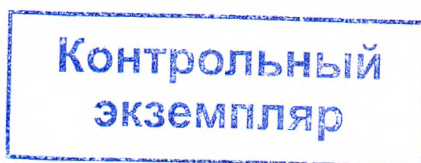


МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Учреждение образования

«БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»



УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
медицинский университет»



С.П.Рубникович

26.05.2026

Рег. № УД-0914-02-21/2627/уч.-счб

**ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ
В ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ**

Учебная программа учреждения образования
по учебной дисциплине профиля субординатуры
«Лабораторные исследования» для специальности

1-79 01 03 «Медико-профилактическое дело»

Учебная программа разработана на основе учебной программы учреждения образования по учебной дисциплине «Лабораторные исследования в гигиене питания» профиля субординатуры «Лабораторные исследования» для специальности 1-79 01 03 «Медико-профилактическое дело», утвержденной 23.07.2026, регистрационный № УПД-403/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;

В.Н.Шаденко, доцент кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», кандидат биологических наук;

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

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 укрепления углубленных теоретических знаний и приобретения практических навыков в области лабораторных исследований по разделу гигиены питания, необходимых для самостоятельной работы врача-лаборанта.

Задачи учебной дисциплины состоят в формировании у студентов научных знаний о лабораторном обеспечении государственного санитарного надзора по вопросам гигиены питания, умений и навыков, необходимых для:

проведения санитарно-лабораторного контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;

организации мероприятий по санитарно-гигиенической экспертизе качества и безопасности пищевых продуктов и контактирующих с ними материалов;

организации лабораторного обеспечения государственного санитарного надзора в области гигиены питания;

использования статистических методов оценки результатов лабораторных исследований.

Место учебной дисциплины в системе подготовки специалиста с высшим образованием

Учебная дисциплина «Лабораторные исследования в гигиене питания» относится к профилю субординатуры «Лабораторные исследования», определенному приказом Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29.10.2025 № 1277 «Об организации образовательного процесса в субординатуре».

Связи с другими учебными дисциплинами (модулями)

Преподавание и успешное изучение учебной дисциплины «Лабораторные исследования в гигиене питания» профиля субординатуры «Лабораторные исследования» осуществляется на основе приобретенных студентом знаний и умений по разделам следующих учебных дисциплин: «Биоорганическая химия», «Алиментарные заболевания», «Медицинская микробиология», «Гигиена питания», «Государственный санитарный надзор в области гигиены питания».

Студент, освоивший содержание учебного материала учебной дисциплины, должен обладать следующими специализированными **компетенциями:**

проводить медицинскую профилактику алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний, оценку и коррекцию статуса питания, проверку объектов пищевой промышленности и общественного питания, государственный надзор в области гигиены питания;

расследовать пищевые отравления.

Перечень результатов обучения

В результате изучения учебной дисциплины «Лабораторные исследования в гигиене питания» студент должен

знать:

законодательные, правовые и организационно-методические основы лабораторного обеспечения деятельности санитарно-эпидемиологической службы в области гигиены питания; нормативные правовые акты, определяющие работу по обеспечению лабораторного контроля в области гигиены питания; документы, регламентирующие проведение санитарно-гигиенических исследований пищевых продуктов;

правила оформления учетно-отчетной документации при проведении лабораторных исследований;

функции, должностные обязанности и права врача-лаборанта;

правила техники безопасности при проведении санитарно-гигиенических исследований пищевых продуктов и материалов, контактирующих с ними;

требования к методикам санитарно-химических и физико-химических исследований пищевых продуктов;

основные методики исследования качества пищевой продукции (сырье, готовая продукция);

уметь:

осуществлять организационно-методическую работу лабораторий в области гигиены питания;

оформлять сопроводительную документацию на отобранные пробы пищевых продуктов;

осуществлять отбор и подготовку проб пищевых продуктов для проведения санитарно-гигиенических исследований;

проводить оценку результатов лабораторного контроля качества пищевых продуктов;

владеть:

навыками проведения органолептических, санитарно-химических исследований пищевых продуктов, пищевых добавок продовольственного сырья и материалов, контактирующих с ними;

навыками лабораторно-инструментальных методов исследований; составления актов обследования;

навыками рассмотрения обращений граждан, учреждений и организаций.

