

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

2026

Регистрационный № УПД- 412 /уч. суд.



ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Учебная программа учреждения образования
по учебной дисциплине профиля субординатуры
«Клиническая (госпитальная) эпидемиология»
для специальности 1-79 01 03 «Медико-профилактическое дело»

СОГЛАСОВАНО

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
медицинский университет»

С.Н.Рубникович

22.07 2026



СОГЛАСОВАНО

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

О.Н.Колюпанова

23.07 2026



Минск 2026

Учебная программа учреждения образования по учебной дисциплине «Гигиена питания» профиля субординатуры «Клиническая (госпитальная) 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;

В.И.Дорошевич, доцент кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет» кандидат медицинских наук, доцент;

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 решения задач по обеспечению адекватного и безопасного питания пациентов в организациях здравоохранения.

Задачи учебной дисциплины состоят в формировании у студентов научных знаний о гигиенических требованиях к организации, содержанию и безопасности лечебного питания пациентов организаций здравоохранения, умений и навыков, необходимых для:

санитарно-гигиенического обследования и оценки состояния пищеблока, буфетных помещений в организациях здравоохранения;

оценки соблюдения гигиенических требований к качеству и безопасности пищевой продукции и готовых блюд;

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 «Клиническая (госпитальная) 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 «Клиническая (госпитальная) эпидемиология» осуществляется на основе приобретенных студентом знаний и умений по разделам следующих учебных дисциплин: «Биоорганическая химия», «Алиментарные заболевания», «Медицинская микробиология», «Гигиена питания», «Государственный санитарный надзор в области гигиены питания».

Студент, освоивший содержание учебного материала учебной дисциплины, должен обладать следующими специализированными **компетенциями**: проводить медицинскую профилактику алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний, гигиеническую оценку и коррекцию статуса питания, мониторинг объектов общественного питания в организациях здравоохранения; применять методику расследования и профилактики пищевых отравлений, технологии государственного надзора в области гигиены питания.

Всего на изучение учебной дисциплины отводится 85 академических часов, их них 49 часов аудиторных и 36 часов самостоятельной работы студента. Распределение аудиторных часов по видам занятий: 49 часов практических занятий.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета (11 семестр).

Форма получения образования – очная дневная.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

1. Организация питания пациентов

Порядок организации лечебного питания, получения, хранения, приготовления готовой пищи и ее реализации, места для питания пациентов. Ответственные лица за организацию питания в организациях здравоохранения.

Организация назначения, получения, хранения и приготовления индивидуальных наборов продуктов и пищевой продукции для питания пациентов.

Особенности организации лечебного питания системой таблет-питания в организациях здравоохранения.

Проверка соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к срокам годности, условиям хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов и готовой пищи. Проведение бесед, чтение лекций по гигиеническому обучению и воспитанию пациентов.

2. Проверка соблюдения требований к организации питания пациентов

Состав Совета организации здравоохранения по лечебному питанию и бракеражной комиссии, их основные функции.

Контроль за размещением, санитарно-техническим состоянием и содержанием пищеблока, буфетных помещений, оборудования, инвентаря, посуды, условиями транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации пищевых продуктов и готовой пищи.

Взаимодействие врача-клинического эпидемиолога с представителями органов и учреждений, осуществляющими государственный санитарный надзор.

Проверка соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к срокам годности, условиям хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов и готовой пищи.

3. Обеспечение безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья в организациях здравоохранения

Меры по предотвращению контаминации пищевой продукции микроорганизмами и ксенобиотиками на пищеблоке, в буфетах. Предупреждение попадания в пищевые продукты и готовые блюда примесей органической и неорганической природы с оборудования, инвентаря, посуды, тары, упаковочных материалов, рук обслуживающего персонала.

Оценка потенциальных факторов риска контаминации пищевых продуктов и готовых блюд на отдельных стадиях технологического процесса их изготовления, хранения, транспортировки, выдачи пациентам. Анализ сопровождающих документов, характеризующих качество пищевых продуктов и готовых блюд.

