

федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования Первый Московский государственный медицинский университет имени И.М. Сеченова Министерства здравоохранения Российской Федерации (Сеченовский Университет)

Утверждено
Ученый совет ФГАОУ ВО Первый МГМУ
им. И.М. Сеченова Минздрава России
(Сеченовский Университет)
«20» января 2021
протокол №1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Гигиена питания

основная профессиональная Высшее образование - подготовка кадров высшей квалификации - программа ординатуры

32.00.00 Науки о здоровье и профилактическая медицина

32.08.02 Гигиена питания

Цель освоения дисциплины Гигиена питания

Цель освоения дисциплины: участие в формировании следующих компетенций:

- ПК-1; Готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций (ПК-1)
- ПК-2; Готовность к применению физиологических норм питания человека (ПК-2)
- ПК-3; Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения (ПК-3)
- ПК-4; Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-4)
- ПК-6; Готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний (ПК-6)
- ПК-7; Готовность к санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья (ПК-7)
- ПК-8; Готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности (ПК-8)
- ПК-9; Готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере (ПК-9)
- ПК-10; Готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (ПК-10)



Требования к результатам освоения дисциплины.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

$\Pi/\mathcal{N}_{\underline{0}}$	Код	Содержание	Индикаторы достижения компетенций:			нций:
	компетенции	компетенции (или ее части)	Знать	Уметь	Владеть	Оценочные средства
1	ПК-1		законодатель		методикой	Тесты_гигие
		осуществлен	ство Российской	Ь	составления	на питания 1
		ию	Федерации О	законодатель	отчетов	семестр,
		комплекса санитарно-	для	ную, нормативно-	работы	Тесты гигие
		противоэпид		правовую и	*	на
		емических	ия		по основным	
		(профилакти	федеральног	Ю	направления	семестр,
		ческих)	О	документаци	-	Тесты гигие
		,	государствен	-	государствен	_
		•	ного		ного	питания 3
		направленны		ии	санитарно-	семестр,
		*	эпидемиолог	федеральног	эпидемиолог	Экзаменацио
		предотвраще	ического	0	ического	нные
		ние	надзора	государствен	надзора,	билеты_2
		возникновен	(контроля) в	ного	оформлять	курс_32.08.0
		ия и	сфере	санитарного	другую	2_Гигиена
		распростран	защиты прав	надзора	необходиму	питания
		ения	потребителе	(контроля) в	Ю	
		инфекционн	й и	сфере	документаци	
		ых	_	защиты прав	ю;	
		заболеваний	я населения			
			в отношении		методикой	
		неинфекцио	безопасност	•	расследован	
		нных		я населения	_	
		заболеваний	продукции	в отношении		
		· =		безопасност	_	
			здоровья;	и пищевой		
		ликвидацию,	*************	продукции	инфекционн	
			классификац			
		в условиях чрезвычайн	ию пищевых отравлений	здоровья;	заболеваний, связанных с	
		ых ситуаций	-	расспеноваті	употреблени	
		(ПК-1)	заболеваний	расследовать пищевые	ем пищевых	
		(1114-1)		отравления и		
			путем	вспышки	продуктов, методикой	
			передачи;	заболеваний	оформления	
			этиологию и		актов	
			патогенез	путем	расследован	
			пищевых	передачи,	ия пищевых	
			отравлений	устанавлива	отравлений,	
			и вспышек	, -	протоколы	
			заболеваний	причинно-	(акты)	
				следственны	отбора	



