

f590ada38fac7f9d3be3160b34c218b72d19757c

Министерства здравоохранения Российской Федерации

«26» мая 2023 г.

г. Екатеринбург
2023

Разработчики основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы подготовки кадров высшей квалификации в ординатуре (программа ординатуры) по специальности 32.08.02 – Гигиена питания:

Заведующий кафедрой гигиены и профессиональных болезней ФГБОУ ВО УГМУ, д.м.н., профессор	Липатов Георгий Яковлевич
Старший преподаватель кафедры гигиены и профессиональных болезней ФГБОУ ВО УГМУ	Нефедова Юлия Николаевна
Доцент кафедры гигиены и профессиональных болезней ФГБОУ ВО УГМУ, к.м.н.	Нарицына Юлия Николаевна
Заведующий кафедрой микробиологии, вирусологии и иммунологии ФГБОУ ВО УГМУ, д.м.н., профессор	Сергеев Александр Григорьевич
Профессор кафедры микробиологии, вирусологии и иммунологии ФГБОУ ВО УГМУ, д.м.н., профессор	Литусов Николай Васильевич
Профессор кафедры микробиологии, вирусологии и иммунологии ФГБОУ ВО УГМУ, д.м.н., доцент	Ворошилина Екатерина Сергеевна
Доцент кафедры микробиологии, вирусологии и иммунологии ФГБОУ ВО УГМУ, к.м.н.	Зорников Данила Леонидович
Заведующий кафедрой гигиены и экологии ФГБОУ ВО УГМУ, д.м.н., профессор	Насыбуллина Галия Максutowна
Доцент кафедры гигиены и экологии ФГБОУ ВО УГМУ, к.м.н., доцент	Липанова Людмила Леонидовна
Доцент кафедры гигиены и экологии ФГБОУ ВО УГМУ, к.м.н.	Решетова Светлана Владимировна
Старший преподаватель кафедры гигиены и экологии ФГБОУ ВО УГМУ	Хачатурова Наталия Леонидовна
Заведующий кафедрой общественного здоровья и здравоохранения ФГБОУ ВО УГМУ, д.м.н., профессор	Ножкина Наталья Владимировна
Доцент кафедры общественного здоровья и здравоохранения ФГБОУ ВО УГМУ, к.м.н., доцент	Зарипова Татьяна Викторовна
Доцент кафедры общественного здоровья и здравоохранения ФГБОУ ВО УГМУ, к.м.н., доцент	Ануфриева Елена Владимировна
Доцент кафедры общественного здоровья и здравоохранения ФГБОУ ВО УГМУ, д.м.н.	Рослая Наталья Алексеевна
Заведующий кафедрой психологии и педагогики ФГБОУ ВО УГМУ, к.п.н., доцент	Дьяченко Елена Васильевна
Доцент кафедры психологии и педагогики ФГБОУ ВО УГМУ, к.ф.н., доцент	Кропанева Елена Михайловна
Доцент кафедры психологии и педагогики ФГБОУ ВО УГМУ, к.псих.н.	Носкова Марина Владимировна
Доцент кафедры психологии и педагогики ФГБОУ ВО УГМУ, к.соц.н.	Шихова Елена Павловна
И.о. заведующего кафедрой эпидемиологии, социальной гигиены и организации санэпидслужбы ФГБОУ ВО УГМУ, д.м.н., доцент	Косова Анна Александровна
Профессор кафедры эпидемиологии, социальной гигиены и организации санэпидслужбы ФГБОУ ВО УГМУ, д.м.н., профессор	Слободенюк Александр Владимирович
Доцент кафедры эпидемиологии, социальной гигиены и организации санэпидслужбы ФГБОУ ВО УГМУ, д.м.н., доцент	Ан Розалия Николаевна
Старший преподаватель кафедры эпидемиологии, социальной гигиены и организации санэпидслужбы ФГБОУ ВО УГМУ	Макаров Антон Евгеньевич
Научный руководитель ФБУН «Екатеринбургский	Гурвич Владимир Борисович

медицинский научный центр профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий» Роспотребнадзора, д.м.н.	
Заместитель руководителя Управления Роспотребнадзора по Свердловской области,	Диконская Ольга Викторовна
старший преподаватель кафедры эпидемиологии, социальной гигиены и санэпидслужбы ФГБОУ ВО УГМУ	
Начальник отдела СГМ Управления Роспотребнадзора по Свердловской области,	Малых Ольга Леонидовна
доцент кафедры эпидемиологии, социальной гигиены и санэпидслужбы ФГБОУ ВО УГМУ, к.м.н.	
Врач отдела СГМ ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в Свердловской области,	Кадникова Екатерина Петровна
ассистент кафедры эпидемиологии, социальной гигиены и санэпидслужбы ФГБОУ ВО УГМУ	
Заведующий лабораторией социально-гигиенического мониторинга и управления рисками ФБУН ЕМНЦПОЗРПП Роспотребнадзора	Ярушин Сергей Владимирович
Заведующий отделом СГМ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», к.м.н.	Корнилков Алексей Сергеевич
Начальник отдела ЗПП Управления Роспотребнадзора по Свердловской области	Шулешова Татьяна Юрьевна
Начальник отдела юридического обеспечения Управления Роспотребнадзора по Свердловской области,	Абсатарова Елена Ройкисовна
старший преподаватель кафедры эпидемиологии, социальной гигиены и организации санэпидслужбы УГМУ	
Заведующий кафедрой профилактической, семейной и эстетической медицины с курсом пластической хирургии ФГБОУ ВО УГМУ, д.м.н., профессор	Перетолчина Татьяна Фёдоровна
Доцент кафедры профилактической, семейной и эстетической медицины с курсом пластической хирургии ФГБОУ ВО УГМУ, д.м.н., доцент	Закроева Алла Геннадьевна
Заместитель начальника областного центра медицинской профилактики СО, к.м.н.	Андриянова Ольга Викторовна
Заведующий кафедрой поликлинической педиатрии и педиатрии ФПК и ПП ФГБОУ ВО УГМУ, д.м.н., профессор	Царькова Софья Анатольевна
Заведующий кафедрой госпитальной педиатрии ФГБОУ ВО УГМУ, д.м.н., профессор	Вахлова Ирина Вениаминовна
Профессор кафедры поликлинической педиатрии и педиатрии ФПК и ПП ФГБОУ ВО УГМУ, д.м.н., профессор	Козлова Светлана Николаевна

Программа ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания обсуждена и одобрена
- на заседании кафедры гигиены и проф. болезней УГМУ (протокол № 8 от 21.04.2023 г.)
- методической комиссией специальностей ординатуры (протокол № 5 от 10.05.2023 г.)

**Программа ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания согласована с
представителями работодателя**

Программа ординатуры одобрена руководителем отдела Екатеринбургского медицинского научного центра профилактики и охраны здоровья рабочих промпредприятий кандидатом медицинских наук Газимовой Венерой Габдрахмановной

Получено одобрение заведующего кафедрой_ медбиохимии и биофизики ФГАОУ ВО «Уральский федеральный университет им. Б.Н. Ельцина», д.м.н., доцент Данилова И.Г.

