

Екатеринбург
2023

Рабочая программа дисциплины «Гигиена питания» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности 32.08.02 Гигиена питания, утвержденного приказом Минобрнауки России № 1130 от 27.08.2014 года, и с учетом профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела», утвержденного Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25.06.2015 г. № 399н.

Рабочая программа дисциплины составлена:

№	ФИО	Ученая степень	Ученое звание	Должность
1.	Липатов Георгий Яковлевич	Доктор медицинских наук	профессор	Заведующий кафедрой гигиены и проф. болезней
2.	Нефедова Юлия Николаевна	-	-	Ст. преподаватель кафедры гигиены и проф. болезней
3.	Нарицына Юлия Николаевна	Кандидат медицинских наук	-	Доцент кафедры гигиены и проф. болезней

Рабочая программа дисциплины одобрена представителями профессионального и академического сообщества. Рецензент:

доцент кафедры гигиены и экологии ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России, к.м.н., Липанова Людмила Леонидовна

Рабочая программа дисциплины обсуждена и одобрена

- на заседании кафедры гигиены и профессиональных болезней (протокол № 8 от 21.04.2023 г.);
- на заседании методической комиссии специальностей ординатуры (протокол №5 от 10.05.2023 г.)

1. Цель изучения дисциплины

Цель дисциплины: обобщение, закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков, обеспечивающих способность и готовность ординатора в полной мере осуществлять мероприятия, направленные на улучшение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе надзор в сфере защиты прав потребителей, а также способность и готовность выполнять научно-исследовательскую работу в области гигиены и профилактической медицины в соответствии с требованиями ФГОС и ожиданиями работодателей.

Задачи:

- формирование глубоких, современных знаний по вопросам осуществления контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе надзора в сфере защиты прав потребителей;
- формирование умений устанавливать причинно-следственные связи между факторами среды обитания и показателями здоровья населения;
- формирование навыков по обоснованию санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний, пищевых отравлений; ведения документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; проведения диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- формирование готовности к проведению мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания человека; к гигиеническому воспитанию и пропаганде здорового образа жизни;
- формирование способности и готовности применения навыков ведения документации, правовых и этических аспектов в профессиональной деятельности;
- формирование способности и готовности к применению знаний, умений, навыков при проведении прикладных исследований в области гигиены и профилактической медицины;
- формирование способности и готовности к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Гигиена питания» является обязательной дисциплиной базовой части образовательной программы высшего образования подготовки кадров высшей квалификации в ординатуре по специальности 32.08.02 Гигиена питания, изучается в 1, 2, 3 и 4 семестрах.

Освоение дисциплины базируется на дисциплинах, изученных в рамках предыдущего уровня образования, и, помимо системных знаний по гигиене труда, требует достаточного уровня сформированности знаний, умений и навыков по дисциплинам которые ординатор освоил при обучении по программе специалитета. Дисциплина «Гигиена питания» является ключевой дисциплиной учебного плана подготовки ординаторов по специальности 32.08.02 Гигиена питания и представляет собой необходимую базу для успешного освоения всех дисциплин и практик, как базовой, так и вариативной части учебного плана.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Гигиена питания» направлен на обучение и формирование у выпускника следующих компетенций:

Универсальные компетенции:

- готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (УК-1);
- готовность к управлению коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (УК-2);
- готовность к участию в педагогической деятельности по программам среднего и высшего медицинского образования или среднего и высшего фармацевтического образования, а также по дополнительным профессиональным программам для лиц, имеющих среднее

профессиональное или высшее образование, в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения (УК-3).

Профессиональные компетенции:

в производственно-технологической деятельности:

- 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);

в психолого-педагогической деятельности:

- готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний (ПК-6);

- готовность к санитарно-просветительской деятельности среди населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья (ПК-7);

в организационно-управленческой деятельности:

- 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).

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у ординаторов способности и готовности выполнять в профессиональной деятельности следующие трудовые функции/действия:

А/01.7 - Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей

- разработка ежегодного плана проведения проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей

- оформление распоряжения (приказа) о проведении проверки

- согласование с органом прокуратуры внеплановой выездной юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями

- уведомление юридических лиц и индивидуальных предпринимателей проведения проверки в соответствии с законодательством Федерации

- ознакомление лица, подлежащего проверке, с распоряжением о проведении проверки

- проверка информации в документах, представленных лицами, подлежащими проверке

- обследование территорий, зданий, строений, сооружений, оборудования, производимых и реализуемых им товаров, результатов выполняемых ими работ, оказываемых услуг

- отбор образцов (проб) продукции, объектов окружающей производственной среды, проведение их исследований, испытаний

- оформление протокола отбора образцов (проб) продукции, окружающей среды и производственной среды
- проведение экспертиз и (или) расследований, направленных на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения требований с фактами причинения вреда
 - составление и (или) оценка экспертного заключения по результатам экспертизы, направленной на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактом причинения вреда жизни, здоровью граждан
- составление акта расследования
- составление акта проверки
- вручение или направление акта проверки лицам, прошедшим проверку
- направление в орган прокуратуры копии акта проверки в случае, если для проведения выездной проверки требовалось согласование ее проведения органом прокуратуры
- внесение в журнал учета проверок записи о проведенной проверке
- выдача предписания лицу, прошедшему проверку, об устранении выявленных нарушений
 - контроль устранения выявленных нарушений при проверке, их предупреждения, предотвращения возможного причинения вреда жизни, здоровью граждан, предупреждения возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера
- оформление документов для привлечения к ответственности лиц, допустивших выявленные нарушения
- размещение на официальном сайте информации о результатах проверки
- оформление документов для обращения в суд с заявлениями в защиту прав потребителей, законных интересов неопределенного круга потребителей в связи с выявленными в результате проверки нарушениями
- формирование материалов по результатам проверки в правоохранительные органы
- применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей
- формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей
- пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" для профессиональной деятельности
- производить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований
- определять показатели и анализировать влияние объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду
- работать с научной и справочной литературой
- Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей
- правовые основы в области защиты прав потребителей
- принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм
- основные принципы построения здорового образа жизни
- принципы гигиенического нормирования вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса, меры профилактики их вредного воздействия

А/02.7 - Выдача санитарно-эпидемиологических заключений

- прием и регистрация заявления и прилагаемых к нему документов, оценка состава документов, соблюдения порядка оформления и содержания, достоверности и непротиворечивости
- формирование и направление межведомственных запросов в органы (организации), участвующие в предоставлении государственной услуги
- уведомление заявителя в письменной форме или путем отправки электронного сообщения о факте направления межведомственного запроса

- сверка данных заявления с информацией, содержащейся в Едином государственном реестре юридических лиц, Едином государственном реестре индивидуальных предпринимателей
 - проверка области аккредитации испытательной лаборатории (центра) и соответствия информации, изложенной в документах, требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также проверка полноты проведенных исследований и испытаний, их соответствия методикам
 - подготовка уведомления об отказе в предоставлении государственной услуги с указанием причин отказа (при наличии оснований)
 - подготовка заключения с предложением принять решение о выдаче санитарно-эпидемиологического заключения о несоответствии факторов среды обитания, условий юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, используемых ими территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, проектной документации санитарно-эпидемиологическим требованиям
 - внесение в реестр санитарно-эпидемиологических соответствия (несоответствия) санитарно-эпидемиологическим требованиям видов деятельности (работ, услуг)
 - сообщение заявителю о готовности санитарно-эпидемиологического заключения к выдаче
 - выдача санитарно-эпидемиологического заключения
 - применять законодательство Российской Федерации здравоохранения, технического регулирования, санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей
 - формулировать выводы на основе полученных результатов
 - пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"
 - производить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований
 - определять показатели и анализировать влияние на человека отдельных объектов, промышленного производства, окружающей среды
 - выявлять факторы риска основных заболеваний человека
 - законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
 - особенности лицензирования отдельных видов представляющих потенциальную опасность для человека
 - принципы гигиенического нормирования вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса, профилактические меры
 - правила и формы оценки соответствия объекта, определяемые с учетом степени риска
 - методы гигиенических исследований объектов окружающей среды
- A/03.7 - Осуществление лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность*
- прием и регистрация заявления о выдаче лицензии (переоформлении лицензии), установление соответствия предмета заявления о выдаче лицензии (переоформлении лицензии) полномочиям Роспотребнадзора
 - подготовка уведомления о необходимости устранения нарушений и (или) представления отсутствующих документов (при наличии оснований)
 - формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений, необходимых для выдачи лицензии (переоформления лицензии)
 - проверка полноты и достоверности представленных осуществление лицензионного контроля
 - подготовка проекта лицензии либо проекта уведомления об отказе в выдаче лицензии (переоформлении лицензии)
 - оформление решения о выдаче лицензии (переоформлении лицензии) либо об отказе в выдаче лицензии (переоформлении лицензии) в виде приказа

-применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей

А/04.7 -Осуществление государственной регистрации потенциально опасных для 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

-прием и регистрация заявления о государственной регистрации продукции и прилагаемых к нему документов

-направление запросов в рамках межведомственного электронного взаимодействия в Федеральное казначейство, Федеральную налоговую службу

-проведение экспертизы документов, сверка данных заявления с информацией, содержащейся в Едином государственном реестре юридических лиц (для юридических лиц) и в Едином государственном реестре индивидуальных предпринимателей

-проведение экспертизы результатов токсикологических, гигиенических, ветеринарных и иных видов исследований (испытаний) (органолептические, физико-химические, микробиологические, радиологические) продукции

-подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции

-принятие решения о выдаче свидетельства о государственной регистрации продукции или об отказе в государственной регистрации продукции

-внесение сведений о продукции и ее изготовителе (поставщике) в Реестр свидетельств о государственной регистрации

-предоставление выписки из Реестра свидетельств о государственной регистрации заинтересованным государственным органам, юридическим и физическим лицам

-уведомление о готовности и выдача свидетельства о государственной регистрации продукции заявителю

А/05.7 - Осуществление приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности

-прием и учет уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности от юридических лиц или индивидуальных предпринимателей

- информирование юридических лиц, индивидуальных предпринимателей об адресах, по которым должны направляться (представляться) уведомления

-информирование заявителя при поступлении уведомления, подлежащего учету иным федеральным органом исполнительной власти, о реквизитах федерального органа исполнительной власти, в который такое уведомление должно быть направлено

-внесение информации в реестр уведомлений в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

-ведение реестра уведомлений на бумажном и электронном носителях, обеспечение открытости и общедоступности содержащихся в нем сведений

В/01.7 - Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок

- Анализ полноты представленных (имеющихся) материалов и документов, оценка санитарно-эпидемиологической ситуации

- Определение методов и методик выполнения исследований (испытаний) и измерений, условий испытаний, алгоритмов выполнения операций по определению одной или нескольких взаимосвязанных характеристик свойств объекта, формы представления данных и оценивания точности, достоверности результатов

- Изучение представленных документов и материалов на предмет наличия факторов, представляющих потенциальную опасность

- Определение наличия/отсутствия запрещенных веществ в составе продукции/среде обитания

- Определение класса опасности веществ в составе продукции/среде обитания

- Выбор испытательной лаборатории (центра), аккредитованной в установленном порядке
- Проведение лабораторных исследований и испытаний, обследований и их оценка
- Экспертиза результатов лабораторных испытаний, применение необходимости расчетных методов
- Разработка защитных мер, направленных на обеспечение безопасности продукции и среды обитания
- Оформление результатов санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, Испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок в соответствии с техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами
- Проводить отбор образцов продукции и проб для исследований, испытаний, измерений, проводить измерения факторов среды обитания
- Применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений
- Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей
- Цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах жилищно-коммунального хозяйства и социально-бытовой среды, в медицинских организациях, на предприятиях пищевой промышленности
- Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов и (или) устранению последствий нарушений
- Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований
- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм
- Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды
- Показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга
- Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения
- Действие ионизирующих излучений на здоровье человека биологические принципы
- Гигиеническое нормирование вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса, меры профилактики их вредного воздействия.

В/02.7- Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека

- проведение анализа материалов официальной статистики о заболеваемости населения, демографических процессов, социально-экономической ситуации, санитарном состоянии объектов окружающей среды; анализа форм учетной и отчетной медицинской документации
- проведение оценки биологических, химических, физических, социальных, природно-климатических показателей и установление критериев санитарно-эпидемиологического благополучия населения района и города
- определение ведущих загрязнителей по факторам окружающей среды и территориям для оптимизации лабораторного контроля и выделения наиболее значимых для системы социально-гигиенического мониторинга
- выбор ведущих показателей нарушения здоровья для слежения в системе социально-гигиенического мониторинга
- установление точек отбора проб и мест измерений объектов и факторов, позволяющих охарактеризовать их распространение на территории и возможное влияние на человека; определение периодичности и кратности отбора, порядка наблюдения и исследования

- проведение ранжирования источников, определяющих вклад в загрязнение окружающей среды по приоритетным факторам, для подготовки предложений и принятия управленческих решений
- проведение ранжирования территорий для принятия управленческих решений
- разработка оздоровительных мероприятий
- подготовка информационно-аналитических материалов о результатах гигиенической диагностики влияния факторов среды обитания на здоровье населения
- информирование органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения для принятия необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека
- сбор, хранение, обработка и систематизация данных наблюдения за состоянием здоровья населения и среды обитания человека, ведение баз данных мониторинга на уровне города, района, субъекта Российской Федерации и на транспорте, передача информации в федеральный информационный фонд
- применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей
- формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей
- оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели, и влияние на здоровье населения
- квалифицировать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях Муниципальных образований, субъектов Российской Федерации
- рассчитывать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания
- прогнозировать влияние факторов среды обитания на здоровье населения
- давать оценку эффективности профилактических мероприятий
- выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки

С/01.7 - Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

- Оценка информации о санитарно-эпидемиологической обстановке
- Информирование органов государственной власти, органов местного самоуправления и их должностных лиц, медицинских организаций, населения о санитарно-эпидемиологической обстановке, в том числе о подозрении на инфекционные, массовые неинфекционные заболевания
- Выдача предписания при нарушении законодательства Российской Федерации, способном повлечь к угрозе возникновения и распространения инфекционных болезней и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)
- Определять группы повышенного риска заболевания
- Выявление факторов риска возникновения инфекционных болезней и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) у отдельных категорий населения

D/02.8 - Организация, контроль, планирование и анализ деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность

- организация деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность
- организация деятельности структурных подразделений органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность
- организация разработки учебно-методических, научно-методических публикаций, пособий, рекомендаций по вопросам организации санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей

- принятие решений и утверждение локальных нормативных правовых актов деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность
- контроль доведения, применения, исполнения локальных нормативных правовых актов деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность
- контроль за осуществлением государственного статистического наблюдения в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
- установление количественных, качественных целевых показателей деятельности органов, учреждений (подразделений)
- планирование деятельности органов и учреждений (подразделений), определение основных действий, разработка и построение системы планов, направленных на выполнение профессиональных задач в установленной сфере деятельности
- анализ результатов деятельности органов, учреждений (подразделений), корректировка фактических показателей, оптимизация форм и методов работы
- подготовка и представление отчетности о деятельности органов и учреждений (подразделений)
- проведение анализа и оценки эффективности федерального государственного контроля (надзора)
- подготовка на основании результатов деятельности государственных докладов о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения и защите прав потребителей в Российской Федерации

D/03.8 -Взаимодействие с подразделениями и представителями вышестоящих организаций, органами государственной власти, органами местного самоуправления, гражданами

- взаимодействие с федеральными органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления и общественными объединениями в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей
- организация подготовки и размещения информации об услугах, оказываемых гражданам, на Сайте организации, обеспечение информационной открытости организации в установленном порядке
- ведение личного приема граждан, представителей юридических лиц, консультирование по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
- представление интересов организации в органах государственной власти и органах местного самоуправления
- поддержание устойчивой связи с вышестоящей организацией и структурными подразделениями
- информационное взаимодействие с вышестоящей организацией
- формирование проектов планов и программ деятельности организации, предложений по проекту государственного задания для представления в вышестоящую организацию
- законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей
- осуществлять консультирование граждан и представителей юридических лиц в рамках компетенции организации в доступной форме, предотвращать возможные конфликтные ситуации
- проводить публичные выступления, в том числе в средствах массовой информации, по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей

-готовить презентационные и информационно-аналитические материалы, статьи, справки о деятельности организации

В результате изучения дисциплины ординатор должен:

Знать

- Нормативно-правовую базу по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия и охраны здоровья населения.
- Процессы и явления, происходящие в неживой и живой природе, основные этапы и тенденции исторического процесса, истории культуры и ее главных достижений.
- Алгоритм врачебной деятельности по оказанию медицинской помощи при неотложных и угрожающих жизни состояниях на догоспитальном этапе, профилактику, постановку предварительного диагноза с последующим направлением больных к врачу-специалисту для лечения и реабилитации.
- Основные физические, химические, биологические и физиологические закономерности, процессы и явления в норме и патологии.

