

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
Учебно-методическое объединение по высшему медицинскому,
фармацевтическому образованию

**Контрольный
экземпляр**

УТВЕРЖДАЮ

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

Е.Н.Кроткова

19/10 2023

Регистрационный № УД-301/уч. *суб.*

ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

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

СОГЛАСОВАНО

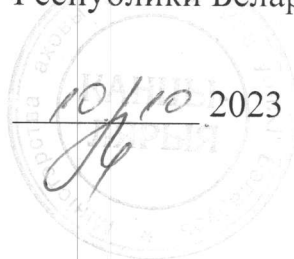
Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
медицинский университет»



С.П.Рубникович

СОГЛАСОВАНО

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



О.Н.Колупанова

Минск 2023

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 по специальности 1-79 01 03 «Медико-профилактическое дело», утвержденного и введенного в действие постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 30.08.2013 № 88, с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 28.11.2017 № 150

СОСТАВИТЕЛИ:

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

М.И.Римжа, профессор кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», доктор медицинских наук, профессор;

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

Д.А.Крупская, врач-гигиенист (заведующий) отделения оценки риска отдела гигиены государственного учреждения «Минский городской центр гигиены и эпидемиологии»;

Н.В.Борушко, доцент кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», кандидат медицинских наук

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

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

А.Л.Скуранович, главный врач государственного учреждения «Республиканский центр гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья»

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет» (протокол №12 от 25.05.2023);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет» (протокол № 6 от 27.06.2023)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

«Гигиена питания» – учебная дисциплина, содержащая систематизированные научные знания о влиянии алиментарного фактора на здоровье человека; принципах организации питания пациентов и осуществления государственного санитарного надзора.

Цель преподавания учебной дисциплины «Гигиена питания» профиля субординатуры «Клиническая (госпитальная) эпидемиология» – формирование у студентов академических, социально-личностных и профессиональных компетенций по разделу гигиены питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья населения, профилактику заболеваний, связанных с алиментарным фактором.

Задачи преподавания учебной дисциплины состоят в формировании у студентов научных знаний о санитарно-эпидемиологических и гигиенических требованиях в области гигиены питания пациентов; требованиях к качеству и безопасности поставляемых для них готовых блюд и пищевых продуктов, умений и навыков, необходимых для организации и проведения безопасного питания пациентов в организациях здравоохранения.

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. Биохимические методы контроля состояния питания организма человека.

Нормальная физиология. Обмен веществ и энергии. Энергетическая роль обмена веществ. Энерготраты. Принципы составления пищевых рационов.

Микробиология, вирусология, иммунология. Пищевые отравления: этиология, патогенез, микробиологическая диагностика.

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

знать:

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

особенности работы госпитального эпидемиолога в области гигиены питания;

нормативные правовые акты, регламентирующие гигиенические требования к пищевым продуктам и питьевой воде (далее – пищевые продукты) и готовым блюдам, в том числе диетическим, в организациях здравоохранения;

основы рационального питания пациентов в зависимости от вида патологии;

показатели пищевой и биологической ценности пищевых продуктов, в том числе диетических блюд;

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

гигиенические требования к технологическому процессу приготовления на кухне организации здравоохранения (далее – пищеблок) готовых блюд к условиям транспортировки их в столовые лечебных отделений (далее – столовые) 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 пищеблока и персонала, связанного с приготовлением, транспортировкой и выдачей готовых блюд пациентам;

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;

проводить выборочный контроль за проведением С-витаминизации блюд;

оценивать состояние здоровья пациента в зависимости от характера питания;

владеть:

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

методикой гигиенического обследования пищеблока, столовых, буфетов, а также условий хранения пищевых продуктов для личного использования пациентами;

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.

Всего на изучение учебной дисциплины отводится 108 академических часов, из них 70 часов аудиторных и 38 часов самостоятельной работы студента. Распределение аудиторных часов по видам занятий: 70 часов практических занятий.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом учреждения образования по специальности в форме зачета (11, 12 семестры).

Итоговая аттестация – государственный экзамен.