Роль обучающихся в разработке программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания

Программа была представлена на рассмотрение Методической комиссии специальностей ординатуры и Ученого совета Университета, членами которого являются обучающиеся.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	<u>ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</u>	4
1.1	Цель, задачи, социальная значимость программ ординатуры	4
1.2	Срок освоения программы ординатуры	6
1.3	Трудоемкость программы ординатуры	6
1.4	Законодательная основа программы ординатуры	7
1.5	Требования к абитуриенту	8
2.	<u>ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПРОГРАММЫ ОРДИНАТУРЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 32.08.02</u> Гигиена питания.....	8
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	8
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	9
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	9
2.4	Задачи профессиональной деятельности выпускника	9
2.5	Обобщенные трудовые функции и трудовые функции, определяющие содержание профессиональной деятельности выпускника	10
3	<u>ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОРДИНАТУРЫ</u>	11
3.1	Требования к результатам освоения программы ординатуры в формате компетенций	11
3.2	Перечень практических навыков (умений), которые необходимо освоить ординатору	12
4	<u>ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОРДИНАТУРЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 32.08.02 Гигиена питания.....</u>	17
4.1	Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания	17
4.2	Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной программы ординатуры	19
5	<u>РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ОРДИНАТУРЫ</u>	20
5.1	Общесистемные требования к реализации программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания	20
5.2	Информационное обеспечение образовательного процесса при реализации программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания	21
5.3	Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса по программе ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания	22
5.4	Кадровое обеспечение образовательного процесса по программе ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания	27
6	<u>НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ ОРДИНАТУРЫ</u>	27
6.1	Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации	29
6.2	Фонд оценочных средств для проведения ГИА по программе ординатуры	28
6.3	Прочие документы, необходимые для нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися программы ординатуры	28
7	<u>ПРИЛОЖЕНИЯ</u>	
	Приложение 1. Учебный план и календарный учебный график	
	Приложение 2. Матрица компетенций	
	Приложение 3. Рабочие программы дисциплин (с приложением ФОС)	
	Приложение 4. Программы практик (с приложением ФОС)	
	Приложение 5. Программа ГИА (с приложением ФОС)	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Цель, задачи, социальная значимость программы ординатуры

Основная образовательная программа высшего образования – программа подготовки кадров высшей квалификации в ординатуре (далее – программа ординатуры) по специальности 32.08.02 Гигиена питания, реализуемая в ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России (далее – Университет) в соответствии с имеющейся лицензией на право ведения образовательной деятельности, разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 32.08.02 Гигиена питания, утвержденного Приказом Минобрнауки РФ от 27 августа 2014г. №1130, и представляет собой комплекс документов, разработанных и утвержденных Университетом с учетом требований законодательства и работодателей. Программа ординатуры регламентирует цели, задачи, ожидаемые результаты и содержание подготовки выпускника, условия и технологии, используемые при реализации образовательного процесса. Достижение ожидаемого результата осуществляется путем компетентного подхода в подготовке специалиста – врача по гигиеническому воспитанию на этапах обучения.

Социальная значимость программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания

Социальная значимость программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания заключается в концептуальном обосновании подготовки востребованных здравоохранением специалистов – врачей по гигиене питания, основанном на принципах доказательной медицины, превентивного, персонализированного и персонифицированного подходов.

Программа ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания формирует необходимые личностные качества и компетенции выпускника в соответствии с требованиями ФГОС ВО, обязательными при реализации основных профессиональных образовательных программ высшего образования – программ подготовки кадров высшей квалификации в ординатуре, обеспечивающих решение профессиональных задач и готовность к выполнению трудовых функций, предусмотренных профессиональным стандартом «Специалист в области медико-профилактического дела», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации N 399н от 25 июня 2015 г.

Выпускник должен эффективно осуществлять профессиональную деятельность в условиях реформирования системы здравоохранения и государственной санитарно-эпидемиологической службы, с учетом современных требований к качеству обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, внедрения высокотехнологичных и инновационных методов гигиенической диагностики и профилактической помощи населению, повышения коммуникативной культуры и осведомленности населения в медицинских и юридических вопросах.

Миссия: формирование интеллектуального, культурного и нравственного потенциала выпускников, передача знаний профессионалам в области медицинской науки, здравоохранения и фармации выпускникам Университета, выполнение фундаментальных и прикладных научных исследований и разработок для сохранения здоровья нации и устойчивого развития России.

Во благо здоровья – изучать, исцелять, воспитывать!

Цель программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания: подготовить специалиста – врача по гигиене питания, обладающего системой универсальных и профессиональных компетенций, необходимых для осуществления мероприятий по охране здоровья граждан в части обеспечения мер санитарно-эпидемиологического (профилактического) характера, направленных на санитарно-эпидемиологическое благополучие населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей, способного и готового к самостоятельной профессиональной деятельности, постоянному самосовершенствованию и интеграции научных знаний в соответствии с требованиями мирового сообщества.

Задачи программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания:

1. Сформировать обширный и глубокий объем базовых, фундаментальных знаний, составляющих основу профессиональных компетенций врача по гигиене труда, соответствующих существующему уровню научно-технического прогресса и обеспечивающих ему приоритетную востребованность и устойчивую конкурентоспособность на рынке труда.
2. Сформировать у выпускника систему знаний, умений, навыков, обеспечивающих способность и готовность осуществлять деятельность по осуществлению федерального государственного контроля (надзора) в сфере защиты прав потребителей и предоставлению государственных услуг, исследованию и оценке состояния здоровья и среды обитания населения, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
3. Сформировать и совершенствовать профессиональную подготовку врача по гигиене питания, имеющего углубленные знания смежных дисциплин и готового к продолжению образования и самообразованию в течение всей жизни.
4. Сформировать умения в освоении новейших технологий и методик в сфере профессиональных интересов и смежных областях знаний, наиболее значимых сферах профессиональной деятельности и общественной жизни.
5. Сформировать и совершенствовать систему общих и специальных знаний, умений, позволяющих врачу свободно ориентироваться в вопросах организации и экономики деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, оказывающих профилактическую помощь населению.

Особенности реализации программы ординатуры по специальности 32.08.02

Гигиена питания:

- соответствие программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания принципам Болонского процесса, основу которого составляют: компетентностно-ориентированный принцип построения программы, направленный на формирование универсальных и профессиональных компетенций;
- Формирование профессиональных компетенций в соответствии с трудовыми функциями профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела»;
- Индивидуализация обучения посредством предоставления возможности изучения дисциплин по выбору в процессе освоения каждого учебного модуля; возможность выполнения научно-исследовательской работы; широкое внедрение интерактивных и симуляционных технологий обучения.

1.2. Срок освоения программы ординатуры

Обучение по программе ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания осуществляется в очной форме обучения. Срок освоения программы ординатуры, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 2 года.

1.3. Трудоемкость программы ординатуры

Объем программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания за весь период обучения в соответствии с ФГОС ВО составляет 120 зачетных единиц (далее – з.е.), в том числе при обучении по индивидуальному учебному плану, ускоренному обучению. Объем программы ординатуры в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е. (1 з.е. соответствует 36 академическим часам).

При обучении по индивидуальному учебному плану срок освоения программы ординатуры устанавливается не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, при обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья организация вправе продлить срок не более чем на один год по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения. Объем программы ординатуры за один учебный год при обучении по индивидуальному учебному плану не может составлять более 75 з.е.