передачи; тактику расследовани из пишевого отрависния и кеплинск аболеваений и кеплинск передачи, организацию промедения и дабораторны и исследовани и и диваннова и подтвержден и исследовани и давательных и подтвержден и и диваннова и и диваннова и и подемилот отравления и и пищевых отравления и диваннова и и других заболеваний, связанных с потравлений, подтверждений и дивемом принценых отравлений, подтвержден и и других заболеваний, связанных с потравлений, подтверждений и держиваний, связанных с потравлений, подтовании и пищевых отравлений, подтовании и веспасновании и других заболеваемо отравлений, подтованных отравлений, подтованных отравлений, подтованных предачи и других заболеваемо отстаети и паразитарно и парази			0.00000	3 46500
передачи; тактику расследовани из пищевого отравления и х веньшием и мобъеме передачи; организацию проведения и меследовани и в диагноза пищем и меследовани и деследовани и и диагноза пищем объеме передачи; от дето и меследовани и деследовани и деследовани и деследовани и деследовани и деследовани и деследовани и диагноза пищем объеме передачи; от дето отравления и диагноза пищем и диагноза пищем объеме пищем и диагноза пищем и пищем и пищем и оценку степени оп диагноза пищем и оправлений и о	путем	е связи;	материала и	
тактику расследован ил проведения ил иншевого отравления и селедовани объеме передачи; организацию проведения илобрания и длагноза иншевого отравления и нишевого отравления и нишевого отравления и нишевого отравления и диагноза иншевого отравления и иншевого отравления и пишевого отравления и пишевых орегитаментир ование орегитаментир ование и ужеродных вепсеств в иссексо, инфекционн инше и разрабатыва и предачи; разрабатать в игреклачи оперативных огранизминант ов пищи на организм человека мероприятия по предотвраще нию	_		-	
расспедовани из пипсевого отравления и исследовани и исследовани и исследовани и подтисржден отбора и заболеваний и объеме проведения и исследовани и подтисржден ототовая проведения и исследовани придатова и при при отравления и инщевото отравления и поторавлений и прежде в ическе ое и иги инщевых осуществлено отравлений и разрабатыва и инфектирон и инфектирон и инфектирон и и и отравлений и разрабатыва и инфектирон и и отравлений и и выпытыю и и ваболеваемо оперативные и иготоральний и выпытыю и и ваболеваемо оперативные и иготоральний и и выпытыю и и инфектирон и и отравлений и и выпытыю и и инфектирон и и отравлений и и выпытыю и и ваболеваемо оперативные и иготоративные и иготоративные и иготоративные и иготоративные и иготоративные и инфектирон и и инфектирон и инфек	_	1 -		
яв пищевым корганизацию проведения и для упительная проведения и исследовани й вызваления и исследовани и подтвержден и для упительная при вызваления и данатора пищевых сос отравления и выявления и данатора пищевых отравления и данатора пище и регламентир ование чужеродных веществ в ищще и разрабатыва оценку степстии риска мера по воздействия меловека и предачития по пищевых отравления и пищевых отравлений и в вспышек заболеваемо отеть от и пищевым путем передачи правлений и в вспышек заболеваемо отеть от и пищевым путем передачи подравления по предотвраще нию				
отравления и велышек заболеваний с пицевым путем передачи; организацию проведения дабораторны х песедовани й выявления в пеобходимо м объеме для пеоб	1 -	_		
вепланием заболеваний и внеобходимо передачи; организацию проведения лабораторны х неследовани й лабораторны х неследовани й вызвления и неследовани и лествержден и лествержден и лествержден подтвержден и лествержден и подтвержден и лествержден и лестверждения и лесторждения и лестверждения и лесторждения и л				
ваболеваний с пицевым путем передачи; организацию проведсния дабораториы и м объеме передачи; организацию проведсния даболеваний й в необходимо м объеме дагая подтвержден ия диагноза пищевого отравления и диагноза пищевого отравления и диагноза пищевого отравления и диагноза пищевых с ове обременны и диагноза пищевых отравлений и десласравни и других заболеваний, связанных с приемом при расстасрован и других заболеваний, связанных с приемом по пищи навыком по пищени нариска пище и расстасрован и пище нариска пище и расстасрован и других заболеваний, связанных с приемом по пищи навыком по пищенку степени и пищевых отравлений, прежде пище и расстасрован и пище нариска пище и расстасрован и других заболеваний и дразитарно и паразитарно и паразитарно и пищевых отравлений и вельшевых отравлений отравлений и вельшевых отравлений отравлений и вельшевых отравлений и вельшевых отравлений отравлений и вельшевых отравлений и вельшевых отравлений и вельшевых отравлений и вельшевых отравлений отравлений и вельшевых отравлений и ве	-			
с пищевым путем м объеме передачи; организацию проведспия дабораторыы исследовани й вызвления возбудителя; гитиспическ ос отравления и выявления возбудителя; гитиспическ ос отравления и пищевого отравления и выявления возбудителя; гитиспическ ос отравления подпяс редламентирование и пищевых ос ос отравления и пищевых отобранных с приемом повине чужеродных микробиолог веществ в пище и оцепку степени риска поравления контаминант ов пищи на организм человека и предотвраще пило				
путем передачи; для подтвержден полутвержден из диагноза потовранных продукты, потовые приска принематир оващие продукты, потовые продукты, потовые приска принематир потовые продукты, потовые приска принематир потовые продукты, потовые продукты, потовые приска принематир потовые продукты, потовые приска принематир потовые продукты, потовые продукты, потовые приска принематиры потовые приска принематирования продукты, потовые продукты, потовые продукты, потовые приска приска приска принематиры потовые продукты, потовые продукты, потовые принематиры потовые приска принематиры потовые продукты, потовые продукты, потовые продукты, потовые принематиры потовые приска принематиры потовые продукты, потовые принематиры потовые принематиры потовые продукты, потовые принематиры потовые принемати			-	
передачи; организацию проведения праведения и писследовани й в необходимо портвержден исследовани и для подтвержден исследовани и для подтвержден исследовани и для подтвержден исследовани и для подтвержден исследовани и других заболеваний, образанных с приевом портвивления и пищевых отравления и даболеваний, образанных с приевом предотвранений и других заболеваний, образанных с приевом предотвранений и пищевых отравлений и других заболеваний, образанных с приевом предотвранений, при навыком по осуществлен отравлений, имо надзора заболеваемо отравлений и пищевых отравлений, образанных с приевом по осуществлен отравлений, прежде веего, инфекционн и паразитарно и паразитално и паразитално и пара			` • •	
организацию проведения из диагноза пищевого отравления и инселедовани и мобъеме современны для с методы подтвержден ия диагноза пищевого отравления и диагноза пищевого отравления и выявления при выявления при выявления при выявления при выявления при регламентир ование чужеродпых веществ в пище и оцепку тестепени степени ов пищи на организм человека мероприятия по предотвраще нию предотвраще по предотвраще нию предотвраще нию предотвраще нию предотвраще нию предотвраще нию предотвраще нию предотвраще на предотвраще по предотвраще нию предотвраще на предотвра	-		•	
проведения дабораторны х пинса данитарно отравления и исследовани й выявления подтвержден ия диагноза пищевого отравлении и данитари даселедовани и питералу даболеваний, сотравления и данитари даселедовани и других заболеваний, сотравлений и других заболеваний, сотравлений и других заболеваний, сотравлений и других заболеваний, сотравлений, премем прегламентир ование чужеродных веществ в пище и оценку степени риска воздействия контаминант ов пици на организм человека прердачи; разработать профилактич еские мероприятия по предотвраще нию	-			
пишевого отравления и исследовани и диругих заболеваний; вызвляения и диругих заболеваний; связанных с отравления и диругих заболеваний; связанных с отравления и диругих заболеваний; связанных с отравления и диругих заболеваний; связанных с отравлений и диругих заболеваний и диругих на дазарабатыва отравлений и надзора за ищфекциони ой и паразитарно й заболеваемо оттравлений и в спышек заболеваний с пищевых опсративные и организм человека и и диругих заболеваний и диругих заболеваний и диругих заболеваний и предативные и предачини пищевых опсративные и предачи и предачи и диругих заболеваний и диругих отравлений и диругих заболеваний и диругих заболеваний и диругих на дазарабатыва от предачи и пищевых остепени отравлений и на пищевых остепени отравлений и на пищемых остепени отравлений и на пищемых остепени отравать и и диругих заболеваний и диругих заболеваний и диругих заболеваний и диругих отравлений и диругих заболеваний и декторы и диругих заболеваний и диру	_	_		
типитеническ осерения воздействия контаминант ов пищи на организм контаминант ов пищи на организм человека профилактич еские мероприятия по предотвращее инио по передачи мероприятия по предотвращее инио передачи метоликой оценки степени метоликой оценки степени метоликой оценки степени метоликой отравлений и передачи метоликой оценки степени метоликом по пищевых от предачи метоликом по пищевых	-			
исследовани й внявления внявления необходимом м объеме для подтвержден ия диагноза пищевого отравления выявления выявления выявления выявления выявления выявления выявления выявления при регламентир ование чужеродных пище и раграфиты пище и разрабатыва пище и расспении организм человека в сего, инфекционн об и ческие приска меры по пище и организм человека профилактич еские мероприятия по предотвраще нию	лабораторны		, .	
необходимо м объеме для подтвержден ия диагноза пищевого отравления и выявления возбудителя; гитиеническ ое ое трегламентир ование чужеродных веществ в пище и оценку степени риска риска контаминант ов пищи на организм человека при на обранных при прежде за всего, инфекционн микробиолог об и и пищевых соуществлен об перативные стыю с меры по воздействия контаминант ов пищи на организм человека ветельной компороболого об и и пищевых паразитарно по перативные стыю с меры по по предачи; разработать профилактич разработать профилактич оские мероприятия по предотвраще нию	X	отравления и	санитарно-	
необходимо м объемс для м объемс подтвержден ия диагноза пищевого отравления и выявления возбудителя; регламентир ование чужеродных веществ в пище и риска воздействия контаминант ов пищи на организм человека необходимо м объемс современны и исследовани и других заболеваний, связанных с приемом прием				
м объеме для е методы и пищевых е методы и других и заболеваний, связаниых с приемом пищи расследован и пищевых отобранных при расследован и пищевых ое отравлений, расследован и пищевых ое отравлений, при расследован и пищевых отравлений, при разрабатыва оценку степени риска меры по воздействия контаминант ов пищи на организм человека отравлений и пищевых отравлений и пищевых отравлений и пищевых отравлений и пищевых отравлений и паразитарно и п		возбудителя	ическом	
подтвержден ия диагноза й пищевого отравления и выявления возбудителя; гигиеническ ое отравлений и других заболеваний, материалов, отобранных при выявления возбудителя; гигиеническ ое отравлений, прегламентир ование чужеродных веществ в пище и оценку степени риска меры по воздействия контаминант ов пици на организм человека человека предачи; разработать профилактич еские мероприятия по предотвраще нию	необходимо	применять	расследован	
подтвержден ия диагноза й заболеваний, заболеваний, отравления и выявления возбудителя; гитиеническ ое отравлений, регламентир ование чужеродных веществ в пище и разрабатыва оценку степени риска воздействия контаминант ов пищи на организм человека предочватия по предотвраще нию	м объеме	современны	ии пищевых	
подтвержден ия диагноза й заболеваний, заболеваний, отравления и выявления возбудителя; гитиеническ ое отравлений, регламентир ование чужеродных веществ в пище и разрабатыва оценку степени риска воздействия контаминант ов пищи на организм человека предочватия по предотвраще нию	для	е методы	отравлений	
пицевого отравления и выявления при пищи надзора претдаментир ование чужеродных веществ в пище и оценку степени контаминант ов пищи на организм организм путем передачи; разработать профилактич еские мероприятия по предотвраще нию	подтвержден	исследовани	и других	
пищевого отравления и выявления возбудителя; гитиеническ ое регламентир ование чужеродных веществ в пище и разрабатыва оценку степени риска воздействия контаминант ов пищи на организм человека по предотвраще нию оторанизм и вспышек мероприятия по предотвраще нию оторанизм человека отравлений и вспышек мероприятия по предотвраще нию	ия диагноза	й	заболеваний,	
отравления и выявления и выявления и выявления при пищи возбудителя; гигиеническ ое отравлений, прежде ование чужеродных веществ в пище и разрабатыва оценку степени оперативные риска морганизм организм организм человека по предотвраще нию			связанных с	
выявления возбудителя; гигиеническ ое регламентир ование чужеродных веществ в пище и оценку степени овоздействия контаминант ов пищи на организм человека потравлений, прежде инфекционн ой и паразитарно и парази			приемом	
возбудителя; гигиеническ ое регламентир ование чужеродных веществ в пище и оценку степени овоздействия контаминант ов пищи на организм человека путем передачи; разработать профилактич еские мероприятия по предотвраще нию	-	_	-	
гитиеническ ое отравлений, отравлений, прежде за инфекционн инфек		-		
ое регламентир ование чужеродных веществ в пище и оценку ть заболеваемо стъно с пищевым контаминант ов пищи на организм человека заболевати по передачи; разработать профилактические мероприятия по предотвраще нию	_	-		
регламентир ование чужеродных веществ в пище и оценку ть степени риска меры по воздействия контаминант ов пищи на организм человека предачи; разработать профилактич еские мероприятия по предотвраще нию			•	
ование чужеродных веществ в пище и оценку степени оперативные риска меры по воздействия контаминант ов пищи на организм человека путем передачи; разработать профилактич еские мероприятия по предотвраще нию				
чужеродных веществ в пище и оценку степени риска меры по воздействия контаминант ов пищи на организм человека префагать профилактич еские мероприятия по предотвраще нию	-	-		
веществ в пище и разрабатыва й заболеваемо оперативные стью с риска меры по воздействия контаминант ов пищи на организм человека человека и воздействия передачи; разработать профилактич еские мероприятия по предотвраще нию		· ·	-	
пище и разрабатыва оценку ть заболеваемо стью с пищевым по воздействия контаминант ов пищи на организм человека заболеваний с пищевым путем передачи; разработать профилактич еские мероприятия по предотвраще нию		_		
оценку ть оперативные стью с пищевым путем передачи методикой оценки с пищевым путем передачи; разработать профилактич еские мероприятия по предотвраще нию			_	
степени оперативные риска меры по воздействия контаминант ов пищи на организм человека заболеваний с пищевым путем передачи; разработать профилактич еские мероприятия по предотвраще нию				
риска меры по воздействия ликвидации путем передачи отравлений отравлений отравлений степени риска путем передачи; разработать профилактич еские мероприятия по предотвраще нию	_			
воздействия контаминант ов пищи на организм человека путем передачи и вспышек заболеваний с пищевым передачи; контаминант разработать профилактич еские мероприятия по предотвраще нию		_		
контаминант ов пищи на организм и вспышек человека заболеваний с пищевым путем передачи; разработать профилактич еские мероприятия по предотвраще нию	1 -	-		
ов пищи на отравлений и вспышек человека заболеваний степени риска путем передачи; разработать профилактич еские мероприятия по предотвраще нию			•	
организм и вспышек заболеваний степени с пищевым путем передачи; разработать профилактич еские мероприятия по предотвраще нию		· ·	•	
человека заболеваний степени с пищевым путем воздействия передачи; разработать профилактич еские мероприятия по предотвраще нию		*		
с пищевым путем воздействия передачи; контаминант разработать ов пищи на профилактич еские мероприятия по предотвраще нию	_			
путем передачи; контаминант разработать профилактич еские мероприятия по предотвраще нию	человека			
передачи; разработать ов пищи на профилактич еские мероприятия по предотвраще нию			-	
разработать ов пищи на профилактич еские человека мероприятия по предотвраще нию		•		
профилактич еские человека мероприятия по предотвраще нию		_		
еские человека мероприятия по предотвраще нию			ов пищи на	
мероприятия по предотвраще нию		профилактич	организм	
по предотвраще нию		еские	человека	
по предотвраще нию		мероприятия		
нию		* *		
нию		предотвраще		
возникновен		-		
		возникновен		

1997 - 199
Вия
конкретного
вида
пищевого
отравления и
вспышек
заболеваний
с пищевым
путем
передачи;
оформлять
квалифицир
ованно
необходиму
Ю
документаци
ю;
осуществлят
Ь
мониторинг
3a
динамикой
пищевых
отравлений,
вспышек
заболеваний
с пищевым
путем
передачи,
анализ
данных
на основе
проводимого
мониторинга
; определить
основные
пути
снижения
(ликвидации
) пищевых
отравлений,
вспышек
заболеваний
с пищевым
путем передачи и
передачи и устранение
их общих
причин;
проводить
надзор за
инфекционн

		T.		I	0.00000	13 TUJUU
				ой и паразитарно й безопасност ью пищевых продуктов и мероприятия по предупрежде нию у человека паразитарны х и инфекционн ых болезней, связанных с пищей; осуществлят ь оценку степени риска воздействия контаминант ов пищи на организм человека		
2	ПК-2	Готовность к применению физиологиче ских норм питания человека (ПК-2)	государствен ной политики в области безопасного питания и обеспечения санитарно-эпидемиолог ического благополучи я населения; законодатель	области законодатель но- нормативной базы по основам здорового питания и проблемам безопасност и и уметь применять	ых программ обработки данных о фактическом питании, пищевом	
3	ПК-3	Готовность к применению	основы государствен	осуществлят ь	знаниями в области	Тесты_гигие на



	Т				0.00000	10 TOJOO
		установленн	ной	систематиче	законодатель	
		ЫХ		ское	но-	семестр,
		санитарно-	области	наблюдение	нормативной	Тесты_гигие
		эпидемиолог	безопасного	за	базы по	
		ических	питания и	исполнение	основам	питания_4
		требований	обеспечения	м санитарно-	здорового	семестр,
		К	санитарно-	эпидемиолог		Экзаменацио
		организации	эпидемиолог	ических	проблемам	нные
		питания	ического	требований	безопасност	билеты_2
		населения	благополучи	органами	и и уметь	курс_32.08.0
		(ПK-3)	я населения;	государствен	применять	2_Гигиена
			современны	ной власти,	их на	питания
			е задачи	юридически	практике	
			госсанэпидн	ми лицами,		
			адзора в	гражданами,		
			области	в том числе		
			гигиены	индивидуаль		
			питания;	ными		
			законодатель	предприним		
			ную базу	ателями;		
				анализирова		
				ть и		
				прогнозиров		
				ать		
				состояние		
				исполнения		
4	ПК-4	Готовность к	санитарно-	Применять	Методикой	Тесты гигие
		применению	эпидемиолог	санитарно-	проведения	на –
		установленн	ические	эпидемиолог	проверок	питания 2
		ых	требования к		соответствия	_
		санитарно-	пищевым	требования к		Экзаменацио
		эпидемиолог	продуктам,	пищевым	реализуемой	нные
		ических	пищевым	продуктам,	юридически	билеты 2
		требований	добавкам,	пищевым	ми лицами и	курс 32.08.0
		к пищевым	продовольст	добавкам,	индивидуаль	2 Гигиена
		продуктам,	венному	продовольст	ными	питания
		пищевым	_	венному	предприним	
		добавкам,	также		ателями,	
		продовольст	контактирую	также	требованиям	
		венному	щим с ними	контактирую	технических	
		•	материалам	щим с ними		
		также	и изделиям и		в рамках,	
		контактирую	технологиям	и изделиям и	-	
				технологиям	х на	
		материалам	производств	их	федеральны	
		и изделиям и	*	производств	й	
		TI TIS/IC/ITI/IN Y	u,	производств	11	
				а. готовить	госсанэпили	
		технологиям	гигиеническ	а; готовить	госсанэпидн	
				а; готовить документы по	госсанэпидн адзор; оформления	