Проведение бракеража готовых блюд на пищеблоке. Контроль витаминизации приготовленных блюд, участие в отборе суточных проб и условий их хранения.

Организация контроля за перечнем и порядком приемки и сроков

употребления разрешенных продуктов, изготовленных вне пищеблока организации здравоохранения.

4. Гигиенические требования к пищеблокам

Требования законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения к размещению, санитарно-техническому состоянию и содержанию помещений пищеблока, планировке помещений и размещению в них технологического оборудования.

Гигиенические требования к мытью и дезинфекции кухонной и столовой посуды, оборудования, инвентаря, чистящим и моющим средствам для обеззараживания и мытья посуды, организации сбора, удаления и уничтожения пищевых отходов.

Принятие мер предупредительного и профилактического характера по устранению выявленных нарушений.

Гигиеническое обследование пищеблока организации здравоохранения, проведение бракеража готовых блюд и отбора суточных проб.

5. Гигиенические требования к буфетным помещениям

Требования законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения к санитарно-техническому состоянию и содержанию буфетных помещений организаций здравоохранения и организаций торговли пищевой продукцией, обеспеченности инвентарем и столовой посудой, кратности и способам уборки помещений.

Организация дезинфекционных и дератизационных мероприятий, оценка эффективности дезинсекционных и дератизационных мероприятий в буфетных помещениях организаций здравоохранения.

Принятие мер предупредительного и профилактического характера по устранению выявленных нарушений.

Требования к личной гигиене и своевременности прохождения медицинских осмотров для работников, занятых приготовлением, транспортировкой и выдачей пациентам готовых блюд и пищевых продуктов в организациях здравоохранения.

Гигиеническое обследование буфетного помещения организация здравоохранения, проведение бракеража готовых блюд и отбора суточных проб.

6. Санитарно-эпидемиологическое расследование алиментарных, алиментарно-зависимых заболеваний и пищевых отравлений

Этиология заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов и готовых блюд.

Последовательность мероприятий при возникновении пищевых отравлений пациентов, экстренное информирование территориального ЦГЭ. Участие в расследовании пищевых отравлений и принятие мер по ликвидации возникших случаев отравлений.

Организация проведения лабораторных исследований пищевых продуктов, объектов внешней среды. Оценка результатов лабораторного исследования проб готовых блюд. Проведение мероприятий по недопущению возникновения пищевых отравлений пациентов.

Организация контроля состояния здоровья сотрудников организации здравоохранения, занятых приготовлением, транспортировкой и отпуском готовых блюд и пищевых продуктов.

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»
ПРОФИЛЯ СУБОРДИНАТУРЫ «КЛИНИЧЕСКАЯ (ГОСПИТАЛЬНАЯ) ЭПИДЕМИОЛОГИЯ»**

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов	Количество часов самостоятельной работы студента	Форма контроля знаний
		практических занятий		
1.	Организация питания пациентов	7	5	1, 2
2.	Проверка соблюдения требований к организации питания пациентов	7	5	1, 3
3.	Обеспечение безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья в организациях здравоохранения	7	5	1, 2,
4.	Гигиенические требования к пищеблокам	7	5	1, 2, 3
5.	Гигиенические требования к буфетным помещениям	7	5	1, 2
6.	Санитарно-эпидемиологическое расследование алиментарных, алиментарно-зависимых заболеваний и пищевых отравлений	14	11	1, 2, 3, 4
	Всего часов	49	36	

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Литература

Основная:

1. Позняковский, В. М. Гигиена питания. Микробиологические, химические, физические факторы риска : учебник для вузов / В. М. Позняковский, Е. В. Коськина, Г. Д. Брюханова – Москва : Издательство «Лань», 2021. – 412 с.

Дополнительная:

2. Королев, А. А. Гигиена питания : руководство для врачей / А. А. Королев. – 2-е изд. перераб. и дополн. – Москва : Изд-во «ГЭОТАР-Медиа», 2021. – 540 с.

3. Лутошкина, Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие / Г. Г. Лутошкина. – Москва : Academia, 2019. – 16 с.