Форма получения образования – очная дневная.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование раздела (темы)	Количество часов аудиторных занятий
	практических
11 семестр	
1. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания	49
1.1. Организационные и правовые основы государственного санитарного надзора	7
1.2. Административная и уголовная ответственность за нарушение законодательства в области гигиены питания	7
1.3. Организация и осуществление проверок за организацией питания пациентов	7
1.4. Гигиенические требования к пищеблокам	7
1.5. Гигиенические требования к столовым и буфетам организаций здравоохранения	7
1.6. Контроль критических точек (НАССР) на пищеблоке, в столовых и буфетах организации здравоохранения	7
12 семестр	
1.7. Обеспечение безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья в организациях здравоохранения	7
2. Эпидемиологическое расследование заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов	21
2.1. Организация эпидемиологического расследования заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов	7
2.2. Алгоритм эпидемиологического расследования в организации здравоохранения	7
2.3. Оформление результатов эпидемиологического расследования с разработкой профилактических мероприятий	7
Всего часов	70

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

1. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания

1.1. Организационные и правовые основы государственного санитарного надзора.

Ознакомление с организационно-правовыми основами государственного санитарного надзора в области гигиены питания.

Основные принципы государственной политики в области охраны здоровья населения в Республике Беларусь. Органы и учреждения государственного санитарного надзора Республики Беларусь.

Государственный санитарный надзор в области гигиены питания: правовые основы, направления, организация работы, показатели деятельности.

Структура подразделений ЦГЭ по разделу гигиены питания. Права и обязанности специалистов ЦГЭ по надзору за соблюдением санитарно-гигиенических требований при организации питания населения. Основные направления работы, планирование надзорных мероприятий. Взаимодействие органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, с местными органами власти, иными надзорными органами.

1.2. Административная и уголовная ответственность за нарушение законодательства в области гигиены питания

Административная и уголовная ответственность физических лиц, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц за нарушение законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Права и обязанности клинического (госпитального) эпидемиолога в части контроля за обеспечением рационального и безопасного питания пациентов. Составление плана профилактических мероприятий за организацией питания пациентов и предложений по устранению выявленных нарушений.

1.3. Организация и осуществление проверок за организацией питания пациентов.

Порядок организации питания, в том числе диетического, пациентов в государственных организациях здравоохранения при оказании им медицинской помощи в соответствии с Инструкцией, утвержденной постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.11.2019 № 106 (в редакции постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10.02.2023 № 28).

Организация работы Совета по диетическому питанию.

Порядок проведения проверок госпитальным эпидемиологом за организацией питания пациентов. План проверок.

Взаимосвязь в работе госпитального эпидемиолога с представителями органов и учреждений государственного санитарного надзора по обеспечению качественным сырьем (мясная продукция, овощи, фрукты и др.), качественными и безопасными пищевыми продуктами (молочная продукция, хлебо-булочные изделия и др.) организаций здравоохранения.

1.4. Гигиенические требования к пищеблокам

Санитарно-гигиенические требования к содержанию территорий отдельно стоящих пищеблоков, а также к внутренним и производственным помещениям пищеблоков, столовых и буфетов. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке помещений и размещению в них технологического оборудования. Разделение потоков транспортировки, приема и хранения продуктов разного назначения (мясные, молочные, овощные и др.). Наличие холодильного оборудования и изолированных помещений для хранения и разделки сырой и готовой продукции на пищеблоке. Санитарно-гигиенические требования к технологии изготовления готовых блюд, их транспортировке в лечебные отделения и выдаче пациентам. Контроль за сроками выдачи готовых блюд пациентам.

Гигиенические требования к мытью и дезинфекция кухонной и столовой посуды, оборудования, инвентаря. Гигиенические требования к чистящим и моющим средствам для обеззараживания и мытья кухонной и столовой посуды, обеденных столов. Гигиенические требования к содержанию пищеблоков. Гигиенические и эпидемиологические требования к организации сбора, удаления и уничтожения пищевых отходов из пищеблока.

1.5. Гигиенические требования к столовым и буфетам организаций здравоохранения

Гигиенические требования к содержанию столовых и обеденных залов, буфетов. Кратность и способы уборки данных помещений. Организация и проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий. Гигиеническая оценка дезинсекционных и дератизационных средств.

Требования к личной гигиене работников, занятых приготовлением, транспортировкой и выдачей пациентам готовых блюд и пищевых продуктов. Медицинские осмотры и своевременность их прохождением указанным контингентом работников.

Гигиенические и эпидемиологические требования к организации сбора, удаления и уничтожения пищевых отходов из столовых и буфетов.

1.6. Контроль критических точек (НАССР) на пищеблоке, в столовых и в буфетах организаций здравоохранения.