а (ПК-4) ование чужеродных кепцеств в ишше и мероприятий (протоколов за сактов) степени рикка мотаминатт ов пишш и организм человека; сантарно- особепности санитарно- опидеммолого ической экспертизы различных продуктов; пишевых продуктов; показатели, подлежащие исследовани поределения санопидэксп сртизы проведения продуктов; показатели, подлежащие исследовани по современыя с методы их определения с методы их определения с методы их определения по и в подлежащие исследовани по современы с методы их определения их от от методы их от от от от методы их от от от методы их от от от методы их от от от от от от от о					0 00000	3 70300
вепцеств в пище и мероприятий (протоколов опенку степени риска м воздействия контаминант законодатель х ов пищи на ства; исследовани организм человска; проводить сапитарпо- особещности уческой зкспертизы различных продуктов; тигиеническ ие подходы и продуктов; пр		a (ΠK-4)	ование	результатам	необходимой	
вепцеств в пище и мероприятий (протоколов опенку степени риска м воздействия контаминант законодатель х ов пищи на ства; исследовани организм человска; проводить сапитарпо- особещности уческой зкспертизы различных продуктов; тигиеническ ие подходы и продуктов; пр			чужеродных	проведения	документаци	
пище и опенку степени риска воздействия контаминант ов пищи на органиям человека; проводить санитарно- эпидемнолог ической экспертизы различных пищевых продуктов; пенности и пищевых продуктов; пенности пищевых продуктов; методически е подходы и этапы проведения санопиджен ергизы писанопиджен ергизы показатели, подпежащие санопиджен и селедовани обременны с методы их современны с объексов, от тапами и продуктами, их ранения; использоват с санэпиджен объексов, от тапами и продуктов; опреждения использоват с санэпиджен объексов, от тапами и продуктами, их ранения; использоват с санэпиджен объексов, от тапами и продуктов; опреждения использоват с санэпиджен объексов, от тапами и подлежащие использовати подлежащие использовати подлежащие исследовани и сселедовани и			_	-	•	
опенку степени риска м воздействия контаминант законодатель и организм человека; проводить санитарно-особещности санитарно-опидемиолог ическую укспертизы продуктов; пиненности пищевых продуктов; пенности пищевых продуктов; пенности пищевых продуктов; пенности пищевых санитарно-методически е подходы и кпертизы продуктии, санопидуктов; проведения подтавления, подрежащие исследовании подределения и и пищевых продуктов; пищевых продуктов; проведения продуктии, санопидуктов; пищевых продуктии, санопидуктов; пищевых продуктии, санопидуктов; пищевых показатели, подрежащие исследовани и контактирую пищевых подределения и и пищевых продуктами, подрежащие исследовани и контактирую пищевых подределения и и пищевыми подределения подределения и подределения подределения подределения подределения подределения подределения подределения подредения подредения подредения подредения подредения подредения подредения подредения подрежащие исследовани и исследовани и исследовани и исследовани и исследовани и исследовани				_	(протоколов	
степени риска молудействия контаминант ов инши на организм человека; сапитарно- особенности санитарно- особенности и ческую экспертизы различных пинцевых продуктов; пентости пищевых продуктов; методически с подходы и этапы проведения санэпидэксп сртизы проведения санэпидэксп сртизы подреждения саны продуктов; методически с подходы и этапы проведения саны проведения саны продуктов; методически с подходы и этапы продуктов; методически с подходы и обременны с сетодовани и о предсления с продуктов; показатели, подрежащие е соответствые обоснованно станы продуктов; продуктов; продуктов; продуктов; подрежения саны продуктами, подрежащие исследовани и о и продуктов; продуктом; проду					` -	
риска воздействия контаминант ов пиши па органиям человека; проводить сапитарно- зищемиолог ической оржинация продуктов; питиспическ ие продуктов; пеппости пищевых продуктов; методически проведения санэпидэксп ергизы проведения санэпидэксп ергизы проведения продуктов; проведения проведения продуктов; продуктов; проведения санэпидэксп ергизы продуктов; продуктов; продуктов; продуктов; продуктов; продуктов; продуктов; продуктов; продуктов; проведения санэпидэксп ергизы продуктов; продуктов продукт			<u> </u>		` ′	
воздействия контаминант законодатель ов пищи на организм человека; санитарно- особенности санитарно- опидемиолого ической экспертизы различных продуктов; пищевых продуктов; неплости пищевых продуктов; методически е подходы и этапы проведения подрежения исследовани ко продуктов; показатели, подлежащие исследовани ко пределения санупидное е актуальные актуальные задачи в области и питевых продуктов; непоста и потределения подлежащие исследовани и санупидное е обременны с методы их определения санупидное е обременны с актуальные задачи в области и питевых продуктов; непоста и подлежащие исследовани и использоват е обременны с актуальные задачи в области и протужки продуктов; показатели, подлежащие исследовани и использоват е обременны с актуальные задачи в области и призы исследовани и подлежащие исследовани и истользоват показатели, подлежащие исследовани и истользоват исследовани и истользоват исторы и истользоват показатели, подлежащие исследовани и истользоват исторы и истользоват показатели, подлежащие исследовани и истользоват показатели, подлежащие исследовани и истользоват и и истользоват и					-	
контаминант ов пищи на организм человека; проводить санитарно- эпидемиолог ической (оценку) экспертизы различлиых продуктов; гитспическ ие требования безопасност и и пищевых продуктов; методически е подходы и этапы проведения санупидков продуктов; показатели, подлежащие исследовани конференция использоват ; наиболее актуальные авгуальные сотременты последовани проведения проведения проведения проведения продуктами, продуктами продуктами, продуктами, продуктами, продуктами продуктами проведения продуктами продуктами продуктами, продуктами, продуктами продуктами, продуктами, продуктами, продуктами, продуктами продуктами продуктами продуктами, продуктами проду			-		-	
ов пищи на организм человека; проводить санитарно- особенности знидемиолог ической успертизы различных продуктов; пищевых продуктов; показатели, поддежащие исследовани и от продуктов; показатели, поддежащие исследовани и от поджодами и от поджодами и объектов, от продуктов; показатели, поддежащие исследовани и от поджодами и поджодами и поджодами и поджодами и продуктов; показатели, поддежащие исследовани и от поджодами и пожодами				-		
организм человека; проводить санитарно- эшидемиолог ической экспертизы различных продуктов; гитиеническ ие требования безопасност и и пищевых продуктов; пенности пищевых продуктов; методически е подходы и этапы проведения санэпидэкст проводить продуктов; методически е подходы и этапы проведения санэпидэкст проводить продуктов; методически проводить продуктов; методически проводить продуктов; методически проводить продуктов; методически продуктов; показатели, подлежащие исследовани к определения подродуктов; показатели, подрежащие исследовани к определения подродуктов; показатели, подрежащие исследовани к определения продуктов; паиболее актуальные задачи в области санэпидэкст санитарно- каратичног соответствие продуктов; проводить проверки проверки проверки проводить продукции, санитарно- каратичног продукции, продукции, продукции, обоснованно контроля, продукции, обоснованно контроля, продукции, исследовани и исследовани и продуктов; показатели, поднежащие исследовани инструмента льные продуктов; показатели, поднежащие исследовани инструмента льные продуктов; показатели, поднежащие исследовани инструмента льные продуктов; показатели, поднежащие поднежащие продуктов; показатели продуктов; показатели продуктов про						
человека; проводить санитарно- особенности санитарно- упидемиолого общенку) оде санитарно- ической оденку) оде санитарно- ической оденку) оде санитарно- ической оденку) оде санитарно- ической оденку) оде санитарно- ической оденку оде санитарно- продуктов; пищевых продуктов; петодически с подходы и этапы проведения санитарно- проведения санитарно- продуктов; продустов; продустов; продустов; продустов; продустов; подхазатели, подлежащие исследовани и современны с методы их опредения области саниндожси с нодходы и условий продуктов; показатели, подлежащие исследовани и современны с методы их опредения области саниндожси с нодходы их опредения использоват санупиджей с современны с методы их опредения использоват санупиджей с современны с носледовани инструмента подисжащие исследовани инструмента подисжащие исследовани и исследовани исследовани исследовани и исследовани и и				ства,		
особенности санитарно- эпидемиолог ическую ужепертизы различных пищевых продуктов; не требования безопастюет и и ищевых продуктов; методически е подходы и этапы проведения санэпидэксп ертизы подрежены ретизы попределения санэпидэксп е методы и современны е методы их определения определения наболее актуальные сетизы подлежащие исследовани и и и самой и ии, аспитарно наститерно поректовани и и и и самой и и и и самой и и и и самой и ии, аспитарно поректителя и и и и и и и и и и и самой и ии, аспитарно поректителя и и и и и и и и и и и и и и и и и и и			-	паовонити	и),	
особенности санитарно- эпидемиолог уческую уческую уческую уческой ужепертизы различных продуктов; продуктов; пенеости и ищевых продуктов; пищевых продуктов; пищевых проведения подлежащие исследовани по современны е методы их определения упределения упределения упределения упределения и современны е методы их определения упределения упределения упределения упределения использоват санузальные задачи в области стризы подлежащие сеговременны задачи в области стризы подлежащие сеговременны задачи в области санитарно- продуктов; проведкия и и и и самой пицевых продуктим и и и санитарно- продуктов; проведкия продуктим оденкт обоенованно контроля, продукции; в ходе продукции; в ходе продукции; в ходе инческую сотретствующей упродуктов; показатели, подлежащие исследовани и и и и и и и и и и и и и и и и и и			человека,	_	0	
сапитарпо- эпидемиолог ической экспертизы исследовани исследовани исследовани и определения исследовани в области санупальные вадачи в области санупальные вобласти санупальные вадачи в области санупальные вадачи в области санупальные санупальные вадачи в области санупальные санупальные санупальные санупальные вадачи в области стртизы подлежащие исследовани и и и и и и и и и и и и и и и и и и			6	-	•	
эпидемиолог ической экспертизы услоде устраны различных и и самой ин, продуктии продуктов; ие пищевых продуктов; методически е подходы и этапы проведения санэгидэксп е методы их определения і е методы их определения і; ь наиболее актуалыные алдачи в области санэгидэксп ертизы наболее актуалыные задачи в области санзгидэксп ертизы наболее сетоды их опредуктов; пама затели, подлукта и наболее актуалыные задачи в области санзгидэксп ертизы их опредуктов; пама затели, подлукта и наболее актуалыные задачи в области санзгидэксп ертизы исследовани и исследовани и и и и и и и и и и и и и и и и и и						
ической окспертизы документаци и самой ин, пищевых продуктив; на се титиеническ ие требования безопасност и и пищевых продуктов; пенности пищевых продуктов; пености пищевых санитарно-проводить проводить продукции ическую ическую ическую продукции, оталы проведения санэпидэкеп сртизы контактирую пищевых поддукщии, подлежащие исследовани и современны е методы их определения; балачи в области санэпидэксп санэпидэксп ертизы пишевых продуктов; помазатели, подходами и проведения использоват санэпидэксп ертизы исследовани и инстистем и инсписывнителя и инстистем и санативном и исследовани и инстистем и инстистем			-	_		
экспертизы различных продуктов; продуктов; пищевых продуктов; на се гигиеническ ие требования безопасност и и инщевых продуктов; пищевых санитарно-продуктов; показатели, подлежащие е методы их определения санульные актуальные задачи в области септизы пистевых продуктов; паказатели, побласти санитарно-продуктов; паказатели, подлежащие е методы их определения санульные актуальные задачи в области септизы пишевых продуктов; показатели, подлежащие е области санитарно-продукции, и и самратичног проверки продуктов, показатели, пожазатели, пожазатели, показатели, показатели, показатели, подлежащие исследовани и и селедовани и и селедовани и исследовани исследовани и исследовани и исследовани исследовани и исследовани и исследовани и исследовани и исследовани и исследовани исследовани и иссле					-	