Уметь:

-производить санитарно- гигиеническое обследование всех видов пищевых объектов и оценивать их технологический режим.

- оформлять результаты санитарно- гигиенических обследований в виде актов, предписаний, протоколов.

- производить отбор проб пищевых продуктов для лабораторных исследований.

- производить основные физические, химические и микробиологические исследования, продовольственного сырья, готовой пищи и объектов производственного процесса.

- самостоятельно формулировать выводы на основе, полученных результатов лабораторных исследований, разрабатывать профилактические мероприятия;

- использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности;

- использовать статистические и эвристические алгоритмы диагностики и управления лечением заболеваний, оценить их эффективность; проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности;

- использовать социально-экономические и социально –гигиенические методы изучения фактического питания населения и разрабатывать профилактические мероприятия по его оптимизации.

- оценивать параметры изучения пищевого статуса человека.

- проводить забор биологического материала от пациента в процессе расследования вспышек пищевых отравлений.

-выявлять факторы риска возникновения алиментарных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия.

- анализировать вопросы общей патологии и оценивать современные теоретические концепции и направления в медицине;

- самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.

Владеть навыками:

- обследования территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, перевозимых грузов, производимых и реализуемых товаров, результатов выполняемых работ и услуг, оказываемых юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями населению;

- отбора образцов (проб) продукции, объектов производственной среды, проведения их исследований, испытаний;

- оформления протоколов отбора образцов (проб) продукции, объектов производственной среды;
- проведения экспертиз и (или) расследований, составления и (или) оценки экспертного заключения по результатам экспертизы, направленной на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда жизни; здоровью граждан;
- составления и вручения акта расследования, акта проверки, предписания;
- контроля устранения выявленных нарушений, их предупреждения, предотвращения возможного причинения вреда жизни, здоровью граждан, предупреждения возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;
- проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок;
- проведения социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека;
- осуществления лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность;
- осуществления государственной регистрации потенциально опасных для 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;
- осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности.
- организации и осуществления гигиенического воспитания населения в различных формах;
- организации и проведения курсовой гигиенической подготовки граждан, чья профессиональная деятельность связана с обучением и воспитанием, питанием, отдыхом и оздоровлением детей, проводить аттестацию их по результатам обучения.
- подготовки и размещения на официальном сайте информации о результатах проверок, информации об услугах, оказываемых гражданам;
- подготовки информационно-аналитических материалов о результатах гигиенической диагностики влияния факторов среды обитания на здоровье населения;
- ведения личного приема граждан, представителей юридических лиц; консультирования по вопросам укрепления здоровья, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.
- навыками информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций (в т.ч. медицинских) и населения о санитарно-эпидемиологической обстановке, о подозрении на инфекционные, массовые неинфекционные заболевания, о принятии необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека;
- использования информационно-коммуникационных технологий;
- оформления документов для обращения в суд с заявлениями в защиту прав потребителей, законных интересов неопределенного круга потребителей в связи с выявленными в результате проверки нарушениями;
- формирования материалов по результатам проверки в правоохранительные органы;
- выдачи санитарно-эпидемиологических заключений;
- осуществления лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность;
- осуществления государственной регистрации потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также ввозимых на территорию РФ отдельных видов продукции;

- осуществления приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности;
- рассмотрения материалов и дел о нарушениях законодательства РФ в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; вынесения постановления и определения наложения административных взысканий;
- осуществления своей профессиональной деятельности в соответствии с законами РФ в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, охраны труда и т.п.;
- применения законодательства РФ в целях обеспечения развития деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность.
- применения принципов основных принципов управления в профессиональной сфере;
- взаимодействия с федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов РФ, органами местного самоуправления и общественными объединениями в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей;
- 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.
- организации обеспечения полномочий в сфере федерального государственного контроля (надзора);
- организации, контроля, планирования и анализа деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность;
- взаимодействия с подразделениями и представителями вышестоящих организаций, органами государственной власти и местного самоуправления, гражданами;
- обеспечения развития деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность;
- обеспечения и координации осуществления федерального контроля (надзора) в установленной сфере деятельности;
- применения экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности.

4. Объем и вид учебной работы

Виды учебной работы	Трудоемкость всего з.е. (часы)	В т.ч. в 1 семестре	В т.ч. во 2 семестре	В т.ч. в 3 семестре	В т.ч. в 4 семестре
Аудиторные занятия (всего)	648	360	180	36	72
в том числе:					
Лекции	72	72	-		-
Практические занятия, в.т. семинары, круглые столы	576	288	18 0	36	72

Лабораторные работы	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)	324	144	10 8	36	36
Формы аттестации по дисциплине (зачет, экзамен)	зачет, экзамен 36 ч.	зачет с оценкой	экзамен 36 ч.	зачет	зачет
Общая трудоемкость дисциплины	З.Е. - 28 Часы - 1008	З.Е. - 14 Часы - 504	З.Е. - 9 Часы - 324	З.Е. - 2 Часы - 72	З.Е. - 3 Часы - 108

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание раздела и дидактической единицы

Дисциплинарные модули (ДМ); дидактические единицы (ДЕ) и коды компетенций, необходимые для их формирования	Основное содержание дисциплинарных модулей, дидактических единиц (тема, основные закономерности, понятия, термины и т.п.)
ДМ 1. Гигиенические основы физиологии и биохимии питания. Питание отдельных групп населения	
ДЕ 1. Принципы рационального питания УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5	1. Биологическая роль белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ. 2. Методы изучения питания населения (социально-экономические, социально-гигиенические и др.) 3. Пищевой статус. Виды пищевого статуса, методы оценки 4. Определение понятия "рациональное питание". Требования к рациональному питанию человека. Режим питания как элемент рационального питания. Значение режима питания и основные требования к нему
ДЕ 2. Гигиенические принципы и организация лечебно-профилактического питания при вредных и особо вредных условиях труда. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5	1. Влияние основных пищевых веществ на метаболизм чужеродных веществ. 2. Виды лечебно-профилактического питания. 3. Перечень производств, профессий, должностей, работы в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда. 4. Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием.
ДЕ 3. Диетическое и лечебное питание. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5	1. Задачи современной диетологии. Принцип и организация диетического (лечебного) питания в стационарных условиях больниц и санаториев. Характеристика основных лечебных диет. Санитарно-гигиенический контроль за лечебным питанием в больничных учреждениях и санаториях. 2. Значение диетического питания в снижении

	заболеваемости и потере дней по временной нетрудоспособности, повышении производительности труда. Принципы организации диетического питания по месту работы, учебы и жительства населения в системе общественного питания. Санитарно-гигиенический контроль за диетическим питанием по месту работы, учебы и жительства населения в системе общественного питания.
ДЕ 4. Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения, пожилого и старческого возраста, лиц в крайних климатических зонах. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5	1. Питание в условиях крайних климатических зон. Особенности питания в жарком климате. Питание населения Севера. 2. Питание при умственном труде. Факторы, оказывающие влияние на работоспособность и здоровье лиц умственного труда. Принципы построения питания. 3. Принципы питания лиц пожилого и старческого возраста. Энергетическая сторона питания. Качественная сторона питания. Режим питания
ДМ 2. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов, их гигиеническая характеристика.	
ДЕ 5. Пищевая и биологическая ценность зерновых продуктов: (зерно, хлеб, кондитерские изделия) УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5	1. Зерновые продукты. Зерновые продукты как основные источники энергии и растительного белка в питании человека. Продукты переработки зерна (мука, крупа), их пищевая и биологическая ценность. Влияние технологии получения на питательную и биологическую ценность продуктов переработки зерна. 2. Органолептическое исследование муки. Определение влажности, металлопримесей. Составление протокола анализа с гигиенической оценкой муки. 3. Органолептическое исследование хлеба. Определение влажности, кислотности, пористости. Составление протокола анализа с гигиенической оценкой качества хлеба. 4. Основные этапы технологического процесса изготовления кремовых кондитерских изделий. Вопросы организации санитарного и лабораторного контроля за качеством выпускаемой продукции.
ДЕ 6 Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5	1. Молоко и молочные продукты. Пищевая и биологическая ценность молока. Молоко и молочные продукты как источники полноценного белка. Кисломолочные продукты и их значение в питании. Санитарно-эпидемическая роль молока. 2. Основные этапы технологического процесса изготовления молока и молочных продуктов. Вопросы организации санитарного и лабораторного контроля на молокозаводе за качеством