1.4. Законодательная основа программы ординатуры

Программа ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания разработана на основе следующих нормативных и законодательных документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

- Федеральный закон от 21.11.2011 г. № 323-ФЗ «Об основах охраны граждан в Российской Федерации»

- Приказ министерства образования и науки РФ от 19.11.2013 г. № 1258 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам ординатуры»

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 8 октября 2015 г. № 707н «Об утверждении квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки "Здравоохранение и медицинские науки"

-Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по специальности 32.08.02 Гигиена питания, утвержден Приказом Минобрнауки РФ от 27 августа 2014г.№1130

- Приказ от 25.06.2015 г. № 399н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела»»

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.11.2013 г. №1258 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам ординатуры»

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.09.2013 г. №1061 «Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования»

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.11.2015 г. №1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»

Приказ Минобрнауки России от 18.03.2016 №227 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программам ординатуры, программам ассистентуры-стажировки"

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 08.10.2015 г. №707н (ред. от 15.06.2017 г.) Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки «Здравоохранение и медицинские науки»

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 03.09.2013 г. №620н «Об утверждении порядка организации и проведения практической подготовки обучающихся по профессиональным образовательным программам медицинского образования, фармацевтического образования

- Методические рекомендации по разработке основных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.01.2015 года № ДЛ-1/05 вн;

- Устав Университета (в действующей редакции)

- Положение об основной образовательной программе высшего образования – программе ординатуры ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России (утверждено и введено в действие приказом ректора ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России от 01.02.2019 г. №63-р)

- Иные локальные нормативные акты Университета

Содержание и организация образовательного процесса при реализации программы ординатуры регламентируется учебным планом, матрицей компетенций, рабочими программами дисциплин (модулей); программами практик; календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

При разработке содержания и оценочных средств образовательной программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания учитывались нормы действующего законодательства Российской Федерации, в том числе: Федеральный закон от 21 ноября 2011

года №323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в РФ», Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 26.12.2008 N 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях, Приказ Министерства здравоохранения РФ от 30 сентября 2015 г. N 683н «Об утверждении Порядка организации и осуществления профилактики неинфекционных заболеваний и проведения мероприятий по формированию здорового образа жизни в медицинских организациях», а также основные программы, реализуемые в рамках Федеральных национальных проектов в соответствии с выполнением Указа Президента РФ № 204 от 07.05.2018 г. и политики ВОЗ «Здоровье для всех в 21 веке».

1.5. Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение по программе ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания должны иметь высшее образование – специалитет по специальности Медико-профилактическое дело.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ, ОСВОИВШИХ ПРОГРАММУ ОРДИНАТУРЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 32.08.02 «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания, включает охрану здоровья граждан в части обеспечения мер санитарно-эпидемиологического (профилактического) характера, направленных на санитарно-эпидемиологическое благополучие населения, в том числе надзор в сфере защиты прав потребителей.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу ординатуры, являются:

- физические лица (человек);
- население;
- среда обитания человека;
- юридические лица, индивидуальные предприниматели;
- совокупность средств и технологий, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранение и улучшение его здоровья, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу ординатуры:

- производственно-технологическая;
- психолого-педагогическая;
- организационно-управленческая.

Основная цель вида профессиональной деятельности: осуществление мероприятий по охране здоровья граждан в части обеспечения мер санитарно-эпидемиологического (профилактического) характера, направленных на санитарно-эпидемиологическое благополучие населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший программу ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания, должен быть готовым к решению следующих **профессиональных задач** в соответствии с видами профессиональной деятельности:

2.4.1. производственно-технологическая деятельность:

- осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического

благополучия населения, связанных с питанием населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;

- проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);

- проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания человека, связанных с питанием населения;

- проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;

- оценка состояния здоровья населения;

- оценка состояния среды обитания человека;

- проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

2.4.2. психолого-педагогическая деятельность:

- гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;

2.4.3. организационно-управленческая деятельность:

- организация санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;

- организация труда персонала в организациях и их структурных подразделениях, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения с учетом требований техники безопасности и охраны труда;

- ведение документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

- соблюдение основных требований информационной безопасности.

2.5. Обобщенные трудовые функции и трудовые функции, определяющие содержание профессиональной деятельности выпускника

Функциональная карта вида профессиональной деятельности на основе профессионального стандарта

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалифи- кации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Деятельность по осуществлению федерального государственного контроля (надзора) и предоставлению государственных услуг	7	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.	А/01.7	7
			Выдача санитарно-эпидемиологических заключений.	А/02.7	
			Осуществление лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность.	А/03.7	
			Осуществление государственной регистрации потенциально опасных для	А/04.7	

			человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции.		
			Осуществление приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности.	A/05.7	
В	Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека	7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок	B/01.7	7
			Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека	B/02.7	
С	Деятельность по проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	C/01.7	7
			Организация, контроль, планирование и анализ деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность	D/02.8	
			Взаимодействие с подразделениями и представителями вышестоящих организаций, органами государственной власти, органами местного самоуправления, гражданами	D/03.8	

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОРДИНАТУРЫ

3.1. Требования к результатам освоения программы ординатуры в формате компетенций

В результате освоения программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания у выпускника должны быть сформированы универсальные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу ординатуры, должен обладать следующими **универсальными компетенциями**:

- готовностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (УК-1);
- готовностью к управлению коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (УК-2);
- готовностью к участию в педагогической деятельности по программам среднего и высшего медицинского образования или среднего и высшего фармацевтического образования, а так же по дополнительным профессиональным программам для лиц, имеющих среднее профессиональное образование в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения (УК-3);

Выпускник, освоивший программу ординатуры, должен обладать знаниями, **профессиональными компетенциями**:

производственно-технологическая деятельность:

- готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций (ПК-1);
- готовность к применению физиологических норм питания человека (ПК-2);
- готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения (ПК-3);
- готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-4);
- готовность к применению специализированного оборудования и медицинских изделий, предусмотренных для использования в профессиональной сфере (ПК-5);

психолого-педагогическая деятельность:

- готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний (ПК-6);
- готовность к санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья (ПК-7);

организационно-управленческая деятельность:

- готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности (ПК-8);
- готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере (ПК-9);
- готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (ПК-10).

3.2. Перечень практических навыков (умений), которые необходимо освоить ординатору

№	Перечень практических навыков	Формируемые компетенции
---	-------------------------------	-------------------------

1	- применять законодательство РФ в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, гигиенического обучения и воспитания населения;	УК-1; УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10
2	- квалифицировать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов РФ, определять группы повышенного риска заболевания;	УК-1; ПК-1
3	- оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели, прогнозировать влияние факторов среды обитания на здоровье населения;	УК-1; ПК-1
4	- выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки;	УК-1; ПК-1
5	- изучать и оценивать факторы образа жизни и гигиеническую грамотность на индивидуальном уровне, прогнозировать их влияние на здоровье.	УК-1; ПК-1
6	- формулировать и оценивать гипотезы о причинно-следственных связях между образом жизни и состоянием здоровья населения.	УК-1; ПК-1
7	- формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей;	УК-1; ПК-1
8	- навыками подготовки информационно-аналитических материалов о результатах гигиенической диагностики влияния факторов среды обитания на здоровье населения;	УК-2; ПК-1; ПК-6
9	- давать оценку эффективности профилактических мероприятий и работы по гигиеническому обучению и воспитанию	УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-6
10	- готовить презентационные и информационно-аналитические материалы, статьи, справки о деятельности организации;	УК-1; УК-2; УК-3; ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10
11	- применять основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации;	УК-1; ПК-1; ПК-6; ПК-7
12	- пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для профессиональной деятельности;	ПК-1; ПК-2; ПК-6; ПК-7
13	- информировать органы государственной власти РФ и субъектов РФ, органы местного самоуправления и их должностных лиц, медицинские организации, население о санитарно-эпидемиологической обстановке, в том числе о подозрении на инфекционные, массовые неинфекционные заболевания, о необходимых и проводимых санитарно-профилактических (противоэпидемических) мероприятиях.	УК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-7
14	- давать информацию о состоянии здоровья населения, факторах окружающей среды и условиях жизнедеятельности в средства массовой информации.	УК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-7
15	- вносить в федеральные органы исполнительной власти, органы исполнительной власти субъектов РФ, органы местного самоуправления предложения о реализации мер по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия, укреплению здоровья и гигиеническому воспитанию населения	УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7
16	- применять материалы деятельности органов, осуществляющих	УК-1; УК-2; УК-

	федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность; организаций (подразделений) профилактической медицины для гигиенического обучения и воспитания населения;	3; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-6
17	- проектировать, реализовывать и оценивать эффективность планов и программ гигиенического обучения и воспитания, мероприятий профилактической направленности (массовых профилактических акций, информационных кампаний в СМИ и т.п.) с учетом особенностей целевой группы населения;	УК-1; УК-2; УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6
18	- взаимодействовать с органами исполнительной власти РФ, органами исполнительной власти субъектов РФ, органами местного самоуправления, общественными объединениями, юридическими лицами в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, при организации и проведении работы по гигиеническому обучению и воспитанию населения	УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10
19	- проводить профилактическое консультирование пациентов, формировать среди граждан мотивацию к здоровому образу жизни, давать рекомендации по коррекции факторов риска в образе жизни, поддержанию и укреплению здоровья.	У-2; УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
20	- обучать население основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, которые будут способствовать сохранению их здоровья;	УК-2; УК-3; УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
21	- выбирать наиболее эффективные формы и средства гигиенического воспитания с учетом особенностей целевой группы;	УК-1; УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4
22	- оценивать уровень гигиенических знаний отдельных категорий работников.	УК-2; ПК-1
23	- осуществлять гигиеническое обучение работников пищевой промышленности, торговли и питания, образовательных и оздоровительных учреждений и других контингентов, подлежащих обучению по утвержденным программам.	УК-2; УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
24	- проводить обучение врачей разных специальностей и других категорий медицинского персонала по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения, профилактики основных инфекционных и неинфекционных заболеваний.	УК-2; УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
25	- рассчитывать величину медико-социального и экономического ущерба в связи с нарушениями санитарного законодательства и законодательства об основах охраны здоровья граждан, а также предотвращенного ущерба в результате реализации санитарно-профилактических (противоэпидемических) мероприятий;	УК-1; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10
26	- анализировать данные финансовой, статистической отчетности органов (подразделений), осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность, организаций (подразделений) профилактической медицины, готовить предложения по повышению эффективности деятельности органов и учреждений;	УК-1; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10
27	- обеспечить соблюдение норм трудового законодательства РФ и требований охраны труда в организации (подразделении);	УК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-7
28	- создать условия для соблюдения правил пожарной безопасности и санитарно-гигиенических норм в организации (подразделении).	УК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-6
29	- применять законодательства РФ в целях обеспечения развития	УК-1; УК-2; ПК-

	деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность; организаций (подразделений) профилактической медицины.	1; ПК-5; ПК-6; ПК-7
30	- анализировать ситуацию, деятельность, качество поступившей информации;	УК-1; ПК-1; ПК-6; ПК-7
31	- прогнозировать развитие событий и принимать решения в установленной сфере деятельности;	УК-1; ПК-1; ПК-6; ПК-7
32	- проводить анализ и прогноз санитарно-эпидемиологической обстановки, результатов деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность;	УК-1; УК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-7
33	- планировать деятельность по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, разрабатывать программы, формировать систему показателей деятельности органов и учреждений (подразделений);	УК-1; УК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7
34	- осуществлять консультирование граждан и представителей юридических лиц в рамках компетенции организации в доступной форме, предотвращать возможные конфликтные ситуации;	УК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5
35	- проводить публичные выступления, в том числе в средствах массовой информации, по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;	УК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4
36	- ведения личного приема граждан, представителей юридических лиц, консультирование по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;	УК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-7
37	- организации подготовки и размещения информации об услугах, оказываемых гражданам, на сайте организации, обеспечение информационной открытости организации в установленном порядке;	ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7
38	- поддержания устойчивой связи с вышестоящей организацией и структурными подразделениями, формирования проектов планов и программ деятельности организации, предложений по проекту государственного задания для представления в вышестоящую организацию.	УК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10
39	- определять цели и задачи, принимать решения, оценивать результаты деятельности, риски, прогнозировать развитие событий в установленной сфере деятельности;	УК-1; УК-2; ПК-1; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7
40	- проводить анализ санитарно-эпидемиологической обстановки и результатов деятельности, разрабатывать программы, формировать систему показателей деятельности органов и учреждений (подразделений);	УК-1; УК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-7
41	- анализировать данные финансовой, статистической отчетности;	УК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-7
42	- готовить необходимые отчетные документы, справки, публикации;	УК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-7
43	- планировать деятельность по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, определять необходимое для выполнения работ финансовое, кадровое, материально-техническое и информационное обеспечение;	УК-1; УК-2; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7

44	- разрабатывать проекты нормативных актов и методических документов для внедрения современных методов и инструментов оказания услуг в области санитарно-эпидемиологического благополучия человека, защиты прав потребители;	УК-1; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7
45	- разрабатывать учебно-методические, научно-методические публикации, пособия, рекомендации по вопросам организации санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, формирования здорового образа жизни;	УК-1; УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5
46	- организовывать, контролировать, планировать и анализировать деятельность органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность;	УК-1; УК-2; ПК-1; ПК-5; ПК-6; ПК-7
47	- обеспечить развития деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность;	УК-1; УК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7
48	- обеспечить и координировать осуществление федерального контроля (надзора) в установленной сфере деятельности;	УК-1; УК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОРДИНАТУРЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 32.08.02 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

4.1. Программные документы интегрирующего, междисциплинарного и сквозного характера, обеспечивающие целостность компетентностно-ориентированной программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания

Программные документы представлены в Приложениях 1, 2, 5.

4.1.1. Учебный план и календарный учебный график

Учебный план и календарный учебный график представлены в приложении 1.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения разделов программы ординатуры (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоёмкость дисциплин, модулей, практик в зачётных единицах, а также их общая и аудиторная трудоёмкость в часах. Учебный план отражает структуру программы ординатуры, включает обязательную часть (базовую) и вариативную часть, формируемую университетом. Календарный учебный график отражает распределение видов учебной деятельности по годам и семестрам обучения.

Учебный план и календарный учебный график соответствуют требованиям, изложенным в ФГОС ВО по программе ординатуры.

Программа ординатуры включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную), и состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 «Практики», который содержит базовую часть и вариативную.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы.

Структура программы ординатуры

Структура программы ординатуры		Объем программы ординатуры, в з.е.
Блок 1	Дисциплины (модули)	42
	Базовая часть	36

	Вариативная часть	6
Блок 2	Практики	75
	Базовая часть	66
	Вариативная часть	9
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	3
	Базовая часть	3
Объем программы ординатуры		120

Дисциплины (модули) и практики, относящиеся к базовой части программы ординатуры, являются обязательными для освоения обучающимся. Набор дисциплин (модулей) и практик, относящихся к базовой части программы ординатуры, образовательная организация определяет самостоятельно в объеме, установленном соответствующим ФГОС ВО, с учетом соответствующей примерной основной образовательной программы (при её наличии).