различных пицевых продуктами, и и самой пицевых продуктов; ие требования безопасност и и пищевых продуктов; поведения подражетов, поведения подражетов, поведения подражетов, поведения порадуктов; поведения порадуктов; поведения порадуктов; поведения порадуктов; поведения порадуктов; поведения порадуктов; поведеления современны е методы их определения; наиболее актуальные задачи в облаги экспертизы пищевых продуктами, подражащие исследовани в методы их определения побазатсти, подражащие исторы пищевых продуктов; падачи в интрумента подлежащие исторы пищевых продуктов; падачи в интрумента подлежащие исследовани и исследовани и исследовани и и и и и и и и и и и и и и и и и и				l ` • ′		
пищевых продуктов; гигисинческ ие сответствие (иссоответствие (иссоответствие (иссоответствие (иссоответствие (иссоответсти вие) плановых объектов, отребованиям требованиям объектов, отрети пищевых продуктов; поводить пищевых продуктов; поводины от ветоды их определения современны е методы их определения; ; ь наиболее актуальные задачи в исследовани исследовани в области септизы подлежащие исследовани в области септизы и определения гобласти септизы пищевой; показатели, подлежащие исследовани и пищевой; показатели, подрежения и продуктов; показатели, подлежащие исследовани и исследовани исследовани и и и и и и и и и и и и и и и и и и			-			
продуктов; питиеническ ие ттребования безопасност и и пищевых продуктов; методически е подходы и этапы проведения санэпидэксп показатели, подлежащие исследовани в е методы их определения ; внаиболее актуальные задачи в области санэпидэксп ертизы питиевых продуктов; питем подлежащие исследовани в области санэпидэксп ертизы питем подходами и отользоват санэпидэксп ертизы питем продуктами, подходами и отользоват санэпидэксп ертизы питем продуктами, подходами и отользоват санариидэксп ертизы питем продуктов; подходами и отользоват санариидэксп ертизы питем продуктов; показатели, подходами и отользоват санариидэксп ертизы питем продуктов; показатели, подходами и отользоват санариидэксп ертизы подхежащие исследовани и исследовани и исследовани и исследовани и исследовани и и и и и и и и и и и и и и и и и и			различных	и и самой	•	
гигиеническ ие ие требования безопасност и и пищевой продуктов; продуктов; подражения санэпидэксп е методы и осовременны е методы их определения ; , , адачи в области санэпидэксп ертизы подазатели, подлежащие исследования с методы их определения ; , адачи в области санэпидэксп ертизы потавати, не методы их определения с методы их определения ; , адачи в области санэпидэксп ертизы потаватели, подлежащие исследовани в области санэпидэксп ертизы потаватели, подлежащие использоват с сответствие (несоответст проверки плановых объектов, оценки партии продукции; в мотеременом продукции, оденного продукции, оденного продукции, оденного продукции, отораменты использоват использоват санэпидэксп ертизы показатели, подлежащие исследовани но и использовати продуктов; показатели, подлежащие исследовани но и исследовани но исследовани но исследовани но и исследовани на исследовани но и исследовани но и исследовани на			пищевых	продукции	санитарно-	
ие требования безопасност и и пищевой ценности пищевых продуктов; поравдения санэпидэксп ертизы подлежащие исследовани в области санэпидэксп ертизы адачи в области санэпидэксп ертизы и пищевых определения санэпидэксп ертизы и пищевой; продуктов; памасы в области санэпидэксп ертизы и сследовани в области санэпидэксп ертизы и пищевых продуктов; показатели, подлежащие исследовани и современны е методы их определения и пищевой; порожеменны в области санэпидэксп ертизы и исследовани и			продуктов;	на ее	карантинног	
требования безопасност и и пищевой тРТС; проводить партии продуктов; продуктов; проведения санэтидэксп ертизы поддежащие исследовани е методы их определения; побласти санэтидэксп ертизы определения санузыные в методы их определения санэтидэксп ертизы побласти санэтидэксп ертизы поддежащие исследовани в методы их определения продуктов; паиболее актуальные в области санэтидэксп ертизы побласти санэтидэксп ертизы пищевых продуктов; пищевых продуктов; потаста и пищевой; потаста и подсодами и проведения подсодами и проведения пододуктов; инструмента показатели, подлежащие исследовани и исследовани исследовани исследовани и и и и и и и и и и и и и и и и и и			гигиеническ	соответствие	о контроля,	
безопасност и и пищевой ценности пищевых продуктов; методически е подходы и этапы проведения санэпидэксп ертизы подлежащие исследовани ко обременны е методы их определения ; наиболее актуальные задачи в нетоды их санэпидэксп ертизы и современны области деновования и и продуктов; показатели, подходами в области деновования и и продуктов; показатели, подходами в области деновования и и продуктов; показатели, подходами в области деновования и и и продуктов; показатели, подходами в области деновования и исследовани и ис			ие	(несоответст	проверки	
и и пищевой ценности пищевых продуктов; поведения санэтидэксп ертизы поддуктами, подлежащие исследовани е методы их определения ; наиболее актуальные задачи в пертизы поддужещ еното подлежащие истанэпидэксп ертизы и проведения области санэпидэксп ертизы исследовани ертизы исследовани етоды исследовани ертизы исследовани етоды исследовани етоды исследовани етоды исследовани нетоды исследовани етоды исследовани исследовани етоды исследовани исследовани етоды исследовани и исследовани и исследовани и исследовани и исследовани и исследовани и исследовани			требования	вие)	плановых	
ценности пищевых санитарно- продукции; в методически е подходы и этапы пищевой контроля, пророжения санэпидэксп ертизы показатели, подлежащие исследовани в методы их определения; вадачи в исследовани области дентизы исследовани области дентизы исследовани в области дентизы исследовани исследовани исследовани в области дентизы исследовани исследовани исследовани в области дентизы исследовани			безопасност	требованиям	объектов,	
пищевых продуктов; методически е подходы и этапы проведения продукции, обоснованно сти сроков пищевых показатели, подлежащие исследовани ю определения ; ь наиболее актуальные актуальные актуальные области продуктов; показатели в побласти и наиболее современны побласти и наиболее области деятия исследовани исследовани в области деятия исследовани и и и и и и и			и и пищевой	TPTC;	оценки	
пищевых продуктов; методически е подходы и этапы проведения продукции, обоснованно сти сроков пищевых показатели, подлежащие исследовани ю определения ; ь наиболее актуальные актуальные актуальные области продуктов; показатели в побласти и наиболее современны побласти и наиболее области деятия исследовани исследовани в области деятия исследовани и и и и и и и			ценности	проводить	партии	
продуктов; методически е подходы и этапы проведения проведения продукции, изделий, показатели, подлежащие исследовани е методы их определения ; ь наиболее актуальные актуальны			пищевых	_	продукции; в	
методически е подходы и этапы проведения проведения санэпидэксп ертизы контактирую пищевых писследовани исследовани е методы их определения определения санэпидэксп ; в наиболее актуальные в методы их области санэпидэксп ертизы исследовани в области санэпидэксп ертизы исследовани и не области санэпидэксп ертизы исследовани исследовани исследовани исследовани использоват санэпидэксп е продуктов; подлежащие исследовани из исследовани из исследовани из исследовани из исследовани и исследовани из исследовани из исследовани и исследовани из исследовани и ис			продуктов;	_	ходе	
е подходы и этапы пищевой контроля, проведения санэпидэксп ертизы контактирую пищевых продуктов; показатели, подлежащие исследовани ю и современны е методы их определения использоват ; ь наиболее актуальные актуальные актуальные актуальные актуальные актуальные актуальные аргизы пертизы подлежащие исследовани и области санэпидэксп ертизы исследовани и исследова					производств	
этапы проведения санэпидэксп ертизы контактирую пищевых писследовани подлежащие исследовани е методы их определения; наиболее актуальные в актуальные актуальные актуальные области селедовани проведения области санэпидэксп ертизы подлежащие исследовани в области санэпидэксп ертизы подлежащие исследовани в области санэпидэксп ертизы исследовани исследовани в области санэпидэксп ертизы исследовани и иссле				_	-	
проведения санэпидэксп ертизы контактирую пищевых писоледовани исследовани ю и современны е методы их определения; наиболее актуальные задачи в области санэпидэксп ертизы подлежащие санэпидэксп ертизы исследовани ертизы исследовани исследовани ертизы исследовани						
санэпидэксп ертизы контактирую сти сроков пищевых пих с продуктов; пищевыми показатели, подлежащие исследовани но и современны е методы их определения; в наиболее актуальные актуальные актуальные актуальные области льные подлежащие исследовани но подходами и подходами и пищевых проведения пищевых продуктов; пищевых продуктов; пищевых продуктов; побласти льные подлежащие исследовани но и подходами и оболасти льные подлежащие исследовани но и подходами и оболасти показатели, побласти исследовани но и подходами и оболасти показатели, последовани но и исследовани но и					-	
ертизы контактирую сти сроков пищевых щих с продуктов; пищевыми показатели, подлежащие исследовани но и современны е методы их определения области вадачи в области деятизы исследовани в области санэпидэксп ертизы исследовани но и виды оценок подходами и проведения проведения проведения продуктов; показатели, подлежащие санэпидэксп ертизы исследовани но и и			-	_ •		
пищевых щих с годности и продуктов; пищевыми показатели, подлежащие исследовани методически я, и другие ми подходами и современны е методы их определения; использоват; ь ертизы паиболее современны актуальные е актуальные ваграми в области льные подлежащие санэпидэксп ертизы исследовани ю и подлежащие ертизы исследовани ю и подлежащие исследовани и исс						
продуктов; пищевыми продуктами, хранения; исследовани исследовани исследовани исоледовани и исоледовани и исоледовани и исоледовани и исоледовани и и			•		-	
показатели, подлежащие исследовани и иссл						
подлежащие исследовани методически исследовани я, и другие ми виды оценок подходами и современны е методы их определения использоват ; ь ертизы наиболее современны актуальные а актуальные в задачи в области льные подлежащие санэпидэксп ертизы исследовани ертизы исследовани исследовани исследовани исследовани исследовани исследовани					-	
исследовани и виды оценок подходами и современны е методы их определения использоват санэпидэксп ; ь ертизы наиболее актуальные е продуктов; показатели, области льные подлежащие санэпидэксп ертизы исследовани ертизы исследовани исследовани исследовани					-	
ю и современны е методы их определения использоват санэпидэксп ертизы наиболее актуальные актуальные задачи в области льные подлежащие санэпидэксп ертизы исследовани ертизы исследовани исследовани исследовани исследовани						
современны е методы их определения использоват санэпидэксп; ь ертизы наиболее актуальные е продуктов; аздачи в области льные подлежащие санэпидэксп ертизы исследовани ертизы исследовани ю и						
е методы их определения использоват санэпидэксп ; ь ертизы пищевых наиболее актуальные е продуктов; задачи в области льные подлежащие санэпидэксп ертизы исследовани ертизы исследовани ю и						
определения использоват санэпидэксп ертизы пищевых пищевых продуктов; аадачи в области льные подлежащие санэпидэксп ертизы исследовани ертизы исследовани ю и			-	пищевои;		
; ь ертизы наиболее современны пищевых актуальные е продуктов; задачи в инструмента показатели, области льные подлежащие санэпидэксп методы исследовани ертизы исследовани ю и				*****	-	
наиболее современны пищевых актуальные е продуктов; задачи в инструмента показатели, области льные подлежащие санэпидэксп методы исследовани ертизы исследовани ю и			определения			
актуальные е продуктов; задачи в инструмента показатели, области льные подлежащие санэпидэксп методы исследовани ертизы исследовани ю и			;		-	
задачи в инструмента показатели, области льные подлежащие санэпидэксп методы исследовани ертизы исследовани ю и				-		
области льные подлежащие санэпидэксп методы исследовани ертизы исследовани ю и			•		• •	
санэпидэксп методы исследовани ертизы исследовани ю и				1		
ертизы исследовани ю и			области	льные	подлежащие	
			санэпидэксп	методы	исследовани	
пищевых я современны			ертизы	исследовани	ю и	
			пищевых	Я	современны	

