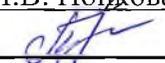




УТВЕРЖДАЮ

Заведующий
кафедрой гигиены
к.м.н., доцент Л.В. Попкова.


«27» августа 2025 г.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
практических занятий

дисциплина **«ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**
факультет Медико-профилактический
курс 5
семестр **IX**
учебный год **2025/2026**

№ п/п	Тематика практических занятий	Количество учебных часов
Раздел 2. Пищевые отравления и их профилактика		20
1	Пищевые отравления микробной этиологии (токсикозы) их профилактика.	5
2	Пищевые отравления микробной этиологии (пищевые токсикоинфекции) их профилактика.	5
3	Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.	5
4	Основные направления профилактики и расследование пищевых отравлений (<i>коллоквиум</i>).	5
Раздел 3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции.		40
5	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (зерно и зерновые продукты).	5
6	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (овощи, фрукты).	5
7	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и молочной продукции).	5
8	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукции).	5
9	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного	5



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Кемеровский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

	сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции).	
10	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза консервированной пищевой продукции.	5
11	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции нового вида.	5
12	Организация и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов при оценке их качества и безопасности (коллоквиум).	5
	ИТОГО:	60