Гигиенические требования по предотвращению потенциального риска негативного влияния на здоровье пациентов пищевых продуктов. Принципы определения «критических точек» НАССР (Hazard analysis and critical control points). Меры по предотвращению загрязнения (контаминации) пищевой продукции микроорганизмами и ксенобиотиками на пищеблоке, в столовых и буфетах. Предупреждение попадания в пищевые продукты и готовые блюда примесей органической и неорганической природы, а также ксенобиотиков с оборудования, инвентаря, посуды, тары, упаковочных материалов, рук обслуживающего персонала. Визуализация (карты, схемы и др.) критических точек на пищеблоке, в столовых и буфетах организации здравоохранения.

Оценка потенциальных факторов риска контаминации пищевых продуктов и готовых блюд на отдельных стадиях технологического процесса их изготовления, хранения, транспортировки, выдачи пациентам в данной организации здравоохранения. Определение контрольных критических точек. Анализ результатов лабораторных исследований качества пищевых продуктов и готовых блюд по ходу технологического процесса с учетом критических точек, с обоснованием эффективности их мониторинга.

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

Роль санитарно-гигиенической оценки продовольственного сырья и пищевых продуктов в сохранении их пищевой и биологической ценности, а также безопасности для человека. Понятие о безопасности пищевых продуктов. Виды порчи мясных и молочных продуктов, хлебо-булочных изделий, овощей, фруктов.

Стандартизация качества пищевых продуктов. Государственные стандарты на пищевые продукты.

Организация учета и отпуска пищевых продуктов и готовых блюд в организациях здравоохранения. Проведение бракеража готовых блюд на пищеблоке. Организация и обеспечение контроля витаминизации рационов питания. Отбор на пищеблоке суточных проб готовых блюд и оценка условий для их сохранения.

Перечень и порядок приемки, хранения и сроков употребления разрешенных продуктов, изготовленных вне пищеблока организации здравоохранения, для личного использования пациентом. Гигиенические требования к камерам холодильного оборудования, а также упаковке и хранению продуктов для личного пользования пациентом.

Выборочный контроль за С-витаминизацией готовых блюд. Оценка органолептических, микробиологических и химических показателей питьевой воды в организации здравоохранения.

Роль и место санитарно-просветительной работы с персоналом и пациентами по профилактике заболеваний, связанных с пищевыми продуктами.

2. Эпидемиологическое расследование заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов

2.1. Организация эпидемиологического расследования заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов

Организация эпидемиологического расследования заболеваний, связанных с пищевыми продуктами. Оформление и передача в территориальный центр гигиены и эпидемиологии экстренного извещения о заболевании. Организация проведения лабораторных исследований пищевых продуктов, объектов внешней среды, сотрудников организации здравоохранения, занятых приготовлением, транспортировкой и отпуском готовых блюд и пищевых продуктов. Оценка результатов лабораторного исследования суточных проб пищевых продуктов. Этиологическая природа заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов и готовых блюд.

2.2. Алгоритм эпидемиологического расследования в организации здравоохранения

Алгоритм эпидемиологического расследования в организации здравоохранения. Установление причин и условий формирования факторов передачи и источника(ов) инфекционных агентов. Постановка эпидемиологического диагноза по результатам установленных причин и условий контаминации пациента(ов) возбудителями заболевания. Разработка профилактических мер по оперативной ликвидации эпидемического очага.

Организация мероприятий по сбору и удалению из организации здравоохранения выявленных некачественных продуктов.

2.3. Оформление результатов эпидемиологического расследования с разработкой профилактических мероприятий

Взаимосвязь в работе клинического (госпитального) эпидемиолога и представителей органов и учреждений государственного санитарного надзора при эпидемиологическом расследовании заболеваний в организации

здравоохранения, связанных с пищевыми. Разработка комплекса профилактических и противоэпидемических мероприятий.

Проведение внеплановой проверки знаний, умений и навыков персонала пищеблока, столовых, буфетов по соблюдению санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления, транспортировки и выдачи пациентам продуктов и готовых блюд.

**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	Средства обучения	Литература	Форма контроля знаний
		теоретических	практических				
11 семестр							
1	Государственный санитарный надзор в области гигиены питания	49		30			
1.1.	Организационные и правовые основы государственного санитарного надзора. Административная и уголовная ответственность за нарушение законодательства в области гигиены питания	7		4	1,2	3,6,7,12,14, 15,16,17,18	1,2
1.2.	Административная и уголовная ответственность за нарушение законодательства в области гигиены питания	7		4	1,2	3,6,7,12,14, 15,16,17	1,3
1.3.	Организация и осуществление проверок за организацией питания пациентов	7		5	3,4,5,6	8,9,10	1,3,5
1.4.	Гигиенические требования к пищеблокам	7		5	1,2	8,9	1,2
1.5.	Гигиенические требования к столовым и буфетам организаций здравоохранения	7		5	1,2	8,9	1,2
1.6.	Контроль критических точек (НАССР) на пищеблоке, в столовых и буфетах организаций здравоохранения	7		5	1,2	1,2,3,5,11	1,3,4
12 семестр							
1.7.	Обеспечение безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья в организациях здравоохранения	7		2	5,6,7,8,13 14, 15, 16	3,8,10	1,2

