

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Кафедра: Гигиена детей, подростков и гигиена питания

Предмет: Гигиена питания

Направление: Медико-профилактическое дело

Курс: 5 (S-20-а,б)

Семестр: 9-10

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

Выделенные часы: 144

«УТВЕРЖДАЮ»
 Декан факультета медико-профилактики и
 общественного здоровья, экологии и охраны
 окружающей среды и химико-биологии
 Ф.И. Саломова

«
 »
 ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЙ
 ФАКУЛЬТЕТ
 2024 год

№	Тема занятий	Часы	Место проведения
1.	Гигиеническая оценка состояния питания населения	4	кафедра
2.	Методы исследования пищевых отравлений.	4	кафедра
3.	Гигиенические требования к посуде пищевых продуктов.	4	кафедра
4.	Гигиенические требования лечебно-профилактическому питанию.	4	кафедра
5.	Гигиенические требования диетическому и профилактическому питанию.	4	отдел СЭБ и ОЗ
6.	Организационно-методическая работа отделения ГП в отделе СЭБ и ОЗ.	4	отдел СЭБ и ОЗ
7.	Планирование работы отделения ГП в отделе СЭБ и ОЗ.	4	кафедра
8.	Экспертиза проекта, задачи и этапы ПСН.	4	отдел СЭБ и ОЗ
9.	Гигиенические требования и санитарно-гигиенические исследования предприятий общественного питания.	4	кафедра
10.	Гигиенические требования и санитарно-гигиенические исследования предприятий торговли.	6	кафедра
11.	Гигиенический контроль предприятий производства кондитерских изделий.	6	отдел СЭБ и ОЗ
12.	Гигиенический контроль предприятий производства хлеба.	6	кафедра
13.	Гигиенические требования к предприятиям производства молока.	6	отдел СЭБ и ОЗ
14.	Гигиенические требования к предприятиям производства муки.	6	кафедра
15.	Гигиенические требования к предприятиям производства масла.	6	кафедра
16.	Гигиенический контроль предприятий производства молока.	6	кафедра
17.	Гигиенический контроль предприятий производства мяса.	6	отдел СЭБ и ОЗ
18.	Гигиенические требования к предприятиям производства колбасных изделий.	6	кафедра
19.	Санитарный контроль предприятий производства мяса.	6	отдел СЭБ и ОЗ
20.	Санитарный контроль дехканских рынков.	6	кафедра
21.	Гигиенические требования к предприятиям производства рыбы.	6	кафедра
22.	Гигиенические требования и санитарно-гигиенические исследования при производстве прохладительных напитков.	6	кафедра
23.	Санитарный контроль предприятий консервных изделий.	6	отдел СЭБ и ОЗ
24.	Гигиенические требования к предприятиям производства масел.	6	кафедра
25.	Санитарно-просветительская работа.	6	объект
26.	Научно-практическая работа.	6	библиотека
27.	Анализ научно-практической работы. Итоговый контроль и ОСКЭ.	6	кафедра
28.	Всего	144	

Заведующий кафедрой, д.м.н., профессор



Н.Ж. Эрматов

Ответственный по учебной работе кафедрой, старший преп. РнД



Б.Б. Ортыков