

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

**Контрольный
экземпляр**

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
медицинский университет»


С.П.Рубникович
25.06.2026

Рег. № УД-0991-01-05/2627 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»

Учебная программа разработана на основе учебной программы учреждения образования по учебной дисциплине «Гигиена питания» профиля субординатуры «Гигиена и эпидемиология» для специальности 1-79 01 03 «Медико-профилактическое дело», утвержденной 23.07.2026, регистрационный № УПД-387/уч.суб.; учебного плана учреждения образования по специальности «Медико-профилактическое дело», утвержденного 15.04.2025, регистрационный № 7-07-0911-02/2627

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;

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

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет» (протокол № 11 от 27.04.2026);

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет» (протокол № 10 от 25.06.2026)

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 надзорных мероприятий 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 и 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

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 «Государственный санитарный надзор в области гигиены питания», «Гигиена питания», «Алиментарные заболевания».

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 надзора в области гигиены питания.

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;

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.

Организация образовательного процесса

Практические занятия проводятся на базе кафедры общей гигиены и Центров гигиены и эпидемиологии г. Минска. Практическая подготовка обеспечивается решением студентами ситуационных задач, тестовых заданий, осуществлением надзорных мероприятий на предприятиях общественного питания и предприятиях по производству пищевых продуктов в ходе проведения учебных проверок.

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 98 академических часов, из них 63 аудиторных часов и 35 часов самостоятельной работы студента. Распределение аудиторных часов по видам занятий: 63 часа практических занятий.

Форма получения образования – очная (дневная).

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с учебным планом по специальности в форме зачета (11 семестр).

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Наименование раздела (темы)	Количество часов аудиторных занятий
	практических
1. Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения в области гигиены питания	14
1.1. Нормативное правовое регулирование в области гигиены питания по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения	7
1.2. Организация деятельности органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, по профилактике алиментарных заболеваний и пищевых отравлений	7
2. Основные направления деятельности государственного санитарного надзора в области гигиены питания	28
2.1. Организация и осуществление контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь	7
2.2. Порядок осуществления государственного санитарного надзора при реализации соглашений Евразийского экономического союза	7
2.3. Государственный санитарный надзор за проектированием, строительством, реконструкцией, модернизацией предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли пищевой продукцией	7
2.4. Социально-гигиенический мониторинг питания населения	7
3. Обеспечение безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	21
3.1. Принципы оценки риска и контроль критических точек на основе системы управления качеством и безопасностью	7
3.2. Государственный санитарный надзор по обеспечению безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья	7
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
Всего часов	63

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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 контролируемых (надзорных) органов и сфер их контрольной (надзорной) деятельности. Группы риска, критерии отнесения проверяемых субъектов к группе риска для назначения выборочных проверок. Права и обязанности контролируемых (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»

№ темы	Название темы	Количество аудиторных часов	Литература	Практический навык	Формы контроля	
		практических			практического навыка	текущей / промежуточной аттестации
	Практические занятия	63				
1.1	Нормативное правовое регулирование в области гигиены питания по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения	7	1, 2, 3, 4, 5, 17			Опрос, тест, решение ситуационных задач
1.2	Организация деятельности органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор, по профилактике алиментарных заболеваний и пищевых отравлений	7	1, 6, 13, 15, 17	1. Разработка мероприятий по профилактике алиментарных, алиментарно-зависимых заболеваний и пищевых отравлений. 2. Применение автоматизированных систем управления при осуществлении государственного санитарного надзора в гигиене питания. 3. Проверка соблюдения гигиенических требований к срокам годности, условиям хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов	Решение ситуационных задач, оформление заключения	Опрос, защита реферата
2.1	Организация и осуществление контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь	7	1, 6, 16, 17	Рассмотрение обращений граждан и юридических лиц	Решение ситуационных задач	Опрос, тест
2.2	Порядок осуществления	7	1, 6, 16,	Анализ документов договорно-	Решение	Опрос

