

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Учебно-методическое объединение по высшему медицинскому,
фармацевтическому образованию

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель Министра
здравоохранения
Республики Беларусь,
председатель Учебно-методического
объединения по высшему
медицинскому, фармацевтическому
образованию

Б.Н.Андросюк

23.07.2026

Регистрационный № УПД- 387 /уч. суб



ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Учебная программа учреждения образования
по учебной дисциплине профиля субординатуры «Гигиена и эпидемиология»
для специальности 1-79 01 03 «Медико-профилактическое дело»

СОГЛАСОВАНО

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
медицинский университет»

С.П.Рубникович

28.05.2026



СОГЛАСОВАНО

Начальник главного управления
кадровой работы и профессионального
образования Министерства
здравоохранения Республики Беларусь

О.Н.Коллюпанова

23.07.2026



Минск 2026

Учебная программа учреждения образования по учебной дисциплине «Гигиена питания» профиля субординатуры «Гигиена и эпидемиология» для специальности 1-79 01 03 «Медико-профилактическое дело» разработана на основе образовательного стандарта высшего образования I ступени по специальности 1-79 01 03 «Медико-профилактическое дело», утвержденного и введенного в действие постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 26.01.2022 № 14

СОСТАВИТЕЛИ:

Н.Л.Бацукова, заведующий кафедрой общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», кандидат медицинских наук, доцент;

Ю.Е.Гузик, старший преподаватель кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет»;

Т.И.Борщенская, доцент кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», кандидат химических наук;

С.М.Чайковская, врач-гигиенист (заведующий) отделения гигиены питания санитарно-эпидемиологического отдела государственного учреждения «Центр гигиены и эпидемиологии Первомайского района г. Минска»

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Кафедра экологической и профилактической медицины учреждения образования «Гомельский государственный медицинский университет»;

В.Г.Цыганков, ведущий научный сотрудник Научно-исследовательского института гигиены, токсикологии, эпидемиологии, вирусологии и микробиологии государственного учреждения «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья», кандидат медицинских наук, доцент

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет» (протокол № 5 от 17.11.2025);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет» (протокол № 4 от 17.12.2025)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Цель учебной дисциплины – формирование специализированных компетенций для предупреждения заболеваний, связанных с алиментарным фактором, осуществления контроля за безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья при проведении государственного санитарного надзора.

Задачи учебной дисциплины состоят в формировании у студентов научных знаний о работе центров гигиены и эпидемиологии по разделу гигиены питания, умений и навыков, необходимых для:

осуществлении государственного санитарного надзора за организациями и индивидуальными предпринимателями, задействованными в производстве и (или) обращении продовольственного сырья и пищевых продуктов;

проведения контрольной (надзорной) деятельности за обращением пищевой продукции;

принятия мер по недопущению обращения продукции, не соответствующей требованиям законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

проведения государственной санитарно-гигиенической экспертизы пищевой продукции;

осуществления социально-гигиенического мониторинга питания населения;

медицинской профилактики алиментарных, алиментарно-зависимых заболеваний и пищевых отравлений.

Место учебной дисциплины в системе подготовки специалиста с высшим образованием

Учебная дисциплина «Гигиена питания» относится к профилю субординатуры «Гигиена и эпидемиология», определенному приказом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.10.2025 № 1277 «Об организации образовательного процесса в субординатуре».

Связи с другими учебными дисциплинами (модулями)

Преподавание и успешное изучение учебной дисциплины «Гигиена питания» профиля субординатуры «Гигиена и эпидемиология» осуществляется на основе приобретенных студентом знаний и умений по разделам учебных дисциплин «Биоорганическая химия», «Нормальная физиология», «Медицинская микробиология», «Государственный санитарный надзор в области гигиены питания» и модуля «Гигиена питания».

Студент, освоивший содержание учебного материала учебной дисциплины, должен обладать следующими специализированными **компетенциями**: проводить медицинскую, в том числе немедикоментозную профилактику алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний, гигиеническую оценку и коррекцию статуса питания, мониторинг санитарно-технического и санитарно-гигиенического состояния объектов пищевой промышленности и общественного питания; проводить расследование и профилактику пищевых отравлений; применять технологии государственного

санитарного надзора в области гигиены питания.

Всего на изучение учебной дисциплины отводится 98 академических часов, их них 63 часов аудиторных и 35 часов самостоятельной работы студента. Распределение аудиторных часов по видам занятий: 63 часа практических занятий.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета (12 семестр).

Форма получения образования – очная дневная.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

1. Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения в области гигиены питания

1.1. Нормативное правовое регулирование в области гигиены питания по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения Республики Беларусь. Современная концепция обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения государств – участников Содружества Независимых Государств.