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 56 аудиторных часов и 42 часа самостоятельной работы студента. Распределение аудиторных часов по видам занятий: 56 часов 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. Лабораторное обеспечение государственного санитарного надзора по вопросам гигиены питания	7
2. Лабораторное обеспечение деятельности в области гигиены питания	14
2.1. Организационно-методическая работа лабораторий центра гигиены и эпидемиологии в области гигиены питания	7
2.2. Лабораторный контроль в области гигиены питания	7
3. Статистические методы оценки санитарно-гигиенических лабораторных исследований и инструментальных испытаний	7
4. Санитарно-гигиенические лабораторные исследования в гигиене питания	28
4.1. Характеристика и сущность органолептических, санитарно-химических, физико-химических и токсикологических методов исследований	7
4.2. Требования к отбору проб для проведения лабораторных исследований продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов, контактирующих с ними	7
4.3. Порядок подготовки проб и проведение санитарно-гигиенических лабораторных исследований с использованием титриметрических, спектрометрических, электрохимических, хроматографических методов испытаний	7
4.4. Лабораторный контроль гигиенических нормативов качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов, контактирующих с ними	7
Всего часов	56

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Лабораторное обеспечение государственного санитарного надзора по вопросам гигиены питания

Нормативные правовые и иные акты, регламентирующие проведение лабораторных исследований при осуществлении государственного санитарного надзора в области гигиены питания.

Роль лабораторного контроля в гигиене питания при оценке рисков в ходе государственной гигиенической экспертизы и государственной регистрации продукции, представляющей потенциальную опасность для жизни и здоровья населения.

Взаимодействие Центров гигиены и эпидемиологии (ЦГЭ) с другими организациями, ведомственными лабораториями и т.д.

Формы и методы совместной работы врача-лаборанта в области гигиены питания с другими специалистами с целью снижения потенциального риска влияния вредных факторов на безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции.

Организация проведения лабораторных исследований с целью оценки безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Оформление результатов лабораторных исследований в ходе проверки и мониторинга объектов надзора по соблюдению требований законодательства по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Гигиеническая оценка качества пищевых продуктов, материалов и тары, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Контроль качества пищевых продуктов и пищи, реализуемой населению через сеть торговых объектов. Государственная гигиеническая регламентация качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья в Республике Беларусь и странах Евразийского экономического союза.

Оценка эффективности мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья.

Проведение государственной регистрации и экспертизы пищевых продуктов. Составление заключения о качестве и безопасности пищевых продуктов.

Гигиеническая оценка рецептуры и технологии приготовления новых пищевых продуктов и кулинарных изделий.

Техническое обеспечение лабораторного контроля при проведении санитарно-химических лабораторных исследований пищевых продуктов.

Анализ нормативных правовых актов в области гигиены питания.

2. Лабораторное обеспечение деятельности в области гигиены питания

2.1. Организационно-методическая работа лабораторий центра гигиены и эпидемиологии в области гигиены питания

Метрология, стандартизация, сертификация в работе лабораторий ЦГЭ.

Планирование работы санитарно-гигиенических лабораторий, лабораторий санитарно-химических и токсикологических методов исследований ЦГЭ, учетно-отчетная документация.

Интеграция деятельности лабораторий с другими структурными подразделениями ЦГЭ.

Информационная работа лабораторий ЦГЭ по гигиеническому обучению и воспитанию населения.

Роль и функции лабораторий ЦГЭ в рассмотрении обращений граждан и юридических лиц.

Анализ деятельности лабораторий ЦГЭ. Государственное санитарно-эпидемиологическое нормирование в гигиене питания. Гигиенические нормативы в гигиене питания.

Межлабораторные сличительные испытания и программы проверки квалификации.

Стандартизация и обеспечение единства измерений при проведении лабораторных исследований в гигиене питания.

Оценка точности измерений, аттестация методик выполнения лабораторных исследований, составление таблиц. Поверка средств измерений, аттестация испытательного оборудования. Рассмотрение обращений граждан и юридических лиц, принятие обоснованных решений, подготовка ответов заявителям.

2.2. Лабораторный контроль в области гигиены питания

Современная организационная структура, задачи, функции лабораторий ЦГЭ.

Номенклатура проводимых лабораторных исследований безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции в лабораториях ЦГЭ.

Лабораторные исследования на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли пищевой продукцией.

Лабораторный контроль за содержанием агрохимикатов и иных химических соединений в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Лабораторное определение содержания пестицидов, регуляторов роста растений в продовольственном сырье и пищевых продуктах; микотоксинов в пищевых продуктах, контроль за применением пищевых добавок.

Анализ и оценка эффективности осуществления государственного санитарного надзора, основанного на результатах лабораторного контроля в области гигиены питания.

3. Статистические методы оценки санитарно-гигиенических лабораторных исследований и инструментальных испытаний

Понятия «неопределенность», «погрешность». Описание процесса оценивания неопределенности. Контрольные карты Шухарта. Типы контрольных карт и принципы их построения. Валидация аналитических методик. Понятия «нормальность распределения», «валидация», «верификация», «селективность метода», «аналитическая методика», «линейность», «прецизионность», «повторяемость», «промежуточная прецизионность», «точность», «неопределенность измерения».