Номер раздела, темы	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов		Средства обучения	Литература	Форма контроля знаний
		Количество аудиторных часов	Количество часов самостоятельной работы студента			
2	Эпидемиологическое расследование заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов	21	8			
2.1.	Организация эпидемиологического расследования заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов	7	2	1,2,4,5,12 15,16	1,2,5	1,3,5
2.2.	Алгоритм эпидемиологического расследования в организации здравоохранения	7	3	1,2,4,5,12 15,16	1,2,5	1,3,5
2.3.	Оформление результатов эпидемиологического расследования с разработкой профилактических мероприятий	7	3	1,2,4,5,12 15,16	1,2,5	1,3,4,5
Всего часов		70	38			

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

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

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

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

Дополнительная:

4. Гигиена питания. Лабораторный практикум по гигиенической экспертизе пищевых продуктов : учебное пособие для студентов учреждений высшего образования по специальности «Медико-профилактическое дело» / Н. Л. Бацукова, Я. Л. Мархоцкий. – Минск : «Вышэйшая школа», 2016. – 207 с.

5. Нутрициология: учебник для студентов медицинских высших учебных заведений / под ред. Л. З. Таль. – Москва : Издательство «Литтера», 2016. – 544 с.

Нормативные правовые акты:

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

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

8. О мерах по совершенствованию контрольной (надзорной) деятельности : Указ Президента Республики Беларусь от 16.10.2009 № 510: с дополнениями и изменениями.

9. Об организации работы органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, и принятых мерах по устранению недостатков, выявленных Комитетом государственного контроля Республики Беларусь: постановление Коллегии Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12.10.2022 № 411.

10. Инструкция о порядке организации диетического питания : постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.11.2019 № 106.

11. Инструкция о порядке организации диетического питания : постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.11.2019 № 106.

12. Методические рекомендации по порядку организации и проведения мониторинга органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор : утверждены Главным государственным санитарным врачом Республики Беларусь от 06.10.2022.

13. Об утверждении гигиенических нормативов : постановление Совета Министров Республики Беларусь от 25.01.2021 № 37 : с дополнениями и изменениями.

14. О развитии предпринимательства : Декрет Президента Республики Беларусь от 23.11.2017 № 7.

15. Методические рекомендации по порядку отбора субъектов хозяйствования для проведения контрольных (надзорных) мероприятий, мер профилактического и предупредительного характера : Главный государственный санитарный врач Республики Беларусь от 06.10.2022.

16. Инструкция о порядке разграничения нарушений, обеспечивающая организацию, применение и закрепление единообразной системы внутриведомственных подходов по разграничению нарушений законодательства, создающих и не создающих угрозу причинения вреда жизни и здоровью населения : приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 23.09.2022 № 1277.

17. Методические рекомендации по порядку рассмотрения обращений граждан и юридических лиц органами и учреждениями, осуществляющими государственный санитарный надзор : Главный государственный санитарный врач Республики Беларусь от 30.12.2022.

18. Инструкция о порядке проведения государственного санитарного надзора за обращением продукции : приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 05.01.2021 № 2.

ХАРАКТЕРИСТИКА ИСПОЛЬЗУЕМЫХ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ

При организации образовательного процесса используются традиционные методы преподавания учебной дисциплины: практические занятия, а также элементы управляемой самостоятельной работы студентов.

Образовательный процесс организован с использованием традиционных и современных образовательных технологий (разнообразных форм коммуникаций, вариативных моделей самостоятельной работы, тестовых и других систем оценивания уровня компетенций и т. п.).

Практические занятия проводятся на базе кафедры общей гигиены и отделений гигиены питания учреждений государственного санитарного надзора (городского и территориальных центров гигиены и эпидемиологии).