	выпускаемой продукции.
ДЕ 7. Пищевая и биологическая ценность мяса, мясных продуктов. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5	1. Мясо и мясные продукты. Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека. Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса. Мясо птицы и особая его ценность в питании детей и пожилых. Санитарно-эпидемическая роль мяса. 2. Устройство и оборудование цехов мясокомбината, основные этапы технологического процесса убой животных. Вопросы организации санитарного и лабораторного контроля на мясокомбинате. 3. Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность. 4. Устройство и оборудование цехов колбасной фабрики, основные этапы технологического процесса изготовления колбасных изделий. Вопросы организации санитарного и лабораторного контроля на колбасной фабрике.
ДЕ 8. Пищевая и биологическая ценность рыбы. Гигиеническая характеристика различных способов консервирования. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5	1. Рыба и рыбные продукты. Пищевая и биологическая ценность рыб. Рыбы и рыбные продукты как источники полноценного белка. Высокие биологические свойства жира рыбы. Основные болезни человека, связанные с потреблением рыбы и рыбных продуктов. 2. Консервирование пищевых продуктов. Значение консервирования пищевых продуктов в питании. Классификация методов консервирования пищевых продуктов и их гигиеническая оценка. 3. Органолептическое исследование консервов. Определение внешнего вида, состояния консервной банки, герметичности, соотношения плотной и жидкой части консервов, кислотности. Составление протокола анализа с гигиенической оценкой качества консервов.
ДМ 3. Государственный санитарный надзор	
ДЕ 9. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10	1. Изучение санитарных норм и правил для предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли. 2. Простейшие методы контроля санитарно-эпидемиологического режима. 3. Составление акта обследования. 4. Ознакомление с составом проектных материалов и пояснительной запиской к проекту столовой, магазина. Гигиеническая оценка генплана, архитектурно-строительной и технологической части проекта. Оформление заключения по рассматриваемому проекту.
ДМ 4. Профилактика пищевых отравлений	
ДЕ 10. Классификация пищевых отравлений. Пищевые токсикоинфек-	1. Пищевые отравления. Основные этапы истории развития учения о пищевых отравлениях.

ции и интоксикации, их профилактика. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5	Определение и содержание понятия "пищевые отравления". Классификация пищевых отравлений. 2. Пищевые бактериальные токсикозы. Определение понятия. Этиология и патогенез.
ДЕ 11 Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5	1.Пищевые отравления немикробной природы. Отравления ядовитыми грибами, условно-съедобными грибами. 2. Отравления ядовитыми растениями. Сорняковые токсикозы. Отравления горькими ядрами косточковых плодов, ядовитыми тканями животных, продуктами, ядовитыми при определенных условиях. Распространенность, клинические проявления, профилактика.
ДЕ 12. Методика расследования пищевых отравлений. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5.	1. Ознакомление с материалами расследования вспышки пищевого отравления. Составление заключения о характере и причинах пищевого отравления. 2. Изучение «Инструкции о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях».
Дисциплинарный модуль 5. Чужеродные вещества в продуктах питания	
ДЕ 13 Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5	1.Краткая характеристика основных групп пестицидов (хлорорганические соединения, фосфорорганические соединения, карбонаты, ртутьорганические соединения). 2. Профилактика отравлений пестицидами. 3.Гигиеническое нормирование чужеродных веществ в пищевых продуктах
ДЕ 14 Санитарно-гигиенический контроль за качеством сельскохозяйственных культур, выращенных с применением минеральных удобрений и орошения сточными водами животноводческих комплексов. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5	1.Хроническая алиментарная нитратно-нитритная метгемоглобинемия и ее профилактика. 2. Примеси, содержащиеся в пищевых продуктах, полученных при использовании минеральных удобрений и с полей, орошаемых сточными водами. Накопление в растительных продуктах нитратов (нитритов). Возможность образования в организме животных и человека нитрозаминов из аминов (амидов) и нитритов (нитратов). 3.Предупредительные меры, ограничивающие попадание в организм нитратов (нитритов) с овощами и бахчевыми культурами. Нормирование, методы контроля.
ДЕ 15 Санитарный надзор применением полимерных, металлических и др. материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. УК-1, 2,3 ПК-1,4,5	1.Санитарный надзор за применением полимерных материалов. Основные классы полимерных материалов и их гигиеническая характеристика. Санитарно-гигиенический контроль за производством и применением полимеров. 2.Отравления примесями, мигрирующих в пищу, из оборудования, инвентаря, тары, упаков-

	вочных пленок и др. Соли тяжелых металлов (свинец, медь, цинк и др.), мышьяк. 3. Гигиеническое нормирование чужеродных веществ в пищевых продуктах
ДЕ 16 Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок в пищевой промышленности и кормовых добавок в животноводстве. УК-1, 2,3 ПК-1,4,5	1. Понятие пищевых добавок. Классификация. Основные гигиенические требования, предъявляемые к пищевым добавкам. Пищевые добавки, разрешенные к применению в Российской Федерации. Санитарно-гигиенический надзор за применением пищевых добавок. 2. Кормовые добавки. Антибиотики. Гормоны. Белково-витаминные комплексы.
ДЕ 17 Санитарно-бактериологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным состоянием на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5	1. Санитарно-бактериологический контроль как метод оценки качества пищевых продуктов и уровня санитарного состояния пищевого объекта. Планирование санитарно-бактериологических исследований. 2. Отбор проб пищевых продуктов, готовых блюд на предприятиях общественного питания. Оценка результатов.
ДЕ 18 Санитарно-микологический контроль пищевых продуктов УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5, 8,9,10	Микотоксины. Характеристика, классификация. Профилактика микотоксикозов.
ДМ 6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов питания	
ДЕ 19 Гигиеническая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	Термины и определения качества и безопасности пищевых продуктов. Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления. Регламентация постоянства состава и качества пищевых продуктов. Критерии безопасности
ДМ 7. Организация деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора по гигиене питания	
ДЕ 20. Организационные и правовые основы деятельности врача по гигиене питания. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	1. Концепция государственной политики в области здорового питания населения РФ. 2. Структура службы Роспотребнадзора по разделу гигиены питания. Права и обязанности должностных лиц по разделу гигиены питания. Содержание, методы и формы работы по гигиене питания учреждений Роспотребнадзора. 3. Основные законодательные и нормативно-методические документы по гигиене питания.