	I	1			0 00000	/3 10300
			продуктов		е методы их определения; методикой оформления акта экспертизы, протокола исследовани й, заключения о возможност и (невозможности) использован ия продуктов, постановлен ия обращения сомнительн ых или забракованн ых пищевых продуктов; постановлен ия об уничтожени и забракованн ых продуктов; постановлен ия об уничтожени и забракованн ых продуктов; экстренного извещения о браковке партии	
					браковке	
5	ПК-6	Готовность к обучению населения основным гигиеническ им мероприятия м оздоровител	ство Российской Федерации для осуществлен	использоват ь законодатель ную, нормативноправовую и методическую документаци	готовностью к проведению санитарно-просветител	Тесты_гигие на питания_2 семестр, Экзаменацио нные билеты_2 курс_32.08.0 2_Гигиена



					-	
		ьного характера,	государствен ного	ю при осуществлен	1	питания
		способствую	санитарно-	ии	по вопросам	
		щим	эпидемиолог	федеральног	питания,	
		сохранению	ического	О	организации	
		и	надзора	государствен	-	
		укреплению	(контроля) в		питания и	
		здоровья,	сфере		профилактик	
		профилактик	защиты прав	_	и болезней,	
		• •	потребителе	(контроля) в	-	
		е	-	`		
		заболеваний		сфере	питанием	
		(ПК-6)	благополучи			
				потребителе		
			в отношении			
			безопасност	благополучи	-	
			и пищевой	я населения	И	
				в отношении	-	
			профилактик	безопасност	санитарно-	
			и болезней,		эпидемиолог	
			связанных с	продукции	ического	
			питанием	для жизни и	надзора за	
			населения;	здоровья,	инфекционн	
			основы	предупрежде	ыми и	
			деятельност	ния	неинфекцио	
				действий,	нными	
			формирован	вводящих	заболевания	
			ию	потребителе		
			информиров		ми; способность	
			анного	заблуждение		
			добровольно	_	текущую	
				выполнения	эпидемиолог	
			населения на	*	ическую	
			осуществлен	_	ситуацию.	
			ие	пищевыми		
			профилактич	продуктами;		
			еских	консультиро		
			программ и	вать		
			противоэпид	население		
			емических	по вопросам		
			мероприятий	питания,		
				эпидемиолог		
				ии и		
				профилактик		
				и болезней,		
				связанных с		
				питанием		
				населения.		
6	ПК-7	Готовность к	основные	консультиро	Методикой	Тесты_гигие
		санитарно-	принципы	вать	проведения	на

						1
		просветител		население	просветител	питания_1
		ьской		_	ьной работе	-
		деятельност	населения;	питания,	среди	Тесты_гигие
		и среди		профилактик		
		различных	средства	И	области	питания_2
		групп	проведения	заболеваний,	-	семестр,
		населения с	-	связанных с	здорового	Экзаменацио
		целью	просветител	алиментарн	питания;	нные
		устранения	ьной работы		проведения	билеты_2
		факторов	среди	фактором,	беседы,	курс_32.08.0
		-	населения	здорового	лекции,	2_Гигиена
		формирован		образа		питания
		ия навыков		жизни	публиковать	
		здорового			брошюры,	
		образа			памятки,	
		жизни,			статьи для	
		направленны			пропаганды	
		х на			основ	
		сохранение			здорового	
		И			питания,	
		укрепление			снижения	
		здоровья			риска	
		(ПК-7)			возникновен	
					ия	
					алиментарно	
					-зависимых	
					заболеваний,	
					диетотерапи	
					и этих	
					болезней	
					оолезней	
7	TILC O	F				T
7	ПК-8	Готовность к				Тесты_гигие
		использован				на
		ию основ				питания_2
		экономическ				семестр,
		ИХ И				Экзаменацио
		правовых				нные
		знаний в				билеты_2
		профессиона				курс_32.08.0
		льной				2_Гигиена
		деятельност				питания
		и (ПК-8)				
8	ПК-9	Готовность к				Тесты гигие
		применению				на –
		основных				питания 2
		принципов				семестр,
		управления				Экзаменацио
		В				нные
		профессиона				билеты 2
		льной сфере				курс_32.08.0
		пристере				курс_32.06.0



		(ПК-9)				2_Гигиена питания
9	ПК-10	Готовность к	Основные	Участвовать	Основными	Тесты гигие
		организации	виды	В	этапами	на
		И	деятельност	организации	организации	питания_2
		управлению	И	И	И	семестр,
		деятельност	организаций	управлении	управления	Экзаменацио
		ью	и (или) их	деятельност	деятельност	нные
		организаций	структурных	ью	ью	билеты_2
		и (или) их	подразделен	организаций	организаций	курс_32.08.0
		структурных	ий,	и (или) их	и (или) их	2_Гигиена
		подразделен	осуществля	структурных	структурных	питания
		ий,	ющих свою	подразделен		
		осуществля	деятельност	ий,	ий,	
		ющих свою	ь в целях	осуществля	осуществля	
		деятельност	обеспечения		ющих свою	
		ь в целях		деятельност	деятельност	
		обеспечения	эпидемиолог			
		санитарно-	ического	обеспечения	обеспечения	
		эпидемиолог		санитарно-	санитарно-	
		ического	я населения	эпидемиолог	эпидемиолог	
		благополучи		ического	ического	
		я населения		благополучи	благополучи	
		(ПК-10)		я населения	я населения	

Разделы дисциплины и компетенции, которые формируются при их изучении

п/№	Код	Наименование	Содержание раздела в	Оценочные
	компетенции	раздела/темы	дидактических единицах	средства
		дисциплины		
1	ПК-1,	1. Государственная		
	ПК-10	политика и		
		деятельность органов		
		государственного		
		санитарно-		
		эпидемиологичес		
		1.1 Современные	Современные проблемы	Тесты_гигиена
		проблемы	государственной политики в	питания_2
		государственной	области здорового питания	семестр,
		политики в области	населения России	Экзаменационн
		здорового питания		ые билеты_2
		населения России		курс_32.08.02_
				Гигиена
				питания
		1.2 Система и	Система и структура Федеральных	Тесты_гигиена
		структура	органов исполнительной власти,	питания_2
		Федеральных органов	обеспечивающих защиту прав	семестр,
		исполнительной	потребителей и благополучие	Экзаменационн



	0.000	JU03 465UU
власти,	населения	ые билеты_2
обеспечивающих		курс_32.08.02_
защиту прав		Гигиена
		питания
1.3 Законодательно-	Законодательно-нормативная база	Тесты гигиена
	учреждений Роспотребнадзора,	_
учреждений		семестр,
Роспотребнадзора,	1	Экзаменационн
обеспечивающая	населения	ые билеты 2
защиту прав		курс_32.08.02_
потребителей и		Гигиена
благополучие		
		питания
населения		
1.4 Содержание и	Содержание и методы работы	Тесты_гигиена
методы работы	специалистов по надзору за	питания_2
специалистов по	питанием населения	семестр
надзору за питанием		Тесты_гигиена
населения		питания_2
		семестр,
		Экзаменационн
		ые билеты 2
		курс_32.08.02_
		Гигиена
		питания
1.5 Организация и	Oppositional III Hopositalia	
1.5 Организация и проведение надзорной	Организация и проведение надзорной деятельности	_
	специалистов по гигиене питания	семестр,
деятельности	специалистов по гигиене питания	Экзаменационн
специалистов по		· ·
гигиене питания		ые билеты_2
		курс_32.08.02_
		Гигиена
		питания
1.6 Основные	Основные принципы содержания	Тесты_гигиена
принципы	и методов работы специалистов по	питания_3
содержания и методов	надзору за питанием населения	семестр
работы специалистов		Тесты_гигиена
по надзору за		питания_2
питанием населе		семестр,
		Экзаменационн
		ые билеты_2
		курс_32.08.02_
		Гигиена
		питания
1.7 Порядок	Порядок организации и	Тесты гигиена
торидок	торидок организации и	_ I COLDI_I III NCIId



		T	110 20 20 30	2
		организации и осуществления оперативной деятельности специалистов по надзору за п	осуществления оперативной деятельности специалистов по надзору за питанием населения	_
2	ПК-1, ПК-2, ПК-7, ПК-3	основы здорового питания: основные постулаты и нормативы. Фактическое питани	_	питания_2
		зависимые заболевания, связанные с избытком или разбалансированность ю пищевых		семестр Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
		2.4 Основные мероприятия по разработке региональных	Основные мероприятия по разработке региональных программ по улучшению макро- и микронутриентной	питания_2