	государственного санитарного надзора при реализации соглашений Евразийского экономического союза		17	правовой базы Евразийского экономического союза в области санитарных мер	ситуационных задач	
2.3	Государственный санитарный надзор за проектированием, строительством, реконструкцией, модернизацией предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли пищевой продукцией	7	1, 7, 8, 11, 12, 17	Оценка соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на объектах общественного питания и продовольственной торговли при различных формах надзорных мероприятий, мер предупредительного и профилактического характера и принятие мер по устранению выявленных нарушений	Оформление аналитической (информационной) записки	Опрос, тест
2.4	Социально-гигиенический мониторинг питания населения	7	1, 3, 4, 11, 14, 17	Контроль витаминизации готовых блюд и пищевых продуктов массового потребления	Решение ситуационных задач, оформление заключения	Опрос, защита реферата*
3.1	Принципы оценки риска и контроль критических точек на основе системы управления качеством и безопасностью	7	1, 10, 15, 16, 17	Определение критической контрольной точки и критических пределов	Решение ситуационных задач	Опрос, тест
3.2	Государственный санитарный надзор по обеспечению безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья	7	1, 7, 8, 16, 17	Оценка соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на предприятиях по производству пищевой продукции при различных формах надзорных мероприятий, мер предупредительного и профилактического характера и принятие мер по устранению	Оформление аналитической (информационной) записки*	Опрос, тест

				выявленных нарушений		
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	1, 9, 15,17	Рассмотрение обращений граждан и юридических лиц	Решение ситуационных задач	Опрос, тест, зачет
	Всего часов	63				

* Является обязательной формой текущей аттестации.

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Королев, А. А. Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. – Москва : 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.

Электронный учебно-методический комплекс по учебной дисциплине «Гигиена питания» профиля субординатуры «Гигиена и эпидемиология»:

17. <https://etest.bsmu.by/course/view.php?id=1448>

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;
- подготовку к зачету по учебной дисциплине;
- изучение тем (вопросов), вынесенных на самостоятельное изучение;
- подготовку тематических докладов, рефератов, презентаций;
- конспектирование учебной литературы.

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);
- тематику рефератов.

Для диагностики компетенций используются следующие **формы текущей аттестации:**

- опрос;
- тесты;
- защита реферата;
- 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. Оценка соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на объектах общественного питания и продовольственной торговли / предприятиях по производству пищевой продукции при различных формах надзорных мероприятий, мер предупредительного и профилактического характера и принятие мер по устранению выявленных нарушений	Оформление аналитической (информационной) записки
2. Проверка соблюдения гигиенических требований к срокам годности, условиям хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов	Решение ситуационных задач
3. Рассмотрение обращений граждан и юридических лиц	Решение ситуационных задач
4. Контроль витаминизации готовых блюд и пищевых продуктов массового потребления	Решение ситуационных задач, оформление заключения
5. Разработка мероприятий по профилактике алиментарных, алиментарно-зависимых заболеваний и пищевых отравлений	Решение ситуационных задач, оформление заключения
6. Применение автоматизированных систем управления при осуществлении государственного санитарного надзора в гигиене питания	Решение ситуационных задач, оформление заключения
7. Анализ документов договорно-правовой базы Евразийского экономического союза в области санитарных мер	Решение ситуационных задач
8. Определение критической контрольной точки и критических пределов	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)
Государственный санитарный надзор в области гигиены питания	Общей гигиены	Замечаний и предложений нет	Использовать в образовательном процессе. Пр. № 11 от 27.04.2026
Гигиена питания	Общей гигиены	Замечаний и предложений нет	Использовать в образовательном процессе. Пр. № 11 от 27.04.2026
Алиментарные заболевания	Общей гигиены	Замечаний и предложений нет	Использовать в образовательном процессе. Пр. № 11 от 27.04.2026