

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

Per. № УД-

0911-02-14/2627/уч. - счб

ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Учебная программа учреждения образования
по учебной дисциплине профиля субординатуры «Клиническая
(госпитальная) 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 «Клиническая (госпитальная) эпидемиология» для специальности 1-79 01 03 «Медико-профилактическое дело», утвержденной 23.07.2026, регистрационный № УПД-412/уч.суб.; учебного плана учреждения образования по специальности «Медико-профилактическое дело», утвержденного 15.04.2026, 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.И.Дорошевич, доцент кафедры 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;

А.В.Адамович, доцент кафедры общей гигиены учреждения образования «Белорусский государственный медицинский университет», кандидат биологических 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 решения задач по обеспечению адекватного и безопасного питания пациентов в организациях здравоохранения.

Задачи учебной дисциплины состоят в формировании у студентов научных знаний о гигиенических требованиях к организации, содержанию и безопасности лечебного питания пациентов организаций здравоохранения, умений и навыков, необходимых для:

- работы госпитального эпидемиолога в области гигиены питания;
- санитарно-гигиенического обследования и оценки состояния пищеблока, буфетных в отделениях;
- оценки соблюдения гигиенических требований к качеству и безопасности пищевой продукции и готовых блюд.

Место учебной дисциплины в системе подготовки специалиста с высшим образованием

Учебная дисциплина «Гигиена питания» относится к профилю субординатуры «Клиническая (госпитальная) 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 «Клиническая (госпитальная) эпидемиология» осуществляется на основе приобретенных студентом знаний и умений по разделам следующих 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 профилактику алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний, гигиеническую оценку и коррекцию статуса питания, мониторинг объектов общественного питания в организациях здравоохранения; применять методику расследования и профилактики пищевых отравлений, технологии государственного надзора в области гигиены питания.

Перечень результатов обучения

В результате изучения учебной дисциплины «Гигиена питания» студент должен

знать:

особенности работы госпитального эпидемиолога в области гигиены питания;

нормативные правовые акты, регламентирующие гигиенические требования к пищевым продуктам и готовым блюдам, в том числе диетическим, в организациях здравоохранения;

показатели пищевой и биологической ценности пищевых продуктов и рационов питания;

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

гигиенические требования к технологическому процессу приготовления на пищеблоке готовых блюд, условиям транспортировки их в буфетные лечебных отделений и выдаче пациентам;

правила медицинской этики и деонтологии;

уметь:

осуществлять организационно-методическую работу в области гигиены питания в организациях здравоохранения;

проводить мероприятия по повышению гигиенических знаний работников пищеблока и персонала, связанного с приготовлением, транспортировкой и выдачей готовых блюд пациентам;

оценивать с гигиенических позиций технологическую документацию и технологический процесс приготовления готовых блюд на пищеблоке организации здравоохранения;

оценивать с гигиенических позиций условия по сохранению качества и безопасности пищевых продуктов и готовых блюд;

оценивать нутриентный состав и энергетическую ценность пищевых продуктов и готовых блюд;

владеть:

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

методикой гигиенического обследования пищеблока, столовых, буфетов, а также условий хранения личных пищевых продуктов пациентов;

навыками проведения расследования случаев пищевых отравлений с предложением мер по их недопущению;

навыками оценки соблюдения гигиенических требований к срокам годности, условиям хранения, транспортировки и реализации пищевой продукции и готовых блюд;

навыками проведения бесед, лекций с пациентами по пропаганде гигиенических знаний в области рационального и безопасного питания.

Организация образовательного процесса

Практические занятия проводятся на базе Центров гигиены и эпидемиологии г. Минска, государственного учреждения «Республиканский научно-практический центр онкологии и медицинской радиологии им. Н.Н.Александрова». Практическая подготовка обеспечивается решением студентами ситуационных задач, тестовых заданий, отработкой навыков обследования предприятий общественного питания.

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 85 академических часов, их них 49 часов аудиторных и 36 часов самостоятельной работы студента. Распределение аудиторных часов по видам занятий: 49 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. Организация питания пациентов	7
2. Проверка соблюдения требований к организации питания пациентов	7
3. Обеспечение безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья в организациях здравоохранения	7
4. Гигиенические требования к пищеблокам	7
5. Гигиенические требования к буфетным помещениям	7
6. Санитарно-эпидемиологическое расследование алиментарных, алиментарно-зависимых заболеваний и пищевых отравлений	14
Всего часов	49

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Организация питания пациентов

Порядок организации лечебного питания, получения, хранения, приготовления готовой пищи и ее реализации, места для питания пациентов. Ответственные лица за организацию питания в организациях здравоохранения.