4. Гигиена питания. Лабораторный практикум по гигиенической экспертизе пищевых продуктов : учебное пособие / Н. Л. Бацукова, Я. Л. Мархоцкий. – Минск : «Вышэйшая школа», 2016. – 207 с.

5. Нутрициология : учебник / под ред. Л. З. Таль. – Москва : Издательство «Литтера», 2016. – 544 с.

Нормативные правовые акты:

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

7. 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.

8. 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.

9. Инструкция о порядке организации диетического питания : постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.11.2019 № 106 : с дополнениями и изменениями.

10. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, оказывающим медицинскую помощь, в том числе к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий по профилактике инфекционных заболеваний в этих организациях»: постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 05.07.2017 № 73.

Перечень средств обучения

1. Мультимедийные презентации.
2. Аналитическая (информационная) записка.
3. Рекомендации по устранению выявленных нарушений (недостатков).
4. Акт (справка) проверки.

5.Требование (предписание) об устранении нарушений.

Перечни используемых средств диагностики результатов учебной деятельности

Оценка учебных достижений студента осуществляется с использованием фонда оценочных средств и технологий учреждения высшего образования. Фонд оценочных средств учебных достижений студента включает типовые задания в различных формах (устные, письменные, тестовые, ситуационные).

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

Устная форма:

1. Собеседование.

Письменная форма:

2. Тесты.

3. Решение ситуационных задач.

Устно-письменная форма:

4. Зачет.

Примерный перечень результатов обучения

В результате изучения учебной дисциплины «Гигиена питания» профиля субординатуры «Клиническая (госпитальная) эпидемиология» студент должен **знать:**

нормативные правовые акты, регламентирующие гигиенические требования к пищевым продуктам и готовым блюдам, в том числе диетическим, в организациях здравоохранения;

показатели пищевой и биологической ценности пищевых продуктов и рационов питания;

алгоритм расследования заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов и готовых блюд;

гигиенические требования к технологическому процессу приготовления на пищеблоке готовых блюд, условиям транспортировки их в буфетные помещения и выдаче пациентам;

правила медицинской этики и деонтологии;

уметь:

осуществлять организационно-методическую работу в области гигиены питания в организациях здравоохранения;

проводить мероприятия по повышению гигиенических знаний работников организаций здравоохранения, занятых приготовлением, транспортировкой и отпуском готовых блюд и пищевых продуктов;

оценивать с гигиенических позиций технологическую документацию и технологический процесс приготовления готовых блюд на пищеблоке организации здравоохранения;

оценивать с гигиенических позиций условия по сохранению качества и безопасности пищевых продуктов и готовых блюд;

оценивать нутриентный состав и энергетическую ценность пищевых продуктов и готовых блюд;

владеть:

навыками проведения бракеража готовых блюд и отбора суточных проб на пищеблоке организаций здравоохранения;

методикой гигиенического обследования пищеблока, буфетных помещений, а также условий хранения личных пищевых продуктов пациентов;

навыками проведения расследования случаев пищевых отравлений с предложением мер по их недопущению;

навыками оценки соблюдения гигиенических требований к срокам годности, условиям хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции и готовых блюд;

навыками проведения бесед, лекций с пациентами по пропаганде гигиенических знаний в области рационального и безопасного питания.

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

1. Проведение оценки соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на объектах общественного питания и организаций торговли пищевой продукцией при различных формах контрольных (надзорных) мероприятий, мер предупредительного и профилактического характера и принятие мер по устранению выявленных нарушений (в том числе на базе городского и территориальных центров гигиены и эпидемиологии).

2. Проведение расследования случаев пищевых отравлений и принятие мер по ликвидации возникшей вспышки пищевых отравлений (в том числе на базе городского и территориальных центров гигиены и эпидемиологии).

3. Проверка соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к срокам годности, условиям хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов и готовой пищи.

4. Проведение бесед, чтение лекций по гигиеническому обучению и воспитанию пациентов.

СОСТАВИТЕЛИ:

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

Н.Л.Бацукова

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

В.И.Дорошевич

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 сопровождающих 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