	0.000	J063 46500
улучшению макро- и микронутриентной обеспеченности населения	обеспеченности населения	ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
региональных	Разработка региональных программ по улучшению питания населения	_
	Региональные программы по улучшению микронутриентной обеспеченности населения	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
	Методическая база изучения состояния питания населения	Тесты_гигиена питания_1 семестр Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
_	Главные принципы политики здорового питания. Методические подходы к разработке продовольственных корзин	_
факторы, требования к	требования к формированию и реализации региональных	_



	0''000)063"46500
региональных программ здорово	России	ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
	Изучение состояния питания населения	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
2.11 Эпидемиологические исследования и мониторинг питания и здоровья населения. Современные мет	•	семестр,
проведения эпидемиологических	Актульность проведения эпидемиологических исследований и программа мониторинга питания и здоровья населения	_
2.13 Реализация методических аспектов мониторинга питания в РФ	Реализация методических аспектов мониторинга питания в РФ	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
база изучения		Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания



			0 000	1000 TOOU
			Эпидемиологические исследования в гигиене питания. Мониторинг питания и здоровья	семестр,
		гигиене питания. Мониторинг питания и здоровья населения	населения в РФ	Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена
				питания
3	ПК-3	3. Диетическое лечебное и диетическое профилактическое питание		
		•	Госсанэпиднадзор за организацией диетического (лечебного) питания в	
		_	Современные требования к организации лечебного питания в медицинских организациях	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
		диетического (лечебного) питания в медицинских	(лечебного) питания в медицинских организациях, на предприятиях, в учебных заведениях и открытой сети	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
		за организацией лечебно- профилактического	Госсанэпиднадзор за организацией лечебно-профилактического питания на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда	Тесты_гигиена питания_4 семестр Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн

,			1	0.000	1002 40200 '
					ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
			диетического и диетического профилактического	лечебного и дистического профилактического питания в медицинской организации и его	семестр,
			•	Госсанэпиднадзор за организацией диетического (лечебного) питания в медицинских организациях, на предприятиях, в учебных заведениях и открытой сети общественного питания	питания_2 семестр, Экзаменационн
	4	ПК-4, ПК-2, ПК-3, ПК-1	4. Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на органи		
			чужеродных веществ	Классификация чужеродных веществ пищи. Принципы гигиенического нормирования чужеродных веществ в пище	
			основных контаминантов		-
			4.3 Актуальность проблемы,	Актуальность проблемы, медицинские и экологические	Тесты_гигиена питания_2



1	14.54	0003 40000
медицинские и	аспекты создания, производства и	семестр,
экологические	безопасности пищевой продукции	Экзаменационн
аспекты создания,		ые билеты 2
производства и		курс 32.08.02
безопасности пищевой		Гигиена
продукции из ГМО		питания
	Госсанэпиднадзор за безопасным	
1	_	питания 2
применением	агрохимикатов	семестр,
пестицидов и		Экзаменационн
агрохимикатов		ые билеты 2
агрохимикатов		курс_32.08.02_
		Гигиена
		питания
4.5 Санитарно-	Санитарно-гигиенические	Тесты_гигиена
гигиенические		питания_2
исследования изделий	полимерных материалов,	семестр,
из полимерных	контактирующих с пищевыми	Экзаменационн
материалов,	продуктами	ые билеты_2
контактирующих с пи		курс_32.08.02_
		Гигиена
		питания
4.6 Метолические	Метолические полхолы к	
		Тесты_гигиена
подходы к обработке и	обработке и представлению	Тесты_гигиена питания_2
подходы к обработке и представлению	обработке и представлению результатов контроля за пищевой	Тесты_гигиена питания_2 семестр,
подходы к обработке и представлению результатов контроля	обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн
подходы к обработке и представлению	обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2
подходы к обработке и представлению результатов контроля	обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и нанотехнологий и технологий	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_
подходы к обработке и представлению результатов контроля	обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена
подходы к обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцие	обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и нанотехнологий и технологий органического производства	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
подходы к обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцие 4.7 Госсанэпиднадзор	обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и нанотехнологий и технологий органического производства Госсанэпиднадзор за содержанием	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания Тесты_гигиена
подходы к обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцие 4.7 Госсанэпиднадзор за содержанием	обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и нанотехнологий и технологий органического производства Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания Тесты_гигиена питания_2
подходы к обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцие 4.7 Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и	обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и нанотехнологий и технологий органического производства Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ,	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания Тесты_гигиена питания_2 семестр,
подходы к обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцие 4.7 Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных	обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и нанотехнологий и технологий органического производства Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ, поступающих в продукты питания	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн
подходы к обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцие 4.7 Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ,	обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и нанотехнологий и технологий органического производства Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ, поступающих в продукты питания из окружающей среды или	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2
подходы к обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцие 4.7 Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных	обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и нанотехнологий и технологий органического производства Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ, поступающих в продукты питания из окружающей среды или образующихся при	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_
подходы к обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцие 4.7 Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ,	обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и нанотехнологий и технологий органического производства Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ, поступающих в продукты питания из окружающей среды или образующихся при технологической обработке и	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена
подходы к обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцие 4.7 Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ,	обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и нанотехнологий и технологий органического производства Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ, поступающих в продукты питания из окружающей среды или образующихся при технологической обработке и хранении. Современные методы	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена
подходы к обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцие 4.7 Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ,	обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и нанотехнологий и технологий органического производства Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ, поступающих в продукты питания из окружающей среды или образующихся при технологической обработке и хранении. Современные методы анализа. Подходы к оценке	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена
подходы к обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцие 4.7 Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ,	обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и нанотехнологий и технологий органического производства Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ, поступающих в продукты питания из окружающей среды или образующихся при технологической обработке и хранении. Современные методы анализа. Подходы к оценке результатов. Оформление	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена
подходы к обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцие 4.7 Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ,	обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и нанотехнологий и технологий органического производства Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ, поступающих в продукты питания из окружающей среды или образующихся при технологической обработке и хранении. Современные методы анализа. Подходы к оценке	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена
подходы к обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцие 4.7 Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ, поступающих 4.8 Структура оценки	обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и нанотехнологий и технологий органического производства Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ, поступающих в продукты питания из окружающей среды или образующихся при технологической обработке и хранении. Современные методы анализа. Подходы к оценке результатов. Оформление протоколов Структура оценки	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена
подходы к обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцие 4.7 Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ, поступающих	обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и нанотехнологий и технологий органического производства Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ, поступающих в продукты питания из окружающей среды или образующихся при технологической обработке и хранении. Современные методы анализа. Подходы к оценке результатов. Оформление протоколов	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания

	I	, 0.000	1063 46500
			Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
	загрязнения пищевых продуктов чужеродными	Мониторинг загрязнения пищевых продуктов чужеродными веществами. Системы управления рисками в целях безопасности пищевых продуктов. Организация производственного контроля на пищевых предприятиях	питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2
	регистрация, пострегистрационный госсанэпиднадзор,	пострегистрационный	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
5 ПК-1, ПК-3, ПК-4	5. Пищевые отравления и их профилактика 5.1 Пищевые отравления микробной природы. Эмерджентные инфекции	Пищевые отравления микробной природы. Эмерджентные инфекции	
		анализ пищевых отравлений. Анализ микробиологического	
	5.3 Пищевые отравления микробной и немикробной природы.		

		оперативных мероприятия по ликвидации пищевых	пищевого отравления. Оформление	питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_
		патогенез пищевых отравлений и вспышек	Этиология и патогенез пищевых	Тесты_гигиена питания_2
		паразитарной и инфекционной биоопасности для	Пища как источник паразитарной и инфекционной биоопасности для человека. Санитарно-эпидемиологический надзор за объектами окружающей среды и профилактика паразитарных и инфекционных болезней, передающихся через пищевые продукты и продукты их переработки	питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_
6	ПК-4, ПК-3	база проведения проверок	эпидемиологический надзор и	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2