Организация назначения, получения, хранения и приготовления индивидуальных наборов продуктов и пищевой продукции для питания пациентов.

Особенности организации лечебного питания системой таблет-питания в организациях здравоохранения.

Проверка соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к срокам годности, условиям хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов и готовой пищи. Проведение бесед, чтение лекций по гигиеническому обучению и воспитанию пациентов.

2. Проверка соблюдения требований к организации питания пациентов

Состав Совета организации здравоохранения по лечебному питанию и бракеражной комиссии, их основные функции.

Контроль за размещением, санитарно-техническим состоянием и содержанием пищеблока, буфетных помещений, оборудования, инвентаря, посуды, условиями транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации пищевых продуктов и готовой пищи.

Взаимодействие врача-клинического эпидемиолога с представителями органов и учреждений, осуществляющими государственный санитарный надзор.

Проверка соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к срокам годности, условиям хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов и готовой пищи.

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

Меры по предотвращению контаминации пищевой продукции микроорганизмами и ксенобиотиками на пищеблоке, в буфетах. Предупреждение попадания в пищевые продукты и готовые блюда примесей органической и неорганической природы с оборудования, инвентаря, посуды, тары, упаковочных материалов, рук обслуживающего персонала.

Оценка потенциальных факторов риска контаминации пищевых продуктов и готовых блюд на отдельных стадиях технологического процесса их изготовления, хранения, транспортировки, выдачи пациентам. Анализ сопровождающих документов, характеризующих качество пищевых продуктов и готовых блюд.

Проведение бракеража готовых блюд на пищеблоке. Контроль витаминизации приготовленных блюд, участие в отборе суточных проб и условий их хранения.

Организация контроля за перечнем и порядком приемки и сроков употребления разрешенных продуктов, изготовленных вне пищеблока организации здравоохранения.

4. Гигиенические требования к пищеблокам

Требования законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения к размещению, санитарно-техническому состоянию и содержанию помещений пищеблока, планировке помещений и размещению в них технологического оборудования.

Гигиенические требования к мытью и дезинфекции кухонной и столовой посуды, оборудования, инвентаря, чистящим и моющим средствам для обеззараживания и мытья посуды, организации сбора, удаления и уничтожения пищевых отходов.

Принятие мер предупредительного и профилактического характера по устранению выявленных нарушений.

Гигиеническое обследование пищеблока организации здравоохранения, проведение бракеража готовых блюд и отбора суточных проб.

5. Гигиенические требования к буфетным помещениям

Требования законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения к санитарно-техническому состоянию и содержанию буфетных помещений организаций здравоохранения и организаций торговли

пищевой продукцией, обеспеченности инвентарем и столовой посудой, кратности и способам уборки помещений.

Организация дезинфекционных и дератизационных мероприятий, оценка эффективности дезинсекционных и дератизационных мероприятий в буфетных помещениях организаций здравоохранения.

Принятие мер предупредительного и профилактического характера по устранению выявленных нарушений.

Требования к личной гигиене и своевременности прохождения медицинских осмотров для работников, занятых приготовлением, транспортировкой и выдачей пациентам готовых блюд и пищевых продуктов в организациях здравоохранения.

Гигиеническое обследование буфетного помещения организация здравоохранения, проведение бракеража готовых блюд и отбора суточных проб.

6. Санитарно-эпидемиологическое расследование алиментарных, алиментарно-зависимых заболеваний и пищевых отравлений

Этиология заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов и готовых блюд.

Последовательность мероприятий при возникновении пищевых отравлений пациентов, экстренное информирование территориального ЦГЭ. Участие в расследовании пищевых отравлений и принятие мер по ликвидации возникших случаев отравлений.

Организация проведения лабораторных исследований пищевых продуктов, объектов внешней среды. Оценка результатов лабораторного исследования проб готовых блюд. Проведение мероприятий по недопущению возникновения пищевых отравлений пациентов.

