

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ» ПРОФИЛЯ СУБОРДИНАТУРЫ «ГИГИЕНА И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ»

Содержание учебной дисциплины	Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения в области гигиены питания. Нормативное правовое регулирование в области гигиены питания по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Организация деятельности органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, по профилактике алиментарных заболеваний и пищевых отравлений. Основные направления деятельности государственного санитарного надзора в области гигиены питания. Организация и осуществление контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь. Порядок осуществления государственного санитарного надзора при реализации соглашений Евразийского экономического союза. Государственный санитарный надзор за проектированием, строительством, реконструкцией, модернизацией пищевых предприятий. Социально-гигиенический мониторинг питания населения. Обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Принципы оценки риска и контроль критических точек на основе системы управления качеством и безопасностью. Государственный санитарный надзор по обеспечению безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья. 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
Формируемые компетенции	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 надзора в области гигиены питания
Результаты обучения	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; 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
Семестр	11 семестр
Пререквизиты	«Государственный санитарный надзор в области гигиены питания» «Гигиена питания» «Алиментарные заболевания»
Трудоемкость	3 з.е.
Количество академических часов	98 академических часов 63 аудиторных часов (практических занятий) 35 часов самостоятельной работы
Форма промежуточной аттестации	Зачет