5.2. Контролируемые учебные элементы

Дидактическая единица (ДЕ)		Контролируемые ЗУН, направленные на формирование компетенций		
		Знать (формулировка знания и указание ПК-, УК-)	Уметь (формулировка умения и указание ПК-, УК-)	Владеть (формулировка навыка и указание ПК-, УК-)
ДЕ 1	Принципы рационального питания.	основные показатели оценки питания населения; критерии оценки питания различных групп населения основные принципы построения здорового образа жизни основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания; показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,5,6,7,8,9,10	применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения; делать обобщающие выводы; проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; оценивать параметры деятельности систем организма выявлять факторы риска основных заболеваний человека; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; работать на медицинской аппаратуре; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; проследить возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии; использовать компьютерные медико-	навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10

			технологические системы в процессе профессиональной деятельности ПК-1,4,5,8,9,10	
ДЕ 2	Гигиенические принципы и организация лечебно-профилактического питания при вредных и особо вредных условиях труда.	основные показатели оценки питания населения; критерии оценки питания различных групп населения основные принципы построения здорового образа жизни основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания; показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,5,8,9,10	применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения; делать обобщающие выводы; проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; оценивать параметры деятельности систем организма выявлять факторы риска основных заболеваний человека; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; работать на медицинской аппаратуре; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; прослеживать возможности использования результатов исследования и применения	навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10

			изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии; использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности ПК-1,4,5,8,9,10	
ДЕ 3	Диетическое и лечебное питание.	основные показатели оценки питания населения; критерии оценки питания различных групп населения основные принципы построения здорового образа жизни основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания; показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,5,8,9,10	применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения; делать обобщающие выводы; проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; оценивать параметры деятельности систем организма выявлять факторы риска основных заболеваний человека; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; работать на медицинской аппаратуре; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; прослеживать возможности использования результатов исследования и применения	навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10

			изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии; использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности ПК-1,4,5,8,9,10	
ДЕ 4	Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения, пожилого и старческого возраста, лиц в крайних климатических зонах	основные показатели оценки питания населения; критерии оценки питания различных групп населения основные принципы построения здорового образа жизни основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания; показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,5,8,9,10	применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения; делать обобщающие выводы; проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; оценивать параметры деятельности систем организма выявлять факторы риска основных заболеваний человека; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; работать на медицинской аппаратуре; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; прослеживать возможности использования результатов исследования и применения	навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10

			изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии; использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности ПК-1,4,5,8,9,10	
ДЕ 5	Пищевая и биологическая ценность зерновых продуктов: (зерно, хлеб, кондитерские изделия).	санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5,8,9,10	делать обобщающие выводы; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешности; проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных продуктов питания на человека; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности. ПК-1,4,5,8,9,10	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10
ДЕ 6	Пищевая и биологическая ценность мо-	санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопас-	делать обобщающие выводы; самостоятельно формулировать	навыками работы с нормативной, нормативно-технической,

	лока и молочных продуктов.	ности пищевых продуктов и пищевого сырья; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5,8,9,10	выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешности; проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных продуктов питания на человека; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности. ПК-1,4,5,8,9,10	законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10
ДЕ 7	Пищевая и биологическая ценность мяса, мясных продуктов.	санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-	делать обобщающие выводы; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешности; проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных продук-	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения;

		технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5,8,9,10	тов питания на человека; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности. ПК-1,4,5,8,9,10	методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10
ДЕ 8	Пищевая и биологическая ценность рыбы. Гигиеническая характеристика различных способов консервирования.	санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5,8,9,10	делать обобщающие выводы; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешности; проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных продуктов питания на человека; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности. ПК-1,4,5,8,9,10	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10

			получия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности. ПК-1,4,5,8,9,10	
ДЕ 9	Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли;	основные принципы административного права и обязанности врача по гигиене питания; законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противозидемическое обеспечение населения; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды. цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли;	самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы. ПК-1,4,5,8,9,10	методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора; навыками работы с нормативно, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10

		нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5,8,9,10		
ДЕ 10	Классификация пищевых отравлений. Пищевые токсикоинфекции и интоксикации, их профилактика.	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению не благоприятного влияния микроорганизмов и их токсинов на организм; научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;	проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды на человека или пищевые продукты; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы. ПК-1,4,5,8,9,10	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10

		методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; эпидемиологию некоторых инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, осуществление противоэпидемических мероприятий. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5,8,9,10		
ДЕ 11	Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния микроорганизмов и их токсинов на организм; научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания	проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды на человека или пищевые продукты; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы. ПК-1,4,5,8,9,10	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10

		в условиях на селенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; эпидемиологию некоторых инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, осуществление противоэпидемических мероприятий. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5,8,9,10		
ДЕ 12	Методика расследования пищевых отравлений.	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению не благоприятного влияния микроорганизмов и их токсинов на организм; научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических	проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды на человека или пищевые продукты; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы. ПК-1,4,5,8,9,10	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10

		мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях на селенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; эпидемиологию некоторых инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, осуществление противоэпидемических мероприятий. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5,8,9,10		
ДЕ 13	Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве.	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению не благоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и	проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литера-	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения;

		безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5,8,9,10	турой; делать обобщающие выводы ПК-1,4,5,8,9,10	методами санитарно-гигиенического контроля; методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10
ДЕ 14	Санитарно-гигиенический контроль за качеством сельскохозяйственных культур, выращенных с применением минеральных удобрений и орошения сточными водами животноводческих комплексов.	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продук-	проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой;	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-

		тов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5,8,9,10	делать обобщающие выводы ПК-1,4,5,8,9,10	гигиенического контроля; методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10
ДЕ 15	Санитарный надзор применением полимерных, металлических и др. материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;	проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического

		принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5,8,9,10	ПК-1,4,5,8,9,10	контроля; методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10
ДЕ 16	Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок в пищевой промышленности и кормовых добавок в животноводстве.	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содер-	проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы ПК-1,4,5,8,9,10	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля;

		жание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5,8,9,10		методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10
ДЕ 17	Санитарно-бактериологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным состоянием на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических	проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы ПК-1,4,5,8,9,10	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля; методами органолептического ис-

		мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5,8,9,10		следования пищевых продуктов, полимерных материалов. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10
ДЕ 18	Санитарно-микробиологический контроль пищевых продуктов	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению	проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы ПК-1,4,5,8,9,10	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля; методами органолептического исследования пищевых продуктов,

		нию или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5,8,9,10		полимерных материалов. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10
ДЕ 19	Гигиеническая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение населения основы взаимодействия человека к окружающей среды; принципы организации профи-	самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств: пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности; самостоятельно работать с учеб-	методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания; навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10

		лактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; научные основы гигиенического нормирования и вредных факторов; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных мест; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5,6,7,8,9,10	ной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы. ПК-1,4,5,8,9,10	
ДЕ 20	Организационные и правовые основы деятельности врача по гигиене питания.	основные принципы и конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного права, основные показатели здоровья населения; критерии комплексной оценки состояния здоровья пациента	Самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных про-	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации;

		законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение населения основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; научные основы гигиенического нормирования вредных факторов методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; основные принципы построения здорового образа жизни; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопас-	граммных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы. ПК-1,4,5,8,9,10	информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов методикой сбора, обработки к анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; •методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания. УК-1, 2,3 ПК-1,2,3,4,5,8,9,10
--	--	--	--	---

		ности пищевых продуктов и пищевого сырья; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности. УК-1, 2,3 ПК-1,3,4,5,6,7,8,9,10		
--	--	--	--	--

Навыки как составляющие элементы конкретной компетенции (задача дисциплины)	Образовательные технологии, позволяющие владеть навыком	Средства и способ оценивания навыка
ОТФ - Деятельность по осуществлению федерального государственного контроля (надзора) и предоставлению государственных услуг	Отработка 100% навыков (таб. 5.2.) на практических занятиях не менее 1 раза с каждым студентом.	Обязательная демонстрация навыка в ходе промежуточной аттестации по дисциплине
Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей. Код ТФ - А/01.7	Навыки: - работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - планирование санитарно-профилактических мероприятий; - алгоритм, этические и деонтологические аспекты врачебной деятельности; - санитарное наблюдение и описание; - санитарно-эпидемиологическое обследование, планирование и оценка лабораторных испытаний, анализ проектной документации, оформление документов; - сбор социально-гигиенической информации; - Навыки: Рассчитать потребность организма в энергии с составлением хронограммы; составление сводной таблицы анализа суточного рациона питания; оценка индивидуального пищевого статуса студента. - изложение самостоятельной точки зрения, анализ и логическое мышление, публичная речь, морально-этическая аргументация, ведение дискуссий и круглых столов; - базовые технологии преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет	
Выдача санитарно-эпидемиологических заключений. Код ТФ - А/02.7	Навыки: - работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - санитарное наблюдение и опи-	