Основные технические нормативные правовые акты в области гигиены питания.

Реализация положений Договора о Евразийском экономическом союзе от 29 мая 2014 года по техническому регулированию и санитарным мерам. Международные обязательства в области обеспечения безопасности пищевой продукции. Профилактическая направленность здравоохранения Республики Беларусь.

Права и обязанности граждан Республики Беларусь, организаций и индивидуальных предпринимателей в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Анализ нормативных правовых актов в области гигиены питания.

1.2. Организация деятельности органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, по профилактике алиментарных заболеваний и пищевых отравлений

Роль Центров гигиены и эпидемиологии (ЦГЭ) и других органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, в профилактике заболеваний, связанных с алиментарным фактором.

Комплексный подход к организации деятельности органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, по профилактике алиментарных заболеваний и пищевых отравлений при обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Разработка мероприятий по профилактике алиментарных, алиментарно-зависимых заболеваний и пищевых отравлений. Отработка навыков по применению автоматизированных систем управления при осуществлении государственного санитарного надзора в гигиене питания.

2. Основные направления деятельности государственного санитарного надзора в области гигиены питания

2.1. Организация и осуществление контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь

Совершенствование организации деятельности органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор. Перечень контролирующих (надзорных) органов и сфер их контрольной (надзорной) деятельности. Группы риска, критерии отнесения проверяемых субъектов к группе риска для назначения выборочных проверок. Права и обязанности контролирующих (надзорных) органов. Права и обязанности проверяемых субъектов. Правила проведения проверок.

Использование интегрированной автоматизированной системы контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь (ИАС КНД) при планировании, учете и анализе результатов контрольной (надзорной) деятельности.

Планирование работы органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор. Показатели, характеризующие эффективность и качество работы отделения гигиены питания ЦГЭ.

Формирование и утверждение координационных планов проведения проверок.

Подготовка организационно-распорядительных документов для принятия управленческих решений.

Правила работы с обращениями граждан и юридических лиц: сроки рассмотрения, особенности работы в ЦГЭ.

Рассмотрение обращений граждан и юридических лиц (в том числе на базе городского и территориальных ЦГЭ), принятие обоснованных решений, подготовка ответов заявителям.

2.2. Порядок осуществления государственного санитарного надзора при реализации соглашений Евразийского экономического союза

Структура органов Евразийского экономического союза. Цели и задачи Евразийского экономического союза. Соглашение Евразийского экономического союза по санитарным мерам. Документы, формирующие договорно-правовую базу Евразийского экономического союза в области санитарных мер: единый перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории Евразийского экономического союза; единая форма документа, подтверждающего безопасность продукции (товаров); положение о порядке осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора (контроля) за лицами и транспортными средствами, пересекающими таможенную границу Евразийского экономического союза, подконтрольными товарами, перемещаемыми через таможенную границу Евразийского экономического союза и на таможенной территории Евразийского экономического союза; единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю).

Анализ документов договорно-правовой базы Евразийского экономического союза в области санитарных мер.

2.3. Государственный санитарный надзор за проектированием, строительством, реконструкцией, модернизацией предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли пищевой продукцией

Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза проектов строительства предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли пищевой продукцией (далее – объекты). Цель и основные задачи по проведению государственного санитарного надзора за проектированием и строительством объектов. Этапы государственного санитарного надзора (отвод участка, рассмотрение проекта, контроль в процессе строительства и реконструкции, прием и ввод в эксплуатацию). Понятия и терминология, принятые в проектировании (ситуационный план, плановое задание, стадии проектирования, элементы проекта, типовые и индивидуальные проекты, проекты повторного строительства). Составные части проекта. Нормативные материалы, используемые при проведении государственного санитарного надзора за объектами. Материалы, представляемые в ЦГЭ при государственной санитарно-гигиенической экспертизе проектов. Санитарно-эпидемиологические требования к генеральному плану. Основные принципы планировки помещений при строительстве предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торгово-складской сети. Санитарно-эпидемиологические требования к строительной и технологической части проекта. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-технической части проекта. Формы административно-правовых актов при проведении государственного санитарного надзора за объектами.

Оценка проектов строящихся и реконструируемых объектов по производству, хранению, транспортировке и реализации пищевых продуктов, технологической системы производства и оборудования на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. Оформление докуметации.

2.4. Социально-гигиенический мониторинг питания населения

Организация и проведение социально-гигиенического мониторинга питания населения. Социально-гигиенический мониторинг состояния питания и здоровья различных групп населения: нормативное правовое обеспечение, порядок организации, структура и этапы проведения. Межведомственное взаимодействие.

Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения. Организация проведения оценки состояния питания на промышленных предприятиях и в организациях здравоохранения. Изучение потребности в диетическом питании на промышленных предприятиях. Изучение и оценка состояния лечебно-профилактического питания на производствах при работе с вредными профессиональными факторами.

Проведение социально-гигиенического мониторинга питания населения. Контроль витаминизации готовых блюд и пищевых продуктов массового потребления. Оформление докуметации.

3. Обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

3.1. Принципы оценки риска и контроль критических точек на основе системы управления качеством и безопасностью

Совершенствование государственного санитарного надзора по реализации законодательства, направленного на снижение потенциального риска влияния вредных факторов среды обитания, небезопасной пищевой продукции для жизни и здоровья человека.

Цели, задачи, принципы НАССР (Hazard analysis and critical control points). Меры по предотвращению загрязнения (контаминации) пищевой продукции.

Анализ и оценка факторов риска. Определение критической контрольной точки и критических пределов. Мониторинг эффективности контроля критических точек. Оформление документации.

3.2. Государственный санитарный надзор по обеспечению безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья

Понятие о безопасности пищевых продуктов и основные факторы, определяющие их показатели безопасности. Виды порчи пищевых продуктов.

Стандартизация пищевых продуктов, ее гигиеническое и правовое значение. Виды государственных стандартов, их структура. Порядок подготовки стандартов на пищевые продукты. Участие специалистов ЦГЭ в разработке стандартов. Осуществление государственного санитарного надзора по обеспечению безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья. Задачи ветеринарно-санитарной службы по выпуску безопасных продуктов животного происхождения. Задачи отдела производственного ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях. Роль лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы рынков по осуществлению государственного контроля за качеством продаваемых продуктов. Роль производственных химико-бактериологических лабораторий предприятий пищевой промышленности по выпуску пищевых продуктов высокой пищевой и биологической ценности, безопасных в санитарно-эпидемическом отношении. Государственный санитарный надзор за изделиями из синтетических полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Государственный санитарный надзор за применением пищевых добавок к пищевым продуктам.

Обоснование заключения на возможность использования новых видов материалов, тары, пищевых добавок, пестицидов, минеральных удобрений, регуляторов роста и др.

Осуществление государственного санитарного надзора в области электронной торговли пищевой продукцией.

Осуществление государственного санитарного надзора за обращением биологически активных добавок к пище.

Проверка соблюдения гигиенических требований к срокам годности, условиям хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов. Оформление документации.

3.3. Оценка соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на предприятиях по производству, хранению, транспортировке и реализации пищевой продукции при различных формах контрольных (надзорных) мероприятий, мер предупредительного и профилактического характера

Формы проводимых контрольных (надзорных) мероприятий: внеплановые и выборочные проверки, мероприятия технического (технологического, поверочного) характера (далее – МТХ), мониторинги. Типы предприятий общественного питания и их характеристика. Санитарно-эпидемиологические требования к участку и размещению предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и оборудованию предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортированию, приему, хранению и кулинарной обработке пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к реализации готовых блюд и кулинарных изделий. Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию предприятий общественного питания. Гигиенические требования к мытью и дезинфекции посуды, оборудования и инвентаря на предприятиях общественного питания. Дезинфекционно-дератизационные мероприятия на предприятиях общественного питания. Медицинские осмотры и обследование работников предприятий общественного питания. Личная гигиена работников предприятий общественного питания.

Оформление документации при проведении контрольных (надзорных мероприятий): решение о проведении мониторинга; рекомендации по устранению выявленных нарушений (недостатков); акт (справка) проверки; требование (предписание) об устранении нарушений; предложение о приостановлении (запрете) деятельности субъекта (его цехов, производственных участков), объекта строительства, оборудования; требование (предписание) о приостановлении (запрете) производства и (или) реализации товаров (работ, услуг), эксплуатации транспортных средств; акт отбора образцов (проб); решение о проведении мероприятия технического (технологического, поверочного) характера; акт (справка) о проведении мероприятия технического (технологического, поверочного) характера; уведомление о применении при проведении проверки технических средств; решение о возобновлении деятельности; решение о назначении экспертизы; указание об изъятии из обращения продукции.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»
ПРОФИЛЯ СУБОРДИНАТУРЫ «ГИГИЕНА И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ»**