Организация проведения лабораторных исследований с учетом риск-ориентированных подходов.

4. Санитарно-гигиенические лабораторные исследования в гигиене питания

4.1. Характеристика и сущность органолептических, санитарно-химических, физико-химических и токсикологических методов исследований

Классификация, характеристика и методика проведения органолептических и санитарно-химических исследований в гигиене питания.

Классификация, характеристика и методика проведения физико-химических исследований в гигиене питания.

Оценка неопределенностей при проведении санитарно-химических и физико-химических измерений и испытаний.

Глобальные и региональные инициативы в области регулирования обращения химических веществ: согласованная на глобальном уровне система классификации опасности и маркировки химической продукции, протокол REACH, Технические регламенты Таможенного союза.

Методики токсикологических исследований: определение острой, подострой, хронической токсичности; кумулятивного эффекта (*in vivo*), гемотоксичности (*in vitro*), репродуктивной токсичности (*in vivo*), раздражающего действия на слизистую и кожные покровы, микробиологические методы.

Методика токсикологических исследований пищевых добавок, материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Биологическая этика при работе с животными.

Техника безопасности при проведении токсикологических исследований.

Оценка неопределенностей при проведении токсикологических исследований.

4.2. Требования к отбору проб для проведения лабораторных исследований продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов, контактирующих с ними

Требования к отбору проб для проведения лабораторных исследований продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов, контактирующих с ними на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли пищевой продукцией.

Требования к условиям транспортировки в лабораторию ЦГЭ проб отдельных продуктов: напитков, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, молока и молочных изделий, салатов, кулинарных изделий и пр.

Отбор проб, маркировка продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов, контактирующих с ними, оформление сопроводительной документации.

4.3. Порядок подготовки проб и проведение санитарно-гигиенических лабораторных исследований с использованием титриметрических, спектрометрических, электрохимических, хроматографических методов испытаний

Порядок подготовки проб для проведения инструментальных испытаний (титриметрических, спектрометрических, электрохимических, хроматографических методов) на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли пищевой продукцией.

Оборудование и технологии выполнения титриметрических исследований, оценка результатов. Оборудование и технологии выполнения спектрометрических исследований, оценка результатов. Оборудование и технологии выполнения электрохимических исследований, оценка результатов.

Оборудование и технологии выполнения хроматографических исследований, оценка результатов.

Техника безопасности при подготовке проб при проведении инструментальных испытаний.

Санитарно-гигиеническое обследование предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли пищевой продукцией с использованием лабораторно-инструментальных методов, оформление результатов.

4.4. Лабораторный контроль гигиенических нормативов качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов, контактирующих с ними

Гигиенические нормативы качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов, контактирующих с ними.

Организация лабораторного контроля качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов, контактирующих с ними: методы, периодичность контроля, показатели, сроки лабораторных исследований и инструментальных испытаний, оформление результатов.

Лабораторный контроль за содержанием в пищевых продуктах тяжелых металлов и их соединений; веществ, обладающих отдаленными эффектами действия.

Проведение органолептических и санитарно-химических лабораторных исследований пищевых продуктов, продовольственного сырья и материалов, контактирующих с ними, оформление результатов.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ В ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ» ПРОФИЛЯ СУБОРДИНАТУРЫ «ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ»

№ п/п	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов	Литература	Практический навык	Формы контроля	
		практических			практического навыка	текущей / промежуточной аттестации
	Практические занятия					
1.	Лабораторное обеспечение государственного санитарного надзора по вопросам гигиены питания	7	1, 2, 3, 6, 8, 12	Рассмотрение обращений граждан, учреждений и организаций	Решение ситуационных задач	Опрос, тест
2.1	Организационно-методическая работа лабораторий центра гигиены и эпидемиологии в области гигиены питания	7	1, 2, 3, 12			Опрос, тест, защита реферата
2.2	Лабораторный контроль в области гигиены питания	7	1, 2, 4, 9, 12	Санитарно-гигиеническое обследование пищевого объекта с использованием лабораторно-инструментальных методов	Решение ситуационных задач	Опрос, тест, защита реферата
3.	Статистические методы оценки санитарно-гигиенических лабораторных исследований и инструментальных испытаний	7	1, 2, 5, 7, 12			Опрос, тест, решение ситуационных задач
4.1	Характеристика и сущность органолептических, санитарно-химических, физико-	7	1, 2, 4, 9, 12	Проведение органолептических и санитарно-химических исследований пищевых	Оформление направления на проведение	Опрос, защита реферата, решение

