

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**  
Учреждение образования  
«БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Контрольный  
экземпляр

**УТВЕРЖДАЮ**  
Ректор учреждения образования  
«Белорусский государственный  
медицинский университет»  
С.П. Рубникович  
01.12.2025  
Рег. № УД- 0911-02-50/2526/уч.

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ НАДЗОР В ОБЛАСТИ  
ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ**

Учебная программа учреждения образования  
по учебной дисциплине для специальности

1-79 01 03 «Медико-профилактическое дело»

Учебная программа разработана в соответствии с образовательным стандартом высшего образования по специальности 1-79 01 03 «Медико-профилактическое дело», утвержденным и введенным в действие постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 26.01.2022 № 14; учебного плана учреждения образования по специальности «Медико-профилактическое дело», утвержденного 16.04.2025, регистрационный № 7-07-0911-02/2526

### **СОСТАВИТЕЛИ:**

Н.Л.Бацукова, заведующий кафедрой 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, доцент;

В.И.Дорошевич, доцент кафедры 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»

### **РЕЦЕНЗЕНТЫ:**

Кафедра гигиены и охраны здоровья детей с курсом повышения квалификации и переподготовки учреждения образования «Белорусский 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 № 3 от 26.09.2025);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет» (протокол № 3 от 19.11.2025)

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

«Государственный санитарный надзор в области гигиены питания» – учебная дисциплина модуля «Технологии государственного санитарного надзора», содержащая систематизированные научные знания о принципах организации и осуществления государственного санитарного надзора в отношении субъектов хозяйствования, осуществляющих производство и (или) обращение продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также его объектов осуществления указанной деятельности с целью обеспечения безопасности производимых и реализуемых на соответствующей административной территории продовольственного сырья и пищевых продуктов.

**Цель** учебной дисциплины «Государственный санитарный надзор в области гигиены питания» – формирование специализированных компетенций для решения задач профессиональной деятельности по овладению методологией организации государственного санитарного надзора за организациями и индивидуальными предпринимателями, занятыми в производстве и обращении продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также организации профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и обеспечение населения качественными и безопасными пищевыми продуктами.

**Задачи** учебной дисциплины «Государственный санитарный надзор в области гигиены питания» состоят в формировании у студентов научных знаний о принципах и методах организации и проведения государственного санитарного надзора в области гигиены питания, видах контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых специалистами по гигиене питания центров гигиены и эпидемиологии в отношении субъектов хозяйствования, осуществляющих производство и (или) обращение продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также умений и навыков, необходимых для:

оценки санитарно-гигиенического состояния объектов и принятия мер для обеспечения безопасности пищевой продукции;

оценки лабораторного контроля производства пищевых продуктов;

интерпретации результатов лабораторных и инструментальных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов;

организации санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и обеспечение населения качественными и безопасными пищевыми продуктами;

осуществления государственного санитарного надзора за производством пищевых продуктов.

### **Связи с другими учебными дисциплинами**

Знания, умения, навыки, полученные при изучении учебной дисциплины «Государственный санитарный надзор в области гигиены питания», необходимы для успешного изучения учебной дисциплины «Гигиена питания» профилей субординатуры «Гигиена и эпидемиология», «Клиническая (госпитальная) эпидемиология», учебной дисциплины «Лабораторные исследования в гигиене питания» профиля субординатуры «Лабораторные

исследования».

Студент, освоивший содержание учебного материала учебной дисциплины, должен обладать следующей специализированной компетенцией: применять технологии государственного надзора в области гигиены питания.

В результате изучения учебной дисциплины «Государственный санитарный надзор в области гигиены питания» студент должен

**знать:**

виды контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых специалистами по гигиене питания центров гигиены и эпидемиологии в отношении субъектов хозяйствования, осуществляющих производство и (или) обращение продовольственного сырья и пищевых продуктов;

порядок назначения и проведения контрольных (надзорных) мероприятий в отношении объектов субъектов хозяйствования, занятых производством и обращением продовольственного сырья и пищевых продуктов;

санитарно-гигиенические и эпидемиологические требования и процедуры, установленные действующими Техническими нормативными правовыми актами в отношении организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство и (или) обращение продовольственного сырья и пищевых продуктов;

основные положения нормативных правовых актов;

**уметь:**

проводить контрольные (надзорные) мероприятия в отношении субъектов хозяйствования, осуществляющих производство и (или) обращение продовольственного сырья и пищевых продуктов;

оформлять основные организационно-распорядительные документы,

**владеть:**

методикой проведения всех видов контрольных (надзорных) мероприятий в отношении субъектов хозяйствования, осуществляющих производство и (или) обращение продовольственного сырья и пищевых продуктов, и оценки соблюдения ими требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

методикой организации санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и обеспечение населения качественными и безопасными пищевыми продуктами.