Дисциплины (модули) по общественному здоровью и здравоохранению, педагогике, гигиена и эпидемиология чрезвычайных ситуаций, микробиологии реализуются в рамках базовой части Блока 1 "Дисциплины (модули)" программы ординатуры. Объем, содержание и порядок реализации указанных дисциплин (модулей) определяются организацией самостоятельно. Для каждой дисциплины, практики указываются виды учебной работы и форма промежуточной аттестации.

В рамках базовой части Блока 1 программы ординатуры реализуются дисциплины (модули): Б1.Б.01 «Гигиена питания», Б1.Б.02 «Общественное здоровье и здравоохранение», Б1.Б.03 «Педагогика», Б1.Б.04 «Гигиена и эпидемиология чрезвычайных ситуаций», Б1.Б.05 «Микробиология» в суммарном объеме 1296 академических часов (36 з.е.).

Дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части программы ординатуры, образовательная организация определяет самостоятельно, в объеме, установленном данным ФГОС ВО. В вариативной части Блока 1 представлены дисциплины, обязательные для изучения всеми ординаторами, и дисциплины по выбору ординатора. После выбора обучающимся соответствующих дисциплин (модулей) по выбору ординатора эти дисциплины становятся обязательным для освоения.

В Блок 2 "Практики" входит производственная (гигиеническая) практика. Способы проведения производственной (гигиенической) практики: стационарная; выездная. Практики могут проводиться в структурных подразделениях организации.

В Блок 3 "Государственная итоговая аттестация" входит подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена. Формы ГИА установлены ФГОС ВО. ГИА завершается присвоением квалификации "Врач по гигиене питания".

В блок «Факультативные дисциплины» входит дисциплина «Защита прав потребителей».

Реализация практической подготовки обучающихся, осуществляемой в соответствии с порядком организации и проведения практической подготовки обучающихся по программе ординатуры, а также государственной итоговой аттестации не допускается с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

4.1.2. Матрица компетенций

Матрица компетенций устанавливает ответственность дисциплин и практик учебного плана программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания за формирование универсальных и профессиональных компетенций и отражает цели и задачи каждой дисциплины и практики по формированию компетенций выпускника ординатуры.

Матрица компетенций представлена в Приложении 2.

4.1.3. Государственная итоговая аттестация ординаторов-выпускников программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания

Цель ГИА: определить у выпускника уровень профессиональных теоретических и практических знаний, умений, навыков, уровень сформированности универсальных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Процедура проведения ГИА (виды, этапы, методики и средства аттестационных

мероприятий) определяется Положением о проведении Государственной итоговой аттестации выпускников ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России, завершающих освоение программ ординатуры; содержание и этапы проведения ГИА определяются Программой ГИА. Программа ГИА ориентирует выпускника в процессе подготовки на ключевые вопросы, по которым разрабатываются оценочные средства ГИА и проводится аттестация. Основные требования к ГИА в области обеспечения гарантий качества подготовки выпускника устанавливает ФГОС ВО. Программа ГИА разработана на компетентностной основе, включает оценку уровня знаний, навыков, владений – как составляющих универсальных и профессиональных компетенций, предусматривает 3 этапа аттестации:

I этап - оценка навыков и умений;

II этап – тестовый контроль (включающий вопросы всех дисциплин учебного плана);

III этап – устное собеседование.

На каждом этапе используются оценочные средства.

Оценка навыков и умений проводится в соответствии с программой практики и симуляционного курса на базах органов и учреждений Роспотребнадзора, медицинских организаций, центров медицинской профилактики. Оценивается сформированность трудовых действий в области следующих трудовых функций, регламентированных профессиональным стандартом: деятельность по осуществлению федерального государственного контроля (надзора) и предоставлению государственных услуг; деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека; деятельность по проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; деятельность по обеспечению функционирования органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность; деятельность по организации федерального государственного контроля (надзора). Результат оценивается как «зачтено» или «не зачтено». Зачет практических навыков оценивается при их выполнении на отлично, хорошо и удовлетворительно.

Тестовый контроль предусматривает ответы на 100 вопросов из разных дисциплин программы. Состав тестовых вопросов подлежит ежегодному обновлению в соответствии с современными тенденциями в практическом здравоохранении. Результат оценивается как «зачтено» (ординатором дано не менее 70% правильных ответов) или «не зачтено».

Собеседование может проходить по билетам (ситуационным задачам). Результат оценивается по 5-балльной системе.

По результатам трех этапов экзамена выставляется итоговая оценка по квалификационному экзамену по специальности 32.08.02 Гигиена питания. В зависимости от результатов квалификационного экзамена комиссия открытым голосованием принимает решение "Присвоить звание (квалификацию) специалиста "Врач по гигиене питания" или "Отказать в присвоении звания (квалификации) специалиста " Врач по гигиене питания". Результаты экзамена фиксируются в протоколе.

Программа ГИА представлена в приложении 5.

4.2. Дисциплинарно-модульные программные документы

Дисциплинарно-модульные программные документы компетентностно-ориентированной программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания представлены в Приложениях 3, 4.

4.2.1. Рабочие программы дисциплин (модулей) с приложением ФОС

Учебным планом программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания предусмотрены все дисциплины как базовой, так и вариативной частей учебного плана, включая дисциплины по выбору ординатора, в соответствии со структурой программы ординатуры согласно ФГОС ВО.

Решением Методической комиссии специальностей ординатуры и Ученого Совета университета в вариативную часть Блока 1 Дисциплины (модули) включены следующие дисциплины:

- обязательные (ОД):

Б1.В.01 – Эпидемиология

Б1.В.02 – Организация деятельности Роспотребнадзора

- дисциплины по выбору (ДВ):

Б1.В.ДВ.01.01 – Социально-гигиенический мониторинг

Б1.В.ДВ.01.02 – Оценка и управление рисками для здоровья населения

Рабочие программы дисциплин включают компетентностно-ориентированные цели и задачи, содержание, трудоемкость разделов, виды занятий и виды учебной деятельности, формы текущей и промежуточной аттестации, фонды оценочных средств (ФОС). По каждой дисциплине разработаны рабочие программы, представленные в Приложении 3. Все дисциплины обеспечены учебно-методическими комплексами. Рабочие программы дисциплин размещены на официальном сайте Университета (usma.ru) и учебном портале TANDEM (educa.usma.ru)

4.2.2. Рабочие программы практик с приложением ФОС

В соответствии с ФГОС ВО Блок 2 «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций обучающихся.

Практики проводятся в соответствии с Положением «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1383 от 27.11.2015 г. и локальными нормативными актами Университета.

Рабочие программы практик включают компетентностно-ориентированные цели и задачи, перечни умений и навыков, которыми должен владеть обучающийся после прохождения практик, формы аттестации, фонды оценочных средств. Программы практик и программа симуляционного курса представлены в Приложении 4.

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ОРДИНАТУРЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 32.08.02 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

5.1. Общесистемные требования к реализации программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания

5.1.1. ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России располагает материально-технической базой, соответствующей действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической работы обучающихся, предусмотренной учебным планом.

5.1.2. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивает возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет". Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает:

- доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах;

- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификации работников, ее использующих и поддерживающих.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

5.1.3. Требования к реализации программы ординатуры, в том числе практической подготовки ординаторов, осуществляющейся на клинических базах Университета обеспечиваются совокупностью ресурсов указанных организаций.