	сание; - порядок отбора проб пищевой продукции; - оформление протокола отбора проб пищевой продукции; - оформление протокола лабораторных испытаний, оценка полученных результатов с оформлением заключения о качестве и безопасности пищевого продукта; - осуществление санитарно-эпидемиологического надзора и санитарно-эпидемиологических экспертиз; - базовые технологии преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет; - алгоритм, этические и деонтологические аспекты врачебной деятельности	
Осуществление лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность. Код ТФ - А/03.7	Навыки: - работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - санитарное наблюдение и описание; - сбор социально-гигиенической информации; - санитарно-эпидемиологическое обследование, планирование и оценка лабораторных испытаний, анализ проектной документации, оформление документов; - осуществление санитарно-эпидемиологического надзора и санитарно-эпидемиологических экспертиз; - работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - базовые технологиями преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет; - алгоритм, этические и деонтологические аспекты врачебной деятельности	

Осуществление государственной регистрации потенциально опасных для 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. Код ТФ – А/04.7	Навыки: - работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - сбор социально-гигиенической информации; - базовые технологии преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет;	
Осуществление приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности. Код ТФ - А/05.7	Навыки: - работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - базовые технологии преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет; - алгоритм, этические и деонтологические аспекты врачебной деятельности	
Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок. Код ТФ - В/01.7	Навыки: - работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - санитарное наблюдение и описание; - сбор социально-гигиенической информации; - санитарно-эпидемиологическое обследование, планирование и оценка лабораторных испытаний, анализ проектной документации, оформление документов; - осуществление санитарно-эпидемиологического надзора и санитарно-эпидемиологических экспертиз; - работа с проектной документацией (чтение чертежей и т.п.), в т.ч. оценка отдельных показателей эффективности вентиляции (воздушный куб, кратность воздухообмена и т.п.); - порядок отбора проб пищевой продукции;	

	-оформление протокола отбора проб пищевой продукции; -оформление протокола лабораторных испытаний, оценка полученных результатов с оформлением заключения о качестве и безопасности пищевого продукта; - базовые технологии преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет	
Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека. Код ТФ - В/02.7	Навыки: - работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - сбор социально-гигиенической информации; - работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - базовые технологии преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет	
Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Код ТФ - С/01.7	Навыки: - работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - планирование санитарно-профилактических мероприятий; - базовые технологии преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет	
Организация, контроль, планирование и анализ деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность. Код ТФ - D/02.8	Навыки: - работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - сбор социально-гигиенической информации; - базовые технологии преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет;	

	- алгоритм, этические и деонтологические аспекты врачебной деятельности	
Взаимодействие с подразделениями и представителями вышестоящих организаций, органами государственной власти, органами местного самоуправления, гражданами. Код ТФ - D/03.8	Навыки: - работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - сбор социально-гигиенической информации; - изложение самостоятельной точки зрения, анализ и логическое мышление, публичная речь, морально-этическая аргументация, ведение дискуссий и круглых столов; - базовые технологии преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет; - алгоритм, этические и деонтологические аспекты врачебной деятельности	

5.3.Разделы дисциплин (ДЕ) и виды занятий

№ дисциплинарного модуля	№ дидактической единицы	Часы по видам занятий			Всего
		Лекций	Пр.зан.	Сам.р.с.	
1. «Гигиенические основы физиологии и биохимии питания. Питание отдельных групп населения»	ДЕ 1	6	42	26	74
	ДЕ 2	8	48	26	82
	ДЕ 3	4	48	26	78
	ДЕ 4	8	48	26	82
2. «Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов, их гигиеническая характеристика»	ДЕ 5	-	40	24	64
	ДЕ 6	2	40	22	64
	ДЕ 7	2	40	22	64
	ДЕ 8	4	20	12	36
3. «Государственный санитарный надзор»	ДЕ 9	8	42	24	74
4. «Профилактика пищевых отравлений»	ДЕ 10	10	27	6	43
	ДЕ 11	8	27	8	43
	ДЕ 12	8	36	4	48
5. «Чужеродные вещества в продуктах питания»	ДЕ 13	3	12	7	22
	ДЕ 14	3	12	7	22
	ДЕ 15	3	11	7	21
	ДЕ 16	3	12	7	22
	ДЕ 17	3	12	7	22
	ДЕ 18	3	11	7	21
6. «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов питания»	ДЕ 19	2	24	18	44

7. «Организация деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора по гигиене питания Вопросы частной гигиены»	ДЕ 20	2	24	18	44
ИТОГО		90	576	306	972
Экзамен					36
ИТОГО					1008

6.1 Примерная тематика:

6.1. Учебно-исследовательских и научно-исследовательских работ

Выполняются по желанию ординаторов в рамках примерной тематики:

- 1- Молоко и молочные продукты в аспекте современной жизни человека
 - Роль пестицидов как загрязнителей окружающей среды и пищевых продуктов, санитарный надзор за применением пестицидов
 - Анализ выполнения возрастных физиологических норм суточной потребности питания в детских дошкольных учреждениях
 - Горячее питание как фактор профилактики заболеваемости на примере общеобразовательных учреждений
 - Гигиенические аспекты транспортировки и реализации молочной продукции и их влияние на безопасность молочной продукции
 - Анализ проб пищевых продуктов на предприятиях общественного питания
 - Внедрение здорового питания в подразделениях корпоративного питания
 - Изучение фактического питания и пищевого статуса населения

6.2. Рефератов

1. Гигиенические проблемы использования генетически модифицированных продуктов в питании человека.
2. Профессиональные и профессионально обусловленные заболевания медицинских работников.
3. Сотовые телефоны как источник электромагнитного излучения, оценка опасности для здоровья.
4. Современные особенности физического развития детей.
5. Результаты социально-гигиенического мониторинга на муниципальном и региональном уровне.
6. Гигиеническая оценка учебного оборудования и технических средств обучения: учебная мебель, ридеры, интерактивные доски и т.п.
7. Здоровье сберегающие модели организации учебного процесса.
8. Доступная школа – особенности планировки, оборудования и режима образовательных учреждений для детей с ограниченными возможностями.
9. Проблемы обеспечения питьевой водой жителей Свердловской области.
10. Состояние окружающей среды и здоровье населения Свердловской области в связи с деятельностью промышленных предприятий.
11. Гигиеническая характеристика различных видов диет.
12. Особенности потребления психоактивных веществ (табака, алкоголя, наркотиков) среди различных групп населения (мотивы потребления, факторы риска и защиты).
13. Сравнительная гигиеническая характеристика искусственных источников света.
14. Современные способы обеспечения оптимальных параметров микроклимата и воздушной среды в закрытых помещениях (больничных помещениях).
15. Гигиеническая характеристика современных методов очистки и обеззараживания питьевой воды.
16. Сравнительная гигиеническая характеристика средств личной гигиены.
17. Гигиеническая характеристика радиационной ситуации в Свердловской области.

18. Авария на Чернобыльской АЭС: краткая характеристика, последствия для здоровья населения и окружающей среды.
19. Кыштымская авария: краткая характеристика, последствия для здоровья населения и окружающей среды.
20. Гигиенические проблемы влияния радона на здоровье населения.
21. Характеристика профилактической акции по направлениям: питание, физическая активность, сексуальное и репродуктивное поведение, профилактика потребления психоактивных веществ и др.
22. Оценка социальной рекламы.
23. Анализ и оценка профилактического сайта.

7. Ресурсное обеспечение.

Освоение дисциплины осуществляется за счет кадровых ресурсов кафедры гигиены и профессиональных болезней и на базе медицинских организаций (в том числе частных), органов управления здравоохранения, органов и учреждений Роспотребнадзора, гарантирующих качество подготовки специалиста в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности 32.08.02 Гигиена питания. При условии добросовестного обучения ординатор овладеет знаниями, умениями и навыками, необходимыми для квалификационного уровня, предъявляемого к выпускнику по специальности. Образовательный процесс реализуют научно-педагогические работники Университета, имеющие высшее медицинское образование, а также имеющие ученую степень кандидата или доктора медицинских наук, ученое звание доцента или профессора. Кафедра несет ответственность при обучении по дисциплине в части содержания, применяемых технологий и методов обучения, материально-технического, информационного, кадрового обеспечения, организации самостоятельной работы обучающихся, видов, форм, технологий контроля.

7.1. Образовательные технологии

Практические занятия проводятся с использованием интерактивных образовательных технологий, среди которых применяются:

1. компьютерные симуляции;
2. деловые и ролевые игры;
3. мини-конференции и «круглые столы»;
4. участие в научно-практических конференциях;
5. психологические и иные тренинги;
6. отработка практических гигиенических навыков.