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов	Количество часов самостоятельной работы студента	Форма контроля знаний
		практических занятий		
1.	Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения в области гигиены питания	14	8	
1.1.	Нормативное правовое регулирование в области гигиены питания по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения	7	4	1, 2
1.2.	Организация деятельности органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, по профилактике алиментарных заболеваний и пищевых отравлений	7	4	1, 3
2.	Основные направления деятельности государственного санитарного надзора в области гигиены питания	28	16	
2.1.	Организация и осуществление контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь	7	4	1, 5
2.2.	Порядок осуществления государственного санитарного надзора при реализации соглашений Евразийского экономического союза	7	4	1, 5
2.3.	Государственный санитарный надзор за проектированием, строительством, реконструкцией, модернизацией предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли пищевой продукцией	7	4	1, 2
2.4.	Социально-гигиенический мониторинг питания населения	7	4	1, 3
3.	Обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	21	11	
3.1.	Принципы оценки риска и контроль критических точек на основе системы управления качеством и безопасностью	7	3	1, 5

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов	Количество часов самостоятельной работы студента	Форма контроля знаний
		практических занятий		
3.2.	Государственный санитарный надзор по обеспечению безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья	7	4	1, 6
3.3.	Оценка соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на предприятиях по производству, хранению, транспортировке и реализации пищевой продукции при различных формах контрольных (надзорных) мероприятий, мер предупредительного и профилактического характера	7	4	1, 4, 6
	Всего часов	63	35	

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Литература

Основная:

1. Королев, А. А. Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. – Москва : Изд-во «ГЭОТАР-Медиа», 2024. – 576 с.

Дополнительная:

2. Бацукова, Н. Л. Гигиена питания. Лабораторный практикум по гигиенической экспертизе пищевых продуктов : учебное пособие / Н. Л. Бацукова [и др.]. – Минск : Новое знание, 2016. – 207 с.

Нормативные правовые акты:

3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии : Закон Республики Беларусь от 07.01.2012 № 340-З : с изменениями и дополнениями.

4. О здравоохранении : Закон Республики Беларусь от 18.06.1993 № 2435-XII : с изменениями и дополнениями.

5. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека : Закон Республики Беларусь от 29.06.2003 № 217-З : с изменениями и дополнениями.

6. О повышении эффективности контрольной (надзорной) деятельности : Указ Президента Республики Беларусь от 06.06.2025 № 227.

7. Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности продовольственного сырья и пищевых продуктов» : постановление Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37.

8. Положение о порядке изъятия, возврата, уничтожения, утилизации продовольственного сырья и пищевых продуктов, не соответствующих установленным требованиям к их качеству и безопасности : постановление Совета Министров Республики Беларусь от 19.01.2019 № 35.

9. Специфические санитарно-эпидемиологические требования к объектам промышленности по переработке сельскохозяйственной продукции, продовольственного сырья и производству пищевой продукции : постановление Совета Министров Республики Беларусь от 05.03.2019 № 146.

10. Инструкция о порядке проведения государственного санитарного надзора за обращением продукции : приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 05.01.2020 № 2.

11. О социально-гигиеническом мониторинге : постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 17.07.2012 № 105 : с изменениями и дополнениями.

12. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания» : постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10.02.2017 № 12 : с изменениями и дополнениями.

13. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих торговлю пищевой продукцией» : постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28.08.2012 № 132 : с изменениями и дополнениями.

14. Санитарные нормы и правила «Требования к осуществлению торговли на рынках продовольственным сырьем и пищевыми продуктами» : постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28.09.2012 № 151: с изменениями и дополнениями.

15. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов» : постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30.03.2012 № 32 : с изменениями и дополнениями.

16. Инструкция о порядке осуществления мероприятий технического (технологического, поверочного) характера органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор, системы Министерства здравоохранения : постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 19.09.2019 № 97 : с изменениями и дополнениями.

17. Санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь» : постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20.11.2012 № 180 : с изменениями и дополнениями.

Перечень средств обучения

1. Мультимедийные презентации.
2. Видеофильмы.
3. Аналитическая (информационная) записка.
4. Решение о проведении мониторинга.
5. Рекомендации по устранению выявленных нарушений (недостатков).
6. Акт (справка) проверки.
7. Требование (предписание) об устранении нарушений.
8. Предложение о приостановлении (запрете) деятельности субъекта (его цехов, производственных участков), объекта строительства, оборудования.
9. Требование (предписание) о приостановлении (запрете) производства и (или) реализации товаров (работ, услуг), эксплуатации транспортных средств.
10. Акт отбора образцов (проб).
11. Решение о проведении мероприятия технического (технологического, поверочного) характера.
12. Акт (справка) о проведении мероприятия технического (технологического, поверочного) характера.
13. Уведомление о применении при проведении проверки технических средств.
14. Решение о возобновлении деятельности.
15. Решение о назначении экспертизы.
16. Указание об изъятии из обращения продукции.