В рамках образовательного процесса по данной учебной дисциплине студент должен приобрести не только теоретические знания, практические умения и навыки по специальности, но и развить свой ценностно-личностный, духовный потенциал, сформировать качества патриота и гражданина, готового к активному участию в экономической, производственной, социально-культурной и общественной жизни страны.

**Всего** на изучение учебной дисциплины отводится 120 академических часов, из них 60 аудиторных часов и 60 часов самостоятельной работы студента. Распределение аудиторных часов по видам занятий: 60 часов практических занятий.

Форма получения образования – очная дневная.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом по специальности в форме экзамена (10 семестр) по учебным дисциплинам «Государственный санитарный надзор в области гигиены детей и подростков» и «Государственный санитарный надзор в области гигиены питания» модуля «Технологии государственного санитарного надзора».

### РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БЮДЖЕТА УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ

Код, название специальности	Семестр	Общее количество академических часов	Количество аудиторных часов				Самостоятельных внеаудиторных	Форма промежуточной аттестации
			всего	из них				
				лекций		практических занятий		
				аудиторных	УСР			
1-79-01 03 «Медико-профилактическое дело»	10	120	60	–	–	60	60	экзамен

### ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование раздела (темы)	Количество часов аудиторных занятий
	практических
1. Организационно-правовые основы государственного санитарного надзора в области гигиены питания. Профессионально-деонтологические принципы и основные виды деятельности врача-специалиста медико-профилактического профиля	6
2. Основные виды контрольных (надзорных) мероприятий, порядок их назначения и проведения в отношении предприятий, занятых производством и обращением продовольственного сырья и пищевых продуктов	7
3. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство молока и молочных продуктов	7
4. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство мяса и мясной продукции	7
5. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство рыбной продукции	7
6. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство птицепродукции	6
7. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	7
8. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими выработку плодоовощной продукции	6

Наименование раздела (темы)	Количество часов аудиторных занятий
	практических
9. Административная практика в работе специалистов, органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор по разделу гигиены питания	7
<b>Всего часов</b>	<b>60</b>

## СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

### **1. Организационно-правовые основы государственного санитарного надзора в области гигиены питания. Профессионально-деонтологические принципы и основные виды деятельности врача-специалиста медико-профилактического профиля**

Законодательство в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Организационно-правовые основы государственного санитарного надзора в области гигиены питания: направления и показатели деятельности, организация работы. Структура органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор. Права и обязанности должностных лиц органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, по разделу гигиены питания. Планирование работы органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор. Взаимодействие органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, с местными распорядительными и исполнительными органами власти, иными службами, ведомствами и организациями. Содержание, методы и формы работы по гигиене питания учреждений санитарно-эпидемиологической службы. Принципы организации и осуществления контрольной (надзорной) деятельности с целью обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Применение автоматизированных систем управления при осуществлении государственного санитарного надзора.

Профессионально-деонтологические принципы в деятельности врача-специалиста медико-профилактического профиля по разделу гигиены питания.

### **2. Основные виды контрольных (надзорных) мероприятий, порядок их назначения и проведения в отношении организаций, занятых производством и обращением продовольственного сырья и пищевых продуктов**

Основные виды контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых специалистами органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор в отношении организаций, занятых производством и обращением продовольственного сырья и пищевых продуктов. Порядок назначения и проведения контрольных (надзорных) мероприятий в отношении предприятий, занятых производством и обращением продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Порядок оформления основных организационно-распорядительных документов, регламентирующих деятельность органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор.

Полномочия специалистов органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, при проведении ими контрольных (надзорных) мероприятий.

### **3. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство молока и молочных продуктов**

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим производство молока и молочных продуктов (молочные заводы, сыродельные комбинаты, цеха по розливу питьевого молока и др.).

Требования к территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, внутренней планировке, содержанию и эксплуатации производственных и вспомогательных помещений для производства молока и молочных продуктов.

Санитарно-эпидемиологические требования к производственному оборудованию, инвентарю и таре, проведению дезинсекционно-дератизационных мероприятий.