Помимо этого используются возможности электронной информационно-образовательной среды. Вся необходимая учебно-методическая информация представлена на образовательном портале educa.usma.ru. Все обучающиеся имеют доступ к электронным образовательным ресурсам (электронный каталог и электронная библиотека Университета, ЭБС «Консультант студента»).

Используются мультимедийные презентации, приборы и оборудование для гигиенических, антропометрических и психофизиологических исследований. Работа в компьютерном классе позволяет непосредственно работать с базами данных, информационными материалами различных организаций здравоохранения, медицинских организаций, организаций Роспотребнадзора.

7.2. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование подразделения	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и прочее с перечнем основного оборудования
Кафедра гигиены и профессиональных болезней. 620149, г. Екатеринбург	Учебная аудитория №8 Кол-во посадочных мест: 24 Учебная аудитория №8 Кол-во посадочных мест: 24

бург, ул. Начдива Онуфриева, д.20а, 3-ий этаж, номер помещения по БТИ-8	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 BCM-100 Адаптомер Весы ВРЛ-200 Ультротермостат Гири Стерилизатор ГП-40 СПУ с подставкой Определитель жировых отложений Omron Стекланные 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 (КС), VMware vCenter Server 5 Standart, Cisco CallManager v 10.5, система автоматизации обучения six.Learning.
Кафедра гигиены и профессиональных болезней. 620149, г. Екатеринбург, ул. Начдива Онуфриева, д.20а, 1-ый этаж, номер помещения по БТИ-1	Лекционный зал кафедры гигиены и профболезней скамья аудиторная 14 шт, стол аудиторный 14 шт, экран прямой проекции настенно-потолочный, кафедра трибуна лектора, мультимедийный проектор SANYO-PLC-XT-21, система управления и озвучивания.

7.3. Перечень лицензионного программного обеспечения

7.3.1. Системное программное обеспечение

7.3.1.1. Серверное программное обеспечение:

- VMwarevCenterServer 5 Standard, срок действия лицензии: бессрочно; VMwarevSphere 5 EnterprisePlus, срок действия лицензии: бессрочно, дог. № 31502097527 от 30.03.2015 ООО «Крона-КС»;
- WindowsServer 2003 Standard№ 41964863 от 26.03.2007, № 43143029 от 05.12.2007, срок действия лицензий: бессрочно;
- ExchangeServer 2007 Standard(лицензия № 42348959 от 26.06.2007, срок действия лицензии: бессрочно);
- SQL ServerStandard 2005 (лицензия № 42348959 от 26.06.2007, срок действия лицензии: бессрочно);

- CiscoCallManager v10.5 (договор № 31401301256 от 22.07.2014, срок действия лицензии: бессрочно), ООО «Микротест»;

7.3.1.2. Операционные системы персональных компьютеров:

- Windows 7 Pro (OpenLicense № 45853269 от 02.09.2009, № 46759882 от 09.04.2010, № 46962403 от 28.05.2010, № 47369625 от 03.09.2010, № 47849166 от 21.12.2010, № 47849165 от 21.12.2010, № 48457468 от 04.05.2011, № 49117440 от 03.10.2011, № 49155878 от 12.10.2011, № 49472004 от 20.12.2011), срок действия лицензии: бессрочно);

- Windows7 Starter(OpenLicense№ 46759882 от 09.04.2010, № 49155878 от 12.10.2011, № 49472004 от 20.12.2011, срок действия лицензий: бессрочно);

- Windows 8 (OpenLicense № 61834837 от 09.04.2010, срок действия лицензий: бессрочно);

- Windows 8 Pro(OpenLicense№ 61834837 от 24.04.2013, № 61293953 от 17.12.2012, срок действия лицензии: бессрочно).

7.3.2. Прикладное программное обеспечение

7.3.2.1. Офисные программы

- OfficeStandard 2007 (OpenLicense № 43219400 от 18.12.2007, № 46299303 от 21.12.2009, срок действия лицензии: бессрочно);

- OfficeProfessionalPlus 2007 (OpenLicense № 42348959 от 26.06.2007, № 46299303 от 21.12.2009, срок действия лицензии: бессрочно);

- OfficeStandard 2013 (OpenLicense№ 61293953 от 17.12.2012, № 49472004 от 20.12.2011, № 61822987 от 22.04.2013, № 64496996 от 12.12.2014, № 64914420 от 16.03.2015, срок действия лицензии: бессрочно);

7.3.2.2. Программы обработки данных, информационные системы

- Программное обеспечение «ТАНДЕМ.Университет» (включая образовательный портал educa.usma.ru) (лицензионное свидетельство № УГМУ/18 от 01.01.2018, срок действия лицензии: бессрочно), ООО «Тандем ИС»;

- Программное обеспечение портал дистанционного образования Six.Learning (лицензионное свидетельство от 18.07.2008), ООО «Цикс-Софт»;

7.3.2.3. Внешние электронные информационно-образовательные ресурсы

- ЭБС «Консультант студента», № 152СЛ.03-2019 от 23.04.19, срок действия до 31.08.2020, ООО Политехресурс;

- справочная правовая система Консультант плюс, дог. № 31705928557 от 22.01.2018, дог. № 31907479980 от 31.01.19 срок действия до 30.06.2019 с автоматическим продлением на год, ООО Консультант Плюс-Екатеринбург;

- Система автоматизации библиотек ИРБИС, срок действия лицензии: бессрочно; дог. № ИР-102П/02-12-13 от 02.12.13 ИП Охезина Елена Андреевна;

- Институциональный репозиторий на платформе DSpace (Электронная библиотека УГМУ), срок действия лицензии: бессрочно; дог. установки и настройки № 670 от 01.03.18 ФГАОУ ВО УрФУ им. первого Президента России Б.Н. Ельцина.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература

8.1.1. Электронные учебные издания (учебники, учебные пособия)

1. Военная гигиена и военная эпидемиология [Электронный ресурс]: учебник. - М.: Медицина, 2006. - 400 с. (Учеб. лит. Для студентов мед. вузов) / Электронная библиотека «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>

2. Гигиена с основами экологии человека [Электронный ресурс]: учебник / Архангельский В.И. и др.; под ред. П.И. Мельниченко. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2010. - 752 с. / Электронная библиотека «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>

3. Гигиена труда [Электронный ресурс]: учебник / Под ред. Н.Ф. Измерова, В.Ф. Кириллова. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2010. - 592 с. / Электронная библиотека «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>

4. Гигиена [Электронный ресурс]: учебник / Под ред. акад. РАМН Г.И. Румянцева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: "ГЭОТАР-Медиа", 2009. - 608 с. / Электронная библиотека «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>
5. Общая гигиена [Электронный ресурс]. Т.15/ Сост. Г.И.Румянцев [и др.]- М.: Издат. Дом «Русский врач», 2005. – 1 эл. оптический диск (CD-ROM): цв.
6. Общая гигиена [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.М. Большаков, В.Г. Маймулов [и др.]. - 24е изд., доп. и перераб. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2009. - 832 с. / Электронная библиотека «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>
7. Радиационная гигиена [Электронный ресурс]: учеб. для вузов / Л. А. Ильин, В. Ф. Кириллов, И. П. Коренков. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2010. - 384 с. / Электронная библиотека «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>
8. Руководство к практическим занятиям по военной гигиене [Электронный ресурс]. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2009. - 432 с. / Электронная библиотека «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>
9. Руководство к практическим занятиям по гигиене труда [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / Под ред. В.Ф. Кириллова. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2008. - 416 с. / Электронная библиотека «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>
10. Социально-гигиенический мониторинг – теория и практика [Электронный ресурс]: Электронный учебник / Кутепов Е.Н., Большаков А.М., Чарыева Ж.Г., Акимова Е.И., Остапович И.К. - ГОУ ВПО ММА имени И.М.Сеченова, 2007.
11. Агафонова В. с соавт., Новые подходы и технологии в работе с молодежью [Электронный ресурс]. — Москва: Фонд социального развития и охраны здоровья «ФОКУС-МЕДИА», 2010. 128 с. (в свободном доступе на сайте ФОКУС-Медиа)

8.1.2. Электронные базы данных, к которым обеспечен доступ.