Организация контроля состояния здоровья сотрудников организации здравоохранения, занятых приготовлением, транспортировкой и отпуском готовых блюд и пищевых продуктов.

ТРЕБОВАНИЯ К КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Курсовая работа является видом самостоятельной работы, предусмотренной учебным планом.

Цель курсовой работы – систематизация теоретических знаний, закрепление практических навыков студентов в сфере гигиены питания и госпитальной эпидемиологии.

Задачи курсовой работы состоят в приобретении навыков самостоятельной работы, исследовательской деятельности и творческой инициативы при решении конкретных задач; развитии навыков использования общенаучных знаний, научной, методической и справочной литературы, стандартов и других нормативных документов; освоении новых методов исследования.

Студент, выполнивший курсовую работу, должен обладать следующей специализированной **компетенцией**: определять тему, цели, задачи, составлять план и программу научного исследования, проводить сбор материала, статистический (гигиенический, эпидемиологический) анализ, формулировать выводы, разрабатывать профилактические мероприятия, рекомендации по обеспечению диетического питания пациентов организаций здравоохранения.

Курсовая работа включает следующие структурные элементы:

титульный лист;

задание на курсовую работу;

оглавление;

перечень условных обозначений (при необходимости);

введение – актуальность и значение темы, формулировка целей курсовой работы (объем введения – 2-4 страницы);

основная часть – рассматриваются теоретические вопросы заявленной темы, степень и качество ее проработанности в специальной литературе, аналитическая характеристика объекта исследования, аргументированные выводы и практически реализуемые предложения и рекомендации;

заключение – краткое подведение итогов работы, формулировка основных результатов, выводы (объем заключения – 2-4 страницы);

список использованных источников;

приложения – (при необходимости) включают вспомогательный и дополнительный материал, который использован при выполнении курсовой работы.

Объем курсовой работы должен составлять 30-35 страниц печатного текста без приложений.

Тематика курсовых работ разрабатывается преподавателями кафедры эпидемиологии, обсуждается на заседании кафедры и утверждается заведующим кафедрой ежегодно до начала семестра, в котором предусмотрено их выполнение.

Задание по курсовой работе выдается индивидуально, содержит конкретное название темы, перечень глав текстовой части работы, даты выдачи задания и представления работы к защите. Задание подписывается студентом и

руководителем курсовой работы.

Контроль за подготовкой курсовой работы осуществляет непосредственный руководитель курсовой работы.

Выполненную курсовую работу студент представляет на кафедру не позднее, чем за одну неделю до установленного решением кафедры срока защиты.

Защита курсовой работы проходит публично перед комиссией, формируемой заведующим кафедрой в составе не менее двух человек с участием руководителя курсовой работы. Председатель комиссии назначается заведующим кафедрой.

По решению кафедры результаты защиты курсовой работы учитываются при проведении промежуточной аттестации в форме зачета.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ» ПРОФИЛЯ СУБОРДИНАТУРЫ «КЛИНИЧЕСКАЯ (ГОСПИТАЛЬНАЯ) ЭПИДЕМИОЛОГИЯ»

№ п/п	Название раздела, темы	Количество аудиторных часов	Литература	Практический навык	Формы контроля	
		практических			практического навыка	текущей / промежуточной аттестации
	Практические занятия	49				
1.	Организация питания пациентов	7	1, 2, 3, 5, 6, 8, 11			Опрос; решение ситуационных задач
2.	Проверка соблюдения требований к организации питания пациентов	7	1, 2, 4, 7, 11	Проведение оценки соблюдения требований законодательства в области санитарно- эпидемиологического благополучия населения на объектах общественного питания и организаций торговли пищевой продукцией при различных формах надзорных мероприятий, мер предупредительного и профилактического характера и принятие мер по устранению выявленных нарушений	Оформление аналитической (информационной) записки	Тест; решение ситуационных задач
3.	Обеспечение безопасности пищевой продукции и продовольственного сырья в организациях здравоохранения	7	1, 2, 10, 11	Проверка соблюдения санитарно- эпидемиологических требований к срокам годности, условиям хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов и готовой пищи	Решение ситуационных задач	Опрос; тест