Требования к системе контроля за сырьем, транспортировке молочных пищевых продуктов.

Требования к условиям труда, организации питания, медицинскому обслуживанию, прохождению медицинских осмотров рабочих. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.

Организация производственного, в том числе лабораторного, контроля.

Порядок осуществления государственного санитарного надзора за организациями, осуществляющими производство молока и молочных продуктов.

### **4. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство мяса и мясной продукции**

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим производство мяса и мясной продукции (мясокомбинаты, убойные пункты, колбасные цехи и др.).

Требования к территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, внутренней планировке, содержанию и эксплуатации производственных и вспомогательных помещений.

Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю и таре, проведению дезинсекционно-дератизационных мероприятий.

Требования к системе контроля за осуществлением убоя животных, технологическими процессами производства мяса и мясных продуктов, транспортировке колбасных изделий и мясной продукции.

Требования к условиям труда, организации питания, медицинскому обслуживанию, прохождению медицинских осмотров рабочих. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.

Организация производственного, в том числе лабораторного, контроля.

Порядок осуществления государственного санитарного надзора за организациями, осуществляющими производство мяса и мясной продукции.

## **5. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство рыбной продукции**

Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство рыбной продукции (рыбные комбинаты, заводы, цехи).

Санитарно-эпидемиологические требования к территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, внутренней планировке, содержанию и эксплуатации производственных и вспомогательных помещений.

Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю и таре, проведению дезинсекционно-дератизационных мероприятий.

Требования к системе контроля за рыбным сырьем и технологическими процессами производства, транспортировке рыбной продукции и пищевой продукции из морепродуктов.

Требования к условиям труда, организации питания, медицинскому обслуживанию, прохождению медицинских осмотров рабочих. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.

Организация производственного, в том числе лабораторного, контроля.

Порядок осуществления государственного санитарного надзора за организациями, осуществляющими производство рыбной продукции и пищевой продукции из морепродуктов.

## **6. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство птицепродукции**

Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство яиц и продукции из мяса птицы (птицефабрики, заводы, цехи).

Санитарно-эпидемиологические требования к территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, внутренней планировке, содержанию и эксплуатации производственных и вспомогательных помещений.

Требования к оборудованию, инвентарю и таре, проведению дезинсекционно-дератизационных мероприятий.

Требования к системе контроля за используемым сырьем, технологическими процессами производства и транспортировки мяса птицы и пищевой продукции переработки птицы.

Требования к условиям труда, организации питания, медицинскому обслуживанию, прохождению медицинских осмотров рабочих. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.

Организация производственного, в том числе лабораторного, контроля.

Порядок осуществления государственного санитарного надзора за организациями, осуществляющими производство птицепродукции.

## **7. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий**

Государственный санитарный надзор за организациями,

осуществляющими производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Санитарно-эпидемиологические требования к территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, внутренней планировке, содержанию и эксплуатации производственных и вспомогательных помещений.

Требования к оборудованию, инвентарю и таре, проведению дезинсекционно-дератизационных мероприятий.

Требования к системе контроля за используемым сырьем, технологическими процессами производства и транспортировки хлебобулочных и кондитерских изделий.

Требования к условиям труда, организации питания, медицинскому обслуживанию, прохождению медицинских осмотров рабочих. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.

Организация производственного, в том числе лабораторного, контроля.

Порядок осуществления государственного санитарного надзора за организациями, осуществляющими производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

## **8. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими выработку плодоовощной продукции**

Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими переработку плодов и овощей и выработку плодоовощной продукции, (овощесушильные заводы, комбинаты и цехи по производству плодоовощных консервов, квашеных и соленых овощей и др.).

Санитарно-эпидемиологические требования к территории, водоснабжению, водоотведению, освещению, отоплению, вентиляции, обеспечению холодом, внутренней планировке, содержанию и эксплуатации производственных и вспомогательных помещений.

Требования к оборудованию, инвентарю и таре, проведению дезинсекционно-дератизационных мероприятий.

Требования к системе контроля за плодоовощным сырьем, технологическими процессами производства, транспортировки плодоовощных консервов, квашеных и соленых овощей, др. продукции переработки плодов и овощей.

Требования к условиям труда, организации питания, медицинскому обслуживанию, прохождению медицинских осмотров рабочих. Соблюдение правил личной гигиены персоналом.

Организация производственного, в том числе лабораторного, контроля.

Порядок осуществления государственного санитарного надзора за организациями, осуществляющими выработку плодоовощной продукции.