5.1.4. Квалификация руководящих и научно-педагогических работников соответствует квалификационным характеристикам, установленным квалификационными требованиями к медицинским и фармацевтическим работникам, утвержденным Министерством здравоохранения Российской Федерации, и квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н и профессиональным стандартам (при наличии).

5.2. Информационное обеспечение образовательного процесса при реализации программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания

Информационное сопровождение учебного процесса при реализации программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания организовано в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

5.2.1. Обеспечение учебной и учебно-методической литературой

Фонд учебной и учебно-методической литературы в библиотеке Университета – насчитывает более 183 000 печатных изданий, в том числе печатных учебно-методических изданий 16 761 экземпляров. Также фонд включает 996 наименований электронных учебных изданий в ЭБС «Консультант студента» (<http://www.studentlibrary.ru>). Современные печатные и электронные учебники и учебные пособия, изданные за последние 5 лет составляют 45% от всего фонда и 70% учебников, изданных за последние 10 лет. В значительном большинстве представлены учебные издания, рекомендованные Учебно-методическим объединением по медицинскому и фармацевтическому образованию вузов России (УМО), в том числе разработанных и изданных преподавателями Университета. Постоянное обновление источников учебной информации происходит, в том числе, за счет результативной методической работы научно-педагогических работников Университета.

Конкретные перечни учебной и учебно-методической литературы приводятся в рабочих программах дисциплин.

5.2.2. Обеспечение официальными, периодическими, справочно-библиографическими изданиями, научной литературой

Библиотека Университета осуществляет подписку на официальные, периодические издания, необходимые для более углубленного изучения дисциплин, входящих в программу ординатуры. Сформирован регулярно обновляющийся фонд справочно-библиографических изданий и научной литературы – научные издания 2279 экз. / 425 наименований, справочники 296 экз. / 38 наименований, энциклопедий 14 экз. / 7 наименований, словарей 229 экз. / 15 наименований.

5.2.3. Наличие электронных источников информации

Электронные источники информации, электронные образовательные ресурсы размещаются на официальном сайте Университета (usma.ru) и учебном портале TANDEM (educa.usma.ru), в частности информация об образовательной программе, учебном плане и календарном учебном графике, методические и иные документы, обеспечивающие учебный процесс, фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы ординатуры. Помимо этого, на учебном портале TANDEM (educa.usma.ru) представлены рабочие программы дисциплин, программы практик, программа ГИА, фонды оценочных средств; посредством использования учебных порталов educa.usma.ru и do.teleclinica.ru реализованы возможности применения дистанционных образовательных технологий и формирования электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса.

Электронные библиотечные системы (ЭБС) и электронные образовательные ресурсы (ЭОР) представлены также в электронной библиотеке Университета.

5.2.4. Доступ к электронным базам данных

Информационно-техническое обеспечение программы ординатуры позволяет обучающимся в течение всего периода обучения индивидуальный неограниченный доступ к электронной библиотеке Университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет").

Студенты и преподаватели обеспечены неограниченным доступом к электронным ресурсам с любого компьютера в круглосуточном режиме посредством:

- коллективных доступов к ЭБС из двух залов электронной информации Научной медицинской библиотеки имени профессора В.Н. Климова;
- электронных карт индивидуального доступа;
- корпоративного доступа через компьютеры, подключенные к локальной сети Университете, к полнотекстовым базам данных Medline, реферативным ЭБД Scopus и Web of Science;
- электронных каталогов библиотеки Университета: полнотекстовой ЭБС учебной и учебно-методической медицинской литературы «Консультант студента»;
- электронного каталога Центральной научной медицинской библиотеки Первого Московского государственного медицинского университета им. И.М. Сеченова.

Учебные порталы educa.usma.ru и do.teleclinica.ru содержат большой объем оперативной учебной, методической информации, позволяют поддерживать учебный процесс дистанционными образовательными технологиями, обеспечивают интерактивное взаимодействие преподавателей и ординаторов в учебное и внеучебное время.

Конкретные перечни учебников, учебных, учебно-методических пособий, в том числе электронных, базы данных и мест доступа к ним содержатся в каждой рабочей программе дисциплин, практик.

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса по программе ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания

Учебный процесс по программе ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания реализуется в специально оборудованных помещениях для проведения учебных занятий, в том числе аудиториях, оборудованных мультимедийными и иными средствами обучения, позволяющими использовать симуляционные технологии, с типовыми наборами профессиональных моделей и результатов лабораторных и инструментальных исследований в количестве, позволяющем обучающимся индивидуально осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой и подключены к сети "Интернет" с обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета. В учебном процессе активно используются информационно-коммуникационные технологии: учебные порталы educa.usma.ru и do.teleclinica.ru, поддерживающие электронное сопровождение учебного процесса, использование электронных учебников, учебных пособий, справочной литературы и других ЭОР. Кроме того, подготовка специалистов по профильным дисциплинам ведется на рабочих местах в Управлении Роспотребнадзора по Свердловской области и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» («ЦГиЭ»), оборудованных современным высокотехнологическим оборудованием. Используются кабинеты и лаборатории федерального бюджетного учреждения здравоохранения (ФБУЗ) «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области», предоставленные в совместное пользование УГМУ (договор «О совместной работе по практической подготовке медицинских работников и оказанию помощи гражданам в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»); МАУ Городской центр медицинской профилактики, ГБУЗ СО «Свердловский областной центр профилактики и борьбы со СПИД».

Материально-техническое обеспечение программы ординатуры по специальности
32.08.02 Гигиена питания

Наименование подразделения	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и прочее с перечнем основного оборудования
Кафедра гигиены и профессиональных болезней.	Учебная аудитория №8 Кол-во посадочных мест: 24 Столы, стулья Мобильный компьютерный класс 16 ноутбуков с доступом в интернет с установленным программным продуктом Microsoft Windows 7 PRO, Microsoft Office 2010 PRO+, браузер Google chrome, STDU Viewer, WinRAR архиватор Мультимедийный проектор Интерактивная доска IQ Board PS100B Ростомер, Медицинские весы ВСМ-100 Адаптомер Весы ВРЛ-200 Ультротермостат Гири Стерилизатор ГП-40 СПУ с подставкой Определитель жировых отложений Omron Стеклянные выставочные шкафы для муляжей Микроскоп Primo Star Динамометр кистевой Счетчик аэроионов МАС-01 портативный, набор химической посуды, дозиметр-радиометр ДКС-96ГБ. Учебно-методическое обеспечение: учебные слайды, видеофильмы, тестовые вопросы и задачи, набор методических рекомендаций и пособий, библиотека кафедры, законодательные и нормативные документы. "Единая информационная система управления учебным процессом "Tandem University", Сертификат Microsoft участника программы msdn academic alliance, Symantec, Пакет программ Microsoft, система оптического распознавания текста ABBYY FineReader 8.0, Radmin 3 Remote Cjntrol Software, NetOp 6.0, средство защиты информации Secret Net 6, ViPNet Client 3.x (KC), VMware vCenter Server 5 Standart, Cisco CallManager v 10.5, система автоматизации обучения cix.Learning.
Кафедра гигиены и экологии	Компьютерный класс (кабинет 222), оснащённый 13 моноблоками Lenovo с доступом в Интернет Учебные аудитории (каб. 223, 224, 230), оснащенные телевизорами LED46 TOSHIBA. Учебная аудитория (консультативный кабинет по вопросам формирования здорового образа жизни) Учебная аудитория (кабинет 210), оборудованная под санитарно-химическую лабораторию и оснащенная стационарным вытяжным шкафом Для чтения лекция и занятий используются 4 ноутбука, проектор Optoma EP-785 и Оверхед-проектором GENA Touring Учебно-методическое обеспечение: учебные слайды, видеофильмы, тестовые вопросы и задачи, набор методических рекомендаций и пособий, библиотека кафедры, законодательные и нормативные документы. Оборудование для санитарно-гигиенических исследований: Микроскоп МБР, набор химической посуды Мерная пипетка Груша резиновая