	химических и токсикологических методов исследований			продуктов, продовольственного сырья и материалов, контактирующих с ними	исследований, заключения к протоколу испытания пищевых продуктов	ситуационных задач
4.2	Требования к отбору проб для проведения лабораторных исследований продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов, контактирующих с ними	7	1, 2, 4, 9, 11, 12	Отбор проб, маркировки, оформления сопроводительной документации пищевых продуктов и контактирующих с ними материалов	Оформление акта отбора образцов (проб); направления на проведение исследований; заключения к протоколу испытания пищевых продуктов*	Опрос, тест, решение ситуационных задач
4.3	Порядок подготовки проб и проведение санитарно-гигиенических лабораторных исследований с использованием титриметрических, спектрометрических, электрохимических, хроматографических методов испытаний	7	1, 2, 4, 12	Отбор проб, маркировки, оформления сопроводительной документации продовольственного сырья и материалов, контактирующих с ними	Оформление акта отбора образцов (проб); направления на проведение исследований; заключения к протоколу испытания продовольственного сырья и материалов, контактирующих с ними	Опрос, защита реферата, решение ситуационных задач
4.4	Лабораторный контроль гигиенических нормативов качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов, контактирующих с ними	7	1, 2, 10, 12	Проведение органолептических и санитарно-химических исследований пищевых продуктов, продовольственного сырья и материалов, контактирующих с ними	Оформление направления на проведение исследований, заключения к протоколу испытания пищевых продуктов	Опрос, тест, решение ситуационных задач*, зачет
	Всего часов	56				

* Является обязательной формой текущей аттестации.

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Королев, А. А. Гигиена питания : учебник / А. А. Королев. – Москва : Изд-во «ГЭОТАР-Медиа», 2024. – 576 с.

Дополнительная:

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

3. Митрохин, О. В. Санитарно-гигиенические лабораторные исследования : учебник / О. В. Митрохин [и др.]. – Москва : Изд-во «ГЭОТАР-Медиа», 2021. – 128 с.

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

5. 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.

6. Башун, Т. В. Статистические методы контроля санитарно-гигиенических лабораторных испытаний : учебно-методическое пособие / Т. В. Башун [и др.]. – Минск : БелМАПО, 2023. – 112 с.

7. 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.

8. Руководство Еврахим / СИТАК : метрологическая прослеживаемость в химических измерениях / под ред. В. Б. Барановской, И. В. Бордырева. – Москва : ТЕХНОСФЕРА, 2022. – 106 с.

Нормативные правовые акты:

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

10. 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.

11. Об утверждении и введении в действие Методических указаний по лабораторному контролю качества продукции в общественном питании : постановление Министерства торговли Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.04.2001 № 18/29.

Электронный учебно-методический комплекс по учебной дисциплине «Лабораторные исследования в гигиене питания»:

12. <https://etest.bsmb.by/course/view.php?id=1449>

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,
- тест,
- защита реферата,
- решение ситуационных задач.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ МЕТОДЫ ОБУЧЕНИЯ

- Линейный (традиционный) метод;
- активные (интерактивные) методы:
- проблемно-ориентированное обучение PBL (Problem-Based Learning).

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ НАВЫКОВ

Наименование практического навыка	Форма контроля практического навыка
1. Проведение органолептических и санитарно-химических исследований пищевых продуктов, продовольственного сырья и материалов, контактирующих с ними	Оформление направления на проведение исследований, заключения к протоколу испытания пищевых продуктов
2. Санитарно-гигиеническое обследование пищевого объекта с использованием лабораторно-инструментальных методов	Решение ситуационных задач
3. Отбор проб, маркировки, оформления сопроводительной документации	Оформление акта отбора образцов (проб); направления на проведение

Наименование практического навыка	Форма контроля практического навыка
пищевых продуктов и контактирующих с ними материалов	исследований; заключения к протоколу испытания пищевых продуктов
4. Отбор проб, маркировки, оформления сопроводительной документации продовольственного сырья и материалов, контактирующих с ними	Оформление акта отбора образцов (проб); направления на проведение исследований; заключения к протоколу испытания продовольственного сырья и материалов, контактирующих с ними
5. Рассмотрение обращений граждан, учреждений и организаций	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)
1. Государственный санитарный надзор в области гигиены питания	Общая гигиена	Замечаний и предложений нет	Использовать в образовательном процессе. Пр. № 11 от 27.04.26
2. Гигиена питания	Общая гигиена	Замечаний и предложений нет	Использовать в образовательном процессе. Пр. № 11 от 27.04.26

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 биологических наук

В.Н.Шаденко

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

Т.И.Борщенская

Оформление учебной программы и сопроводительных документов соответствует установленным требованиям.

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

И.Л.Котович

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

С.А.Янкович