **ФИО преподавателя** | **Место проведения, аудитория** |
| 7.10.2025 – 20.10.2025 | 3401 | Абляева А.В. | НУК (407), НПУЦ (462) |
| 29.10.2025 – 13.11.2025 | 3402 | Бадамшина Г.Г. | НУК (407), НПУЦ (462) |
| 25.11.2025 – 8.12.2025 | 3403 | Бадамшина Г.Г. | НУК (407), НПУЦ (462) |

НПУЦ МПФ – научно-практический учебный центр МПФ, ЦГиЭ, ул. Сеченова, д. 13а

**Тематический план практических занятий:**

|  |
| --- |
| **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. |
| **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.** Гигиенические требования к упаковке и маркировке пищевой продукции. |
| **2.2.** Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям продовольственной торговли. Хранение и транспортировка пищевых продуктов. |
| **2.3.** Санитарно-эпидемиологические требования к разработке и поддержанию процедур, основанных на принципах ХАССП. |
| **Итоговое занятие по модулю 2.** Тестирование, решение кейс-задач. |