## **9. Административная практика в работе специалистов, органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор по разделу гигиены питания**

Административная практика в работе специалистов органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор,

по разделу гигиены питания при осуществлении контрольной (надзорной) деятельности в отношении объектов и субъектов хозяйствования, занятых в производстве и обращении продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Кодекс Республики Беларусь об административных правонарушениях (КоАП РБ) и Процессуально-исполнительный Кодекс Республики Беларусь об административных правонарушениях (ПИКоАП РБ) в работе врача-специалиста медико-профилактического профиля. Статьи КоАП РБ, по которым протоколы об административных правонарушениях имеют право составлять уполномоченные должностные лица органов государственного санитарного надзора в соответствии с положениями ПИКоАП РБ. Статьи КоАП РБ, по которым органы государственного санитарного надзора уполномочены рассматривать дела об административных правонарушениях и вести административный процесс в соответствии с положениями ПИКоАП РБ.

Порядок привлечения к административной ответственности юридических и физических (должностных) лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство и обращение продовольственного сырья и пищевых продуктов, совершивших административные правонарушения против здоровья населения (нарушения требований законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения).

Требования к составлению протоколов об административном правонарушении и оформлению постановлений об административном правонарушении в отношении юридических и физических (должностных) лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство и обращение продовольственного сырья и пищевых продуктов, совершивших административные правонарушения против здоровья населения (нарушения требований законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения).

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ НАДЗОР В ОБЛАСТИ ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ» МОДУЛЯ «ТЕХНОЛОГИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО НАДЗОРА»**

№ п/п	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов	Литература	Название практического навыка	Формы контроля	
		практических			практического навыка	текущей / промежуточной аттестации
<b>10 семестр</b>						
	<b>Практические занятия</b>					
1	Организационно-правовые основы государственного санитарного надзора в области гигиены питания. Профессионально-деонтологические принципы и основные виды деятельности врача-специалиста медико-профилактического профиля	6	1, 2, 4, 5, 9, 10, 11, 13			Тестирование; опрос
2.	Основные виды контрольных (надзорных) мероприятий, порядок их назначения и проведения в отношении предприятий, занятых производством и обращением продовольственного сырья и пищевых продуктов	7	1, 2, 3, 9, 11, 12, 13	Порядок назначения и проведения контрольных (надзорных) мероприятий	Решение ситуационных задач	Тестирование; опрос
3.	Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство молока и молочных продуктов	7	1, 3, 6, 9, 11, 13	Порядок осуществления государственного санитарного надзора за организациями, осуществляющими производство молока и молочных продуктов	Оформление акта проверки	Тестирование; опрос; решение ситуационных задач
4.	Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство мяса и мясной продукции	7	1, 3, 9, 13	Порядок осуществления государственного санитарного надзора за организациями, осуществляющими производство мяса и мясной продукции	Оформление акта проверки	Тестирование; опрос; решение ситуационных задач

5.	Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство рыбной продукции	7	1, 2, 3, 9, 13	Порядок осуществления государственного санитарного надзора за организациями, осуществляющими производство рыбной продукции	Оформление акта отбора проб пищевой продукции	Тестирование; опрос
6.	Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство птицепродукции	6	1, 7, 8, 11, 13	Порядок осуществления государственного санитарного надзора за организациями, осуществляющими производство птицепродукции	Оформление акта проверки	Тестирование; опрос
7.	Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	7	1, 4, 5, 11, 13	Порядок осуществления государственного санитарного надзора за организациями, осуществляющими производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	Оформление акта отбора проб пищевой продукции	Тестирование; опрос; решение ситуационных задач
8.	Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими выработку плодоовощной продукции	6	1, 3, 9, 11, 13	Порядок осуществления государственного санитарного надзора за организациями, осуществляющими выработку плодоовощной продукции	Оформление акта проверки	Тестирование*; опрос
9.	Административная практика в работе специалистов, органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор по разделу гигиены питания	7	1, 2, 6, 7, 8, 10, 11, 13	Применение мер административной ответственности к юридическим лицам, должностным лицам организаций и индивидуальным предпринимателям, осуществляющих производство и обращение продовольственного сырья и пищевых продуктов, совершивших административные правонарушения против здоровья населения (нарушения требований законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения)	Решение ситуационных задач*	Опрос; зачет
<b>Всего часов по учебной дисциплине</b>		<b>60</b>				

\* - является обязательной формой текущей аттестации

## ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

### ЛИТЕРАТУРА

#### **Основная:**

1. Королев, А. А. Гигиена питания : учебное пособие / А. А. Королев. – Москва : Гэотар-Медиа, 2021. – 576 с.