предпринимателей, осупествляющих производство и реализацию пишевой продукции 6.2 Госсанэпиднадзор и производственный промышленности 6.3 Этапы госсанэпиднадзора и предприятиях предприятиях предприятиях молочной промышленности 6.3 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях молочной промышленности 6.4 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хасбопекарной и кондитерской промышленности 6.6 Этапы госсанопиднадзора и производственного контроля на предприятиях хасбопекарной и кондитерской промышленности 6.6 Этапы госсанопиднадзора и предприятиях хасбопекарной и кондитерской промышленности 6.6 Этапы госсанопиднадзора и предприятиях хасбопекарной и кондитерской промышленности 6.6 Этапы госсанопиднадзора и предприятиях хасбопекарной и кондитерской промышленности 6.6 Этапы госсанопиднадзора и предприятиях хасбопекарной и кондитерской промышленности 6.6 Этапы госсанопиднадзора и предприятиях хасбопекарной и кондитерской промышленности 6.7 Утапы птания Сеты гитиена питания Семестр, Экзаменационные билеты гасместр, Экзаменационные билеты гасместр, Экзаменационные билеты гасместр, Экзаменационные билеты га		.00	00003 46500
производство и реализацию пищевой продукции 6.2 Госсанэпиднадзор и производственный санитарно- эпидемиологический надзор и производственный продриятиях предприятиях предприятиях предприятиях предприятиях предприятиях производственного контроля на предприятиях молочной промышленности 6.3 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях молочной промышленности 6.4 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперерабатывающ ей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающ ей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающ ей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающ ей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающ ей промышленности на предприятиях рыбоперерабатывающ на предприятиях хасбопекарной и кондитерской промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хасбопекарной и кондитерской промышленности на питания 2 семестр, Экзаменационн на билсты 2 курс 32.08.02 Гитиена питания 7 семестр, Экзаменационн на питания 2 семестр, Экзаменационн на билсты 2 курс 32.08.02 Гитиена питания 2 семестр, Экзаменационн на питания 2 семестр, Экзаменационн на билсты 2 курс 32.08.02 Гитиена питания 2 семестр, Экзаменационн на билсты 2 курс 32.08.02 Гитиена питания 2 семестр, Экзаменационн на билсты 2 курс 32.08.02 Курс 32.08	предпринимателей,		курс_32.08.02_
реализацию пищевой продукции 6.2 Госсанэпиднадзор и производственный контроль на пищевых предприятиях предприятиях предприятиях производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперерабатывающей и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперерабатывающей предприятиях рыбоперерабатывающей госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности предприятиях хлебопекарной и контроля на предприятиях хлебопекарной и контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности ысе билеты 2 курс 32.08.02 Гитиена питания 2 семестр, Экзаменационн ые билеты 2 курс 32.08.02 Гитиена питания 2 семестр, Экзаменационн ые билеты 2 курс 32.08.02 Гитиена питания 2 семестр, Экзаменационн ые билеты 2 курс 32.08.02 Гитиена питания 2 семестр, Экзаменационн ые билеты 2 курс 32.08.02 Гитиена питания 2 семестр, Экзаменационн ые билеты 2 курс 32.08.02 Гитиена питания 2 семестр, Экзаменационн ые билеты 2 курс 32.08.02 Гитиена питания 2 семестр, Экзаменационн ые билеты 2 курс 32.08.02	осуществляющих		Гигиена
Продукции 6.2 Госсанэпиднадзор и производственный контроль на пищевых предприятиях предприятиях предприятиях предприятиях 6.3 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях молочной промышленности 6.4 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях молочной промышленности 6.4 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях молочной и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперерабатыващей госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и производственного контроля на предприятиях мясной и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях предприятиях предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях предприятиях предприятиях хлебопекарной и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и контроля на предприятиях хлебопекарной и контроля на предприятиях хлебопекарной и контроля на предприятиях хлебопекарной на предприятиях хлебопек	производство и		питания
6.2 Госсанэпиднадзор и производственный контроль на пишевых предприятиях молочной промышленности производственного контроля на предприятиях молочной промышленности предприятиях мясной и мясоперераба 6.4 Этапы госсанэпиднадзора и предприятиях мясной и мясоперерабатыващей предприятиях мясной и мясоперерабатыващей промышленности предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности промыш	реализацию пищевой		
и производственный контроль на пищевых предприятиях предприятиях предприятиях предприятиях предприятиях предприятиях производственный контроль за предприятиях производственного контроля на предприятиях молочной промышленности производственного контроля на предприятиях молочной промышленности производственного контроля на предприятиях молочной промышленности предприятиях молочной промышленности предприятиях молочной промышленности предприятиях молочной промышленности предприятиях молочной производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба б. 3 Этапы госсанэпиднадзора и предприятиях молочной промышленности предприятиях молочной промышленности предприятиях молочной и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба б. 5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности на предприятиях хлебопекарной и контроля на предприятиях хлебопекарной на предприятиях	продукции		
и производственный контроль на пищевых предприятиях предприятиях предприятиях предприятиях предприятиях предприятиях производственный контроль за предприятиях производственного контроля на предприятиях молочной промышленности производственного контроля на предприятиях молочной промышленности производственного контроля на предприятиях молочной промышленности предприятиях молочной промышленности предприятиях молочной промышленности предприятиях молочной промышленности предприятиях молочной производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба б. 3 Этапы госсанэпиднадзора и предприятиях молочной промышленности предприятиях молочной промышленности предприятиях молочной и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба б. 5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности на предприятиях хлебопекарной и контроля на предприятиях хлебопекарной на предприятиях	6.2 Госсанэпилналзор	Госуларственный санитарно	о- Тесты гигиена
контроль на пищевых производственный контроль за предприятиях предприятиях предприятиях промышленности промышленности промышленности производственного контроля на предприятиях молочной промышленнос промышленности производственного контроля на предприятиях молочной промышленнос производственного контроля на предприятиях мясной и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба 6.4 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности промышленности производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и контроля на предприятиях хлебопекарной и контроля на производственного контроля на производс	_	• -	_
предприятиях предприятиями пищевых отраслей дурс 32.08.02 Гитиена питания досаензпиднадзора и производственного контроля на предприятиях молочной промышленности производственного контроля на предприятиях молочной промышленности производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба 6.4 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба 6.5 Этапы производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба 6.5 Этапы производственного контроля на производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности производственного контроля на производственного контр	<u> </u>	*	_
промышленности б.3 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях молочной промышленности б.4 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях молочной промышленнос б.4 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба б.5 Этапы госсанэпиднадзора и промышленности б.5 Этапы госсанэпиднадзора и промышленности б.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперерабатывающей производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности б.6 Этапы госсанэпиднадзора и предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности б.6 Этапы госсанэпиднадзора и предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности на питания на питани	1	*	_
курс 32.08.02 Гигиена питания 6.3 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях молочной промышленности предприятиях молочной промышленнос промышленности промышленности производственного контроля на предприятиях мясной и производственного контроля на предприятиях мясной и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и промышленности 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хабопекарной и производственного контроля на производственности на производственного контроля на производственного			
6.3 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях молочной промышленности предприятиях молочной промышленности предприятиях молочной промышленности предприятиях мясной и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба 6.4 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности предприятиях хабопекарной и производственного контроля на производственного контроля н		1	_
Питания Питания Питания Поссанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях молочной промышленности Производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба Производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба Производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперерабатывающей промышленности Производственного контроля на предприятиях катебопекарной и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и производственного контроля на производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности Производственности Производстве			
б.3			
госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях молочной промышленности 6.4 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности 6.6 Этапы госсанопиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности ые билеты 2 курс 32.08.02 гитиена питания 6.6 Этапы госсанопиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности ые билеты 2 курс 32.08.02 гитиена питания	63 Этапи	Этанги госсановична взора	и Тасти гигиана
производственного контроля на предприятиях молочной промышленности промышленности промышленности промышленности промышленности промышленности промышленности производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба промышленности промышле		, , , , <u>1</u>	_
контроля на предприятиях молочной промышленнос 6.4 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперерабатыващей промышленности 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперерабатыващей промышленности 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хабопекарной и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности ые билеты 2 курс 32.08.02 Гигиена питания 7 Тесты гигиена питания 1 Тесты гигиена питания 2 семестр, Экзаменационн ые билеты 2 курс 32.08.02 Гигиена питания 2 семестр, Экзаменационн ые билеты 2 курс 32.08.02 Гигиена питания 2 семестр, Экзаменационн ые билеты 2 курс 32.08.02 Курс 32.08.02 Курс 32.08.02 Курс 32.08.02 Курс 32.08.02	_	_ -	_
предприятиях молочной промышленнос 6.4 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперерабатыващей промышленности 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперерабатыващей промышленности 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на производственного контроля на производственного контроля на производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности Биземенационн ые билеты 2 курс 32.08.02 гигиена питания Тесты гигиена питания 2 семестр, Экзаменационн ые билеты 2 курс 32.08.02 гигиена питания 2 семестр, Экзаменационн ые билеты 2 курс 32.08.02	_		_ ·
молочной промышленнос 6.4 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и промышленности 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на производственного и мясоперераба 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности 8 курс_32.08.02_ Гигиена питания семестр, 9 кзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания питания питания питания питания питания питания питания предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности 8 курс_32.08.02_ Гигиена питания пита	1	промыныенности	
Промышленнос 6.4 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба предприятиях мясной и мясоперераба 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на производственного и мясоперераба В Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на питания 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на питания 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на питания 6.6 Этапы госсанопиднадзора и производственного контроля на питания 6.6 Этапы госсанопиднадзора и производственного контроля на питания 6.7 Отапы госсанопиднадзора и производственного контроля на питания 6.6 Этапы госсанопиднадзора и производственного контроля на питания 6.6 Этапы госсанопиднадзора и производственного контроля на питания 6.7 Отапы госсанопиднадзора и производственного контроля на питания 6.8 Этапы госсанопиднадзора и производственного контроля на питания 6.9 Отапы госсанопиднадзора и производственного контроля на питания 6.6 Этапы госсанопиднадзора и производственного контроля на питания 6.7 Отапы питания 6.8 Отапы производственного контроля на питания 6.9 Отапы питания 6.9 Отапы питания 6.0 Отапы питания 6.0 Отапы питания 6.1 Отапы питания 6.2 Отапы питания 6.3 Отапы производственного контроля на питания 6.4 Отапы питания 6.5 Отапы питания 6.6 Отапы питания 6.7 Отапы питания 6.8 Отапы питания 6.9 Отапы питания 6.9 Отапы питания 6.0 Отап	* *		_
1			
Отапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба Отапы производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности Отапы предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности Отапы поссанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности Отапы поссанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и предприятиях хлебопекарной и курс_32.08.02_ Отапы предприятиях хлебопекарной и предприятиях хлебопекарной и курс_32.08.02_ Отапы предприятия и контроля на предприятиях хлебопекарной и курс_32.08.02_ Отапы предприятия и контроля на предприятиях хлебопекарной и курс_32.08.02_ Отапы предприятия и контроля на предприятиях хлебопекарной и курс_32.08.02_ Отапы предприятия и контроля на предприятиях хлебопекарной и контроля на пред	промышленное		
госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба мясоперерабатыващей промышленности мясоперераба Тесты_гигиена питания_2 курс_32.08.02_ Гигиена предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности мясоперераба Тесты_гигиена питания_2 курс_32.08.02_ Гигиена производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности б.б. Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности б.б. Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности б.б. Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности б.б. Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности б.б. Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности б.б. Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности б.б. Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности б.б. Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на питания госсанэпиднадзора и производ	6.4 Drawy	D	
производственного контроля на предприятиях мясной и предприятиях мясной и мясоперераба болеты 2 курс 32.08.02 Гигиена питания тоссанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности вые билеты 2 курс 32.08.02 Гигиена питания болеты 2 курс 32.08.02 Семестр, Экзаменационн ые билеты 2 семестр, Экзаменационн ые билеты 2 курс 32.08.02 Семестр, Экзаменационн ые билеты 2 курс 32.08.02 Курс 32.08.02		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	_
контроля на предприятиях мясной и мясоперерабатыващей промышленности экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания б.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания б.6 Этапы госсанэпиднадзора и промышленности ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания б.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на поссанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания б.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ курс_32.08.02_	-	_ -	_
предприятиях мясной и мясоперераба 6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности Билеты 2 курс 32.08.02 Гигиена питания 2 семестр, Экзаменационн питания 2 семестр, Экзаменационн предприятиях хлебопекарной и предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности не билеты 2 курс 32.08.02 курс 32.08.02	-	1 ' ' 1	1 7
и мясоперераба б.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности б.6 Этапы госсанэпиднадзора и предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности б.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на производственного контроля на питания б.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности на питания 2 семестр, Экзаменационн на питания 2 семестр, Экзаменационн на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности на билеты 2 курс 32.08.02 курс 32.08.02	1		
б.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности промышленности промышленности производственного контроля на производственного контроля на производственного контроля на производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности ые билеты 2 семестр, Экзаменационн ые билеты 2 семестр, Экзаменационн ые билеты 2 курс 32.08.02 курс 32.08.02	* *	промышленности	_
6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности на питания 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на питания 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности на предприятиях хлебопекарной и курс_32.08.02_	и мисоперераба		''
6.5 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности производственного контроля рыбоперерабатывающей промышленности промышленности промышленности промышленности промышленности производственного контроля на производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности предприятиях курс_32.08.02_			
госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности промышленности ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности ые билеты_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ курс_32.08.02_	6.5	D-0	
производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности промышленности промышленности промышленности производственного контроля на производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности предприятиях хлебопекарной и курс_32.08.02_ семестр, объемость объ		· · · · · •	_
контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности промышленности промышленности промышленности производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и предприятиях хлебопекарной и курс_32.08.02_ курс_3	_	*	_
предприятиях рыбоперерабатывающ ей промышленности ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания 6.6 Этапы от производственного контроля на производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и предприятиях хлебопекарной и предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности ые билеты_2 курс_32.08.02_ курс_32.08.02_	1 -		-
рыбоперерабатывающ ей курс_32.08.02_ Гигиена питания 6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и предприятиях хлебопекарной и курс_32.08.02_ курс_32.08.02_ курс_32.08.02_ курс_32.08.02_			
ей 6.6 Этапы Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и предприятиях хлебопекарной и предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности предприятиях хлебопекарной и курс_32.08.02_		промышленности	_
6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и предприятиях хлебопекарной и хлебопекарной и хлебопекарной и кондитерской промышленности не билеты_2 курс_32.08.02_	1 1		• • • •
6.6 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и предприятиях хлебопекарной и предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности предприятиях хлебопекарной и курс_32.08.02_	еи		
госсанэпиднадзора и производственного контроля на производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности предприятиях хлебопекарной и хлебопекарной и кондитерской промышленности ые билеты_2 курс_32.08.02_			
производственного контроля на кондитерской промышленности предприятиях хлебопекарной и семестр, Экзаменационн ые билеты_2 хлебопекарной и		· · · · · •	_
контроля на кондитерской промышленности Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_	_	1	_
предприятиях ые билеты_2 курс_32.08.02_	-		_
хлебопекарной и курс_32.08.02	_	кондитерской промышленности	
	1		_
конди 1 игиена	_		
	конди		1 игиена