	Весы ВАР-200, разновесы и торсионные Измеритель переменных магнитных полей ИМП-05, Измеритель переменных электрических полей ИЭП-05 Измеритель электростатич. потенциала поверхности экрана монитора ИЭСП-01 Фотоколориметр "Экотест-2020 (8)" рН-метр Адаптометр Актинометр Люксметр - пульсметр ТКА-ПКМ Люксметр - яркометр ТКА-ПКМ Пульсметр-люксметр ТКА-ПКМ (мод. 08) Метеоскоп Принадлежность для забора биоматериала и смывов с поверхности Счетчик аэроионов МАС-01 портативный Измеритель скорости движения воздуха "ТКА-ПКМ" Измеритель температуры и относительной влажности "ТКА-ПКМмод» Гигрометры Гигрограф Цифровой интегрирующий шумомер, анализатор спектра портативный "ОКТАВА-110А-ЭКО" Аспиратор АМ-5М, Аспиратор БРИЗ-02, Аспиратор ПУ-1Б Универсальный аспиратор ПУ-4Э исп.1 Шкаф вытяжной ШВ-101 Дозиметр-радиометр ДКС-96ГБ Комплекс мониторинга радона и торона - радиометр Альфарад плюс-А Радиометр теплового излучения ИК-метр Полевая комплектная лаборатория НКВ (для анализа проб воды)
Кафедра эпидемиологии, социальной гигиены и организации санэпидслужбы	Учебные аудитории (каб. 1, 2) Оснащение: Доска школьная Мультимедийный проектор Mitsubishi XL 8U Экран Digis Electra MW DSEM-4307 Ноутбук 15,6" Lenovo с установленным программным продуктом Microsoft Windows 7 PRO, Microsoft Office 2010 PRO+, браузер Google chrome, STDU Viewer, WinRAR архиватор и доступом в интрнет Источник бесперебойного питания SNR-UPS-LID-1000-MC Колонки Audac LX503MKII/B Коммутатор Cisco WS-C2960-24TC-L Коммутационный шкаф AESP RECW-065L Столы, стулья Учебно-методическое обеспечение: учебные слайды, видеофильмы, тестовые вопросы и задачи, набор методических рекомендаций и пособий, библиотека кафедры, законодательные и нормативные документы, видеозадачи. Учебная аудитория каб.4 Автоматизированное рабочее место моноблоки IRU T2107B FHD P-G3220.4 Gb.500GB.DVD с доступом в интернет, с установленным программным продуктом Microsoft Windows 7 PRO, Microsoft Office 2010 PRO+, браузер Google chrome, STDU Viewer, WinRAR архиватор – 11 шт. Доска школьная Информационные таблицы и плакаты Коммутатор Cisco WS-C2960-24TC-L

	Коммутационный шкаф AESP RECW-065L Столы, стулья Источник бесперебойного питания SNR-UPS-LID-1000-MC Программное средство «Суд», программное средство «Лабораторная информационная система», программное средство «Надзорная информационная система», Автоматизированная информационная система «Заболеваемость», Федеральный информационный фонд социально-гигиенического мониторинга программное средство «Заболеваемость», «Прививки». Программное обеспечение: "Единая информационная система управления учебным процессом "Tandem University", Сертификат Microsoft участника программы msdn academic alliance, Symantec, Пакет программ Microsoft, система оптического распознавания текста ABBYY FineReader 8.0, Radmin 3 Remote Cjntrol Software, NetOp 6.0, средство защиты информации Secret Net 6, ViPNet Client 3.x (KC), VMware vCenter Server 5 Standart, Cisco CallManager v 10.5, система автоматизации обучения six.Learning.
Кафедра микробиологии, вирусологии и иммунологии	Учебные аудитории (каб. 219, 220, 221) Оснащение: Экран настен. Projecta рулонный 200x200см. Компьютер Pentium Компьютер UNIT 3284 Ноутбук 15.6" Lenovo IdeaPad Проектор Rover Light Zenith LS1500 Проектор NEC V300X Биноккулярный микроскоп MC 20 с видеокамерой CAM V100 Микроскоп люминесцентный Микмед-2 (вар.11) Твердотельный термостат "Гном" Термостат программируемый "Термоцик" Термостат ТС -1/20 Термостат ТС -1/80 Автоклав Дистиллятор Микроцентрифуга Микроцентрифуга "MiniSpin" Микроцентрифуга "Цикло-Темп-2000" Миницентрифуга/вортекс "Микроспин" FV-24 Набор химической посуды Мерная пипетка Груша резиновая Автоматические дозаторы "Колор" Дозаторы 1-канальные Proline (мех) Дозаторы механические Ламинарный бокс! Пипетка Пастеровская Планшет для микротитрования Питательные среды, необходимые для культивирования микроорганизмов Весы лабораторные электронные аналитические MB-210A Чашка Петри Холодильник "Орск-212", Стинол (2 шт.), Саратов258 Шпатель и петля микробиологические Амплификатор детектирующий ДТ-322 Многоканальный амплификатор "МС2" Терци Амплификатор многоканальный "Терцик"

	Генетический анализатор ABI PRISM 310с компьютером в компл. ИБП Ippon Back Power 700N в к-те с УЗО Камера для э/фореа АЭ-2 ПЦР – бокс ПЦР-бокс "Цикло-Темп-501" Система для регистрации гелей Gel-Imager Трансиллюминатор Vilber Lourmat Трансиллюминатор Н-2 Устройство для очистки и стерилизации воздуха в условиях ЛПУ УОС-99-01 Стерилизатор ГП-10 Стерилизатор ГП-80 Стерилизатор ПС-100-3М Трансиллюминатор Vilber Lourmat Трансиллюминатор Н-2 Устройство для очистки и стерилизации воздуха в условиях ЛПУ УОС-99-01 Электрофоретическая ячейка с устройством
Кафедра клинической психологии и педагогики	Учебная комната № 225: Компьютер в комплекте с доступом в интернет - 4 шт., с установленным программным продуктом Microsoft Windows 7 PRO, Microsoft Office 2010 PRO+, браузер Google chrome, STDU Viewer, WinRAR архиватор Моноблок IRU 302 21.5" – 1 шт., Моноблок RADAR 21.5" (Wibtek, "aio")- 1 шт., Ноутбук HP 470 – 2 шт., ноутбук Acer Aspire – 1 шт., ноутбук ASUS – 1 шт., проектор NEC- 1 шт., проектор Nec V260X – 2 шт., проектор Toshiba TDP-S35 – 2 шт., аудиовидеокомплекс, Экран 150x150 ScreenMedia SPM-настенный- 2 шт., ИБП UPS 500VA Back CS APC- 1 шт. Профессиональный психодиагностический инструментарий (Иматон) Доска-флипчарт Brauberg магнитно-маркерная 70x100 см., передвижная с держателем для бумаги стулья, кресла Зеркала, столы, стулья. Программное обеспечение: "Единая информационная система управления учебным процессом "Tandem University", Сертификат Microsoft участника программы msdn academic alliance, Symantec, Пакет программ Microsoft, система оптического распознавания текста ABBYY FineReader 8.0, Radmin 3 Remote Control Software, NetOp 6.0, средство защиты информации Secret Net 6, ViPNet Client 3.x (KC), VMware vCenter Server 5 Standart, Cisco CallManager v 10.5, система автоматизации обучения six.Learning. Лекционная аудитория №204: ученические стулья, столы, экран прямой проекции настенно-потолочный, трибуна лектора, мультимедийный проектор Nec V260X, ноутбук Asus, с установленным программным продуктом Microsoft Windows 7 PRO, Microsoft Office 2010 PRO+, браузер Google chrome, STDU Viewer, WinRAR архиватор