#### **Дополнительная:**

2. Бацукова, Н. Л. Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство пищевой продукции : учебно-методическое пособие / Н. Л. Бацукова [и др.]. – Минск : БГМУ, 2021. – 62 с.

3. Рябова, Н. В. Управление безопасностью пищевых продуктов на основе анализа опасностей и критических контрольных точек (НАССР) : учебно-методическое пособие / Н. В. Рябова [и др.]. – Минск : БГМУ, 2021. – 23 с.

#### **Нормативные правовые акты:**

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

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

6. 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.

7. Кодекс Республики Беларусь об административных правонарушениях от 06.01.2021 № 91-З.

8. Процессуально-исполнительный Кодекс Республики Беларусь об административных правонарушениях от 06.01.2021 № 92-З.

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

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

11. Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования : Декрет Президента Республики Беларусь от 23.11.2017 № 7 : с изменениями и дополнениями.

12. 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.

**Электронный учебно-методический комплекс по учебной дисциплине «Государственный санитарный надзор в области гигиены питания»:**

13. <https://etest.bsmu.by/course/index.php?categoryid=5>

### **МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

Время, отведенное на самостоятельную работу, может использоваться обучающимися на:

- подготовку к практическим занятиям;
- изучение тем (вопросов) вынесенных на самостоятельное изучение;
- подготовку к зачету по учебной дисциплине;
- решение ситуационных задач;
- выполнение практических заданий;
- подготовку отчетов.

### **ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ СРЕДСТВ ДИАГНОСТИКИ РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Для диагностики компетенций используются следующие формы текущей аттестации:

- тестирование;
- опрос;
- решение ситуационных задач.

### **ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ**

- Линейный (традиционный) метод;
- активные (интерактивные) методы:
- проблемно-ориентированное обучение PBL (Problem-Based Learning);
- командно-ориентированное обучение TBL (Team-Based Learning);
- научно-ориентированное обучение RBL (Research-Based Learning).

### **ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ НАВЫКОВ**

Наименование практического навыка	Форма контроля практического навыка
1. Порядок назначения и проведения контрольных (надзорных) мероприятий	Решение ситуационных задач
2. Порядок осуществления государственного санитарного надзора за организациями, осуществляющими производство молока и молочных продуктов	Оформление акта проверки
3. Порядок осуществления государственного санитарного надзора за организациями, осуществляющими производство мяса и мясной продукции	Оформление акта проверки
4. Порядок осуществления государственного санитарного надзора за	Оформление акта отбора проб пищевой продукции

Наименование практического навыка	Форма контроля практического навыка
организациями, осуществляющими производство рыбной продукции	
5. Порядок осуществления государственного санитарного надзора за организациями, осуществляющими производство птицепродукции	Оформление акта проверки
6. Порядок осуществления государственного санитарного надзора за организациями, осуществляющими производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	Оформление акта отбора проб пищевой продукции
7. Порядок осуществления государственного санитарного надзора за организациями, осуществляющими выработку плодоовощной продукции	Оформление акта проверки
8. Применение мер административной ответственности к юридическим лицам, должностным лицам организаций и индивидуальным предпринимателям, осуществляющих производство и обращение продовольственного сырья и пищевых продуктов, совершивших административные правонарушения против здоровья населения (нарушения требований законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения)	Решение ситуационных задач*

## ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

Название учебной дисциплины, с которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения образования по учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
«Гигиена питания» профиля субординатуры «Гигиена и эпидемиология»	Общая гигиена	Замечаний и предложений нет	Протокол № 3 от 26.09.2025
«Гигиена питания» профиля субординатуры «Клиническая (госпитальная) эпидемиология»	Общая гигиена	Замечаний и предложений нет	Протокол № 3 от 26.09.2025
«Лабораторные исследования в гигиене питания» профиля субординатуры «Лабораторные исследования»	Общая гигиена	Замечаний и предложений нет	Протокол № 3 от 26.09.2025

**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 химических наук

Т.И.Борщенская

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

В.И.Дорошевич

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

Ю.Е.Гузик

Оформление учебной программы и сопроводительных документов соответствует установленным требованиям.

Начальник Управления образовательной деятельности учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет»

19.11 2025

И.Л.Котович

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

19.11 2025

С.А.Янкович