1. База данных «Электронная библиотека медицинского ВУЗа» (ЭБС «Консультант студента») Доступ к комплектам «Медицина. Здравоохранение. ВО». «Гуманитарные и социальные науки», «Естественные и точные науки» (полнотекстовая) Контракт №152СЛ/03-2019 от 23.04.2019 Сайт БД: <http://www.studmedlib.ru>
2. Электронная База Данных (БД) Medline Medline complete Сублицензионный договор №646 Medline от 07. 05. 2018 Сайт БД: <http://search.ebscohost.com>
3. Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Scopus Сублицензионный договор №1115/Scopus от 01.11.18 Сайт БД: www.scopus.com
4. Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science Сублицензионный договор №1115/WoS от 02.04.18 Сайт БД: <http://webofknowledge.com>
5. Научная электронная библиотека Science Index "Российский индекс цитирования". Простая неисключительная лицензия на использование информационно-аналитической системы Science Index Лицензионный договор SCIENCE INDEX №SIO-324/2019 от 27.05.2019 Сайт БД: <https://elibrary.ru>
6. Сайт БД: <http://webofknowledge.com>
7. Клинические рекомендации Минздрава России по заболеваниям сердечно-сосудистой системы
Сайт: <https://cardio-rus.ru/recommendations/>
8. <http://www.who.int/en/> - сайт Всемирной организации здравоохранения
9. <http://www.takzdorovo.ru> – сайт проекта «Здоровая Россия»
10. <http://www.mzsrff.ru> – сайт Министерства здравоохранения и социального развития РФ
11. <http://rospotrebnadzor.ru/> – сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
12. <http://search.ebscohost.com> – база данных Medline
13. <http://vak.ed.gov.ru/> - сайт ВАК РФ

14. http://www.usma.ru/library/el_res - библиотека УГМА
15. <http://www.rosmedlib.ru/> электронная медицинская библиотека «Консультант врача»
16. <http://www.scopus.com/>,
17. http://apps.webofknowledge.com/UA_GeneralSearch_input.do?product=UA&search_mode=GeneralSearch&SID=Z2QhnmqsBm5rBXr1VF9&preferencesSaved=
18. <https://www.clinicalkey.com/#/> Базы данных публикаций Scopus, Web of Science, Clinical Key
19. <http://fresh.unesco.ru/> — сайт ООН по вопросам образования, науки и культуры. Формирование ресурсов для эффективного школьного здравоохранения.

8.1.3. Учебники.

1. Гигиена питания: учебник/Королев А.А. – 2-е издание, перераб. и доп.-М.: Академия, 2014
2. Гигиена питания: учебник/Королев А.А. – 2-е издание, перераб. и доп.-М.: Академия, 2007

8.2. Дополнительная литература

1. Физиология питания. Учебное пособие. Издательско-торговая корпорация Дашков 2006.
2. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учеб пособие/В.А.Доценко. 4-изд., стер.-СПб.: ГИОРД, 2013.
3. Архангельский В.И., Мельниченко П.И. Гигиена/Compendium; ГЭОТАР-Медиа-2012.. 4. Журнал Вопросы питания НИИ питания РАМН.
5. Журналы: Гигиена и санитария, Профилактическая медицина, Уральский Медицинский журнал.
6. Доценко В.А., Литвинова Е.В., Зубцов Ю.Н. Диетическое питание. Справочник. СПб, Издательский дом «Нева»; М., «Олма-Пресс», 2002.
7. Рациональное питание .Ч.1: Учебное пособие./Гончаров А.Г., Борисенко С.Л., Бутрова О.Г.-Калининград: Изд. РГУ им. И .Канта, 2006.
8. Научно-медицинский вестник Центрального Черноземья №58/ И.И. Механтьев, Л.А. Масайлова, А.Б. Шукелайть, Л.П. Усачева- Управление Роспотребнадзора по Воронежской области ГБОУ ВПО ВГМА им. НН. Бурденко Минздрава России, каф. Гигиены, эпидемиологии и организации госсанэпидслужбы ИДПО, 2014.
9. Физиология пищеварения и рациональное питание. О.Н. Московченко Краснояр. гос. пед. ун-т им.В.П. Астафьева. Красноярск, 2013.
10. Бредихин С.А. Технология и техника переработки молока, М., 2003.
11. Кузнецов А.Ф., Баланин В.И. Гигиена на молочной ферме. Спб., 1999.

8.3. Законодательные и нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации // Российская газета. 1993. 25 декабря.
2. Гражданский кодекс РФ (часть первая) // СЗ РФ. 1994. №32. Ст. 3301.
3. Гражданский кодекс РФ (часть вторая) // СЗ РФ. 1996. №5. Ст. 410.
4. Уголовный кодекс РФ // СЗ РФ. 1996. №25. Ст. 2954.
5. Федеральный закон Российской Федерации от 21 ноября 2011 г. N 323-ФЗ "Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации".
6. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», №52 М., 1999
7. Закон РФ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», №294 – ФЗ
8. Гражданский процессуальный кодекс РФ // СЗ РФ. 2002. №46. Ст. 4532.
9. Закон РФ от 7 февраля 1992 г. «О защите прав потребителей» (с изм. и доп.) // СЗ РФ. 1996. №3. Ст. 140.
10. Федеральный закон от 8 августа 2001 г. «О лицензировании отдельных видов деятельно-

сти» // СЗ РФ. 2001. №33 (ч. I). Ст. 3430.

11. Закон РФ «Об образовании», 2012

12. Трудовой кодекс Российской Федерации, №197 – ФЗ

13. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях, № 195-ФЗ (КоАП РФ)

14. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. «О техническом регулировании» // СЗ РФ. 2002. №52 (ч. I). Ст. 5140.

15. Федеральный закон от 27 июля 2006 г. №149–ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» // СЗ РФ. 2006. №31 (1 ч.). Ст. 3448.

16. Положение о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

17. Технические регламенты, санитарные правила и нормы, ГОСТы, методические указания и рекомендации, Приказы МЗ РФ, пособия.

8.4. Периодические издания (журналы):

Гигиена и санитария, Здоровье населения и среда обитания, Санитарный врач, Медицина труда и промышленная экология, Вопросы питания, Профилактическая медицина, Медицинская радиология и радиационная безопасность, Радиобиология и радиационная экология. Токсикология, Токсикологический вестник, Радиобиология и радиационная экология.

9. Аттестация по дисциплине

Оценка теоретической подготовки ординатора проводится преподавателем на основании результатов тестирования, решения ситуационных задач, опроса. По практическим навыкам в 1, 2 семестрах сдается зачет с оценкой, в 3 семестре - экзамен, в 4 семестре - зачет без оценки, во время которого оцениваются навыки использования методов обследования, диагностики и лечения больного.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. До экзамена допускаются ординаторы, полностью освоившие программу дисциплины, а также аттестованные по практическим навыкам.

Этапы проведения экзамена:

- 1) оценка навыков и умений;
- 2) тестовый контроль;
- 3) решение ситуационной задачи.

10. Фонд оценочных средств по дисциплине для проведения промежуточной аттестации представлен в Приложении к РПД.

11. Сведения о ежегодном пересмотре и обновлении РПД

Дата	№ протокола заседания кафедры	Внесенные изменения, либо информации об отсутствии необходимости изменений

12. Оформление, размещение, хранение РПД

Электронная версия рабочей программы дисциплины размещена в образовательном портале educa.usma.ru на странице дисциплины. Бумажная версия рабочей программы дисциплины с реквизитами, в прошитом варианте представлена на кафедре в составе учебно-методического комплекса дисциплины.

13. Полный состав УМК дисциплины включает:

– ФГОС ВО соответствующего направления подготовки/ специальности, наименование профессионального стандарта;

- Рабочая программа дисциплины (РПД) с рецензией, одобренная соответствующей методической комиссией специальности, утвержденная проректором по учебной и воспитательной работе, подпись которого заверена печатью учебно-методического управления.
- Тематический *календарный* план лекций на *текущий* учебный год (семестр);
- Тематический *календарный* план практических занятий (семинаров, коллоквиумов, лабораторных работ и т.д.) на *текущий* учебный год (семестр);
- Учебные задания для ординаторов: к каждому практическому /семинарскому/ лабораторному занятию методические рекомендации к их выполнению;
- Методические рекомендации к самостоятельной работе обучающегося;
- Информация о всех видах и сроках аттестационных мероприятий по дисциплине.
- Программа подготовки к промежуточной аттестации по дисциплине (перечень вопросов к зачету, экзамену).
- Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по дисциплине.