	0.000	1063 46500
		питания
госсанэпиднадзора и производственного	_	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
госсанэпиднадзора и производственного	1	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
база на этапе проведения проверок	проведения проверок юридических	семестр, Экзаменационн
направления и порядок проведения проверок	Основные направления и порядок проведения проверок юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство и реализацию пищевой продукции	питания_2 семестр, Экзаменационн
	мясной промышленности	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
•	Федеральный госсанэпиднадзор за предприятиями рыбоперерабатывающей	Тесты_гигиена питания_2 семестр,



	0.000	1003 40200
рыбоперерабатывающ ей промышленности	промышленности	Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
_	Федеральный госсанэпиднадзор за предприятиями масло-жировой промышленности	Тесты_гигиена
госсанэпиднадзор и производственный контроль за производством плодоовощной и	производством плодоовощной и соевой продукции	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
6.15 Особенности госрегистрации, санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции при		питания_2
6.16 Госсанэпиднадзор за производством и оборотом БАД к пище. БАД на основе плодоовощной продук	производством и оборотом БАД к	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
госсанэпиднадзора и производственного	соблюдением санитарно-	питания_2 семестр, Экзаменационн



		0"000	063"46500
			питания
	эпидемиологические	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, в том числе «быстрого» обслуживания. Организация госсанэпиднадзора и производственного контроля	семестр, Экзаменационн
7 ПК-4, ПК-3	направления и	Особенности санитарно- эпидемиологической экспертизы партии пищевой продукции	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
	7.2 Актуальные вопросы федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за	федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за безопасностью и качеством пищевой продукции и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы	семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_
		эпидемиологическая экспертиза	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
	санитарно- эпидемиологической экспертизы пищевой	эпидемиологической экспертизы	семестр, Экзаменационн



			~	22.00.02
		осуществлении ее	регулирование. Современная законодательная и нормативная	
			база решения проблем качества и безопасности пищевых продуктов	
		санитарно- эпидемиологической экспертизы (оценки)	Особенности санитарно- эпидемиологической экспертизы (оценки) пищевой продукции, организуемой органами федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора в ходе санитарно- карантинного контроля в пунктах пропуска через государственную границу РФ	питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена
		7.6 Особенности санитарно- эпидемиологической экспертизы (госрегистрация, оценка партии, эксп	. Особенности санитарно- эпидемиологической экспертизы (госрегистрация, оценка партии, экспертиза некачественной и опасной продукции, выполнение программы производственного контроля, мониторинга качества и безопасности продукции).	питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_
		проб пищевой продукции, его оформление, упаковка,	Порядок отбора проб пищевой продукции, его оформление, упаковка, транспортирование, использование и хранение проб, оформление результатов лабораторных исследований и санэпидэкспертизы пищевой продукции	питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_
		регламенты	<u> </u>	Тесты_гигиена питания_2 семестр, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
8	ПК-7	8. Медико-санитарная пропаганда среди потребителей санитарно-эпидемиологических и гигиеническ		



I	0.000	0003 40000
8.1 Медико	- Медико-санитарная пропаганда	Тесты_гигиена
санитарная	среди потребителей санитарно-	питания_2
пропаганда сред	и эпидемиологических и	семестр,
потребителей	гигиенических требований к	Экзаменационн
санитарно-	пищевой продукции	ые билеты_2
эпидемиологических	1	курс_32.08.02_
гигиеническ		Гигиена
		питания
8.2 Особенност	и Особенности организации	Тесты_гигиена
организации	санитарно-просветительной	питания_2
санитарно-	работы с населением в	семестр,
просветительной	современных условиях	Экзаменационн
работы с населением	3	ые билеты_2
современных услови		курс_32.08.02_
		Гигиена
		питания
8.3 Обучени	е Обучение населения принципам и	Тесты гигиена
		питания 2
_	учетом возраста, пола, трудовой	_
-		Экзаменационн
возраста, пола	·	
трудовой	лекций, бесед, памяток и др.	курс_32.08.02_
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	Гигиена
		питания
8.4 Мероприятия п	о Мероприятия по организации	Тесты гигиена
организации		питания 2
гигиенического	аттестации работников пищевых	семестр,
обучения	и предприятий	Экзаменационн
аттестации работнико	3	ые билеты 2
пищевых предпр		курс_32.08.02_
		Гигиена
		питания
8.5 Мероприяти	я Мероприятия санитарно-	Тесты гигиена
санитарно-		— питания_2
просветительной	населением в современных	
работы с населением	1	Экзаменационн
современных условия		ые билеты_2
		курс_32.08.02_
		Гигиена
		питания
8.6 Гигиеническо	е Гигиеническое обучение и	Тесты_гигиена
обучение и аттестаци	аттестация работников пищевых	питания_2
	к предприятий	семестр,
предприятий		Экзаменационн
	1	



		ые	билеты_2
		курс_3	32.08.02_
		Гигиен	на
		питани	RF

Виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость		Трудоемкость по семестрам (Ч)					
	объем в зачетных единицах (ЗЕТ)	Объем в часах (Ч)	Семестр 1	Семестр 2	Семестр 3	Семестр 4		
Контактная работа, в том числе		480	100	120	140	120		
Консультации, аттестационные испытания (КАтт) (Экзамен)		24	4	8	4	8		
Лекции (Л)		32	10	10	8	4		
Лабораторные практикумы (ЛП)								
Практические занятия (ПЗ)								
Клинико-практические занятия (КПЗ)		264	54	62	80	68		
Семинары (С)		160	32	40	48	40		
Работа на симуляторах (РС)								
Самостоятельная работа студента (СРС)		384	80	96	112	96		
ИТОГО	24	864	180	216	252	216		

Разделы дисциплин и виды учебной работы

No	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной работы (Ч)								
			Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	C	КАтт	PC	CPC	Всего
	Семестр 1	Часы из АУП	10			54	32	4		80	180
1		Государственная политика и деятельность органов государственного санитарно-эпидемиологичес	4			16	12			30	62
2		Основы оптимального питания населения. Изучение состояния питания и здоровья, их коррекция	6			38	20			50	114
		ИТОГ:	10			54	32	4		80	176
	Семестр 2	Часы из АУП	10			62	40	8		96	216

						UU	OOOC	JJ 70.	300
1		Основы оптимального питания населения. Изучение состояния питания и здоровья, их коррекция	2	12	12			22	48
2		Диетическое лечебное и диетическое профилактическое питание	2	18	12			26	58
3		Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на органи	4	32	16			44	96
4		Пищевые отравления и их профилактика	2					4	6
		ИТОГ:	10	62	40	8		96	208
	Семестр 3	Часы из АУП	8	80	48	4		112	252
1		Пищевые отравления и их профилактика	2	14	6			28	50
2		Государственный санитарно- эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями пищевых отраслей промышленности	6	66	42			84	198
		ИТОГ:	8	80	48	4		112	248
	Семестр 4	Часы из АУП	4	68	40	8		96	216
1		Государственный санитарно- эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями пищевых отраслей промышленности	4	12	6			16	38
2		Госрегистрация, санитарно- эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции		26	22			44	92
3		Медико-санитарная пропаганда среди потребителей санитарно-эпидемиологических и гигиеническ		30	12			36	78
		итог:	4	68	40	8		96	208

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень основной литературы



No	Наименование согласно библиографическим требованиям
1	Тутельян В.А., Суханов Б.П., Керимова М.Г., Елизарова Е.В. Актуальные вопросы диетологии, диетотерапии, госсанэпиднадзора и контроля лечебного питания в медицинских организациях. Учебное пособие. М.: 2016285 с
2	А.А.Королев Гигиена питания. Руководство для врачей / М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016 г 624 с.
3	Тутельян В.А., Суханов Б.П., Керимова М.Г., Елизарова Е.В. Санитарно- эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции. Учебное пособие. М.: Практическая медицина, 2014. – 160 с.
4	П.И. Мельниченко, Н.И. Прохоров, В.И. Архангельский, Н.А. Ермакова, А.А. Матвеев, С.А. Мишина, А.А. Круглов, Л.А. Аликбаева ОБЩАЯ ГИГИЕНА Социально-гигиенический мониторинг Руководство к практическим занятиям Из-во «Практическая медицина», 2014

Перечень дополнительной литературы

No	Наименование согласно библиографическим требованиям
1	Тутельян В.А, Суханов Б.П Практические рекомендации по выбору БАД к пище. Сборник алгоритмов выбора БАД к пище при различных расстройствах жизнедеятельности организма. М.: Российские аптеки, 2010, 152 с.
2	Victor A. Tutelyan, Boris P. Suchanov et al Nutraceutical andFunctional Food Regulations in the Unated States and Around the World. Second Edition/ Edited by Debasis Bagchi.: Food Science and Technology, International Series. USA, 2014
3	http://www.rospotrebnadzor.ru/news — Сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
4	http://www.ion.ru. – Сайт ФГБНУ НИИ питания
5	Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года утв. Распоряжением Правительства Российской Федерации от 29.06.2016 г. № 1364-Р

Перечень электронных образовательных ресурсов

No	Наименование ЭОР	Ссылка
1	методический материал	Размещено в
		Информационной
		системе «Университет-
		Обучающийся»
2	Тесты_гигиена питания_4 семестр	Размещено в
		Информационной
		системе «Университет-
		Обучающийся»
3	Тесты_гигиена питания_2 семестр	Размещено в
		Информационной
		системе «Университет-



		Обучающийся»
4	курс гигиены питания	Размещено в
		Информационной
		системе «Университет-
		Обучающийся»
5	Тесты_гигиена питания_3 семестр	Размещено в
		Информационной
		системе «Университет-
		Обучающийся»
6	Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания	Размещено в
		Информационной
		системе «Университет-
		Обучающийся»
7	Тесты_гигиена питания_1 семестр	Размещено в
		Информационной
		системе «Университет-
		Обучающийся»

Материально-техническое обеспечение дисциплины

№ п/п	No	Адрес учебных аудиторий	Наименование оборудованных
	учебных аудиторий и	и объектов для	учебных кабинетов, объектов для
	объектов для	проведения занятий	проведения практических занятий,
	проведения занятий		объектов физической культуры и
			спорта с перечнем основного
			оборудования

Рабочая программа дисциплины разработана кафедрой Гигиены питания и токсикологии ИПО



СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 0610 3BF0 00CC AD13 B045 F90E SF2F 9D6C F5 Кому выдан: Глыбочко Петр Витальевич Действителен: c 25.10.2021 по 25.01.2023