4.	Гигиенические требования к пищеблокам	7	1, 2, 9, 11	Проведение бракеража готовых блюд и отбора суточных проб на пищеблоке организаций здравоохранения	Решение ситуационных задач	Тест; опрос
5.	Гигиенические требования к буфетным помещениям	7	1, 2, 9, 11			Тест; опрос; решение ситуационных задач*
6.	Санитарно-эпидемиологическое расследование алиментарных заболеваний	7	1, 2, 11	1. Проведение расследования случаев пищевых отравлений и принятие мер по ликвидации возникшей вспышки пищевых отравлений. 2. Проведение бесед, чтение лекций по санитарно-гигиеническому обучению, воспитанию и пропаганде гигиенических знаний, формированию здорового образа жизни	Решение ситуационных задач; разработка материалов (презентации, буклеты, брошюры и др.) по санитарно-гигиеническому обучению, воспитанию и пропаганде гигиенических знаний, формированию здорового образа жизни	Опрос; тест
7.	Санитарно-эпидемиологическое расследование алиментарно-зависимых заболеваний и пищевых отравлений	7	1, 2, 11	1. Проведение расследования случаев пищевых отравлений и принятие мер по ликвидации возникшей вспышки пищевых отравлений. 2. Проведение бесед, чтение лекций по санитарно-гигиеническому обучению, воспитанию и пропаганде гигиенических знаний, формированию здорового образа жизни	Решение ситуационных задач*; разработка материалов (презентации, буклеты, брошюры и др.) по санитарно-гигиеническому обучению, воспитанию и пропаганде гигиенических знаний, формированию здорового образа жизни	Опрос; тест; зачет

* Является обязательной формой текущей аттестации.

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

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

Дополнительная:

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

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

4. Гигиена питания. Лабораторный практикум по гигиенической экспертизе пищевых продуктов : учебное пособие / Н. Л. Бацукова, Я. Л. Мархоцкий. – Минск : «Вышэйшая школа», 2016. – 207 с.

5. Нутрициология : учебник / под ред. Л. З. Таль. – Москва : Издательство «Литтера», 2016. – 544 с.

Нормативные правовые акты:

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

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

8. Инструкция о порядке организации диетического питания : постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21.11.2019 № 106 : с дополнениями и изменениями.

9. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, оказывающим медицинскую помощь, в том числе к организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий по профилактике инфекционных заболеваний в этих организациях»: постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 05.07.2017 № 73.

10. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека : Закон Республики Беларусь от 29.06.2003 № 217-З : с дополнениями и изменениями.

Электронный учебно-методический комплекс по учебной дисциплине «Гигиена питания»:

11. <https://etest.bsmu.by/course/view.php?id=1451>

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.

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).

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

- опрос;
- тест;
- 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 оценки соблюдения требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения на объектах общественного питания и организаций торговли пищевой продукцией при различных формах надзорных мероприятий, мер предупредительного и профилактического характера и принятие мер по устранению выявленных нарушений	Оформление аналитической (информационной) записки
2. Проведение расследования случаев пищевых отравлений и принятие мер по ликвидации возникшей вспышки пищевых отравлений	Решение ситуационных задач
3. Проверка соблюдения санитарно-эпидемиологических требований к срокам годности, условиям хранения, транспортировки	Решение ситуационных задач

Наименование практического навыка	Форма контроля практического навыка
и реализации пищевых продуктов и готовой пищи	
4. Проведение бракеража готовых блюд и отбора суточных проб на пищеблоке организаций здравоохранения	Решение ситуационных задач
5. Проведение бесед, чтение лекций по санитарно-гигиеническому обучению, воспитанию и пропаганде гигиенических знаний, формированию здорового образа жизни	Разработка материалов (презентации, буклеты, брошюры и др.) по санитарно-гигиеническому обучению, воспитанию и пропаганде гигиенических знаний, формированию здорового образа жизни

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	Общая гигиена	Замечаний и предложений нет	Использовать в образовательном процессе. Пр. № 11 от 27.04.2026
Гигиена питания	Общая гигиена	Замечаний и предложений нет	Использовать в образовательном процессе. Пр. № 11 от 27.04.2026
Алиментарные заболевания	Общая гигиена	Замечаний и предложений нет	Использовать в образовательном процессе. Пр. № 11 от 27.04.2026

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 медицинских наук, доцент

В.И.Дорошевич

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 биологических наук

А.В.Адамович

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