**Перечень помещений ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»,
предоставленных в совместное пользование УГМУ**

(договор «О совместной работе по практической подготовке медицинских работников и оказанию помощи гражданам в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»)

№	Адрес местонахождения (адрес, № корпуса)	№ кабинета, этаж	Площадь, кв. м	Примечание (совместное использование либо используется для приема сотрудниками кафедр)
1	г. Екатеринбург, пер. Отдельный, дом 3	4 этаж, актовый зал	138,3	Совместное использование
2	г. Екатеринбург, пер. Отдельный, дом 3	№ 240 2 этаж, учебная комната	28,5	Совместное использование
3	г. Екатеринбург, пер. Отдельный, дом 3	Помещения лабораторий 1-3 этаж	1800,0	Совместное использование
3	г. Екатеринбург, ул. Малышева, дом 90	№ 5, 1 этаж	38,8	Совместное использование
		№ 6, 1 этаж	24,3	Совместное использование

Материально-техническое обеспечение соответствует требованиям ФГОС ВО специальности ординатуры 32.08.02 Гигиена питания.

5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса по программе ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания

Реализация программы ординатуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы ординатуры на условиях гражданско-правового договора. Высокий научно-педагогический потенциал кадрового состава преподавательского корпуса Университета, реализующий программу ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания, позволяет осуществлять качественную подготовку специалистов и обеспечивать дальнейшее развитие образовательной деятельности Университета в соответствии с современными требованиями потребителей образовательных услуг и работодателей.

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет не менее 70% от общего количества научно-педагогических работников организации.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу ординатуры, составляет не менее 70%.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу ординатуры, составляет не менее 65%.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (спецификой) реализуемой программы ординатуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу ординатуры, составляет не менее 10%.

6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ ОРДИНАТУРЫ

Оценка качества подготовки выпускников и освоения обучающимися программы ординатуры осуществляется в соответствии с положением «О системе оценки качества подготовки обучающихся ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России».

Оценка качества подготовки выпускников и освоения обучающимися программы ординатуры включает внешнюю и внутреннюю оценки качества содержания программы ординатуры, условий реализации программы ординатуры, независимую оценку качества. Системой предусмотрено планирование целей в области качества, мониторинг показателей деятельности, анализ и принятие управленческих решений с учетом достигнутого уровня. Для оценки качества применяются измеряемые показатели и экспертная оценка, изучение мнения стейкхолдеров. Ежегодно в рамках независимой оценки качества проводится опрос работодателей, в интересах которых осуществляется образовательная деятельность.

Задачи внутренней оценки качества подготовки выпускников специальности 32.08.02

Гигиена питания решаются путем:

1. Рассмотрения и одобрения подготовленных материалов программы ординатуры на кафедральных совещаниях.
2. Рецензирования документов согласно соответствующим Положениям, рекомендациям внутренних рецензентов.
3. Рассмотрения, согласования, одобрения материалов.
4. Изучения мнения обучающихся о качестве основной образовательной программы, ее отдельных документов: рабочих программ дисциплин, рабочих программ практик и др.
5. Изучения мнения обучающихся по содержанию, качеству организации и ведения учебного процесса, его информационного, методического, ресурсного сопровождения.
6. Анализа данных ежегодного мониторинга деятельности кафедр по учебной, методической, воспитательной работе и обсуждении вопроса на Ученых советах факультетов и на Ученом совете университета.

Задачи внешней оценки качества подготовки выпускников специальности 32.08.02

Гигиена питания решаются путем:

1. Участия в конкурсах на лучшие образовательные программы.
2. Прохождения общественно-профессиональной аккредитации программы ординатуры.
3. Прохождения государственной аккредитации.

Задачи независимой оценки качества подготовки выпускников специальности 32.08.02

Гигиена питания решаются путем:

1. Представления разработанных профессорско-преподавательским составом университета учебных, методических пособий на рассмотрение возможности присвоения грифов федеральных органов власти.
2. Ежегодного изучения общественного мнения, мнения работодателей, выпускников и др. по таким вопросам, как:
 - качество подготовки специалистов, выпускников Университета, успешности карьерного роста;
 - качества содержания рабочих программ по дисциплинам и программы ординатуры в целом;
 - данным трудоустройства выпускников;
 - количеству заявок на выпускников и др.

Анализ мнения работодателей, выпускников и обучающихся Университета и других субъектов образовательного процесса проводится кафедрой, отделом системы менеджмента качества и другими подразделениями Университета.

Результаты ежегодно заслушиваются на Ученых советах факультетов и на Ученом совете Университета, Центральном методическом совете, где принимаются соответствующие управленческие решения.

Результаты изучения мнения потребителей доводятся до сведения обучающихся, профессорско-преподавательского состава, общественности, публикуются в материалах научно-методических конференций, периодической печати, газете «Уральский медик», официальном сайте Университета.

Проводится самообследование по согласованным критериям для оценки деятельности, стратегии, разработки корректирующих мероприятий.

Образовательная программа ежегодно пересматривается, обновляется и утверждается

Ученым советом Университета.

Оценка качества профессиональной подготовки обучающихся опирается на два подхода к оцениванию:

- «гуманистический» подход, на основе изучения мнения субъектов образовательного процесса (обучающихся, работодателей), оценки их удовлетворенности качеством образования, характеризуется субъективной оценкой (экспертная оценка);

- «технологический» подход, исключает анализ мнения обучающегося, но акцентирует внимание на оценке формализованных показателей качества подготовки и достижении субъектами образовательного процесса критериальных значений. Для оценки результатов обучения как составной части действующей в Университете системы оценки качества подготовки обучающихся используется ФОС для промежуточной и итоговой аттестации.

6.1. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей программы ординатуры Университет создает фонды оценочных средств (ФОС) для проведения промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся. Разработка, оформление, использование, хранение ФОС обеспечивается согласно Положению о формировании фонда оценочных средств.

Оценочные средства представлены в соответствующих рабочих программах дисциплин и программ практик (Приложения 3, 4)

6.2. Фонд оценочных средств для проведения ГИА по программе ординатуры

Оценочные средства представлены в Программе ГИА (Приложение 5).

6.3. Прочие документы, необходимые для нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися программы ординатуры

В пакет документов программы ординатуры также входят рецензии и отзывы работодателей и представителей академического сообщества, результаты внутренней и внешней оценки образовательной программы.

7. ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Учебный план и календарный учебный график
2. Матрица компетенций
3. Рабочие программы дисциплин (с приложением ФОС)
4. Программы практик (с приложением ФОС)
5. Программа ГИА (с приложением ФОС)