Перечни используемых средств диагностики результатов учебной деятельности

Оценка учебных достижений студента осуществляется с использованием фонда оценочных средств и технологий учреждения высшего образования, который включает:

типовые задания в различных формах (устные, письменные, тестовые, ситуационные задачи, оформление акта проверки);
 тематику рефератов.

Для диагностики компетенций используются следующие **формы контроля знаний:**

Устная форма:

1. Собеседование.

Письменная форма:

2. Тесты.

3. Защита реферата.

Устно-письменная форма:

4. Зачет.

5. Решение ситуационных задач.

Техническая форма:

6. Электронные тесты.

Примерный перечень результатов обучения

В результате изучения учебной дисциплины «Гигиена питания» профиля субординатуры «Гигиена и эпидемиология» студент должен

знать:

организационно-правовые основы государственного санитарного надзора в области гигиены питания;

особенности работы организаций и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор в области гигиены питания;

основы законодательства об административных процедурах;

основы административного законодательства;

особенности осуществления контрольной (надзорной) деятельности в области гигиены питания;

нормативные правовые акты, регламентирующие государственный санитарный надзор в области гигиены питания;

принципы оценки риска и контроля критических точек на основе системы управления качеством и безопасностью;

технологическую документацию на производство пищевой продукции, содержащую требования законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

гигиену технологического процесса производства пищевых продуктов;

уметь:

проводить контрольные (надзорные) мероприятия в отношении субъектов

хозяйствования, осуществляющих производство и (или) обращение продовольственного сырья и пищевых продуктов;

проводить оценку организации и полноты проведения производственного контроля субъектами хозяйствования, осуществляющими производство и (или) обращение продовольственного сырья и пищевых продуктов;

организовывать и осуществлять государственный санитарный надзор за предприятиями и организациями по производству, хранению, транспортировке и реализации пищевых продуктов;

разрабатывать меры по недопущению обращения подконтрольной пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

проводить мероприятия по повышению гигиенических знаний работников пищевых предприятий и населения;

организовывать мероприятия по профилактике алиментарных, алиментарно-зависимых заболеваний и пищевых отравлений;

оценивать и давать обоснованные заключения на проекты строящихся и реконструируемых объектов по производству, хранению, транспортировке и реализации пищевых продуктов;

давать гигиеническую оценку технологической системе производства, набору и расстановке оборудования на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания;

оценивать мероприятия и условия по сохранению качества и безопасности пищевых продуктов;

оценивать с гигиенических позиций технологическую документацию и технологию приготовления пищевых продуктов;

давать заключение на возможность использования новых видов материалов и тары, контактирующих с пищевыми продуктами, а также пищевых добавок;

владеть:

навыками проведения социально-гигиенического мониторинга питания населения;

методикой проведения оценки соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на предприятиях по производству, хранению, транспортировке и реализации пищевой продукции при различных формах контрольных (надзорных) мероприятий;

навыками проверки соблюдения гигиенических требований к срокам годности, условиям хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов;

навыками осуществления государственной санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов;

навыками рассмотрения обращений граждан и юридических лиц и принятия обоснованных решений, подготовки ответов заявителям.

Примерный перечень практических навыков, формируемых при изучении учебной дисциплины, в том числе с использованием симуляционных технологий обучения

1. Оценка соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на объектах общественного питания и продовольственной торговли при различных формах контрольных (надзорных) мероприятий, мер предупредительного и профилактического характера и принятие мер по устранению выявленных нарушений.
2. Оценка соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на предприятиях по производству пищевой продукции при различных формах контрольных (надзорных) мероприятий, мер предупредительного и профилактического характера и принятие мер по устранению выявленных нарушений.
3. Проверка соблюдения гигиенических требований к срокам годности, условиям хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов.
4. Рассмотрение обращений граждан и юридических лиц.

СОСТАВИТЕЛИ:

Заведующий кафедрой общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», кандидат медицинских наук, доцент

Н.Л.Бацукова

Старший преподаватель кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет»

Ю.Е.Гузик

Доцент кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», кандидат химических наук

Т.И.Борщенская

Врач-гигиенист (заведующий) отделения гигиены питания санитарно-эпидемиологического отдела государственного учреждения «Центр гигиены и эпидемиологии Первомайского района г.Минска»

С.М.Чайковская

Оформление учебной программы и сопроводительных документов соответствует установленным требованиям

Начальник учебно-методического отдела Управления образовательной деятельности учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет»

Е.Н.Белая

Начальник Республиканского центра научно-методического обеспечения медицинского, фармацевтического образования учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет»

Л.М.Калацей