На практических занятиях под контролем преподавателя студенты изучают особенности проведения организационно-методической работы в области гигиены питания, в т.ч. в организациях здравоохранения; основные принципы организации и осуществления контрольной (надзорной) деятельности и государственного санитарного надзора в области гигиены питания; проводят мероприятия по повышению гигиенических знаний работников организаций общественного питания и торговли пищевой продукцией; изучают порядок организации диетического питания в организациях здравоохранения стационарного типа; проведения бракеража готовых блюд на пищеблоке, отбор суточных проб; дают гигиеническую

оценку технологической системе производства, набору и расстановке оборудования в организациях общественного питания; оценивают мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов, технологическую документацию и технологию приготовления пищевых продуктов и кулинарных изделий; осуществляют государственный санитарный надзор за соблюдением порядка витаминизации готовых блюд и пищевых продуктов.

Практическая подготовка обеспечивается решением студентами ситуационных задач, тестовых заданий, отработкой навыков проведения надзорных мероприятий, мер профилактического и предупредительного характера пищевого объекта с использованием лабораторно-инструментальных методов, оформления документов, в том числе по устранению нарушений, по результатам проведенных мероприятий.

Самостоятельная внеаудиторная работа заключается в изучении основной и дополнительной литературы, монографий и периодической литературы, подготовке сообщений, рефератов, презентаций и кратких докладов по организации диетического питания в учреждениях здравоохранения стационарного типа; наиболее актуальным проблемам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья, проработке тем (вопросов), вынесенных на самостоятельное изучение, подготовке к практическим занятиям, зачету, государственному экзамену.

Студенты знакомятся с безопасными условиями труда, международными требованиями и этическими нормами в области гигиены питания.

ПЕРЕЧЕНЬ СРЕДСТВ ОБУЧЕНИЯ

1. Мультимедийные презентации.
2. Видеофильмы.
3. Аналитическая (информационная) записка.
4. Предписание на проведение 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. Предписание на проведение мероприятия технического (технологического, поверочного) характера.
12. Справка о проведении мероприятия технического (технологического, поверочного) характера.
13. Уведомление о применении при проведении проверки технических средств.

14. Решение о возобновлении.
15. Решение о назначении экспертизы.
16. Предписание об изъятии из обращения продукции.

ПЕРЕЧЕНЬ 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);
 тематику рефератов.

Для диагностики компетенций используются следующие формы контроля знаний:

Устная форма:

1. Собеседование.

Письменная форма:

2. Тесты.
3. Реферат.

Устно-письменная форма:

4. Зачет.
5. Ситуационные задачи

Техническая форма:

6. Электронные тесты.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ НАВЫКОВ

1. Организация диетического питания в организациях здравоохранения стационарного типа.
2. Организация работы Совета по диетическому питанию.
3. Учет и отпуск пищевых продуктов в организациях здравоохранения (в том числе на базе городского и территориальных центров гигиены и эпидемиологии).
4. Проведение бракеража готовых блюд на пищеблоке (в том числе на базе городского и территориальных центров гигиены и эпидемиологии).
5. Проведение и контроль витаминизации рационов питания, оформление заключения (в том числе на базе городского и территориальных центров гигиены и эпидемиологии).
6. Отбор суточных проб на пищеблоке (в том числе на базе городского и территориальных центров гигиены и эпидемиологии).
7. Проведение оценки соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на объектах общественного питания и организаций торговли пищевой продукцией при различных формах 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).

8. Проведение оценки соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на объектах по производству пищевой продукции при различных формах 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).

9. 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).

10. Проверка соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к срокам годности, условиям хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов (в том числе на базе городского и территориальных центров гигиены и эпидемиологии).

11. Проведение бесед, чтение лекций по санитарно-гигиеническому обучению, воспитанию и пропаганде гигиенических знаний, формированию здорового образа жизни.

12. Рассмотрение обращений граждан и юридических лиц (в том числе на базе городского и территориальных центров гигиены и эпидемиологии).

СОСТАВИТЕЛИ:

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

Н.Л.Бацукова

Профессор кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», доктор медицинских наук, профессор

М.И.Римжа

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

Т.И.Борщенская

Врач-гигиенист (заведующий) отделения оценки риска отдела гигиены государственного учреждения «Минский городской центр гигиены и эпидемиологии»

Д.А. Кру́пская

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

Н.В.Борушко

Оформление учебной программы и сопровождающих документов соответствует установленным требованиям.

Начальник отдела научно-методического обеспечения образовательного процесса
Управления образовательной деятельности учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет»

Е.Н.Белая

02.10 2023

Начальник Республиканского центра научно-методического обеспечения медицинского, фармацевтического образования государственного учреждения образования «Белорусская медицинская академия последипломного образования»

Л.М.Калацей

05.10 2023