

**ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**

для специальности 1-79 01 03 «Медико-профилактическое дело»

на 2023/2024 учебный год

Дополнения и изменения	Основание
Перечень практических навыков обновлен согласно приложению	Протокол заседания Научно-методического совета № 10 от 31.10.2023

Заведующий кафедрой общей гигиены



Н.Л.Бацукова

УТВЕРЖДАЮ
Декан медико-профилактического факультета



А.В.Гиндюк

Приложение

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ НАВЫКОВ

Наименование практического навыка	Форма контроля практического навыка
1. Проведение проверки/мониторинга санитарно-гигиенического состояния объектов пищевой промышленности и общественного питания на соответствие действующим санитарным нормам, правилам и гигиеническим нормативам	Решение задачи (в т.ч. ситуационной), письменный отчет по лабораторной работе
2. Подготовка по результатам проверки/мониторинга объектов пищевой промышленности и общественного питания установленных законодательством материалов: акта, справки, акта отбора проб, акта инструментальных исследований, служебной записки, протокола об административном правонарушении (при выявлении последнего), предписания, постановления о наложении административного взыскания, заключения, рекомендаций и др. (далее – материалы)	
3. Определение энергетических потребностей организма с учетом основного обмена и коэффициента физической активности с подготовкой рекомендаций/предложений	
4. Определение на технологической линии производства и реализации пищевых продуктов участков повышенного риска контаминации (точки HACCP) готовой продукции микроорганизмами и химическими веществами с подготовкой материалов по результатам определения	
5. Гигиеническая оценка фактического питания населения по меню-раскладке с подготовкой результатов и предложений по оптимизации питания	
6. Оценка условий для обеспечения безопасного выездного питания (ярмарки, питание в полевых условиях механизаторов во время страды и др.) с подготовкой материалов по результатам оценки	
7. Установление причин и условий возникновения случаев пищевых отравлений с подготовкой соответствующих материалов	
8. Проверка условий и сроков хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов с подготовкой соответствующих материалов	
9. Разработка обучающих материалов (лекции, презентации, буклеты и др.) для санитарного просвещения населения в области здорового питания	

Заведующий кафедрой
общей гигиены



Н.Л.Бацукова